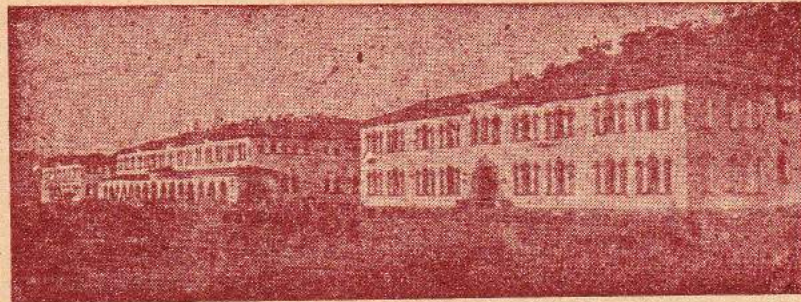


O CULTIVADOR

GERENTE

A. CASTRO



SECRETÁRIO

T. H. MATOS



MAIS PARA OS LAVRADORES, DO QUE PARA OS DOUTORES
Órgão Oficial, Informativo, Agrícola e Cultural da Escola Agrotécnica de Santa Teresa

ANO XI

São João de Petrópolis, JULHO de 1958

N.º 136

COMO GANHAR MAIS DINHEIRO

Queira ou não queira, o lavrador precisa ganhar mais dinheiro. Ganhar mais, sem gastar muito.

Damos aqui, algumas idéias, para as quais pedimos a sua atenção.

NO CAFÉ: O café comum, tipo 7-8, está valendo Cr\$ 700.00. O despulpado, tipo 4, bom, vale Cr\$ 2.500,00 ou três vezes mais. O trabalho de despolar, é quasi o mesmo. Portanto, convém mais, despolar.

Antes é necessário vêr se a produção do cafezal é satisfatória. Se estiver produzindo mal, o lavrador estará trabalhando muito e colhendo pouco. É preciso inverter a situação. Trabalhar menos colhêr muito.

Deverá para isto, adubar o cafezal com palha, estêrco ou adubo químico.

Adubar ao menos a terça parte cada ano.

Abandonar ou melhor, cortar a parte mais improdutivo do cafezal e cuidar melhor do resto, adubando e protegendo contra a erosão.

NO TRABALHO BRAÇAL: O preparo de terra, plantio e capinas com enxada é o mais pesado, mais demorado e portanto, mais caro.

O agricultor pôde e deve com urgência, usar a capinadeira, o arado e a grade,

puxados a burro, cavalo ou bois, ao menos em parte dêsses trabalhos.

Sobrará então mais tempo, para ganhar dinheiro em outros serviços.

NA INDÚSTRIA CASEIRA: Muitos produtos da lavoura, como são colhidos, valem pouco ou nada no interior, mas, transformados, aumentam muito seu valor. Não é difícil fazer isto.

Neste caso, pôde o agricultor e sua família, transformar: A mandioca em farinha e polvilho; a cana em açúcar, melado, rapadura e cocadas; o milho em fubá; o porco em banha, linguiça e toucinho defumado; a goiaba, a batata doce, o côco, o amendoim, a cidra, o mamão, a banana e a carambola em doces sêcos ou em calda; o tomate em massa de tomate; o repólho em chucrute; o leite em queijo, manteiga, requeijão e doces de leite

Tudo isto é indústria de família, que pôde, ao menos dobrar o valor dos produtos agrícolas, e, dar trabalho lucrativo à família tôda.

Há outros recursos para ganhar mais dinheiro. Êstes, bem feitos, chegam.

L. R.

Fabricação Doméstica do DOCE DE LEITE

1) DOCE DE LEITE PASTOSO

Material: caldeirão de alumínio, de 5 litros de capacidade; uma colher de páu, de cabo comprido; 3 litros de leite bom (crú, pasteurizado ou fervido), integral ou desnatado; 400 grâmas de açúcar cristalizado; 3 gramas de citrato de sódio ou de fosfato dissódico, ou 3 gramas de bicarbonato de sódio; 5 gramas de sal de cozinha refinado e, 1 lata (450 gramas) de leite condensado (pode ser dispensada, mas sua adição melhora o doce.

Põem-se os 3 litros de leite no caldeirão. Dissolvem-se em água as 3 gramas de citrato de sódio (ou fosfato dissódico que são diuréticos, e, no doce, evitam coagulação da caseína) e despeja-se no leite. Leva-se ao fogo, mexendo-se logo que inicie a fervura (para não derramar quando crescer). Deixar ferver por 5 minutos, adicionar metade da quantidade de açúcar. Mexer para dissolução. A fervura é mantida intensa e sob agitação constante. 10 a 15 minutos após, põe-se o resto do açúcar. As mexidas agora são mais rápidas e por todo o volume do leite. Tomam-se as 5 gramas de sal de cozinha, dissolvem-se em água, são despejadas no leite. A seguir, abre-se uma lata de leite condensado nova, e despeja-se tôda no leite em agitação constante. Continua-se a mexida, sem parar, sob fogo relativamente forte. A evaporação é intensa. Com as mexidas vigorosas por todo o volume do leite (e nisso reside quasi todo segredo da fabricação do doce de leite ótimo), o doce de leite vai ficando cada vez mais grosso (denso) e mais pesado. Ao fim de 80 a 90 minutos (tempo variável conforme a quantidade de leite empregado) a consistência deve estar «no ponto de fio».

Este é verificado pondo-se um pouco do doce ligeiramente esfriado entre o indicador e o polegar, que, ao se separarem, farão o doce formar fio comprido.

Uma gota do doce numa xícara com água, cai ao fundo formando pequeno bloco, que permanece sem derreter, e que, pela compressão, se dissolverá.

A coloração também é ponto de referência — estando no ponto, apresenta-se o doce em côr de café com leite, brilhante, mais claro ou mais escuro, conforme a intensidade do fogo e a quantidade de bicarbonato aplicada. (Quanto mais bicarbonato se aplicar, mais escuro ficará o doce, que poderá ter gosto lembrando sabão). Empregando-se pouco leite, o ponto chega antes de o do-

ce escuro. Estando em condições, retira-se o caldeirão do fogo e o doce é despejado, imediatamente, em tijela de louça para esfriar. Nesse momento a temperatura do doce ultrapassa 100°C. Mediante mexida rigorosa, ou colocação da tijela em água corrente, a refrigeração está abreviada.

Ao fim de pouco tempo, o doce estará frio, e, pode ser consumido.

Deve apresentar textura homogênea, pastosa, sem granulação; com cheiro e gosto próprios e coloração de café com leite.

O doce pode ser conservado fóra da geladeira, visto que, em lugar muito frio, tende a ficar excessivamente pastoso. Deve ficar em vasilha tampada, mantida em lugar limpo, seco, escuro e fresco, para não se alterar. Exposto ao ambiente, a camada externa se cristaliza, endurecendo-se, podendo ficar rançosa ao fim de algum tempo.

A luz, o calor, o ar e os insetos são inimigos do doce de leite.

2) DOCE DE LEITE DURO OU EM TABLETE

É preparado nas mesmas condições acima, aplicando-se, entretanto, mais açúcar (1 quilo) e podendo dispensar o leite condensado.

Põe-se a ferver o leite adicionado dos ingredientes (acrescido ou não de amêndoas torradas, chocolate em pó, côco ralado, etc.) As mexidas são intensas, até consistência pastosa homogênea, chegando-se às vezes, a ver o fundo do caldeirão. Isso é feito até que um pouco do doce esfriado em água não se dissolva por compressão, e, apertado e embolado entre os dedos, forma bala mole. É o chamado «ponto de bala», ao qual o caldeirão é retirado do fogo, despejando-se o doce numa tijela, onde é batido intensamente, até textura pastosa, firme. Faz-se voltar o doce ao caldeirão, adiciona-se mais um pouco de leite (uma xícara de xá) e mexe-se de novo, no fogão, até este leite se integrar no doce (isso evita textura quebradiça). A seguir, despeja-se o doce quente sobre mármore untado de manteiga (para não grudar) e, depois de frio, corta-se em tabletes.

Para maior conservação, estes serão envolvidos em papel impermeável.





Indústrias da batata-doce

Batata-doce Cristalizada

Ingredientes: 2 quilos de batatas, açúcar (pêso equivalente à massa da batata) e 1 colherinha de baunilha em pó.

Modo de Fazer: Lave as batatas e leve ao fogo com casca para cozinhaem. Uma vez cozidas, retire as cascas e passe-as numa peneira de taquara. Pese a massa obtida para calcular a quantidade de açúcar. Junte numa caçarola a massa da batata e o açúcar já pesado. Leve ao fogo brando e mexa continuamente até aparecer o fundo da caçarola. Quase na hora de retirar a caçarola do fogo junte a colherinha de baunilha e mexa mais um pouco, deixando o doce frigar. Retire então a caçarola do fogo e depois de esfriar, faça rolinhos ou bolinhos de massa, passe no açúcar cristalizado e leve ao sol para secar.

Doce de batata-doce

Ingredientes: 2 quilos de batata doce, açúcar (pêso equivalente ao das batatas doces depois de cozidas, descascadas e peneiradas) e 1/2 colherinha de baunilha em pó ou líquida.

Modo de Fazer: Lave as batatas e cozinhe com casca. Depois de cozidas, descasque-as, passando-as numa peneira fina. Pese a massa obtida para saber a quantidade de açúcar peneirado. Numa caçarola grande, ponha a massa da batata e o açúcar peneirado. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sem parar, até aparecer o fundo da caçarola. Antes de retirar o doce do fogo, junte 1/2 colherinha de baunilha.

Docinhos de batata-doce

Ingredientes: 2 quilos de batata doce, cozida, 1/2 quilo de açúcar, canela e cravo.

Modo de Fazer: Passe as batatas pela peneira. Junte o açúcar, a canela e o cravo. Leve ao fogo, mexendo sempre até dar o ponto. Quando aparecer o fundo da panela, o doce está pronto. Pingue às colheradas em taboleiro e leve ao sol para secar.

Doce de batata-doce em pedaços

Ingredientes: Algumas batatas doces, açúcar, nóz moseada, cravo e canela em pau.

Modo de Fazer: Cozinhe as batatas com casca. Quando estiverem quase moles, tire do fogo, descasque e corte em fatias grossas. Pese as batatas e, com o mesmo pêso do açúcar, faça uma calda rala com a nóz moseada (uma pitada) o cravo e a canela. Ponha os pedaços de batata doce nessa calda e deixe terminar de cozinhar em fogo brando. Depois de cozida, tire os pedaços de batata com muito cuidado, para não desmancharem, e ponha em uma vasilha funda. Deixe a calda engrossar mais e despeje por cima das batatas.



Fabricação de REQUEIJÃO

O requeijão não é um produto de grande durabilidade, salvo algumas variedades, tais como: Queijo manteiga (Nordeste), Requeijão Crioulo (Norte de Minas e Sul da Bahia), que são mais consistentes e recebem técnicas diferentes.

O requeijão que vamos fabricar é o requeijão Mineiro, feito pelo processo de fazenda ou caseiro.

Para essa fabricação temos 10 fazes:

1) LEITE, VASILHAME E AMBIENTE: O leite deve ser obtido em ambiente limpo e recolhido em vasilhame lavado e escaudado. Devemos observar êsses princípios a fim de evitar fermentações indesejáveis e conseqüentemente um mal requeijão.

2) DESNATAÇÃO: A desnatação pode ser natural ou mecânica.

a) desnatação natural: Quando o leite é deixado em repouso, a gordura, parte mais leve a emulsão, tende a ganhar a superfície, facilitando assim a sua retirada. Deixado, portanto, o leite coagular naturalmente, vamos coletando, em vasilha separada, o creme da superfície, que deverá ser usado, no dia seguinte, no fabrico do requeijão.

b) Na desnatação mecânica usamos um aparelho denominado «desnatadeira». Êsse aparelho deve estar rigorosamente lavado e escaudado antes de ser usado.

A velocidade da desnatadeira deve ser cadenciada, obedecendo a campainha reguladora que se encontra no braço da manivela.

O leite desnatado será recolhido em um latão e o creme em outro. Êste vasilhame, deve estar bem limpo. O creme deve ser guardado em lugar fresco e ventilado, até o momento de ser usado.

3) COAGULAÇÃO: O leite desnatado, natural ou mecanicamente, deverá permanecer em repouso por 18 a 48 horas. (dependendo do clima), até completa coagulação. A coalhada deve apresentar-se até compacta e fina. Se quisermos obter uma coalhada melhor e em menos tempo, podemos pasteurizar o leite e usar fermento selecionado até 0,5%.

4) DESSORAGEM: Verificada a coagulação transportamos a coalhada para um tacho ou panela e aquecêmo-la, tendo o cuidado de quebrá-la vagarosamente, facilitando assim, a dessoragem. Com o aquecimento os grumos de coalhada se contraem expul-

sando o sôro retido em seu interior. Devemos parar o aquecimento quando os grumos tomarem uma levíssima tonelada amarela e uma consistência borrachenta. Observado o ponto, retiramos o tacho do fogo e procedemos a dessoragem.

5) LAVAGEM DA MASSA: Em seguida a massa deve ser lavada com água, por duas ou três vezes, diminuindo assim a sua acidês o que nos proporcionará um requeijão mais fino.

6) ADIÇÃO DO LEITE Desnatado ou Integral: Logo após a lavagem, a massa volta ao fogo, sofrendo agitação constante, juntando-se-lhe pequenas quantidades de leite desnatado ou integral. Êste leite tem por finalidade facilitar a liga da massa. Se o leite coagular, o que difficilmente se observa em uma massa bem lavada, fazemos a retirada do sôro e colocamos mais leite até que êste não mais se coagule.

7) ADIÇÃO DO SAL: O sal a ser usado deve ser fino e na proporção de 1,5 a 3% da massa.

8) ADIÇÃO DO CREME: Ao colocarmos o creme, a massa não deve apresentar grumos. A agitação contínua e a gordura (creme) é adicionada à massa. A quantidade a ser usada pode ser nula ou até completa saturação da massa. Assim sendo, deixamos êsse ponto ao gôsto do fabricante.

9) RECONHECIMENTO DO PONTO: O ponto é reconhecido quando a massa não mais apresentar grumos, e quando suspensa pela pá ou colher em forma de um filamento liso e compacto.

10) ENFORMAGEM: Verificado o ponto fazemos com a massa ainda quente, a enformagem em caixetas ou qualquer outra vasilha.

Para que o requeijão não grude às bordas do recipiente em que fôr enformado, é aconselhável passar manteiga ou creme em seus bordos, ou forrar as fôrmas com papel impermeável.

OBSERVAÇÃO: Quando a massa não der uma boa filagem, o que depende muitas vezes do tipo de fermentação sofrida pelo leite, podemos usar citrato de sódio (encontrado em qualquer farmácia), até 3%. No caso de ser usar êsse fundente é recomendável diminuir o sal.

JOSÉ RIBEIRO DA COSTA

FABRICAÇÃO DOMÉSTICA DE "QUEIJO MINEIRO"

Este tipo de queijo deve ser fabricado de manhã, logo após a ordenha, aproveitando-se a temperatura do leite recém ordenhado. Entretanto, deve-se notar que, nessas fabricações, não se chegará a obter um produto, sem um máximo de higiene, asseio e cuidado com todo o material que se vai utilizar.

1) MATERIAL NECESSÁRIO: 1 vasilha esmaltada ou estanhada; 1 termômetro de 100°C; 1 concha de cabo comprido; 1 coador-escorredor; 1 espumadeira; fôrmas; panos ralos de algodãozinho (30cmx30cm); 1 cortador de coalhada; coalho, de preferência líquido

2) COAGULAÇÃO: O leite higiênicamente ordenhado é posto na vasilha com a temperatura de 35°C, para coagular. Aquecer o leite se o termômetro acusar temperatura inferior àquela, tendo o cuidado de mantê-lo agitado. Junta-se coalho em quantidade necessária para que a coagulação se efetue em 60 minutos. Para isso, devem-se juntar 2,5cc (dois e meio centímetros cúbicos) de coalho líquido comum, para cada 10 (dez) litros de leite. Adicionado o coalho e agitado o leite por um instante, deixar em repouso até a formação da coalhada.

3) CORTE DA COALHADA: Para se saber se a coalhada está ou não no ponto de corte, introduz-se a faca, que pode ser de madeira, em posição inclinada, forçando para cima: está no ponto ótimo de ser cortada, se a coalhada fende-se num só sentido, mantendo quinas vivas e saindo a faca sem pedaços de massa aderidos, além de formar ilhas de sôro claro esverdeado. O corte da coalhada procede-se com o cortador, com bastante cuidado. Deve-se proceder de modo a obter os grãos com tamanho o mais uniforme possível.

4) AGITAÇÃO e DESSORAGEM: Após o corte, deixa-se a coalhada repousar por um instante e, procede-se a uma agitação lenta e intercalada com repouso, durante 25 minutos aproximadamente ou, até a massa adquirir a consistência desejada, quando então deve-se processar a retirada do sôro, com auxílio do coador-escorredor.

5) ENFORMAGEM: Tira-se a massa da vasilha e vai-se colocando em camadas nas

fôrmas, arrumando-a com leve pressão. Para receber a massa, a fôrma deve estar inteiramente forrada com pano, previamente fervido. A seguir, dobram-se com cuidado as pontas do pano e coloca-se uma tampa fina de madeira a qual deve ser bem justa e leva-se a prensar.

6) PRENSAGEM: Fazendo-se a prensagem com prensa própria para queijo, como a de alavanca simples fixada à parede, deve-se proporcionar ao queijo, durante uma prensagem de meia hora, pressão de 20 a 25 quilos. Em seguida, viram-se os queijos e trocam-se ou lavam-se os panos. Levam-se os queijos novamente às prensas para que permaneçam durante três horas, submetidos a uma pressão já agora de 25 a 30 quilos.

7) SALGA: Retiram-se os panos e os queijos ainda nas fôrmas são salgados de um lado. No dia seguinte ainda nas fôrmas, coloca-se sal no outro lado, retirando-se no dia imediato os queijos das fôrmas.

8) MATURAÇÃO:

Tanto esta como as fazes de prensagem e de salga, devem ser levadas a efeito em salas frescas, arejadas e com telas nas portas e janelas para proteção contra moscas. Durante a maturação os queijos devem ser virados diariamente e, se preciso, de dois em dois dias umedecidos com uma solução em água de 4% de sal e 3% de cal, para eliminação de mofos e formação de uma boa crosta. Dois dias após o tratamento anterior passar nos queijos um pano umedecido em óleo de linhaça. Dá-se como o queijo maturado, 18 dias após à sua fabricação, quando, então, eles são lavados em solução de água e cal a 1%, tirados os defeitos e levados a parafinar e, daí, ao consumo.

9) PARAFINAGEM: Os queijos são parafinados depois de completamente limpos e secos. Querendo-se preparar 5 quilos de parafina para queijo, usam-se: 3 500g de parafina, 1,350g de cera de abêlha, 100g de óleo de linhaça e 50g de breu. Dissolver tudo e mergulhar o queijo 2 ou 3 segundos, quando a mistura estiver com a temperatura entre 90 e 100°C.



Arte e Moral Modernas

Criou-se uma arte moderna.

Também criou-se uma moral moderna. Ambas, diferentes das antigas. Francamente não as entendo. Minha formação antiga, não as suporta.

Estarei errado ou certo?

Na pintura vejo um quadro de Da Vinci, pintado no século XIV e não preciso ser artista para compreendê-lo, senti-lo, admirá-lo.

As fórmulas, os gestos, o olhar de uma criança nua, reportam-me à realidade, ao modelo vivo, às crianças que já vi.

Já um quadro «moderno», de Flexor por exemplo, mostra-me tiras ponteagudas brancas e pretas entrelaçados a êsmo. Na minha ignorância «artística», só consigo recordar um punhado de apáras multicôres de papel, caídas no chão.

Ví no «Museu de Arte Moderna», uma têla de fundo branco com várias pinceladas perpendiculares de tinta preta e outras tantas horizontais. Só!

Fiquei triste, porque minha curta mentalidade não conseguiu entendê-la, nem descobrir a «arte».

No dia seguinte, fui ao «Museu Nacional» e entrei na Sala do Trono».

Como visitante inculto e desprevenido, fiquei deslumbrado com as «esculturas» em alto relêvo que circundam as paredes. Relêvos de pelo menos 15 centímetros para fóra das paredes. Foi então que um guarda me exclareceu serem simples pinturas, dessas com que os antiquados artistas costumavam «enganar» a gente.

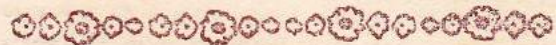
Compreendí e admirei intensamente.

O mesmo acontece com a moral «evoluida».

Dizem por exemplo, que o *reccato* e mesmo a *virginidade* das donzelas é uma bobagem dos antigos. Que a *mulher* tem os mesmos direitos e liberdades e afazeres do homem. E já são até comuns, homens que preparam as *mamadeiras*, *mutam* as fraldas e *acalentam* os bebês, (quando os há em casa) e dão banhos nos «*lutús*», enquanto as esposas *secretariam* os *magnatas* ou *bebericam* nas boates. *Jovens* (*meninos-homens*) que bebem, *jogam*, *fumam* (*fumo* e *maconha*), *furtam*, *raptam*, *desonram* e *depredam*, para «*bancar*» os *lais* de «*play-boys*» americanos, enquanto os *respectivos* e *respectáveis* progenitores correm *presurosos* para *tapar* os buracos, *indenizar* «*com dinheiro*» e *salvá-los* «*com dinheiro*» das garras da polícia.

Homens que tiram *caditaques* das *alfândegas*; outros que *transferem* montes de *dinheiro* das *arcas públicas* para as *próprias*, *políticos* que *compram* votos e *cargos*, etc., etc.

É como a arte moderna! Não entendo!




Este jornal foi composto e impresso nas Oficinas Gráficas da Escola Agrotécnica de Santa Teresa.

Sociais

Aniversariou em Agosto:

João Fernandes
Antenor Miguel
Antonio Lemos
Luiz Z. Vivalde.

À todos os aniversariantes de Agosto, os votos que o «O Cultivador» lhes augura, de muitos anos de venturas e crescentes felicidades.



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 de Santa Teresa.

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 mágn problema da produção.

Assinatura Anual — CR\$ 20,00.

CORRESPONDÊNCIA

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

A fossa ou privada e o sapato, são as duas armas realmente eficazes no combate ao amarelão: uma evita a disseminação do verme e o outro evita a infestação do indivíduo. O tratamento medicamentoso é a arma de segundo plano, porque sem as duas primeiras o problema sempre recomeça.

Associação Rural de Resplendor

Estrada de Ferro Vitória a Minas

MINAS GERAIS

Escola Agrotécnica de Santa Teresa
Resplendor, 25 de Junho de 1958

Sr. Diretor de «O Cultivador»:

Temos a satisfação de comunicar a eleição da nova diretoria da Associação Rural de Resplendor, cujo mandato de Maio de 1958 a Maio de 1959.

Ficou assim constituída:

Presidente: Izaias F. Mozzer
Vice-Presidente: Josias M. de Oliveira
1.º Secretário: Jorge Nangib
2.º » Plínio F. dos Santos
1.º Tesoureiro: Altino Bravim
2.º » Adenir Bernadino Alves
D. Técnico: Dr. Darcy E. Mozzer.

Conselho Consultivo:

Alcilio Moulin Boechat
Angelo Nicolini
José Simões
Olimpio Monteiro Batalha
Lourivaldo Isidoro Pereira
Justino Ferreira Netto
Manoel de Almeida Costa
Delvano Antonio da Silva

Suplentes:

Juvelino Henrique
Leovigildo Isidoro Pereira
José Ney Duarte
Eloy Alves Figueira
Mario Bragança
Manoel Ferreira de Paula.

Agradecemos antecipadamente a publicação destes no mesmo jornal.

Izaias Freitas Mozzer



INDUSTRIAS RURAIS

Massa de tomate, Catsup e pickles, são três produtos cujas matérias primas, encontram-se em relativa abundância no meio rural. Damos aqui os seus processos de fabricação, sendo o do primeiro, da autoria do Dr. Amaury H. da Silveira, do S.I.A. — Ministério da Agricultura.

Massa de Tomate

O tomate maduro se conserva neste estado, sem apodrecer, durante 3 a 6 dias no máximo. O tomate pode, no entanto, ser transformado em tipo conserva — massa — que bem preparada e principalmente bem «esterilizada», conserva-se durante dois anos. A massa de tomate feita pelo processo aqui indicado leva diversos tempéros e por isso requer vasilhame de vidro.

MATERIAL: tacho de cobre, colher de páu, peneira fina de taquara e vidros de boca larga ou ainda vidros de conserva.

INGREDIENTES: 5 quilos de tomate; 100g. de cebolas bem picadas; 50g. de sal de cozinha; 2 dentes de alho macerados; 10 folhas de louro; 5 pés de salsa.

MODO DE FAZER:

1) escolher tomates bem maduros, livres de folhas, pedaços de galhós, etc. e lavá-los cuidadosamente.

2) cortar em 4 a 6 pedaços conforme o tamanho do fruto e colocar dentro do tacho.

3) juntar os tempéros acima citados, misturando-os bem com o tomate partido.

4) levar ao fogo regular e deixar ferver cerca de uma hora, sem adicionar água (o fogo forte, além de perigo de queimar o produto, retira o aroma agradável).

5) passar ainda quente em peneira para separar as cascas (películas) e sementes da polpa, que é aproveitada (uma colher de páu passada sobre o material quente, facilita o peneiramento da polpa).

6) ferver o caldo grosso assim obtido, durante 2 horas, mexendo de vez em quando com uma colher de páu para não agarrar no tacho; o caldo, por evaporação da água, se concentra e se transforma numa massa de cheiro agradável.

7) engarrafar a massa quente em vidros próprios, de boca larga; os vidros devem ser esterilizados antes, com água fervendo, ou bem lavados com sapólio e água.

8) colocar as garrafas cheias de massa em banho maria, durante meia hora, sem rolha.

9) arrolhar fortemente, após meia hora, e continuar no banho maria durante mais 15 minutos.

10) lacrar ou parafinar as garrafas para garantir a conservação da massa; o vidro de conserva com arruela de borracha e tampa de vidro ou metal evita o trabalho de passar parafina ou lacre.

Os três últimos pontos são de importância capital para a conservação da massa — devem ser levados a efeito sem demorar: em caso contrário a massa de tomate produzirá gás carbónico ou mofará.

Catsup

Catsup ou, mais comumente escrito, Ketchup, é um dos vários produtos originários do tomate e que, por ser agradável a certos paladares, tem se tornado motivo da atenção de várias indústrias de conservas alimentícias.

No meio rural é possível fabricarmos também esse produto. É um molho aromatizado, doce, cujo principal componente é o tomate.

Vejamos como se deve proceder:

Extrai-se a polpa do tomate e adiciona-se sal, pimenta, cebola, louro, salsa, alfavaca, açúcar, alho, gengibre, vinagre, cravo, canela, etc.

Para extração da polpa cortam-se os frutos ao meio, separando-se com um jato d'água as sementes

da polpa. Em seguida a polpa é cozida e passada em peneira, separando-se a película (casca).

Extraída a polpa, adicionam-se a ela 20 a 50 gramas por litro, de açúcar e sal e concentra-se algum tempo. Quando faltar meia hora para terminar a concentração adicionam-se louro, alfavaca, alho, salsa, nóz moscada, pimenta, etc.

Continua-se a concentração e, quando faltarem uns 10 minutos para terminar, juntam-se aqueles ingredientes cujos cheiro e sabor desaparecem com o cozimento prolongado: vinagre, cravo, canela, gengibre moido, pimenta do reino, etc.

Temos terminada a fabricação do catsup.

Para a sua conservação, põe-se em vidros e esteriliza-se, em banho maria, a 85-90°C durante 20 minutos. Lacrar em seguida.

Picles

São vagens, çenoura, couve-flôr, cebola, rabanete, pimenta, pepino, etc., separados ou então em miscelânea, conservados, principalmente, em vinagre.

OPERAÇÕES

1) **COLHEITA:** Escolher o material a conservar, em condições apropriadas quanto ao estado de maturação, uniformidade no tamanho, consistência, etc.

2) **PREPARO DO MATERIAL:** Esta operação deve ser processada logo após a colheita e consiste em retirar as partes inaproveitáveis como fôlhas, raízes, pele (casca) e lavar muito bem em água corrente e limpa.

3) **SELEÇÃO:** Ainda aí, deve-se eliminar o material imperfeito que passou despercebido durante a colheita, visando-se com isso dar ao produto o melhor aspecto possível. O tamanho uniforme, a maturação regular, e a consistência adequada, são pontos importantes a observar nessa operação de seleção.

4) **BRANQUEAMENTO:** Consiste em colocar em água pura fervendo durante 2 a 10 minutos:

Çenoura, 7 minutos — Cebolinha, 3 minutos — Vagem, 3 a 5 minutos — Couve-flôr, 3 minutos — Rabanete, 2 a 4 minutos — Pepino pequeno, 3 a 5 minutos.

Logo após o branqueamento procede-se ao resfriamento rápido colocando o material em água fria e limpa.

COLOCAÇÃO DO VINAGRE: Terminado o branqueamento o material é colocado, depois de escorrida toda a água, em vidros ou latas e, sobre ele e vinagre. O vinagre deve ser branco, da melhor qualidade e com 4 a 6% de ácido acético no mínimo. A ele adiciona-se 3% de sal (indispensável), pimenta, cebola, alho, louro, salsa, alfavaca e outros condimentos e depois de fervido despeja-se ainda quente e coado dentro dos vidros ou latas. Depois de uns 5 dias joga-se fóra o vinagre, por ter ficado muito aguado e coloca-se novo vinagre, preparado da maneira descrita, para conservação indefinida.

6) **ACONDICIONAMENTO:** Latas — Aquecer a 90°C, em banho maria, durante 10 minutos fechando-se então o orifício de saída de ar e aquecer durante mais 15 a 20 minutos. Vidros: Procede-se da mesma maneira, sendo que nos 10 minutos iniciais o vidro não deve estar completamente fechado. Podem-se usar vidros de boca larga ou vidros de pressão, os melhores.

Os picles assim fabricados só devem ser consumidos 20 dias após à fabricação.

PERDAS CAUSADAS PELAS ERVAS DANINHAS NOS ESTADOS UNIDOS

Segundo os dados publicados pela «Weed Society Of America» por ocasião da sua segunda conferência anual, realizada em Memphis, no Tennessee, em meados de janeiro deste ano, as perdas causadas por plantas daninhas nos Estados Unidos elevam-se a mais de cinco milhões de dólares por ano. As ervas com nomes exóticos, como «latem», mortarda, erva ladina etc., desfalcam o alimento e a água das plantas cultivadas, causando danos nas safras essenciais para a economia do país.

Quem paga essas perdas?... Os técnicos avaliam em um mínimo 100 dólares o prejuízo médio causado anualmente a cada habitante dos Estados Unidos. É o agricultor que sofre diretamente esse prejuízo sob a forma de redução no rendimento das safras, mas é o consumidor que acaba por senti-lo sob a forma de aumento de preço dos alimentos que adquire. Isso, porém, não significa que o lavrador seja beneficiado por tal aumento de preço dos seus produtos. Se for feito um balanço, o resultado será sempre negativo.

Tais ervas afetam os interesses dos lavradores de diferentes maneiras. Competem com as plantas cultivadas tirando-lhes a água, a luz e os elementos nutritivos; aumentam o custo do trabalho e dos equipamentos, e reduzem a qualidade e a quantidade dos produtos oriundos da lavoura e da criação do gado. Além disso, servem de esconderijo a insetos e agentes portadores de doenças e pragas que causam grandes danos nas safras. Algumas espécies de ervas são nocivas à saúde do homem e à do gado.

Os prejuízos desse tipo causa-

dos nas fazendas são equivalentes aos prejuízos combinados, resultantes da ação dos insetos e das doenças criptogâmicas, ocupando o segundo lugar após a erosão. Como exemplo, cita-se este caso: uma planta de mostarda comum extrai do solo o dobro do nitrogênio e do fósforo e o quadruplo da potassa e da água necessários ao desenvolvimento normal de um pé de aveia.

E o que é que se está fazendo para evitar tais prejuízos?... Os técnicos e os lavradores dos Estados Unidos não costumam esperar muito tempo para solucionar cada problema. O ponto de partida é sempre a investigação do método mais econômico de combater a erva daninha. Em 1957, as estações agrônomicas estatais gastaram mais de um milhão e quinhentos mil dólares, tendo o Ministério da Agricultura gasto mais setecentos mil dólares no mesmo estudo.

Além disso, a indústria de ervicidas e equipamentos para a sua aplicação, gasta anualmente vários milhões de dólares em investigações, pesquisas e testes.

É justo reconhecer que os fabricantes de maquinaria também prestam valiosa cooperação à campanha, concebendo e produzindo continuamente ferramentas e implementos que auxiliam o extermínio de certas espécies resistentes aos produtos agroquímicos, ou que tornam mais econômica a aração destinada a destruir as ervas daninhas ou a evitar a sua germinação e crescimento.



Como fabricar as MARMELADAS

AMAURY H. DA SILVEIRA — Engenheiro Agrônomo

1) GOIABADA LISA

Para o fabrico caseiro de goiabada lisa ou comum, deve-se proceder do seguinte modo: Escolher goiabas bem maduras, vermelhas, descascar, cortar ao meio, retirar os caroços, lavar, escorrer e pesar. Colocar num tacho de cobre, ferver ligeiramente, juntar 500 gramas de açúcar para cada 1.000 gramas de massa (goiabada), cozinhar em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau para não agarrar, até atingir o «ponto». Este conhece-se quando a goiabada deixa ver o fundo do tacho ou quando se mergulha uma faca molhada e sai enxuta ou ainda quando colocada num prato frio toma a consistência firme desejada. Tirar do fogo e colocar em latas rasas ou em caixinhas de madeira.

Das sementes se aproveita aquela mucilagem que as envolvem para o fabrico de geleia, ou então fervem-se juntamente com as goiabas, neste caso não precisam ser descascadas mas, devem ser passadas na peneira e depois pesadas, antes de se juntar o açúcar.

2) GOIABADA CASCÃO

Escolher goiabas maduras, tirar a partes duras e pretas sem descascar, cortar ao meio, retirar os caroços, lavar as metades, escorrer e pesar. Colocar em tacho de cobre, ferver ligeiramente, juntar 600 gramas de açúcar para cada 1000 gramas de massa, cozinhar em fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau para não agarrar até atingir o «ponto». Praticamente se conhece como ficou descrito acima para goiabada lisa. Tirar do fogo, agitar bem e colocar em latas rasas ou caixinhas de madeira.

3) BANANADA

Para o fabrico de bananada devem-se escolher frutos maduros, limpos e sãos. Descascar à mão ou por meio de facas de bambu ou de aço inoxidável. Pisar as bananas, colocar num tacho de cobre, juntar 700 a 800 gramas de açúcar para cada quilo de massa e cozinhar em fogo moderado, mexendo constantemente com uma colher de pau até

atingir o «ponto». Este conhece-se praticamente pela consistência da massa, tomando uma pequena amostra para ser resfriada em um prato ou quando a massa a ser atingida a consistência deixa ver o fundo do tacho. Atingida a consistência desejada, a bananada é colocada em formas de madeira retangulares e desmontáveis, em lugar arejado, para resfriar. Finalmente, a bananada pode ser embrulhada em papel impermeável para ser guardada. Pode-se também embalar em latas chatas, de pouca profundidade, o que se faz logo que a massa é retirada quente do tacho, sendo esfriada destampada.

4) MARMELADA BRANCA

Escolher marmelos bem maduros e perfeitos. Esfregar com um pano para tirar os «pêlos» da casca e depois lavá-los. Descascar com faca de aço inoxidável, abrir e tirar a parte central e os caroços («coração»). Colocar em vasilha com água e suco de limão. Cozinhar num tacho com bastante água até ficarem macios. Escorrer em peneira fina de taquara, abandonar a água e esmagá-los. Pesar a massa obtida. Fazer um xarope com 1,50 a 2 quilos de açúcar refinado para cada quilo de massa, porém usando água até ponto de quebrar. Retirar o xarope do fogo. Juntar à massa de marmelos, peneirando, mexendo bem com uma colher de pau. Levá-lo ao fogo mais brando, continuando a mexer sempre para não pegar no fundo do tacho. Retirar do fogo quando começar aparecer o fundo do tacho, mexendo ainda um pouco, para depois então despejar em formas de latas.

5) MARMELADA VERMELHA

Proceder do mesmo modo descrito acima, com as seguintes modificações: usar frutos inteiros ou partidos em quartos com casca e caroços, não branquear com água e limão, empregar o mesmo açúcar cristal, adicionar mais água, fazendo o xarope de 1:1 e ferver em fogo lento, juntando água até que a massa fique vermelha.

6) PESSEGADA

Escolher pêssegos «de vez» ou pouco maduros, lavar e cozinhar ligeiramente em pouca água até ficarem moles. Passar em peneira fina de taquara para tirar os caroços e as cascas. Colocar a massa peneirada num tacho. Juntar 700 a 1.000 gramas de açúcar para cada quilo de massa. Levá-lo ao fogo e cozinhar, mexendo sempre com colher de pau, até dar o «ponto». Colocar em vidros ou latas e deixar esfriar destampados.

