



## Decálogo da Paz

# PAZ! COMO SE OBTÉM?

1. NÃO É pela força, pelo fabrico de armas ou bombas de destruição; pelo aumento do poderio bélico.
2. NÃO É pela formação de uma equipe de guerra; pelo incentivo à toda sorte de militarismo.
3. NÃO É pela ingênua filosofia de que há uma raça superior; pela suposta superioridade sanguínea.
4. NÃO É por se fomentar a mediocre idóia de patriotismo; pelo desprezo a outras Pátrias.
5. NÃO É pela padronização deste ou daquele sistema político; pela chamada democracia ou pelo totalitarismo;

1. MAS SIM quando os homens se amarem mutuamente: «Amarás o teu próximo como a ti mesmo» Mat. 22:39.
2. MAS SIM quando a Regra Áurea fôr observada: «Tudo o que quereis que os homens vos façam, fazei vós, também, a eles» Mat. 7:12.
3. MAS SIM quando o egoísmo for dominado: «Já estou crucificado com Cristo e vivo, não mais eu, mas Cristo vive em mim» Gal. 2:20
4. MAS SIM quando os homens olharem para as necessidades alheias: «Não atente cada um para o que é propriamente seu, mas cada qual também para o que é dos outros» Fil. 2:4
5. MAS SIM quando os homens, enfim, forem verdadeiros cristãos, isto é, quando observarem os ENSINOS DE JESUS: «Assim respandea a vossa luz diante dos homens, para que vejam as vossas boas obras e glorifiquem a vosso Pai que está nos céus». Mat. 5:16.

Oremos para que os itens negativos desapareçam da mente dos homens que dirigem as nações e que os positivos, somente os positivos, ocupem os seus corações.

## Educação Rural

Rubens Falcão

Não há como deixar de reconhecer que o nosso homem do campo tem sido um tanto olvidado. Como dizia Euclides da Cunha, «deslumbrados pelo litoral opulento, pelas miragens de uma civilização que recebemos emalada dentro dos transatlânticos, esquecemo-nos do interior amplíssimo onde se desata a base física real da nossa nacionalidade».

E Eça de Queiroz, escrevendo de Paris a Eduardo Prado, desejava um Brasil instalado «nos seus vastos campos», um Brasil natural, espontâneo, genuíno... e não «feito com velhos pedaços da Europa...» A falta de educação conveniente, o homem rural não se desenvolve nem se atreve a trabalhar a terra de modo proveitoso. A ignorância em que vive o converteu, nas zonas principalmente do sertão, em um indivíduo supersticioso e cheio de abusões, com círculo mental limitadíssimo, quando não se torna promotor de desordens ou adpeto do cangaocirismo.

Semelhante àqueles camponeses russos, do tempo do Tsar que, citados em uma crônica pelo sr. Mauricio de Medeiros, explicavam a derrota da Rússia na batalha da Mandchúria como tendo «os soldados japoneses se transformados em micróbios que, entrando nas botas dos soldados russos, mordiam-lhes as pernas e assim os matavam...»

Segundo Artur Neiva e Belisário Pena, que

viajaram a nossa hinterlândia, domina imensa extensão desta uma população decadente de papudos e cretinos. Só, pois, uma ação educativa energica poderá salvar êsses nossos patriotas. E para isto é preciso, preliminarmente, que a cada região se dê o adequado tipo de escola.

O fino esteta, que foi Ronald de Carvalho, escreveu que «o cidadão e o camponês tem, por fatalidade das condições em que vivem, pela natureza das suas ocupações, pelas imponderáveis inclinações do seu carater próprio, uma compreensão muito diversa das coisas e do mundo. O que num seria grave defeito é noutro, muitas vezes, uma qualidade indisputável e necessária até os embates da existência. A não ser o aspecto humano, tudo nêles ou quasi tudo se contradiz: O sentimento de honra, os usos, os pendores éticos e intelectuais. Como, pois, dar-lhes a mesma educação, obrigá-los a frequentar escolas rígidas por métodos semelhantes? A escola universal só serviria para preparar revoltades, para agravar ainda mais a crise de urbanismo que perturba e compromete há tantos anos a nossa lavoura. Que aprenderiam os sertanejos brasileiros com o manuseio da cartilha e dos livros escolares adotadas na cidade? aprenderiam a desprezar as rudesas do seu «habitat», olhariam com superioridade para seus irmãos incultos, ficariam naturalmente desorientados no próprio solo em que nasceram.»

# AGUAS PERIGOSAS

O homem não pode viver sem água. Por isto mesmo, ele sempre procura fazer sua casa perto da água, ou onde pode leva-la por meio de encanamento, ou de bomba.

Infelizmente, a desgraça de muitos é a água, quando ela é «suja».

Ser suja, é principalmente conter microbios de doenças como o tifo, as disenterias, o cólera e ovos de vermes como o Schistosomo, a Solitaria, a Lombriga, o Anquilostomo (verme do amarelão ou opilação) e outros.

Águas «sujas», são perigosas, porque matam, transmitem doenças incuráveis ou de tratamento penoso e caro.

Principalmente na «roça» ou na zona rural, as águas são sujas e perigosas, porque não são protegidas, nem encanadas, nem filtradas, nem purificadas pela fervura ou por produtos químicos.

Os lavradores confiam muito, porque muitos nem acreditam em microbios, simplesmente porque não os enxergam com seus olhos só, por mais que olhem!

Eles moram à margem dos correços e se servem deles para beber, tomar banho, lavar roupas, panelas, pratos, e urinóis, servidos por doentes e sãos; para despejo de todas as imundices, inclusive de animais mortos, privadas, exgotos, chiqueiros e currais.

Para os correços correm todas as enxurradas, carregando as fezes de gente, de bois, de cavalos, de porcos, de coelhos, de gatos e de galinhas, todas povoadas dessa fauna invisível e maléfica de vermes e micróbios!

Os moradores de baixo, usando essa água, recebem a morte e as doenças!

Dizem os médicos do SESP, que as doenças de 90% dos frequentadores dos seus hospitais e postos de saúde, são transmitidas pela água e que, de cada cinco mortes, ao menos uma, é causada pela água.

O perigo não é só de beber a água «suja», pois, umas doenças entram pela boca, mas outras entram mesmo pela pele.

Precisamos portanto, proteger a nossa saúde, usando só água pura, para todos os fins.

Vejamos algumas dessas águas:

**AGUAS DOS BREJOS:** Águas paradas, «pôdres», portadoras de micróbios e vermes trazidos pelas enxurradas, ou de animais e pessoas que entram ou morrem dentro.

**AGUAS DE LAGÔAS:** Quanto menores as lagôas, mais perigosas pelos mesmos motivos.

**AGUAS DE CORREGOS:** São tanto mais perigosas, quanto mais servidas por gente e animais e quanto menores forem os córregos.

**AGUAS DOS RIOS:** Menos perigosas do que as dos córregos, porque o grande volume de água dilui mais as impurezas, recebe bastante sol e luz, correm geralmente mais rápidas e são esbatidas nas enchoviras. Nunca porém, são garantidas.

**AGUAS DE NASCENTES OU FONTES NATURAIS:** Às vezes são puras, quando provêm de lençóis subterrâneos profundos. Outras vezes são também servidas e sujas, porque são simplesmente águas que vêm correndo na superfície da terra, depois somem para surgir mais em baixo em forma de nascente, como acontece com uma fonte que existe perto de S. João de Petrópolis, que some do lado de cima da estrada e brota do lado de baixo, sendo muito usada.

**AGUAS DE POÇOS OU CISTERNAS:** Para que sejam limpas, os poços devem ser profundos e bem retirados das privadas, das fossas céticas, dos chiqueiros, dos currais e dos lugares onde possam receber águas sujas por infiltração da superfície.

Nos municípios de Santa Teresa, Itaguassú, Afonso Claudio e Norte do Rio Dôce, o poço, com as devidas precauções é o abastecimento mais indicado.

**PURIFICAÇÃO DA AGUA:** Faz-se por meio de proteção das nascentes, da filtragem, da fervura, da decantação e por meio da adição de desinfetantes ou esterilizadores, como o cloro.

A filtragem é feita por meio de pões, pedras ou velas filtrantes.

A fervura é feita para substituir a filtragem. Decantação é deixar a água turva ou barrenta em repouso, ao menos durante um dia, para depositar-se o sujo.

A água clara ou cristalina, aparentemente limpa, nem sempre prova que ela é isenta de micróbios e ovos de vermes. Estes são tão pequenos, que não chegam a turvar.

Cloração: é o processo de adicionar cloro para esterilizar a água.

Geralmente só é feita em cidades grandes e depende de aparelhamento caro e controle rigoroso.

# O BEM x O MAL

Em todo campo da vida existe uma  
luta constante: o bem contra o mal

José Ribeiro da Costa

*Enquanto Spallanzini, jovem de Scandiano, vivia absoldido em observar a natureza, os homens de seu tempo faziam as cousas mais absurdas baseados na geração espontânea. Se folhearmos os historiadores encontraremos citações como esta: «No tempo de Spallanzani o partido mais popular era aquele que defendia a hipótese de haver geração espontânea. A maior parte dos homens inteligentes acreditava que muitos animais não tinham antepassados. Praticamente, era como si fossem infelizes filhos ilegítimos de uma mistura de toda sorte de sórdidas imundicies. Veja-se por exemplo, o que uma receita garantida prescrevia para obter grande quantidade de abelhas: Tome um vitelo. Mate o animal e enterre-o, deixando somente os chifres fora da terra. Deixe-o assim durante um mes. Serre depois os chifres e sairão centenas de abelhas!»*

*E isto perdurou por muito tempo, mesmo depois de Spallanzani jogar por terra a teoria maluca da geração espontânea, defendida por homens celebres como o inglês Ross, «o pomposo» conde Buffon e o sonhador padre Needham.*

*Embora isto tenha acontecido uns 200 anos antes de nossos dias, ainda existem muitas pessoas que pensam e agem como o povo daquela época, sem o menor requisito de higiene, alheios completamente as descobertas científicas, espalhando, no terreiro, cinzas em desenhos cabalísticos para que Deus mande chuva e etc.*

Nossa preocupação atual não é destruir a arrazada «Força Vegetativa» de Needham, mas, continuar a obra de Pasteur, chamando a atenção dos nossos homens para os perigosos e para os benéficos micróbios.

Quando Deus pôs o homem na terra ele o fez para o bem, mas, o chefe

dos anjos rebeldes que habitavam o inferno, viu na obra de Deus a possibilidade de aumentar o seu rebanho. Aí, vem a história da maçã, por todos conhecida. Assim nasceu o mal. Desde aquê tempo vêm o bem lutando contra o mal.

Em tudo que existe no mundo encontramos esses dois elementos em luta constante. Santos Dumont, pai da aviação, morreu desgostoso por ver a sua invenção sendo utilizada para o mal.

Existe homem bom; existe homem mau. Existem animais mansos; existem animais perigosos. Assim também, no mundo microscópico existem os seres maus e existem os seres bons.

No nosso corpo, uma infinidade de seres bons vivem lutando em defesa do nosso organismo; do lado de fora, na poeira, na água, no alimento no vasilhame mal lavado, em casa e na rua outra quantidade enorme de micróbios nocivos ao homem procuram assenboriar do nosso corpo. A luta é interminável.

Se estamos bem alimentados e com o corpo sã, os nossos defensores, os bons micróbios, são invencíveis na luta. Mas, se a resistência orgânica enfraquece, os maus elementos invadem o nosso corpo, tomando lugar nos pontos mais estratégicos, destruindo tudo o que encontra pela frente. Se medidas severas não são tomadas a tempo, o nosso corpo salere. Vem então a nota fúnebre: morreu fulano de tal com um pulmão completamente destruído. Ou, então, outra nota de destruição. Diversas doenças intestinais são provocadas por micróbios indesejáveis que localizam no nosso intestino, causando aí diversas perturbações. O sábio Metchnikoff pregava que a vida sadia e longa depende do bom funcionamento dos intestinos. Este mesmo homem soube que na Bulgária, os habitantes daquela região eram sadios e viviam muitos anos mais que os de outra região. Procurando a causa dessa longevidade, Metchnikoff, descobriu o uso de coalhada pelos seus habitan-

Continua na pág. 9

# ALIMENTAÇÃO

JOSE RIBEIRO DA COSTA

*Vamos parar um instante!?*

*Esqueçamos o mundo e as suas mi-  
niades complicações; pensemos na vida.  
Vida!... Viver!... Sim!... O que é a  
vida?... Muitos telam descrevê-la mas nin-  
guem nos sátsizaz plenamente; sempre fi-  
ca algo a interrogar.*

*Mas, não nos importemos com difi-  
nições; meditamos sôbre as necessidades  
do ser vivo para manter a vida.*

*O ser vivo não deixa de ser u'a má-  
quina perfeita a trabalhar constantemente.  
Se a máquina falha, a vida deixa de ex-  
istir. E para que essa máquina não pa-  
re, o que é necessário? É preciso alimentá-  
la. Portanto, o que dá vida a máquina  
humana é o alimento.*

*Se a alimentação é perfeita o funcio-  
namento do motor é perfeito; se ela é fa-  
lha vêm os enquiços e temos de procurar  
o nosso mecânico: o médico. Uma grande  
parte de nossas doenças são de carência.  
Por exemplo: o raquitismo é devido a ca-  
rência de vitamina D e cálcio;*

*A anemia pode ser devido a carência  
de Ferro;*

*As pertubações da trióide, pode ser  
por deficiência de Iodo;*

*A keratomatasia, a hemerolop'ia, ca-  
rência de vitamina A;*

*O Beri-Beri: deficiência de vitami-  
na B;*

*A infertilidade: deficiência de vita-  
mina E;*

*O Escorbuto: deficiência de vitamina  
C; e etc.*

*A eczema, a gastrite, as úlceras gas-  
tro intestinaís, as colites, etc. tem sido cu-  
radas pela poliaminoacidoterapia.*

*Vimos, portanto, que inumeras são  
as doenças de carência.*

Diz um velho adagio: «antes previ-  
nir que remediar». E para nos prevenir  
contra as doenças de carencia basta ali-  
mentarmo-nos com eficiência.

Para que a alimentação seja efici-  
ente é necessário que ela esteja bem do-  
sada, isto é: tenha proteínas, gorduras,  
açucars, sais minerais e vitaminas.

Há alimentos ricos em proteínas, ou-  
tros em vitaminas e outros em gorduras  
e assim por diante. Devemos estudar os  
alimentos e utilizá-los de acôrdo com as  
necessidades do nosso organismo.

Nenhum alimento a não ser o leite  
contém em doses tão harmonicas tudo  
aquilo que necessitamos para uma vida  
sadia.

Se tomassemos um litro de leite  
por dia, dióilmente procuraríamos o mé-  
dico com sintomas de doenças de carên-  
cia.

No Espírito Santo, o consumo mé-  
dio, diário «per-capita», não chega a 100  
grs., quantidade esta irrisória para as  
nossas necessidades.

Para uma vida sadia, alegre, bem  
humorada e longa, é necessário boa ali-  
mentação e, para que a alimentação se-  
ja bôa é imprescindível a presença do  
leite.

Não seria num simples artigo que  
exclarecíamos tudo aquilo que se diz  
respeito a alimentação; era preciso uma  
obra de diversos volumes, talvez maior  
que as «memórias de um médico».

Nós, em nosso modesto artigo, li-  
mitamo-nos a chamar a atenção dos nos-  
sos leitores para o ponto básico da vi-  
da: A ALIMENTAÇÃO.

# COQUEIRO, Uma fruteira de grande valôr

Dr. CÂNDIDO S. BITTENCOURT

No Brasil cultivam-se da espécie *Cocos nucifera* (Coqueiro) as variedades de porte grande, chamadas coqueiro da praia ou gigante, e as variedades de pequeno, chamadas coqueiro anão. O coqueiro gigante é chamado da praia, devido a ser comum nos litorais do Brasil e de outros países, a beira mar.

Tanto da variedade grande como anã existem diversos tipos, que se distinguem pela cor das folhas e frutos. Encontram-se plantas de frutos e folhas verdes, como também frutos e folhas amarello. Alguns autores citam o côco vermelho, o côco marfim, os quais não conhecemos.

Tanto o coqueiro gigante, como o anão, são de grande importância, não só quanto ao aproveitamento do fruto e côco, como também, das diversas partes da planta, que, embora nem todos saibam, têm utilidade, não só caseira, como industrial.

Procuraremos aqui dar uma noção mais prática do que teórica da cultura do coqueiro, abrangendo essa noção tanto a variedade grande como a anã. A medida que se for desenvolvendo este trabalho, iremos fazendo comp. razões entre as duas variedades.

1) CLIMA: Pelo conhecimento que se tem da temperatura dos países do mundo onde o coqueiro se desenvolve bem, dando ótimas produções, como sejam as Filipinas, a Índia, os países da Oceania, concluímos que o coqueiro se desenvolve bem em temperaturas médias anuais de 25° C ou um pouco maior. É, portanto, uma planta de clima quente tropical. Temperaturas menores do que 22° C não são boas para a planta, embora o coqueiro viva bem; apenas nessas temperaturas não dá boa produção como nas temperaturas de 25° ou mais. Por este motivo é que o coqueiro não se desenvolve bem em lugares altos, pois esses lugares, já são frios para o coqueiro. O máximo de altitude recomendável é 300 metros; daí para baixo, é que se deve preferir.

Não é só a temperatura que influe no desenvolvimento desta planta; temos, também, a chuva que é um fator preponderante e decisivo: o coqueiro é muito exigente em umidade. Necessita a planta uma precipitação anual de 1.200 mms, que corresponde a uma carga d'água de... 10.200.000 litros d'água num hectare. O ideal seria que esses 1.200 mms, fossem distribuídos igualmente pelos meses, o ano todo; isso, porém não acontece, mormente nesta região de São João de Patrópolis e arredores, onde a seca se tem prolongado demasiado, com grande prejuizo para a lavoura. Normalmente, chove aqui nesta zona de Outubro a Março, com restos de chuva em Abril. Em Maio começa a seca, que, quando é normal, vai até Setembro.

Segundo cálculos feitos por cientistas, um coqueiro grande transpira 10.000 litros de d'água por ano. Num hectare (100x100) com o espaça-

mento de 10m x 10m, cabem 100 coqueiros, que transpirariam 100 vezes 10.000 litros ou 1.000.000 de litros d'água por ano. Mas, a planta absorve água para si, o solo evapora água, parte de água se infiltra, outra é absorvida pelo mato que nasce perto do coqueiro, etc; daí se precisar de mais de 1.000.000 de litros d'água por ano para 100 plantas. Daí se recomendar 10.000.000 de litros d'água por 1 hectare.

Vemos, portanto, que o coqueiro necessita de calor, umidade e baixas altitudes. É crenga geral entre os menos entendidos, achar que o coqueiro só se desenvolve bem nas praias, em virtude de se encontrar coqueiros à beira-mar. Aceite-se, porém, que não basta encontrar coqueiros à beira-mar; é preciso saber si eles estão produzindo e produzindo bem. Não é todo tipo de terreno arenoso que serve à planta; existem areias férteis e areias pobres, estéreis, que mal dá para a planta crescer.

O coqueiro cresce à beira-mar, porque nesse local encontra CALOR, UMIDADE E BAIXA ALTITUDE, que, com um pouco de matéria orgânica, a planta crescer.

Porém, longe do mar, desde, que re encontrem calor, chuvas e lugares baixos e fertilidade, o coqueiro se desenvolverá bem e dará boa produção.

A umidade do ar não deve ser muito baixa, nem excessiva, para o coqueiro.

As condições climáticas para o coqueiro aqui na Escola Agrotécnica, distrito de São João de Patrópolis, Santa Teresa, são, em geral boas embora, de 1953 para cá as chuvas tenham diminuído muito. A temperatura média anual na Escola é de 24 a 25° C. Há meses como Junho e Julho, em que se registra até 17 a 19° como média; mas isso uma vez ou outra, pois em 1953 e 1954 os meses de inverno foram quentes. De 1948 para cá, até 1954 inclusive, só os anos de 1951-1954 é que foram de poucas chuvas para o coqueiro, com 687 mms. e 726 mms., respectivamente. A Escola Agrotécnica está situada abaixo de 300 metros de altitude, portanto, com boa altitude para o coqueiro.

Naturalmente, que se pode, com a irrigação, deixar de pensar na chuva. Mas como esta ainda está sendo grandemente empregada, aconselharemos mais adiante uma prática de melhorar a consistência do solo, fazendo com que este absorva mais água durante a as chuvas, para armazená-la para a época seca.

*Continua no próximo número*

# POÇO DAGUA POTÁVEL

Os nossos córregos trazem toda a sujeira e os micróbios dos moradores de cima. Por isto suas águas são perigosas.

Vale mais o sacrifício de construir-se um bom poço, para salvaguardar a nossa saúde.

O poço deve ser localizado o mais longe possível das privadas, das fossas, do curral, do chiqueiro. No mínimo 15 metros.

Esse afastamento, maior ou menor, depende da natureza do terreno e da direção de correntes do lençol d'água subterrânea.

Os terrenos compactos de argila, impedem, melhor a infiltração das águas sujas, do que os terrenos arenosos.

Os desenhos ao lado, ensinam bem, como se fazer um bom poço, de tijolos, manilhas ou pedras, bem coberto, protegido contra as enxurradas e equipado com bomba.

Aconselhamos cavar o buraco para o poço, até atingir a água, e mais um metro, para que se obtenha um metro d'água.

Verifique ainda, se o poço produz a quantidade de água que deseja.

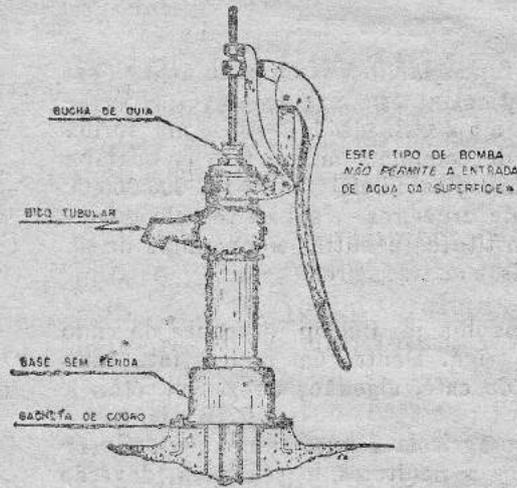
Quanto maior o diametro, maior produção.

Pode ainda mandar analisar a água. Garantido tudo isto, faz-se então o revestimento e a instalação da bomba.

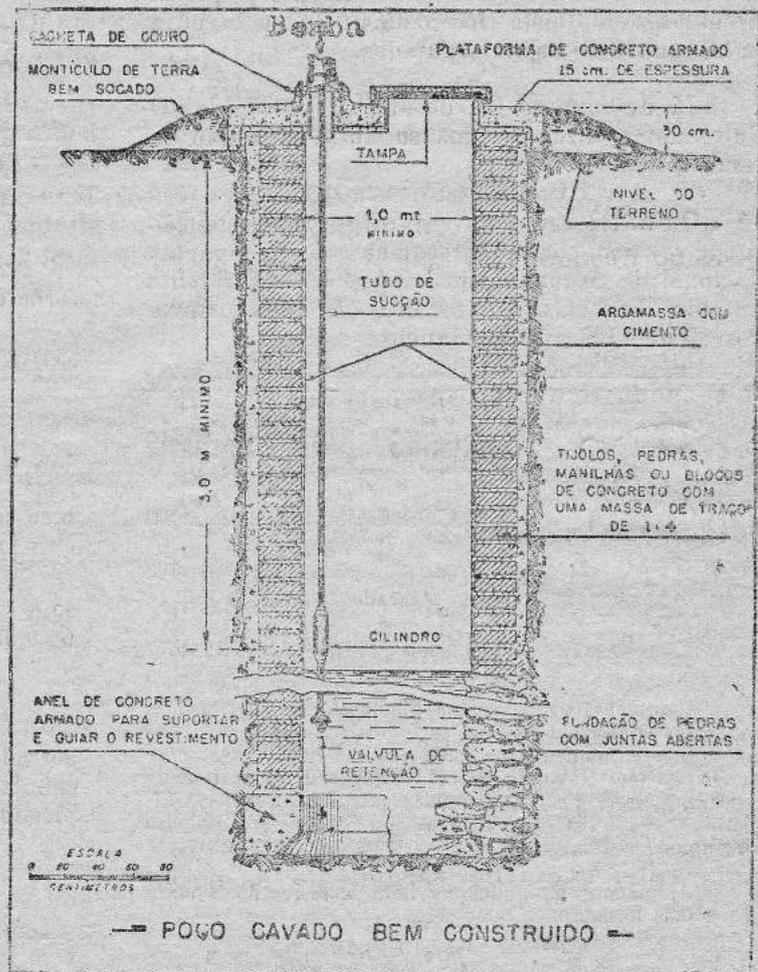
A bomba pode ser manual ou elétrica, sendo que a elétrica comum, não puxa a mais do que 4 1/2 metros de profundidade.

Para outros esclarecimentos CONSULTE A

ESCOLA AGROTÉCNICA DO ESP. SANTO - São João de Petrópolis - Espírito Santo



TIPO DE BOMBA APROVADA



# Seguro Agrícola O QUE TODOS GOSTAM

Já está funcionando a «Companhia Nacional de Seguro Agrícola», criada pelo Governo Federal, pela Lei n.º 2.168, de 11-1-1954, em forma de sociedade de economia mixta, isto é, oficial e particular, com capital inicial de Cr\$ 100.000.000,00 cem milhões de cruzeiros -, subscrito pelo governo, bancos, institutos e outras companhias de seguro nacionais e estrangeiros.

A companhia já iniciou o seguro de gado bovino e de trigo. Dentro em pouco, fará também seguros de café, algodão, arroz, uva etc..

O seguro agrícola é quasi uma novidade no Brasil, mas os agricultores e criadores, deverão se interessar por isto, pois, em muitas circunstâncias, os prejuizos enormes causados por doenças, pragas, sêcas, geadas, chuvas de pedra, etc., poderão com uma despesa relativamente pequena, ser indenizados pela companhia, case a lavoura ou os animais estejam segurados.

Já no numero 87, de abril de 1954, de «O Cultivador», fizemos uma suscinta exposição do assunto.

Os interessados no seguro agrícola, poderão dirigir-se por carta, diretamente à Companhia Nacional de Seguro Agrícola, Avenida Presidente Antonio José Carlos, n.º 607-7.º andar, Caixa Postal n.º 1120 Rio de Janeiro.



## Remédios para Animais

(A MAIOR CASA DO RAMO NO ESTADO)

Atacado e Varejo

Vendemos por Reembolço Postal

Representamos os melhores laboratórios do Brasil — vendemos com exclusividade as famosas Vacinas SN contra os dois carbúnculos, as mais seguras — Vacinas Afosa Heriaps que custam menos porque não necessitam de doses grandes — Vacinas concentradas contra Raiva — Antimorbina — Soros de todas as qualidades — Seringas Champian — Benzocreol.

Atendemos em qualquer hora inclusive nos domingos e dias feriados.

# H. M. GOMES

RUA NESTOR GOMES, 128 — Vitória — E. E. Santo

Indústria de Produtos — VACINAS

## BRÔA DE MILHO

- 2 ovos
- 3/4 de xícara de açúcar
- 4 colheres de banha
- 1 xícara de fubá fino
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 xícara de leite quente

Amassa-se bem as gemas e o açúcar; junta-se a banha e a metade do leite quente. Separado, peneira-se o fubá, o fermento e o sal e adiciona-se lentamente a primeira mistura. Junta-se a outra metade do leite quente e depois as claras batidas em neve; põe-se em fôrmas untadas e assa-se em forno brando.

## BÔLO DE AIPIM

- 1 quilo de aipim ralado (pezado com a casca)
- 6 ovos
- Leite de um côco
- 1 colher de sopa de manteiga
- Açúcar ao gosto
- 1 pitada de sal

Misture tudo, bata um pouco e leve ao forno quente em fôrma untada com manteiga.

## SOPA DE LEGUMES

Picam-se bem miúdos 6 nabos, 6 cenouras, 1 repolho pequeno e mais ou menos 30 vagens. Ajusta-se a isto, um punhado de grão de bico posto antes de molho e outros feijões verdes.

Depois de lavar-se tudo muito bem, põe-se a cosinhar em água suficiente e sal, durante uma hora.

Logo se acrescenta 250 gramas de arroz ou macarrão, 6 batatas pequenas descascadas e cortadas em quatro e um nabo feno de uma cebola picada fina, dois dentes de alho e salsa picados.

Continua cosinhando até o suficiente.

«É possível ludibriar à alguns por todo tempo, a todos por algum tempo, mas, não a todos por todo tempo».

# Um Município Brasileiro

Tênisson Hora de Matos

Com a população de seis mil pessoas, é Lagarte uma das maiores e melhores cidades do interior sergipano.

Berço natal de Sílvio Romero, Laudelino Freire, Anibal Freire e tantos outros vultos das letras nacionais, afigura-se-me a «Atenas» do pequenino Estado.

Pouco falada até 1915, vem, entretanto, projetando-se admiravelmente no cenário do glorioso Estado, seja em prosperidade comercial, seja em nível cultural.

Conta o Município com quarenta mil habitantes, numa área de 1 216 km. quadrados, dando-lhe a densidade de mais de 32 habitantes por cada quilômetro quadrado.

Suas terras férteis e trabalhadas com carinho, divididas em mais de cinco mil propriedades, produzem, em grande quantidade, o fumo, que, industrializado, é vendido em corda, ao preço de duzentos cruzeiros a arrobas, aos compradores locais, tendo alcançado, em 1952, a produção de 92.000 arrobas.

A cidade é servida por um agência do Banco do Brasil e uma do Banco Mercantil, contando seu comércio com mais de trinta e cinco casas em franco movimento, entre as quais, uma grossista.

A feira, que se realiza às segundas-feiras, reúne sempre mais de doze mil pessoas, chegando até a mais de quinze mil!

Vende-se de tudo nas feiras. Vi lá pequenos boteguins de fazendas, bijuterias, mesas enormes de calçados de todos os tipos, arreios para animais, cordas, madeira, frutas, verduras, cereais em grande quantidade, açúcar, bebidas várias, carnes, peixes, camarões, etc. etc.

O Município possui oitenta escolas primárias, com a matrícula de 3.825 alunos. São elas municipais, estaduais, particulares, supletivas e em cooperação. Conta com um ginásio e uma escola normal e ainda quatro escolas de artes e ofícios.

O cinema que lhe serve é de boa construção e dispõe de ótimas instalações, funcionando sempre aos sábados, domingos e umas duas vezes por semana.

Para que se possa avaliar de seu criatório, aqui estão, em números, os dados que me foram fornecidos pelo Agente de Estatística, referentes a 1952: bovinos - 20 000; equinos - 2 000; muarens - 1.000; asininos - 1.000; suínos - 3 500; ovinos - 4 500; aves - 30 000, etc.

Conta com dois hospitais, um posto de saúde, um posto de higiene e puericultura e uma maternidade.

De clima ameno, ventilado, variando a temperatura entre 22° a 32°, chovendo de abril a agosto com regularidade.

Existem 36 ruas calçadas a paralelepípedo, 4 praças arborizadas e ajardinadas, todas iluminadas a luz elétrica.

O movimento financeiro, em 1952, está assim resumido: receita municipal - Cr\$ 2.126.562,00; estadual: Cr\$ 3.710.128,00; Federal: Cr\$ 1 165.741,00

Povo de índole ordeira e laboriosa, católico em sua maioria absoluta, o lagartense vive e progride sob o lema ORDEM E PROGRESSO, abençoado por sua Excelsa Padroeira, N. Senhora da Piedade.

## O BEM X O MAL

Continuação da página 4

tes. Daí surgiu o combate aos germes indesejáveis que pululam no nosso intestino, por meio de coalhadas cientificamente preparadas.

Mas, para que o leite fermentado (coalhada) seja bom é necessário ter germes bons.

A coalhada caseira, feita com leite cru não deve ser consumida, por que ela é má e pode até provocar a morte.

A tuberculose, a Brucelose e uma infinidade de doenças do gado podem ser transmitidas pelas coalhadas feitas com leite cru.

A coalhada boa é aquela feita com leite esterilizado (fervido) e, com micróbios bons; micróbios que irão defender os nossos intestinos. Estas coalhadas só podem ser feitas partindo de uma cultura obtida em laboratórios credenciados. Atualmente, a Escola dispõe de cultura de *Lactobacillus acidophilus* e nós sentimos prazer em dar culturas a quem desejar.

Esta coalhada acidófila, no ver de meu ilustre colega Dr. José Furtado Pereira, talvez o maior entendedor de fermentos lácticos no Brasil, é a rainha das coalhadas, porque é o *lact. acidophilus* o único capaz de se implantar no intestino, uma vez que aí é o seu «habitat».

Chegamos ao ponto almejado pelo autor «destas mal traçadas linhas». Existem coalhadas que dão vida; existem outras que podem provocar a morte.

A coalhada caseira é condenada por todas as pessoas de bom senso, uma vez que ela é obtida por intermédio de elementos desconhecidos: a coalhada obtida de leite fervido e inoculado com germes conhecidamente bons, é a ideal.

Vamos travar uma luta contra os maus micróbios que vivem no nosso intestino; Vamos tomar coalhada de leite fervido e inoculada com bons micróbios.

# A Orientação PROFISSIONAL

LÚCIA CERNE GUIMARÃES

Encaminhar o aluno adequadamente na escolha de sua profissão é um dos objetivos da Orientação Educacional, estatuidos pela Lei Orgânica do Ensino Secundário. Realmente é a fase adequada o período que medeia entre os doze e os dezenove anos, para tal tipo de orientação.

Entretanto, embora não mais sejam adolescentes os alunos dos cursos noturnos de alfabetização e educação de adultos, em sua maioria, necessitam tanto ou mais que aquêles dos serviços de orientação profissional.

A idade adulta reflete a solução boa ou má dos problemas característicos da adolescência. Para Adler o comportamento do adulto está subordinado a três problemas, cuja solução domina qualquer outro interesse transitório: a «profissão ou trabalho, o amor e o culto», entendendo-se por esta designação, os interesses religiosos e as preocupações com a vida de cidadão.

Embora com profissão já definida, estão muitas vezes descontentes, desajustados, angustiados em suas próprias atividades, o que se reflete nas relações do empregado com o empregador, no desemprego, nas punições, nas faltas frequentes, etc. É que muitos dêles não exercem atividades de acôrdo com as aptidões ou vocação. Executam tarefas nos serviços aonde encontram facilidade de emprego. Circunstâncias fortuitas independentes da vontade, levaram-nos a adotar profissões as mais estranhas, as mais disparatadas. A consequência disto é patente: baixo rendimento de trabalho, pouca segurança nos resultados, desperdício de

tempo e de esforço. Ressente-se a empresa com a pouca eficiência do operário e este descontenta-se com as exigências.

É evidente que os professores das classes de ensino noturno pouco podem fazer. Urge a criação de centros de Orientação Profissional, cujos resultados redundarão em benefício da economia do país e do bem estar e elevação de nível do operário brasileiro.



## 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 desta Escola.

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

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

### CORRESPONDÊNCIA

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

Este jornal é composto e impresso nas oficinas gráficas da Escola Agrotécnica

# O Clero e as Campanhas Rurais

## A missão das Escolas de nível médio -:- Bolsas de Estudos

Enquanto o número e a localização das escolas superiores de agronomia e veterinária já atendem de sobra às necessidades do país, verifica-se o inverso quanto ao ensino agrícola de grau médio: neste sector, as escolas existentes não chegam para o número dos candidatos.

Esta foi uma das observações que fizeram os prelados e dirigentes do Ministério da Agricultura, no documento recém assinado para maior cooperação do clero nas campanhas ruralistas. Ao mesmo tempo, aprovaram diversas sugestões, no sentido de tornar mais eficiente a rede de escolas agrícolas em funcionamento.

### ENSINO SUPERIOR

Examinado as condições do ensino agrícola e veterinária no Brasil, verificaram os arcebispos e bispos, juntamente com os técnicos, que há casos de muitas daquelas escolas de nível superior nas quais as numerosas vagas não vêm sendo preenchidas por rapazes e moças do interior. Isso ocorre, por exemplo, em escola maior, na Universidade Rural e na Escola da Agronomia de Areia.

Duas idéias foram, então, discutidas e aprovadas: a) a de que o problema não consiste em se abrirem novas escolas superiores, mas de serem as já existentes inteiramente povoadas de alunos, recrutados onde os houver; e b) a de que devem ser concedidas bolsas de estudo, não apenas pelo governo, em suas três esferas administrativas, mas também por instituições particulares e pessoas abastadas.

### ESCOLAS MEDIAS

Quanto aos estabelecimentos agrícolas de grau médio, em que acentuaram ser a procura de vagas maior do que a oferta, foram aceitas as seguintes sugestões: a) a Igreja pode estimular a criação dessas escolas nas Dioceses onde as necessidades sejam mais vivas; b) as escolas médias do Ministério da Agricultura podem, em articulação com a Igreja, realizar cursos para a preparação de líderes, para treinamento de elementos femininos em economia doméstica, indústrias rurais caseiras, etc.; e c) podem, igualmente, promover semanas educativas rurais para grupos específicos, como donas de casa, assistentes sociais rurais, etc..

### COOPERAÇÃO

Segundo as «conclusões básicas» firmadas

entre o Episcopado e o Ministério da Agricultura, a Igreja se considera em condições de selecionar os elementos interessados nos vários níveis de ensino agrícola. Por sua vez, o Ministério, após discutir com as autoridades eclesiásticas os programas e sua realização, deverá estabelecer as normas para efetivação desses programas.

Essa cooperação resultou das reuniões entre prelados brasileiros e diretores, realizadas nesta capital, nos dias 14 e 15 do corrente, por iniciativa do Ministro Munhoz da Rocha. Além do ensino, abrange a difusão das pesquisas agronômicas e zootécnicas, e fomento e a defeza da produção animal e vegetal, o associativismo rural e o cooperativismo, o problema indígena a imigração, as migrações internas e a colonização, e a informação e divulgação agrícola, cujos detalhes serão também difundidos.

## NÃO se deve queimar o resto das colheitas

Queimar os restos das colheitas é jogar adubo fora. Estes restos deixados sobre o terreno entram em decomposição e funcionam como adubos orgânicos. Quando enterrados, também fertilizam a terra. É um erro muito generalizado, limpar os restos da colheita ateando o fogo. Os restos das colheitas de milho, por exemplo, são ótimos adubos e não devem ser queimados. Se não for possível enterrá-los, em mistura ou não com outros adubos, devem ser simplesmente abandonados no local, que a natureza se encarregará de retirar deles todos os elementos necessários à fertilização das terras de lavoura.

# O CULTIVADOR

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

ANO VIII

São João de Petrópolis, Setembro de 1955

N.º 103

## Atividades dos nossos ex-alunos

Alto Mutum, 10 de Agosto de 1955

Exmo. Sr. Dr. Lucio F. Ramos

«É talvez o café capixaba o melhor café do mundo, até o estado de cereja, mas, desde que é tocado pelos dedos do colono, levado a um banho de lama, e à fermentação transforma-se no lixo do mundo. Um café feio, nojento, imundo».

Sim, Dr. Lucio! O senhor Julio Benevides tem cansado de repetir aos colonos esta frase que ouviu do senhor em uma reunião de lavradores, mas não sabemos, quando irão compreender a verdade. Certo, é que vão explorando a rubiácea na mais completa ignorância. Não basta os fatores irremediáveis! Agora, estamos estudando um plano de entendimentos com os colonos desta região, principalmente os meeiros da fazenda para fazê-los compreender estes males e ver se conseguimos saná-los da melhor forma possível.

Técnico é difícil por aqui, para uma orientação perfeita! Também estamos sem tempo para sair em busca de conhecimentos, e, aí, precisaria todos. Como trata-se de assunto que eu e o snr. Julio queremos abordá-lo, resolvi pedir a agrotécnica, por intermédio do senhor, uma aula por correspondência sobre o café; (tratos, colheita, combate a broca, cuidados com o produto colhido.) e que eu aqui a pudesse transmitir aos colonos. Nosso povo é por completo analfabeto os que não o são empregam maior parte do tempo em leitura de Bíblia, são pastores, pregadores, nada sabem de Agricultura, até dizem que a broca está na Bíblia é prometida por Deus, não tem remédio. Com o tempo quero recordar com eles o que aprendi e ainda mais alguma coisa que aprender.

Quero fazer uma reunião com eles na presença dos snrs. Julio Benevides e Odilon Milagres, (gerente e o dono) e expor o atrazo em que vivemos. No meu parecer o prejuizo nas colheitas é de 30 a 40% aproximadamente.

Depreciação do produto: Aqui já temos um lavador e um secador mecânico, capacidade 150 sacos. Com mais o curriebo do lavrador, remediamos estes danos, para o futuro. Espero que o

senhor me oriente na altura que merecer, animando-me na campanha e aguarde os resultados dentro em breve se fôr avante meu intento.

Sem outro motivo firmo-me com a mesma simpatia e dedicação que sempre dispensei a pessoa do senhor.

Subcrevo-me as ordens

OSWALDO HELMER

*O organismo trabalha constantemente, gasta-se e consome energia sem cessar. As proteínas, os sais minerais e as vitaminas, exercendo função protetora, reparam esse desgaste e evitam que o individuo enfraqueça.*

*Inclua sempre nas refeições peixes gordos, fígado, leite e derivados, ovos, legumes e frutas, para que seu organismo disponha das substâncias necessárias a sua proteção.*

S N E S



Lavrador...

«Faça de O CULTIVADOR» seu auxiliar na lavoura por apenas Cr\$ 20,00 anuais.