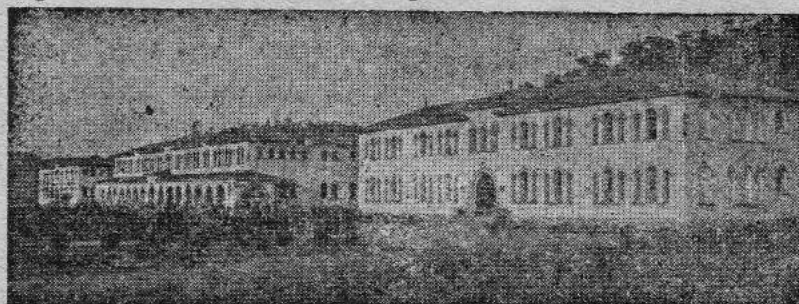


O CULTIVADOR



GERENTE :

A. CASTRO

SECRETÁRIO

T. H. MATOS

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica do Espírito Santo
MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES

ANO VII — São João de Petrópolis, Fevereiro e Março de 1954 — N.º 85 e 86

SEXTO ANIVERSARIO

“O CULTIVADOR”, completou a 1.º de Março corrente, seu sexto ano de vida.

Fundado em 1.º de Março de 1948 pelo Dr. José Farah, ex-professor desta Escola e atual diretor da Escola de Iniciação Agrícola ainda em construção em Itapina, o nosso jornalzinho vem saindo ininterruptamente até agora, no seu ritmo mensal, ou bi-mensal, e na sua função técnica e divulgadora das reivindicações rurais.

Serviu também como órgão divulgador das atividades desta Escola Agrotécnica, o que não podia deixar de fazer, por tratar-se de atividades, estreitamente ligadas à vida rural.

Dando um balanço nos resultados obtidos com a nossa pregação por estas colunas, podemos dizer, como na Parábola do Semeador: Uma parte da semente caiu à beira da estrada e as aves a comeram. Outra parte, caiu sobre a rocha estéril do indiferentismo e morreu. Outra parte, foi abafada pela herva daninha da rotina e das crenças. Outra finalmente, graças a Deus, caiu na terra boa de espírito esclarecido dos lavradores e vingou e cresceu.

Este jornal, não obstante seu tamanho reduzido, seu papel barato, seu linguajar quasi infantil, manejando um vocabulário acessível e elementar, já tem emitido em suas páginas, ensinamentos e conceitos que podem formar um compêndio modesto mas eficiente, um manual que religiosamente seguido, poderia elevar espantosamente a produção do Estado, assim como o nível de vida da nossa querida classe de valentes lavradores.

Antes disto porém, ainda existe a necessidade intelectual e material de iluminar as noites rurais com a luz brilhante da lâmpada elétrica,

em substituição da mortíça e fumarenta lamparina a querosene.

Pois, na sua maioria, os lavradores só podem ler à noite, visto como o dia, é pouco para a labuta no campo, ou na estrada, contra a seca, a bróca, a erosão, a herva daninha, a raiva; a aftosa, os carbúnculos, as distâncias, a exploração comercial e tantas outras dificuldades.

Isto entretanto, é o mal do mundo inteiro, excepto uns poucos países mais antigos e mais civilizados, nos quais os rurais são tão bem iluminados, quanto os urbanos.

Precisamos insistir e persistir.

Lutar e vencer palmo a palmo. Que o resultado venha para os nossos netos, não faz mal. Nós seremos a pedra escondida no âmago das fundações, para garantir a estabilidade deste futuro edifício rural.

Pretendemos ser ao menos um élo remoto e enferrujado dessa corrente que arrastará a «Parábola do Semeador» para nma situação melhor.

Para uma situação em que possamos dizer, que a semente caiu toda em terra boa e bem preparada e germinou e cresceu e produziu abundante colheita.

Para tal fim, o nosso jornal deverá estar sempre correndo ao encontro do lavrador, procurando-o na sua linguagem e nas suas paragens, mesmo na mais distante valada da interlandia Capixaba.

Para tal fim, “O CULTIVADOR” a partir deste número, acrescentará no seu cabeçalho o lema:

“MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES”

Notícias e Comentários

SOCIAIS

Fazem anos em Março:

Dr. João Severiano Caldas da Silveira, Chefe do Núcleo de Indústrias Rurais e Professor desta Escola.

Os servidores desta repartição — Ettore Anechine, Herval Miranda de Souza, Carlos Lani, Palmira Linda Simonassi e Vicente Rímolo.

Aos aniversariantes, os votos de peregrinas felicidades e muitos anos de vida, que lhes augura o «O Cultivador».

Exames Vestibulares

Conforme determina a Lei Orgânica do Ensino Agrícola, realizaram-se, nesta Escola, em fevereiro, exames vestibulares para ingresso nos cursos aqui ministrados, tendo havido considerável afluência de candidatos de todo o Estado do Espírito Santo e até do de Minas Gerais.

Para o curso Técnico de Agricultura o número de candidatos foi de 13, para o Mestría Agrícola 17 e para o Iniciação Agrícola 120, habilitando-se, respectivamente, 11, 11 e 38.

Matrícula Escolar

Já se encontra concluída a matrícula nos cursos desta Escola, estando assim distribuída:

3. ^a série do curso Técnico de Agric.	11
2. ^a « « « « « « «	9
1. ^a « « « « « « «	12
2. ^a « « « de Mestría Agrícola	16
1. ^a « « « « « « «	11

2. ^a série do curso de Iniciação Agrícola	24
1. ^a « « « « « « «	46
Curso Prático de Agricultura . . .	16
5. ^o ano do curso Primário . . .	41
Total	186

As aulas terão início a 5 de março, sendo bem animadoras as perspectivas do ano letivo que ora se inicia.

Dentre os candidatos ao curso de Iniciação Agrícola, mais de 75% é de filhos de legítimos lavradores, que integram, assim, a Escola Agrotécnica do Espírito Santo, dentro de sua precípua finalidade, isto é, a de preparar filhos do Brasil rural para as nobres lides do Campo.

Que Deus abençoe nossos trabalhos.



EXPEDIENTE

“O CULTIVADOR” é um órgão de divulgação mensal de ensinamentos e notícias sobre a Agricultura, Pecuária e Indústrias Rurais.

Destinado a atender às classes produtoras do Estado do Espírito Santo, constitui por assim dizer o traço de união que as liga à Escola Agrotécnica do “Espírito Santo”.

São seus colaboradores os professores e funcionários esta Escola.

“O CULTIVADOR” aceitará com satisfação as consultas dos lavradores e de todas as pessoas interessadas no mágnio problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

Redação de “O CULTIVADOR”
Escola Agrotécnica
São João de Petrópolis
Estado do Espírito Santo

Página da Associação Rural de Santa Teresa

Posto de Esquistosomose em

São João de Petrópolis

Estamos informados com segurança, que, ainda durante o mês de Março, o Serviço da Malária, começará a trabalhar neste Município, instalando um posto em São João de Petrópolis, de onde se irradiará, fazendo o saneamento dos córregos e lagoas infestadas e certamente iniciando o tratamento e a campanha da educação sanitária.

Afim de facilitar o serviço, o Presidente da Associação Rural ofereceu ao diretor do Serviço da Malária o salão do prédio para a instalação do posto, até que fique pronto o Posto de Saúde, onde então passará a funcionar.

Reunião da Associação Rural

3 de Abril de 1954

Ficam convocados os membros da Diretoria e todos os Senhores Associados, para a Assembléia Geral Extraordinária, a realizar-se no dia 3 de Abril próximo, às 9 horas da manhã, no salão da Escola Agrotécnica.

PROGRAMA

Às 9 horas — Missa por intenção dos sócios.

Às 10 horas — Chamada geral dos sócios.

Leitura e discussão da ata anterior.

Comunicações da Diretoria.

Arrecadação das mensalidades.

Outros assuntos de interesse da Associação.

SALVE SEU CAFE

Até agora, as informações que temos recebido, são animadoras. Há pouco bróca e muitos sócios fizeram o combate no tempo próprio. O tempo de combate na terra quente, já passou. Na terra fria, ainda tem café novo, que deve ser polvilhado, e novas floradas de temporão para polvilhar daqui a um mês, mais ou menos.

Mesmo que o temporão seja pouco, deve ser polvilhado, para evitar que as brócas se multipliquem nele e façam um ataque mais perigoso no ano vindouro.

Nos cafezais muito atacados, onde o café já passou do ponto de polvilhar, só há agora o recurso de colher o café em cereja e despulpá-lo no mesmo dia, para evitar maior prejuízo.

Não se deve colher café verde, porque não dá tipo bom e desvaloriza o cereja. Também, não se deve deixar o café secar no pé, porque é nesse meio tempo de cereja até o seco, que a bróca estraga mais.

Arame Farpado

Recebemos uma parte do arame pedido e só pudemos distribuir, mais ou menos a metade solicitada pelos sócios.

Os sócios que pediram por último, não foram atendidos agora; só quando chegar a outra remessa que o Estado está esperando.

AGRICULTOR!

Mande seus filhos para a escola!

★★★

Só um agricultor bem instruído pôde conseguir uma produção agrícola eficiente.

INDUSTRIA CASEIRA

Queijo Fundido ou Pasteurizado

José Ribeiro da Costa

No meio rural, nas fazendas, é comum o aproveitamento do leite no fabrico do queijo. Isto, conforme temos verificado nem sempre tem dado resultado, haja vista as grandes dificuldades apresentadas pelo ambiente e condições de fabricação. De tempos em tempos, principalmente nesta época quente do ano, o nosso fazendeiro e, mesmo o nosso industrial, vê-se as voltas com os queijos estufados. Se o estufamento é precoce, isto é: se o queijo estufou nas primeiras horas após a fabricação podemos aproveitá-lo na fabricação de queijos de massa filada, tais como: a mussarela, o Provolone, o Caccio Cavallo e etc. Mas, se o estufamento é tardio aparece dias após a fabricação e, como o queijo já se encontra salgado e parcialmente maturado, ou mesmo maturado, isto vem dificultar a filagem. Nesse caso recomendamos a fusão da massa.

O queijo fundido pode ser simples ou condimentado. Entre os condimentos usados podemos recomendar: cravo, mostarda, pimenta e etc... A mortadela pode, também, ser adicionada.

Para o fabrico do queijo fundido precisamos do queijo, de uma panela, colher comprida, (se possível de pau), ralo, fundente, água e fogo.

Eis a sequência da fabricação:

1 — Matéria Prima: — O queijo a ser fundido deverá ser raspado e os seus defeitos que possam influir no resultado devem ser eliminados. Depois de limpo ele deve ser ralado afim de facilitar a ação do fundente.

2 — Fundente: — Diversos são os fundentes encontrados no comércio, entre eles podemos citar como melhores, os seguintes: Trifosol, Protosol e fundente «D». Estes são os preparados comerciais, melhores porque trazem uma equilibrada mistura de diversas substâncias dissolventes. Entretanto é sempre difícil, nas pequenas cidades, conseguirmos tais fundentes. Assim sendo, aconselhamos para a indústria caseira o uso do citrato de sódio, que apesar de dar ao produto uma consistência gomosa, é, também, um ótimo fundente e facilmente encontrado em qualquer farmácia. A quantidade de fundente a ser usada pode variar de 2,5 a 4%, dependendo, principalmente, da acidez da massa e do grau de matura-

ção. **ADIÇÃO DO FUNDENTE:** Ralada e pesada a massa, o fundente deve ser polvilhado sobre a mesma, tendo o cuidado de revolvê-la a fim de que haja boa mistura.

3 — Condimentos: Antes ou após a adição do fundente, pode-se usar ou não os condimentos anteriormente indicados.

4 — Adição da água: — Em seguida a adição do fundente molhamos a massa até que ela tome um aspecto de cuscús.

5 — Fusão: — A fusão pode ser feita a fogo direto, em panela de aço inoxidável ou de alumínio. Durante a fusão a massa deve ser mexida constantemente. Se a mistura está muito grossa, pode-se usar mais água. Muitas vezes, durante a fusão, a massa separa de um soro amarelo-palha intenso e fica nesta condição durante alguns minutos. Não desanime, continue agitando até o ponto.

PONTO: — O ponto é conhecido quando o todo apresentar fino, sem grumos, levemente gomoso e lembrando mingau de maizena. A consistência fica a cargo do interessado. Pode ser ralo ou grosso. Se está grosso e queremos mais ralo adicionamos água e homogeneizamos. Se está ralo deixamos um pouco mais no fogo até que apresente o ponto desejado.

Enformagem: — Depois de verificado o ponto é enformado como convier ao fabricante. Para sobremesa fica interessante o queijo enformado em fôrmas de empadinhas, as quais antes de receber o produto devem ser untadas com uma substância gordurosa, a fim de facilitar a retirada.

É muito possível que as nossas mãos estejam contaminadas pelo micróbio da febre tifóide. A boa prática sanitária de lavar as mãos antes de qualquer refeição deve ser intensificada quando está grassando essa doença.

Prevenção à Raiva

Algumas notas sobre esta terrível Doença

Certamente todos fazendeiros e criadores deste Estado já devem ter perdido animais atacados desta enfermidade.

A nossa intenção é justamente fazer com que estes vejam a sua importância para os animais e para o próprio homem.

A raiva ou hidrofobia (erroneamente chamada) é uma doença nervosa do S. N. Central, causada por um vírus neurotrópico com sintomas de hipersensibilidade e paralisias finais.

Geralmente é transmitida ao homem pela mordedura de cães raivosos, inoculando saliva virulenta (contaminada) na ferida. Aos bovinos, equinos e outros animais é transmitida pelos morcegos hematófagos, principalmente do gênero *Desmodus*.

Interessa particularmente ao criador a raiva bovina e equina, transmitida pelos morcegos e comumente chamada «raiva dos herbívoros». Por isso, é dela que iremos fazer uma sumária discorrência.

SINTOMAS

Intenso prurido (coceira) na região da mordida.

O animal mostra-se excitado, mordendo mangedouras, butes, objetos, etc. Contraem os lábios, aparecem os dentes e a bôca deixa escoar uma saliva abundante, espessa e espumosa.

O animal torna-se, às vezes, agressivo em relação aos outros, mordendo-se algumas vezes.

Há paralisia dos membros posteriores e incoordenação dos movimentos. Chama-nos a atenção a posição anormal que toma o animal como se fosse um «cão assentado», com os membros posteriores estendidos e os anteriores não flexionados. Apresentam ainda olhar fixo.

Nos bovinos a forma paralítica é mais comum, sendo a nervosa bastante rara, geralmente estes sintomas antecedem a morte do animal.

Em carneiros e cabras os sintomas são mais ou menos os mesmos, sem a agressividade como nos equinos.

PORCO

O animal apresenta-se irritado, coça continuamente a região. Há perversão do apetite (come de tudo), deglutição difícil e salivações abundante. Depois, paralisia e morte.

CÃES

Sendo o cão o animal mais sensível à raiva, devemos todos tomar cuidados com o cachorro que temos.

A raiva canina é geralmente transmitida ao homem pela mordida.

Voltemos a raiva dos herbívoros.

DIAGNÓSTICO

O diagnóstico da raiva é difícil, tanto sobre o animal vivo, como sobre morto. Isto porque os sintomas, bem como as lesões microscópicas observadas no caso de doença podem ser confundidas com outras enfermidades.

TRATAMENTO

NÃO TEM TRATAMENTO. Daí vemos a sua grande importância. Uma vez instalada no organismo a morte virá na certa: em qualquer espécie animal.

PROFILAXIA

A **VACINAÇÃO** contra a raiva é o principal recurso que podemos lançar mão no combate à doença.

Portanto, senhores criadores, percamos algum tempo e alguns cruzeiros, que só benefícios poderão nos trazer.

Antes que a doença apareça em seu rebanho, vacinem os seus animais. Há atualmente vacinas de eficiência e valor comprovados.

Havendo um caso suspeito da doença ou de outra desconhecida, o criador deve se comunicar com o posto veterinário mais próximo.

O profissional tomará as providências no sentido de promover a erradicação do mal.

Do que todos gostam

Receitas Nordestina

Inês Lins Caldas

Aos distintos leitores de "O CULTIVADOR" Vóvó Inês dará hoje uma receita completa para um almôço nordestino.

Podemos chamá-lo almôço do côco.

Todos os pratos que vamos receitar necessitam do leite do côco, portanto, inicialmente, mostraremos o meio de extrair tal leite.

1 — Pegue um côco maduro (sêco) e que esteja em boas condições;

2 — Rale ou raspe o côco;

3 — Nessa massa de côco coloque um pouco d'água e depois de fazer uma pequena massagem; coloque tudo em um pano e faça a espremeção, coletando o leite em uma vasilha. Esse é o primeiro leite; é o chamado leite grosso.

4 — Volte a massa para uma tigela e coloque, um pouco mais de água e proceda como anteriormente. O leite extraído será o leite ralo, o qual deve ser tomado em vasilha separada, isto é, o grosso numa tigela e o fino em outra.

Extraído o leite vamos preparar os pratos:

FEIJÃO DE CÔCO

Primeiramente escolhemos o feijão e o colocamos a cosinhar. Depois de bem cosido, o feijão, com pouco caldo, deve ser machucado ou passado no liquidificador, tendo o cuidado de adicionar, durante essa operação, um pouco do leite ralo. Em seguida voltamos o feijão ao fogo e adicionamos os tempêros. Bons e adequados tempêros são: o sal, a cebolinha, o coentro, o tomate e o alho. Assim, os tempêros estejam cosidos, juntamos o leite grosso e damos uma fervura. Depois dessa fervura adicionamos o vinagre, o qual fica o gosto da cosinheira. Ferve mais uns cinco minutos e está pronto o feijão de côco.

ARROZ DE CÔCO

Escolha o arroz e faça uma boa lavagem. Ponha o leite de côco ralo em uma panela e deixe ferver em fogo lento. Depois de uma fervura coloque o arroz e o sal. Com fogo lento

deixe o arroz ferver até que o mesmo esteja mole. Em seguida adicione o leite grosso e faça, no arroz, com um garfo, pequenos orifícios para facilitar a penetração do leite. Depois abafe e deixe cosinhar uns dez a quinze minutos, em fogo lento.

BACALHAU DE CÔCO ENSOPADO

Ponha o bacalhau de mólbo até que fique bem mole, depois lave-o bem até retirar o excesso de sal. Em seguida tire as espinhas e rasgue-o bem. Coloque os tempêros: alho, cebola, cebolinha, coentro ou salsa, tomate, azeite doce e uma pitadinha de pimenta; junte o leite ralo e leve a panela ao fogo até que o leite ralo seque. Depois adicione o leite grosso, dê uma fervura e junte vinagre a vontade. Dê mais uma fervura de 5 minutos e está pronto o bacalhau de côco.

(Continua no próximo número)

Como distinguir o sexo dos Franguinhos

Entre os franguinhos de um a três meses, há muita dificuldade em reconhecerem-se os machos e as fêmeas.

Há quem diga que segurando os pintos pelos pés, de cabeça para baixo, os machos levantam a cabeça e as fêmeas, não. Este resultado não dá o resultado que se apregôa.

É mais seguro, reconhecerem-se entre um e três meses, quando eles já trocaram a penugem de pintos, pelas penas de frangos.

As penas dos machos, no pescoço perto do corpo e no dorso perto da cauda, são pontudas como um punhal. As das fêmeas, tem as pontas arredondadas como a ponta de uma faca de mesa ou quando muito, tem uma pontinha curta no meio.

Experimente e diga se é ou não.

A IGREJA AJUDA O HOMEM DO CAMPO

Grande reunião de Sacerdotes, Técnicos e Lavradores em Pesqueira - Pernambuco

Reuniram-se em dias da semana passada no Colégio Diocesano de Pesqueira, os vigários desta diocese e técnicos da Secretaria da Agricultura para debater assuntos e problemas rurais.

A reunião contou com a presença do Secretário da Agricultura e do bispo de Pesqueira dom Adelmo Machado.

Às 9 horas da manhã aterrissava o avião da Secretaria, trazendo o secretário Eudes e seus auxiliares, os diretores do Departamento da Produção Vegetal, Produção Animal e elementos da Divulgação Agrícola. Precisamente às 9.40, iniciaram-se os trabalhos, prolongando-se até às 12.30, quando foi servido o almoço.

A parte da tarde foi dedicada a perguntas e esclarecimentos de dúvidas, sendo animador o interesse demonstrado pelos vigários. Na verdade cada qual tem um problema sério de sua região e procura meios de resolvê-lo.

Assim o padre Jesus Garcia, de Pedra Talhada, discorreu sobre a necessidade do reflorestamento, quando não para fins mais lucrativos, pelo menos como abrigo para o homem e animais do sol inclemente. Citou algumas árvores que poderiam ser empregadas, relatando que vira na Bahia, fomentarem o Cedro para as zonas sertanejas. Madeira excelente para construção, considerada de lei, certamente daria bom resultado se experimentada em Serra Talhada e vizinhanças.

Outro assunto da especialidade do vigário Garcia — cooperativismo. Espanhol de nascimento, sabe como os pequenos lavradores de sua terra sobrevivem às custas de organizações desta natureza. A cooperativa supre o associado de tudo — crédito, sementes, enxadas, pás, inseticidas, gêneros alimentícios, roupa, cigarros, etc. É a única maneira do pobre viver dignamente e sem maiores atropelos, disse.

Monsenhor Urbano Carvalho, de Sertania, planta êle mesmo algodão mocó, feijão, milho e cria «bichos». Tem experiência na matéria. Quando o diretor da Produção Animal discorria sobre o estado sanitário dos rebanhos nordestinos, apartou seguidamente, confirmando e às vezes dizendo mais alguma coisa, estritamente local, mas de in-

teresse para os presentes. O diretor Antonio Coelho viu-se marcado pelo monsenhor, sempre desejoso em conhecer mais algum detalhe sobre o *Mormo*, outro sobre o *Garrotinho*; e as últimas experiências na vacinação contra a Brucelose e a Aftosa.

“Há três anos, afirmou, não temos safra de cereais em Sertania”. Desta maneira pedia urgentemente à Secretaria providências no sentido de serem enviadas sementes para lá. Sabia que a orientação da Saic era vendê-las, desde que a colheita fôsse boa, dando lugar a reserva de grãos por parte do agricultor. No caso específico de Sertania os agricultores não tiveram chance de nada reservar para o futuro, simplesmente porque nenhuma safra tiveram nos últimos anos.

O responsável pela Produção Vegetal tirou sua caderneta e anotou o pedido do monsenhor. Era mais que justo nestas excepcionais circunstâncias.

Chamando a atenção para o fato de que o bem estar coletivo podia melhorar se todos, individualmente, colaborassem, insistiu o diretor da Produção Animal, no hábito dos agricultores, ao lado de seus roçados, manterem pequena criação. De galinhas, cabras e bodes e até mesmo algumas cabeças de gado; se dinheiro houver para tanto. Além de fornecerem alimentos, estão adubando a terra onde se deslocam. Para dar exemplo local e de muita significação, citou o caso da Fábrica Peixe, que para conservar seus campos de tomate em boa forma acha indispensável manter rebanho de mil bois, apenas para produzir estrume.

O Secretário da Agricultura contou que observara em feiras de certos municípios a ação nefasta de elementos, que sob o título de drogas milagrosas, vendem produtos a serem misturados com cereais, como meio de preservação.

Tais substâncias devem ser espalhadas por cima dos sacos, ou entre êles, mas nunca entrar em contacto com o grão, pois envenenariam a quem deles se alimentasse. Deu o nome de vários inseticidas pertencentes a esta categoria, referindo-se também a outros, que nenhum prejuízo acarretam quando naquelas condições.

(Continua na 10.ª página)

A póda dos Cafeeiros

Francisco R. de Campos

De um modo geral os tipos de pódas usados para os cafeeiros são três: de formação, de limpeza e de restauração.

PÓDA DE FORMAÇÃO — Esta, só é usada quando temos uma única planta por cova. Neste caso, no primeiro ano cortamos o brôto terminal 2 a 3 centímetros contados a partir da ponta para baixo. Várias brotações surgirão neste ponto do córte; escolheremos as duas melhores, mais vigorosas, as quais serão deixadas na planta, enquanto as restantes serão eliminadas.

No segundo ano, faremos outro córte semelhante ao primeiro em cada uma dessas brotações novas. Novas brotações surgirão no local desses córtes e do mesmo modo que anteriormente, escolheremos as duas mais vigorosas em cada ramo e deixaremos, enquanto que as demais serão retiradas. Deste modo depois do primeiro ano de póda o cafeeiro ficará com 2 ramos; após o segundo ano com 4 ramos e assim sucessivamente.

Em covas que contem mais de uma planta, a póda de formação não deve ser efetuada.

PÓDA DE LIMPEZA — Êste é o tipo de póda mais freqüente e que deve ser feita de 2 em 2 ou 3 em 3 anos e só em cafezais com mais de 8 anos de idade, antes disto não há necessidade.

Deve ser efetuada logo após a colheita, pois, esta póda consiste na eliminação de ramos secos, quebrados, atacados por pragas e doenças e também os chamados ramos ladrões.

Ê escolhida esta época porque geralmente só depois da colheita é que encontramos galhos nestas condições, principalmente os quebrados.

Ramos ladrões, são aqueles que crescem verticalmente no meio da planta e com muito vigor, à custa das suas partes úteis.

Ê preciso também eliminar os *esporões*, que são os ramos ladrões que nascem na base do tronco, fazendo assim, grande concorrência às partes produtivas da planta.

PÓDA DE RESTAURAÇÃO — Poderá ser *total e parcial*.

RESTAURAÇÃO TOTAL — Ê feita geralmente quando o cafezal está velho e improdutivo.

Neste caso, decepamos totalmente a copa a uns 20 centímetros acima do solo, visando o rejuvenescimento do tronco velho. Sairão várias brotações deste tronco, escolheremos a mais vigorosa e deixaremos, enquanto as restantes serão eliminadas.

RESTAURAÇÃO PARCIAL — Ê feita parceladamente, isto é, aos poucos e para os cafezais que ainda estão produzindo algum café,

Em primeiro lugar fazemos o córte das ponteiros, ou seja, das varas que surgem do centro da saia.

Uma vez completa a brotação das ponteiros, fazemos também parcialmente a substituição dos ramos velhos da saia, por outros novos e deste modo, renovamos a planta sem afetar grandemente a sua produção.

Muitos produtores de café costumam fazer por meio de pódas, o que chamam de levantamento da saia do cafeeiro.

Ê uma prática que póde e deve ser usada, entretanto, segundo a maioria das opiniões a sua altura média deve ser de 30 centímetros a partir do chão.

NOTA — Para obtermos êxito nas restaurações de cafezais é preciso que façamos adubações e principalmente orgânicas, pois, não é possível obtermos o rejuvenescimento das plantas, se não lhes damos os elementos nutritivos de que necessitam para tal fim, principalmente se a terra já estiver empobrecida como acontece com a maioria dos nossos solos agrícolas.

A MÁQUINA HUMANA

O organismo humano assemelha-se a uma máquina que trabalha sem cessar. Mesmo em repouso ou durante o sono, está funcionando, gastando-se ou consumindo energia. Ê preciso, pois, compensar o gasto e reparar as perdas. O material reparador dos tecidos e lornecedor de energia é o alimento

Use alimentação adequada para fornecer as substâncias indispensáveis ao bom funcionamento da máquina humana. Use muito: Leite, Ovos, Verduras e Frutas.

(Transcrito de o «Mensário Saúde»)

Rádio Rural Brasileira

Pensa e Age

—:— JOSÉ RIBEIRO DA COSTA —:—

Todo homem que se preocupa com os problemas da humanidade deve pensar bem e agir imediatamente. Tôdas as nossas idéias são boas, depende, no entretanto, do modo de serem executadas.

A Rádio Rural Brasileira é uma das maiores necessidades do homem do campo; homem êsse que com o suor do seu rosto nos dá tudo e pouco recebe. É justo, muito justo mesmo, que o govêrno dispenda de 3 milhões de cruzeiros para a execução de tão grande e útil empreendimento; vindo assim fornecer aos agricultores melhor e mais rápida assistência. Grandes aplausos merece o Ministério da Agricultura da criação pela mais um órgão de orientação aos lavradores.

A Rádio Rural Brasileira, única da América do Sul, deverá iniciar as suas transmissões a partir de março do corrente ano.

O seu programa será variadíssimo, contando com mesas redondas, horas recreativas, noticiário agrícola, conselhos úteis e a fazenda de Dona Mariana. Essa fazenda será cuidada com tôdos os requisitos técnicos da agricultura moderna.

A referida rádio atuará, diariamente, das 7 às 10 e das 17 as 20 horas, nas frequências de 6.01 e 15.105, em ondas curtas.

Tôdo problema que apresentar em sua gleba, o senhor poderá escrever para Rádio Rural Brasileira — Ministério da Agricultura — Rio de Janeiro — D. F. que será prontamente atendido pelos com-

petentes técnicos que integram a grande emissora.

Salve o homem que pensou bem e agiu na realização da Rádio Rural Brasileira.

H. C. B. SERVE PARA TUDO...

O «H. C. B.», ou Hexacloro de Benzeno, ou «Pó de Bróca», como o apelidaram os colonos, serve em casa, contra muitas pragas.

Vejamos algumas das pragas que êle mata:

Baratas, traças, piolhos de galinha, formigas doceiras, cupins, bichos de pé, pulgas, moscas, mosquitos, aranhas, marimbondos, bernes, carrapatos, etc.

Contra as pragas caseiras, é bastante polvilha-lo com a própria polvilhadeira do cafe, em tôda a casa, dentro dos armários, debaixo das camas, debaixo do soalho e no terreiro.

Contra os piolhos de galinhas, polvilhar o galinheiro e os ninhos e as próprias galinhas.

Contra o bicho de pé, polvilhar o chiqueiro, as paredes e o terreiro onde ficam os porcos.

Contra os carrapatos dos bovinos, cachorros, porcos ou outros, polvilhar os animais, cada 15 ou 20 dias.

Contra o berne do gado bovino, é bom fazer uma pomada com H. C. B., azeite de baga e cêbo, e passá-la nos lugares onde estão os bernes, tôda semana.

Temos assim um inseticida muito precioso e fácil de aplicar.

Grande reunião de Sacerdotes...

(Continuação da 7.ª página)

Encerrando as discussões, falou dom Adelmo agradeendo a participação decisiva da Saic na obra de soergimento das populações rurais. Exaltou a figura do sertanejo, do homem bom e honesto das nossas caatingas, para quem a palavra empenhada é ainda o melhor certificado de «warrant». Referiu-se a casos ocorridos em diversos municípios sertanejos, evidenciando a sua boa fé inquebrantável. Em São José do Egito, fazendeiros abonados há que emprestam numa safra três e quatro milhões de cruzeiros sem uma garantia, sem um papel assinado. Na época da colheita todos comparecem. E se morre o chefe da família, chega a viuva para confessar: «coronel, aqui está a dívida do finado».

Anotamos a presença dos seguintes vigários: João Amancio de Lima, de Belo Jardim; cônego Antonio Duarte, do Brejo da Madre Deus; Noval José de Oliveira, de Pesqueira; Rafael Lima, de Cimbres; Pedro Gabriel, de Arcoverde; Emanuel Vasconcelos, de Pedra; José Kehrlé, de Buique; monsenhor Urbano Carvalho, de Sertania; Antonio Padua, de Afogados da Ingazeira; Osvaldo Prinz, de Tabira; Sebastião Rabelo, de São José do Egito; Luiz Sampaio, de Triunfo; frei Fulgência, de Flores; cônego Antonio Andrada, de São José do Belmonte; Jesus Garcia, de Serra Talhada; Luiz Muniz do Amaral, de Floresta; monsenhor João Pires, de Belém de São Francisco. E ainda o padre Augusto de Carvalho, reitor do Seminário de Pesqueira, padre Francisco de Assis, diretor do Ginásio Cristo Rei, padre José Aragão, secretário do bispado, padre Heraldo Cordeiro, vice-diretor do Ginásio Cristo Rei e padre Olimpio Torres, professor do Seminário de Pesqueira.

(Transcrito do «Diário de Pernambuco»
Recife — Pernambuco, de 31 de Janeiro de 1954)

Alho na sua Horta

Nem que seja para o emprêgo caseiro como condimento ou medicamento, o alho não deve faltar nos canteiros de sua horta. Se cultivado em escala industrial, em condições convenientes de terreno e tratos culturais, chega ao rendimento aproximado, por hectare, de 7 toneladas. Isso, aqui muito entre nós, representa dinheiro.

Conhecido e usado entre os povos desde a mais remota antiguidade, o seu emprêgo inicial foi como condimento; mais tarde, então, aplicado na medicina popular, é empregado ainda hoje no tratamento de afecções diversas, especialmente nos casos de gripes e resfriados.

Por esmagamento, o alho produz uma

essência volátil, irritante, essência que encerra bisulfuretos de alila, seus principais constituintes, além da presença da vitamina C (antiescorbútica).

Afóra o seu uso diário, como condimento e algumas vezes até como alimento, o alho é considerado, na medicina caseira, como antisséptico intestinal, anti-espasmódico e antielmíntico. Tem ação eficaz, também, nos casos de afecções pulmonares.

Do alho são plantadas duas variedades: o comum e o temporão.

A sua multiplicação é conseguida pelo semeio definitivo de «dentes» do bulbo numa profundidade de 5 cm., em linhas distanciadas de 25 cm., obedecendo-se aos intervalos de 15 cm. entre plantas.

Produzindo em solos de qualquer natureza, o seu rendimento por área alcançará maior índice, se plantado em terras silicosas férteis, adubadas com estrume de curral bem curtido.

A germinação é constatada 8 — 10 dias contados do semeio.

Fóra as pulverizações preventivas para o contróle das doenças comuns a essa cultura, o alho requer canteiros sachados repetidamente e regas abundantes, embora espaçadas.

A colheita tem início 150 dias contados do plantio, quando os caules se mostram sêcos. Realizam-se «tranças» para sua melhor conservação.

(Transcrito de «O Mundo Agrícola»

Obesidade

Geralmente, o obeso torna-se diabético. Eis outra consequência da obesidade não tratada, essa de caráter sério e até funesto. Constitue grave erro adiar o início do «excesso de gordura».

(Transcrito de o «Mensário Saúde»)

Cuidados que se devem dis- pensar aos Bezerros

Para conseguir-se bezerros com saúde é necessário dispor-se de acomodações que lhes proporcionem conforto e higiene.

Os galpões escuros, de piso de terra, cheios de buracos, onde as fezes e urinas se depositam, são absolutamente impróprios. A penetração da luz solar e o piso de cimento são condições primordiais. Um pasto com árvores de sombra, sem buracos, precipícios e água empoçada, completa o arranjo.

O bezerro deve ter água pura e fresca à sua disposição, mas sempre em lugar apropriado. O sal é indispensável à sua alimentação e, como a água, deve estar sempre ao seu alcance e em lugar próprio.

Logo que o bezerro nasça, o que se deve dar em lugar apropriado, amarresse-lhe o cordão umbilical bem rente ao ventre com um barbante de algodão e corte-se então o umbigo com uns dois dedos de comprimento; lava-se a região com água de creolina e aproxime-se um vidro com tintura de iodo de modo que o umbigo assim aparado seja introduzido no vidro. Comprimindo levemente a boca do vidro de encontro ao ventre do bezerro, faz-se com êle um ligeiro movimento de modo que o fundo vire para cima, embobendo completamente com iodo a região. Esta precaução deve ser tomada logo que a vaca tenha acabado de lambar o bezerro.

Com êsses cuidados, premune-se o animal contra uma possível infecção, e evita-se que, ao lambar a bicheira do umbigo — que sem êsse tratamento ali se formaria — o bezerro contamine as genivas.

Terminado o tratamento do umbigo,

A idade das galinhas e a postura

Temos notado que as senhoras dos colonos e fazendeiros, geralmente ficam gostando mais de algumas galinhas do que de outras, e conservam essas prediletas por 3, 4 e mais anos.

É bom saberem que, quanto mais velhas, menos ovos elas põe. O máximo de postura da galinha, é no primeiro ano de vida. Só se devem conservar mais um ano, as galinhas que deram muito boa postura no primeiro ano.

Nunca se deve conservar por três anos, senão uma galinha excepcional.

Mesmo durante o primeiro ano, encontram-se frangas que põe pouco e não vale a pena conservar.

Como todos sabemos, o alimento está muito caro e as galinhas que põe pouco ou nada, dão prejuízo.

Vale a pena, vendê-las ou manda-las o quanto antes, para a panela.

DEFESA DOS OLHOS

A leitura perto cansa os olhos e concorre para a miopia. Muitas pessoas lêem de perto unicamente por força do hábito que cumpre corrigir. Outras, porém, fazem-no porque a vista já não está boa e não lhes permite ler à distância razoável. Êsses casos precisam de correção imediata, por meio de lentes indicadas por especialistas.

Coloque sempre o jornal e o livro a 30 ou 35 centímetros dos olhos. Se assim não conseguir ler, consulte o medico oculista.

(Transcrito de o «Mensário Saúde»)

deve ser o bezerro pesado e, em seguida, pôsto em cômodo frescò, sossegadò e còm cama nôva.

(Transcrito da revista «Notas Agrícolas»

de São Paulo de 1952).

Morremos de fome com a barriga cheia!...

Muita gente morre de fome com a barriga cheia!... Como pôde ser isto?...

Pôde ser, quando só se come alimento cozido e morto. Alimento cozido e morto, é o feijão, o arroz, a carne seca, a farinha e a polenta.

Alimento vivo, são as VITAMINAS, substâncias vivas existentes no leite, nas verduras, nas frutas, nas sementes e outros artigos, as quais são destruídas pelo calor do fogo, e por outros processos de preparo na cozinha.

Quando se come só alimento morto, ou com as vitaminas destruídas, aparecem logo os efeitos da avitaminose, ou falta de vitaminas e êsses efeitos podem ser:

A vista começa a falhar, vem reumatismo, dôr nas pernas, juntas duras e inchadas, desânimo, ossos fracos, dentes pôdres, falta de crescimento...

Os meninos ficam obobádos, preguiçosos, moles, sem inteligência, raquíticos, magros e adoecem facilmente.

Muita gente morre antes do tempo, ou fica inutilizada por falta de vitamina.

Vamos citar algumas dessas vitaminas:

Vitamina «A» — A sua falta, provoca as doenças da vista, do nariz, da garganta e dos pulmões. É muito necessária às crianças e às senhoras em gestação e amamentação. Existe em tôdas as verduras e frutas; no leite e na manteiga.

Vitamina «B» — Sua falta produz o béri-béri, doenças nervosas e raquitismo. Existe nas sementes de cereais e leguminosas; nas verduras e frutas frescas; nas batatas nas gêmas e nas carnes.

Necessária a todos, principalmente às crianças e velhos.

Vitamina «C» — A falta da vitamina «C», produz o escorbúto, enfraque-

ce o organismo e facilita o ataque de várias doenças. Existe também nas verduras, frutas, leite e derivados. Necessária a todos.

Vitamina «D» — É responsável pela formação dos ossos e dos dentes, facilitando a assimilação dos minerais como o cálcio e o fósforo. Evita o raquitismo.

Existe no óleo de fígado de muitos peixes, principalmente do bacalháu.

O sol diréto na péle, promove a formação dessa vitamina pelo corpo.

É por isto chamada a «Vitamina do Sol».

Indispensável, principalmente às crianças e jovens em crescimento e senhoras em gestação e amamentação.

Vitamina «E» — É a vitamina da fecundidade.

EM RESUMO — Está provado que, ninguém pôde resistir muito tempo à falta das vitaminas. Todos nós, crianças e adultos, homens e mulheres, jovens e velhos, precisamos de vitaminas, de alimentos vivos, para termos saúde, vigôr e vida longa.

Não adianta comer muito se a comida é morta.

Nem tão pouco, precisamos estudar a ciência, para sabermos quais as vitaminas ou os alimentos que devemos tomar.

Não precisamos também estar comprando, vitaminas de farmacia, cáras e muitas vêzes estragadas e falsas.

Para gozarmos os miraculosos efeitos de tôdas as vitaminas, basta:

COMER DIARIAMENTE, FRUTAS, VERDURAS, LEITE E OVOS frescos e TOMAR AO MENOS MEIA HORA DE SOL.

Como cuidar dos Doentes

Se por amor, nós nos preocupamos normalmente com as pessoas de casa pais, filhos, esposa, esposo e avós, mais preocupados ficamos, quando tem algum doente.

Mas preocupação não cura.

Precisamos cuidar do nosso doente querido e entres êsses cuidados, destacamos os seguintes:

1 — Primeira cousa é fazer o doente ficar na cama, com roupas frescas alimentação mais leve e agradável, quarto bem arejado e iluminado. Nada de quarto escuro e as gretas ainda calafetadas com panos. Não usar lamparina de que-rozene no quarto. O quarto abafado e enfumaçado faz mal aos sãos, que diremos, aos doentes!

2 — Desconhecendo-se a doença, convém logo, levar o doente ao consultório ou chamar o médico em casa. Não tendo Médico próximo, chame um farmacêutico. Não vá logo dando purgantes ou chamando o benzedor.

3 — Evitar as visitas. Quando um doente está passando muito mal, não deve receber visitas. As visitas demoram muito, tiram a liberdade do doente, conversam ou obrigam a conversar.

Quasi sempre o doente peóra, quando é muito incomodado por visitas.

4 — Tratamento espiritual ou psicológico. O grande êrro das visitas ou mesmo das pessoas de casa, é falar com o doente com a fisionomia triste, ou mesmo chorando ou dizendo que êle está muito mal, quasi morrendo, em perigo de morrer, que fulano morreu assim mesmo, etc. etc. Outros chegam mesmo a

comprar a véla e deixá-la pronta para a hora da morte. Que absurdo!

Deve-se cuidar do doente, dar o remédio na hora certa, preparar-lhe os alimentos da diêta, mas sempre distraindo-o com conversas agradáveis, animando-o com fisionomia alegre e o quarto, claro, limpo e arejado, desviando os assuntos tristes de doença e de morte.

Conte anedotas e piadas, faça bonitos projêtos para o futuro, arrume a cama e ponha os travesseiros mais cômodos para o doente e tire o mau cheiro do quarto.

Não converse baixo lá dentro porque o doente desconfia.

Muitas vezes, só este tratamento espiritual, contribue, com 50% para abreviar a cura do doente.

Deixem a Escola Agrotécnica para os...

(Conclusão da 15.ª página)

As escolas e os testes pré-vocacionais, colocam os jovens em um ambiente livre e iluminado, para que êles espontaneamente tomem os rumos de vida indicados pelas suas legítimas tendências.

Também, com tantas facilidades como existem atualmente, para seguir-se qualquer carreira, seja de gráu superior, como secundário ou elementar, é um verdadeiro atentado, corromper por economia as verdadeiras vocações.

Eis o «porque» do título deste artigo:

DEIXEM A ESCOLA AGROTÉCNICA PARA OS LAVRADORES.

Precisamos é produzir mais homens esclarecidos para o campo, no sentido de melhorar as condições da vida rural, de aumentar a produção para baixar o custo de vida e garantir a própria estabilidade do regime e da civilização brasileira.

O pai dos Bezerros

Muitos colonos, só porque tem poucas vacas, costumam comprar um garrote barato, «pé duro», ou boi de córte, para servir de reprodutor. Querem o mais barato. Qualquer um serve!...

Assim mesmo, compram porque precisam que as vacas criem por causa do leite; porque se não dessem cria, não dariam leite.

Também porque depois de dois ou três anos, podem vender o boi para o córte e comprar outro.

Isto é cômodo e fácil, mas, representa um grande prejuízo!

É verdade que a vaca, seja qual fôr o pae do seu bezerro, dará a mesma quantidade de leite; mas as novilhas filhas de uma vaca que já não é grande cousa e de um boi «vagabundo», só podem sair ruins leiteiras.

É assim, que o gadinho do colono, está sempre peorando em leite, em tamanho e em vigor.

Realmente nem todos podem comprar tódas as vacas de raça.

Mas o reprodutor de raça, que é um só, pôde ser bem tratado e dará filhas melhores a tódas as vacas, é de tóda vantagem. Não faça economia na compra do reprodutor.

A maior produção de leite vem do alimento e da herança.

O alimento é o bom pasto, a cana, o milho, os farelos.

A herança vem principalmente do pae, que deve ser de boa raça e ainda da avó paterna que deve ser uma bôa leiteira.

Não é bastante o boi ser de raça, porque muitas vezes é de raça, mas não presta. É preciso que os pais e avós, tenham boas qualidades.

Não faça economia. Compre um reprodutor bom.

Sé não puder comprá-lo sosinho, compre-o de sociedade com seu visinho.

E se ele fôr bom mesmo, conserve-o durante 6 ou 8 anos.

III ANIVERSÁRIO DO GOVÊRNO

O Govêrno Santos Neves, comemorou agora seu terceiro aniversario. Comemorou inaugurando obras públicas.

Mil e tantas obras de diversos tamanhos, desde a Universidade do Espírito Santo, até as numerosas Escolas Rurais; desde a magestosa hidro-elétrica de Rio Bonito, de ambito estadual, que não coube dentro do período governamental, até o modernissimo abastecimento de água fluorada de Baixo Guandú.

Método patriótico de comemorar.

Os outros estados fizeram o mesmo?

Quais os estados que, pequeninos como o nosso, construíram tanto? Bastaria uma «Rio Bonito», que poucos estados grandes possuem. Se outros obstáculos não surgirem contra a grande siderurgia do grupo Klockner, o Estado ficará competindo com Volta Redonda.

Realmente o Espírito Santo está se preparando para grandes dias.

Siderurgia, porto, rodovias, pontes, navegação, universidade, instrução primária, escolas agrícolas, saneamento, saúde pública, fomento agrícola e pecuário, defesa sanitária animal e vegetal, defesa do café.

Eis os assuntos principais.

Tudo caminha, tudo cresce.

Que Deus abençõe o Espírito Santo e seu povo, e lhe mantenha aberto o caminho da prosperidade.

São estes os votos de «O Cultivador».

Deixem a Escola Agrotécnica para os Lavradores

Pelas estatísticas de 12 anos de trabalho, verificamos sempre, uma curiosa afluência de jovens da cidade, para a matrícula nesta Escola.

É infelizmente, quase nenhum vem trazido por legítima vocação ruralista. Quasi todos vêm com alegação de orfanidade, família numerosa ou necessidade de fugir aos vícios e às más companhias da cidade.

Já divulgamos muitas vezes, que a Escola Agrotécnica, não tem absolutamente caracter de reformatório, de orfanato ou de patronato, nem lhe compete dar assistência educacional ou social, a não ser à população rural.

Reconhecemos sem dúvida que, tanto à população rural como à urbana, o Estado deve dar essa assistência. Todos tem direito.

Isto entretanto não compete a Escola Agrotécnica, por diversas razões:

Primeiro, porque ela foi fundada e está aparelhada para atender exclusivamente à lavoura. Fora disto, estaríamos exorbitando e fugindo das suas atribuições e mesmo cometendo um crime, pois, sendo a única no gênero do Estado, tem de atender com seus minguados 150 lugares, à toda a população rural que, segundo as estatísticas, constitui 80% da população total, sendo portanto, quatro vezes maior do que a população urbana, e, com o lamentável contraste de ser a menos favorecida de recursos educacionais.

Para atender os 20% da população urbana, acumulam-se nas cidades, 45% dos estabelecimentos de ensino, como sejam os jardins de infância, os grupos escolares, os patronatos, os orfanatos, as escolas técnicas, as escolas de comércio, as escolas normais, os colégios, as academias e por fim, a universidade, todos ótimos, modernos e especializados.

Esta quantidade, corresponde a mais do dobro da que por direito lhe caberia, pois, é fácil expôr a proporção: Para os 20% da população, 20% da educação e para os 80%, da roça 80% da educação.

Não é uma desproporção lamentável?...

Segundo, porque os elementos vindos das cidades, raramente se dedicam à vida rural, depois de um, dois, três ou quatro anos gastos aqui.

O profundo desnível ainda existente entre o campo e a cidade, desanima-os e eles passam a

sofrer uma nostalgia irresistível, só curável com a volta às miragens urbanas.

Poderá alguém alegar que, também nas cidades há vocações para a agricultura e que tais argumentos, laboram contra o famoso slogan «rumo ao campo».

Não há dúvida que há, mas tais vocações quando verdadeiras, são ainda raras e a maioria não tem suportado o ambiente da Escola e do campo.

Para às vocações verdadeiras, há sempre lugar. Sejam bemvindos.

Elas existem em maior número e são mais reais quando se trata de agrônomos e veterinários que já sabem realmente o que querem.

Os nossos cursos entretanto, são secundários e os candidatos são ainda crianças, muitas vezes compelidas pelos pais ou responsáveis, sem ter esclarecidas suficientemente suas tendências.

Terceiro, porque sendo uma escola especializada em agricultura, dispense grande parte do tempo no estudo e na prática das diversas atividades a ela concernentes, não sendo portanto interessante para um jovem que se destina ao comércio, à indústria urbana, à burocracia ou às profissões chamadas liberais.

Quarto, porque esta Escola é muito dispendiosa e estaria desperdiçando os dinheiros públicos, com a alfabetização de meninos ou o preparo de jovens, negociantes, contínuos, comerciários ou industriários urbanos, num ambiente custoso e desprezado de laboratórios, pomares, hortas, viveiros, rebanhos, oficinas, máquinas agrícolas e principalmente, dirigidos por agrônomos, veterinários e técnicos, cuja missão no campo e para o campo, é muito mais reclamada, para o próprio bem do Estado e do País.

O quinto argumento, deve ao mesmo tempo ser um conselho aos pais, ou responsáveis que muitas vezes atraídos pela falaz circunstância da gratuidade do estabelecimento, forçam ou enganam os filhos, obrigando-os a perder um tempo precioso, longe da sua verdadeira formação profissional.

Hoje em dia, já está definitivamente condenada e em desuso, a destinação compulsória dos filhos para as carreiras preferidas pelos pais.

(Conclusão na 13.ª página)

O CULTIVADOR

Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica do Espírito Santo

ANO VII

São João de Petrópolis, Fevereiro e Março de 1954

N.º 85 e 86

Só a Escola é que pôde fazer isto!...

Em conversa com um colono deste Município, êle reclamava que o seu cafezal não produzia nada e o cafezal da Escola estava carregado.

Eu então aconselhei-o a seguir o exemplo da Escola, adubando o cafezal e protegendo-o contra as enxurradas.

Foi então que êle fez esta exclamação: «Mas isto, só a Escola é que pôde fazer!...»

Respondo aqui, não só a êle, mas a todos que pensam do mesmo modo.

É um erro! E que é um erro, êle mesmo provou, afirmando que o seu cafezal apesar de «Tratado», não produzia nada e que o da Escola estava carregado.

O que é errado e dá prejuízo, só um louco é que faz!

A Escola não complica suas plantações nem faz mais cáro por luxo. Ela só faz o que precisa fazer, para obter boa produção. O que dá lucro não é cáro.

O que é certo, o que dá mais lucro, qualquer um pôde e deve fazer.

A Escola também comprou de antigos colonos um cafezal velho em terreno «empinado», mas abandonou-o porque não valia a pena cuidar dele mais.

Começou cafezal novo em terra evlha; plantou mudas boas, em cóvas grandes e bem adubadas com palha de café; fez valas em curvas de nível para evitar a enxurrada, que lava e carrega a parte melhor da terra.

Agora, com três anos de plantío, já está colhendo mais café do que qualquer cafezal velho. Isto é cáro? Não. Isto é complicação? Não. Isto é errado? Não.

Se estamos tirando bom resultado, estamos fazendo certo!

Ele é que está errado, porque trabalha e não colhe!

O que êle pensa que está fazendo mais certo, está lhe dando prejuízo.

E prejuízo grande.

Isto aqui, chamá-se Escola porque tem por obrigação ensinar.

É Escola Agrícola porque sua especialidade é ensinar agricultura. Ensinar como se deve plantar para ter melhor colheita.

Se é preciso adubar, nós ensinamos a adubar. Se é necessario fazer curva de nível, nós fazemos para os alunos e os lavradores verem como é feito.

Não procuramos o sistema mais caro, nem o mais bonito. Procuramos só o necessário.

O que só a Escola pôde fazer, são os edifícios grandes e confortáveis, para 200 alunos e 10.000 lavradores que a frequentam todo ano.

É ter dez tratores para atender seus serviços, o ensino de tratoristas e os próprios lavradores.

É ter jardim, praça de esportes, muitas casas, oficinas, tudo muito ou tudo grande.

O colono realmente não pôde ter isto.

Mas não confunda isto com a lavoura.

As culturas são bem feitas mas são simples.

Qualquer lavrador inteligente, que quer ter lucro, pôde e deve fazer assim.