



ALAVOURA

SUMMARIO:

Mais um anno de trabalho

O peixe, poderoso factor económico - Dr. Rodolpho Ihering

O Congresso dos Cafeicultores Paulistas João Baptista de Castro

Economia Animal..... Oswaldo M. de Carvalho e Silva

A situação mundial e a agricultura brasileira Arthur Torres Filho

A Industria de Lacticínios de Minas Geraes

"Os citrus sob o ponto de vista da alimentação e da therapeutica"

Semana do Leite

A industria enologica e a necessidade de sua defesa

"Expansão economica do Brasil"

Uma rectificação historica nos annaes de nossa agricultura

Aspectos Leiteiros Argerntinos..... Otto Frensel

Publicações, recebemos e agradecemos

Castanhas do Pará

As Semanaes da Sociedade Nacional de Agricultura

Este numero contem 86 paginas

Revista da Sociedade Nacional de Agricultura
e da Confederação Rural Brasileira
ANNO XXXIX

DEZEMBRO - 1935

Sociedade Nacional de Agricultura

FUNDADA EM 16 DE JANEIRO DE 1897

Reconhecida de utilidade publica por lei

Presidente perpetuo

Dr. Miguel Calmon du Pin e Almeida

Presidente honorario

Dr. Geminiano Lyra Castro

DIRECTORIA GERAL

Presidente — Ildefonso Simões Lopes

1. Vice-Presidente -- Arthur Torres Filho

2. Vice-Presidente — Edgard Teixeira Leite

3.º Vice-Presidente — Fabio de Azevedo Sodré

1. Secretario — Antonio de Arruda Camara

2. Secretario — Luiz Simões Lopes

3.º Secretario — Altino de Azevedo Sodré

4.º Secr. — Americo de Pinho de Leonardo Pereira

1.º Thesoureiro — Kurt Repsold

2.º Thesoureiro — Domingos de Faria

DIRECTORIA TECHNICA

Frederico Murtinho Braga

Humberto Rod. de Andrade.

Joaq. B. de Moraes Carvalho

José Maria Fernandes

José Sampaio Fernandes

Luiz de Oliveira Mendes

Manoel Paulino Cavalcanti

Otto Frensel

Ottoni Soares de Freitas

Virginio Werneck Campello

CONSELHO SUPERIOR

Alcides de Oliveira Franco

Alvaro Simões Lopes

Antonio F. Marganinos Torres

Archimedes de Lima Camara

Arsène Puttemans

Bemvindo Novaes

Carlos de Souza Duarte

Celso Machado

Conde de São Mamede

Eduardo Claudio da Silva

Eurico Santos

Euvaldo Lodi

Euzebio de Queiroz C. Mattoso Camara

Fidelis Reis

Felix Pacheco

Filogenio Peixoto

Franklin de Almeida

Francisco Leite Alves Costa

F. J. Teixeira Leite.

Hilario Leitão

Humberto Bruno

J. C. Bello Lisboa

João Baptista de Castro

João Gonçalves Pereira Lima

João Mauricio de Medeiros

João Simplicio Alves de Carvalho

Julio Cesar Lutterbach

Julio Eduardo da Silva Araujo

José Eduardo Macedo Soares

José Monteiro Ribeiro Junqueira

José Mattoso Sampaio Corrêa

Landulpho Alves de Almeida

Lauro Passos

M. Paulo Filho

Odilon Braga

Ormeu Junqueira Botelho

Ricardo Machado

Waldomir Barros Magalhães

Wenceslau Braz Pereira Gomes

A L A V O U R A

REVISTA MENSAL DA SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA
E DA CONFEDERAÇÃO RURAL BRASILEIRA

Presidente da Sociedade Nacional de Agricultura . . . : Dr. ARTHUR TORRES FILHO

Director: Dr. ANTONIO DE ARRUDA CAMARA — Gerente: ROBERTO DIAS FERREIRA

Redactor Secretario: L. MARQUES POLIANO

Assignatura annual 20\$000

Numero avulso 2\$000

Numero atrasado 3\$000

Toda a correspondencia deve ser dirigida para a Redacção, Largo S. Francisco, 3-2.º salas 202/6 - Rio de Janeiro

Impressa por Villani & Barbero - Rua Ubaldino do Amaral, 82 - Rio de Janeiro

ANNO XXXIX

RIO DE JANEIRO

DEZEMBRO DE 1935

Mais um anno de trabalho

1935, se não foi um anno de grandes realizações externas, como sejam exposições ou congressos economicos, traduziu-se, na Sociedade Nacional de Agricultura, por um fecundo trabalho de reconstrução interna e de numerosas iniciativas que sem alarde foram tomadas para o beneficio da classe agricola do paiz.

De reconstrução interna, porque, após o periodo de crise, motivada por circumstancias imprevistas, em que se debateu a velha instituição, os seus mais importantes serviços tiveram de ser reimpulsionados, reorganizadas varias das suas secções e creadas importantes dependencias, como a Escola de Horticultura, cuja construção está a ultimar-se.

As iniciativas adoptadas em beneficio da classe e da economia estão patenteadas nas sessões ordinarias da Sociedade, realizadas com absoluta regularidade e com expressiva concurrencia, para o debate e estudo dos varios assumptos que mais prementemente exigiam o exame imparcial e esclarecido do corpo de technicos da instituição e das classes especialmente chamadas á collaboração, em casos especiaes.

Por outro lado, o facto de dispôr a Sociedade, como representante da lavoura e da pecuaria nacionaes, de um assento no Conselho Federal do Commercio Exterior, fez que as suas reuniões se revestissem de um character accentuadamente pratico, pois que, sómente após o debate aprofundado de assumptos de palpitancia nas sessões, eram elles levados, sob a forma de indicações ou de projectos, á consideração daquelle "órgão disciplinador" da nossa economia.

Além de attender aos numerosos assumptos a que a Sociedade é naturalmente chamada pelos seus socios, ou não, pôde a sua collaboração áquele Conselho, em 1936, ser tomada como indice da sua grande e proficua actividade em prol da economia nacional.

De facto, essa collaboração foi farta e, mesmo, valiosa, pela circumstancia, já assignalado, de ser ella um resultado de estudos feitos no proprio seio da Sociedade, e, assim, apresentar-se escoimada de muitas imperfeições e reflectir uma opinião generalizada entre os entendidos.

Assim foi com a padronização dos nossos productos agro-pastoris. Antiga aspiração da Sociedade, a padronização compulsoria — objecto de uma recente mensagem do Sr. Ministro da Agricultura calcada no nosso trabalho inicial, adoptado com modificações pelo Conselho, foi, na Sociedade, detidamente estudada por varios technicos de renome para, só depois disse, ser submettida ao Conselho. o aproveitamento das nossas fibras, especialmente do caoá; a classificação do algodão; a industrialização dos couros; a régie do fumo; o aproveitamento e industrialização das castanhas do Pará, e da borracha de que resultou a criação do respectivo Instituto; a extracção da cêra de carnaúba, as varias e constantes providencias rela-

tivas à cultura, distribuição e exportação de laranjas; a questão dos laticínios; a cellulose; a carteira de Redescoto—que uma lei de 31 de Dezembro consagrou e que constituirá as bases do estabelecimento do credito agricola no Brasil; as nossas plantas oleaginosas; o coqueiro, o sal, o trigo, enfim, numerosos outros assumptos da mais elevada importancia para o nosso commercio, industria e lavoura.

Muitas dessas indicações foram aproveitadas e vem a pêlo referir o importante papel que o Conselho Federal do Commercio Exterior representa para a resolução de intrincadas questões, envolvendo sempre vitais interesses de classes numerosas, de regiões, de Estados e até do paiz; subordinadas a aspectos economicos especiaes, a questões de transporte, de consumo interno, de exportação e de distribuição. Organ official, bafejado pelo prestigio directo do Chefe da Nação, reunindo as figuras representativas dos principaes órgãos da economia e da administração patrias, desenvolve-se nas suas attribuições sem as peias que uma organização administrativa, e embora technica, fatalmente viria a encontrar para o provimento dessas questões. O prisma seria sempre restricto e o resultado geralmente falho.

Haja vista a questão do redescoto de titulos de agricultores. Comquanto existisse uma lei autorizando o Banco do Brasil a transaccionar, redescotando, os titulos daquella proveniencia, até o limite de duzentos mil contos de réis, e embora a falta absoluta do credito agricola justificasse a sua pratica sem maiores delongas, nunca, a despeito dos reiterados appellos da classe agricola, alguns dos quaes interpretados pela Sociedade, foi conseguida a sua applicação.

O mesmo se poderia dizer da padronização compulsoria dos productos agro-pastoris. Que essa medida era uma necessidade inadiavel, de vital importancia para o desenvolvimento da nossa exportação e consequente melhoramento da producção, desnecessario seria repisar ante a unanimidade de opiniões technicas favoraveis. Queremos crer, entretanto, que, pela indifereavel complexidade de que se revestia, a coordenação dos varios estudos realizados talvez difficultasse, pelos meios usuaes, a sua mais rapida concretização que, assim, poderemos esperar para breve.

Esta referencia á actuação da Sociedade no Conselho se impõe para resaltar a influencia benéfica que tem esse organ exercido na resolução de numerosas questões pertinentes à lavoura, e por ella reclamadas, como um agradecimento ao Chefe da Nação — que lhe reservou alli um lugar permanente, de onde os seus appellos são ouvidos directamente pelo Governo.

Realizou a Sociedade, outrosim, com grande exito, uma "Semana do Leite", como corollario ás numerosas iniciativas e providencias adoptadas durante o correr do anno em benefício da nossa industria lacticinista. O exito desse certame pôde ser avaliado pela noticia pormenorizada, inserta em outro local desta revista.

O emprehendimento que maiores cuidados requereu da administração, no anno que superficialmente passamos em revista, foi a Escola Pratica de Horticultura Wenceslau Bello. As grandes obras realizadas no Herto da Penha para a installação desse estabelecimento — o primeiro, no genero, no Brasil — estenderam-se por todo o exercicio, a despeito do interesse da Sociedade em ultimal-as o mais breve possivel, de modo a poder fazer a respectiva inauguração em 1936. Será um instituto de ensino que honrará a Capital do Paiz e, por certo, servirá de exemplo para que em outros centros populosos se creem identicos, dada a importancia da horticultura para a vida dos grandes nucleos de população.

A distribuição de publicações, a satisfação de consultas, o fornecimento de material agricola, de plantas e sementes; requisições de transporte, remessa desta revista — enfim, todos os trabalhos da Sociedade foram attendidos, para que se mantivesse a instituição, e cada vez mais, dentro das suas elevadas e patrioticas finalidades.

O peixe, poderoso factor economico

Quaes as especies de peixe e as aguas proprias para o desenvolvimento da piscicultura nacional

O Dr. Rodolpho von Ihering, chefe da Comissão de Piscicultura do Nordeste, tem tratado com real carinho da importante questão da piscicultura no Nordeste brasileiro, e, após prolongados estudos, vem de apresentar, à Sociedade Nacional de Agricultura, os resultados obtidos durante os seus pacientes trabalhos scientificos consubstanciados nas linhas abaixo:

“Quiz o nosso presado amigo Dr. Teixeira Leite que eu voltasse a occupar a attenção da Sociedade Nacional de Agricultura para explanar mais alguns themas da piscicultura no Brasil. Na sessão da semana passada foi com prazer que participei a esta prestigiosa associação que, apoz 2 1/2 annos de trabalho, a Comissão Technica de Piscicultura do Nordeste havia vencido a 1.ª etapa do seu programma, conseguindo elucidar as bases biologicas de que careciamos para poder iniciar os trabalhos de caracter propriamente technicos, e com fins economicos.

Hoje eu quizera adduzir varios detalhes, pelos quaes se tornara patente que agora estamos habilitados a cuidar no Brasil da piscicultura com relativa segurança. Faltam-nos ainda sem duvida, os ensinamentos que decorrerão da pratica na larga escala, mas o rumo que deveremos tomar está e as bases, como disse, são as que decorreram de observações biologicas,meticulosas e repetidas.

Vejamos, em primeiro lugar, porque podemos reafirmar que a piscicultura, no Brasil, será lucrativa.

Temos dados, collhidos, é verdade, no nordeste tropical; mas sabemos tambem, que podemos generalizar taes dados, dando algum desconto, de accordo com a influencia que tem o inverno sobre a riqueza do “Planton”; mas outras circumstancias, como a regularidade das chuvas, por sua vez favorecem o andamento dos trabalhos no Brasil meridional.

Comparemos algumas da aquicultura com as da criação nos campos. Um hectare de pasto pôde nutrir um numero restricto de animaes; nunca porém o criador conseguira, por hectare, rendimento superior a cento e poucos kilos de carne, por anno.

O piscicultor, na Europa, ou nos Estados Unidos consegue, num hectare de agua, cerca de 500 kilos, mas para tanto é preciso que elle forneça aos peixes grande somma de substancia nutritiva, variada, sadia e portanto cara,

No Brasil temos os seguintes dados. Os viveiros de curimã, de Recife, quando bem organizados, produzem em anno e meio cerca de 1.500 a 1.600 kilos de peixe, sem que o dono tenha dispendido um vintem com arraaçoamento.

Seu trabalho, aliás, se restringe a collocar no viveiro os peixinhos de um dedo de comprimento, comprados a 40 reis e depois... sim, depois elle espera pelo resultado. A despesa custa-lhe algum dinheiro, quinhentos mil reis, digamos, mas na Semana Santa pagam-lhe oito e dez mil reis por kilo de curimã e assim o hectare lhe rende oito a dez contos de reis; deduzidas as despesas, sobram-lhe, liquidos, 90%.

No sertão do Nordeste, o dono de um açude liga grande importancia ao lucro que lhe offerecerá a despesca, que, por força das circumstancias só pôde ser feita agora, no fim da secca, com aguas baixas. Actualmente só se criam curimatãs e trahiras nos açudes, peixes de pouco valor, por terem muita espinha. Ainda assim vale o kilo um a dois mil reis. Pois tivemos noticia segura de que em açude de boa criação o rendimento é de mil peixes ou sejam 1.000 a 1.500 kilos, por hectare.

Tambem aqui o dono nada gastou, a não ser por occasião da despesca. É verdade que desta foram, deixando tudo correr á lei da natureza, o rendimento é incerto, pois que o repovoamento das aguas depende das chuvas e estas, como é sabido, são traiçoeiras, no Nordeste. Para, de qualquer modo, interterir de maneira a melhorar e regularizar a productividade seria necessario que o dono do açude soubesse quaes as causas do insuccesso ou, por outra, elle deveria ser piscicultor.

Aquí, no sul, nada se fez ainda em prol da piscicultura nacional. Cuida-se apenas de vender carpas, de meio palmo de comprimento a cem mil reis a dúzia, mas até hoje — e são passados 15 ou 20 annos que entre nós se apregôa a carpa — ainda o mui fallado peixe não está á venda nos mercados do Rio ou de S. Paulo. E se ainda valesse apenas esperar por ella! Mas a carpa não tem sabor de peixe de qualidade e apenas nos climas frios sua carne toma consistencia. Provei-a, em Therezopolis e, como bem me havia advertido o dono, Sr. Carlos Guinle, não valeu a pena. Só por dever de officio!

Porque não havemos de dar valor ao que é nosso?

PARA QUEIMAR, NÃO!



Machina S. Paulo

PARA queimar, não! Para exportar, sim! Um producto para exportação deve ter todos os requisitos que o recommendem: qualidade superior e aspecto primoroso. Tratando-se de café,

precisa ser fino, de classificação perfeita, bem catado e isento de qualquer defeito. Beneficie-o na MACHINA S. PAULO: automaticamente, de uma só vez, lhe dará todos os typos officiaes exigidos pela exportação.

UNICOS FABRICANTES

B. PENTEADO S/A

Escriptorio central - Limeira - E. de S. Paulo - Filial em S. Paulo - R. Florencio de Abreu, 131-A - Agencia no Rio de Janeiro - R. da Quitanda, 185

Standard

Ahí estão o dourado, a piracajuba, o pacú, o mandy e tantos outros peixes saborosos, à espera de que se interrogue. Não sóbe o seu valor no mercado, pois que as empresas de pesca estão trazendo toneladas desses peixes do Rio S. Francisco, de Pirapóra para o Rio de Janeiro e do Rio Paraná para S. Paulo e não lhes faltam compradores. As indagações a fazer dirão respeito ao lucro que terá o piscicultor e portanto si a piscicultura entre nós é rendosa. Na base dos dados ha pouco mencionados, não podece duvida que nenhum ramo da agricultura consegue produzir tanto e com tão pequena despesa e trabalho como a aquicultura.

Faltava-nos, porém, até agora, o começo da meada, isto é, não sabíamos como iniciar a cultura e por isto os detractores da piscicultura nacional tinham razão. De facto, como criar o peixe, quando nem os biólogos sabiam de que forma se processa a reprodução?

Qualquer pescador sabe que o peixe desova na "piracema", que é a migração, rio acima, de todos os peixes, nas vespertas das grandes enchentes; mas ninguém sabe onde são depositados os ovos. "O peixe arrepiá as escamas e ahí guarda e choca os ovos", informa um mais sabido. "E' no capim alagado" — "E' no lodo, no basculho", etc., etc.

Quem vos falla montou guarda cada anno, junto ás cachoeiras, em S. Paulo, para ver se desvendava o segredo, mas bem pouco conseguiu.

E' verdade que tambem em biologia ha politica e assim o estudo dos peixes era sacrificado...

Mas em 1933 creou-se a Comissão Technica de Piscicultura. Tive a sorte de me ver acompanhado por homens de valor de Pedro Azevedo, Stilman Wrigth, Luiz Canale, Mario Dias Vianna, medicos e biologos que com prazer trocaram o ambiente das metropoles pelo desconforto do sertão. O aquarelista Alfredo Norfini, José Salles de Oliveira e um grupo de chauffeurs fizeram causa commum com o chefe da Comissão, cuja esposa e filha acompanharam todas as viagens, do Rio S. Francisco a Belém, dando alegria, coragem e ambiente familiar em meio das difficuldades do sertão.

Tivemos hospedes biologistas, do Instituto Biologico de S. Paulo e do estrangeiro, que durante mezes se propuzeram resolver alguns problemas da sua especialização.

Passaram-se 2 ½ annos. Trabalhou-se, as vezes com recursos minimos, improvisados. Mas vencemos.

Na Feira de Amostras, no Pavilhão do Ministerio da Viação, Secção da Inspectoria Federal das Obras Contra as Seccas, a que está subordinada a Comissão de Piscicultura, expuzemos uma serie de 20 quadros, em que estão eschematizados os nossos progressos.

Sabemos agora como criar o peixe nacional.

Tirando lição dos insuccessos anteriores e contando agora com recursos que nos permittiam realizar experiencias bem orientadas, propuzemo-nos forçar o peixe a desovar, independente da piracema e em gaiolas. Tacteando, buscando auxilio de collegas, Thales Martins, Dorival Cardoso, insistindo, melhorando a techni-



Aspecto da Sessão, vendo-se a mesa que a presidiu, e o Dr. Rodolpho von Ihering pronunciando a sua interessante conferencia.

ca, chegamos ao seguinte resultado, que agora se apresenta como o ovo de Colombo, simples, eficiente.

Encommendamos 20 hypophyses ao chauffeur — nossos motoristas guiam os carros por esporte, pois no laboratório e a beira dos açudes elles nos fallam em *Planorbis* e em *Chironomedeos*. — Serrada a cabeça do peixe e levantada a massa encephalica, é facil retirar a hypothese, do tamanho de uma cabeça de ephosphoro em peixes grandes. Tritura-se, faz-se a suspensão em solução physiologica e injecta-se pequena dose em cada reproductor. As testemunhas, mantidas em aquario, durante mezes conservam os ovarios entumecidos, mas os ovulos não amadurecem. Os peixes tratados, noras depois, nos fornecem ovulos maduros. Basta exprimer-lhe o ventre e os productos geneticos fluem facilmente. Colhem-se assim centenas de milhares de ovulos de cada fêmea: o dourado, conforme o tamanho, chega a fornecer 1 a 2 milhões de ovos.

Apoz a fecundação artificial o ovo entra logo em segmentação e, de accordo com a temperatura, o embrião leva mais ou menos tempo para amadurecer.

Na Europa ha peixes cujos ovos precisam ser tratados durante 60 ou 90 dias, até a eclosão do peixinho; em outros, na primeira, tal praso baixa a 15-20 dias. Nos nossos peixes marcamos o tempo não por dias, mas por horas. Com 18 graus, a eclosão se dá 36 horas após a fecundação, mas a 28 graus toda essa serie complicadissima de transformações se realiza em 12 horas.

Mesmo que não tenha ideia do que seja a criação artificial dos peixes, pode imaginar quanto esse acodamento da evolução facilita o trabalho; nem mesmo os inimigos bacterianos têm tempo, por assim dizer, para iniciar o ataque — ao passo que num praso dilatado de trez mezes é preciso estar vigilante, para que os cogumelos não proliferem e deitem a criação toda a perder. Lá os technicos inventaram toda a sorte de aparelhos e dispositivos para favorecer o desenvolvimento dos ovos. Aqui tudo se torna facil. Para documentalo citarei um caso da nossa pratica. Haviamos conseguido, pela primeira vez, a fecundação artificial e portanto esmeramo-nos em tratar os ovos com maior desvelo, para que pudessemos tambem obter a phase larval. Subdividimos o material em varias series, uma com agua parada, a ser renovada frequentemente, outra com ana corrente, outras ainda em condições diversas. Por descuido natural naquelles momentos de grande attenção, alguns ovos ficaram esquecidos, a um canto da mesa, num minuscuro vidro de relógio, com hem pouca agua. Todas as series evoluíram optimamente e qual não foi nossa admiração ao descobrirmos que tambem no vidrinho de relógio, com a agua quasi a secar, nadavam tantos peixinhos quantos haviam sido os ovos. Conclue-se dahi que não ha necessidade para a criação dessas especies e das outras que sujeitamos a igual experiencia, nem de aparelhos complicados nem de

grandes precauções, para a quasi totalidade dos ovos vinguem. Qualquer bacia ou tanque de cimento é sufficiente.

Durante as ultimas horas que o peixinho em formação passa na clausura, antes de nascer, elle se agita, dando rabinadas, cada vez mais violentas. Com isto a casca ou algamas melhora a tenue membrana transparente se rompe e o peixinho se desvencuna, para dani a pouco fazer os primeiros exercicios de natação. Nesta mesma pnaze, os peixinhos das especies europeas ficam como que ancorados, presos ao fundo, pois o seu sacco vitellino é enorme, pesado e so ao cabo de uma semana conseguem enes nadar, pois tanto tempo demora a absorção do vitello. Durante todo este tempo, está claro fica o peixinho a merce dos seus inimigos, sem poder fugir ou esconder-se. Os nossos, horas após a eclosão, ja nadam razoavelmente. Ainda assim o vitellio fornece ao organismo todo o alimento necessario. Só no 3.º ou 4.º dia de vida livre o peixinho ingere o primeiro alimento, o estomago começa a funcionar e torna-se a abertura anal.

Até entao os cuidados a dispensar eram minimos bastava zelar pela renovação e limpeza da agua e eliminar os raros focos de contaminação.

Já agora é preciso fornecer aos captivos o mesmo alimento que, em liberdade buscariam pelo instincto da raça. Como advinnar? É simples, basta apanhar alguns exemplares da mesma especie e de equal idade, criados em liberdade e examinar os contendo estomacal ao microscopio. Fizemo-lo e hoje encommendamos ao chauffeur o "plancton" de que necessitamos. Com um coador de gaze finissima, repassado varias vezes pelas aguas mais ricas, elle apanha em poucos momentos, quantidade sufficiente para a alimentação de milhares de peixinhos. Pois não é este o processo mais racional, por ser o mais natural?

Porque imitar o europeu ou o Norte-Americano, raspando carne, ou triturando figado ou miolo comprado no matadouro, quando a propria agua fornece o melhor dos alimentos? E se houver milhões de peixinhos a tratar, no Nordeste, pelo menos, a solução está indicada: um hote irá dar uma ou duas voltas pelo açude, levando de reboque quantas redinhas forem necessarias.

O linologista avalia a productividade das aguas fazendo a cubagem do "plancton" por metro cubico de agua; foi um assombro rerem sido, certa vez, cubado 125 cm. por m3. Pois foi justamente cm. que encontramos numa das verificações e talvez seja mais rica ainda a lagôa de mecejana, as mesmas aguas em que Iracema se banhava, não longe da casa em que nasceu José de Alencar.

Como se vê, é indispensavel o estudo limnologico das aguas. Algumas são ricas, como as que citamos; outras, como a lagôa de Bom Fim, no Rio Grande do Norte e outras da mesma região, ao contrario, são pauperimas. As vezes é possivel remediar o mal, aduban-

do as aguas, tal qual como se o faz em agricultura; mas nos dois casos é preciso primeiro ouvir o chimico, para saber quaes os elementos que faltam ou de que ha excesso.

Certa vez tive occasião de falar sobre as investigações scientificas que se tornam necessarias ao progresso da piscicultura e não houve ramo das sciencias naturaes que não fosse chamado a cooperar, para orientar os trabalhos. Não se improvisa o biologista e maiores ainda são as exigencias quando se trata de orientar serviços em ambiente ainda desconhecido, como o é a limologia das aguas brasileiras.

Num film microcinematographico seria facil mostrar, como que ao vivo, do que consiste o plancton, esse alimento indispensavel para os primeiros tempos de vida do peixe, não importa de que especie.

Talvez, graças ao auxilio technico e à dedicação da casa Carl Zeiss, possa a C. T. P. fazer a filmagem de todas essas minucias biologicas, tão instructivas quanto interessantes. Seria necessario. Só assim poderão ser diffundidos, rapidamente, os ensinamentos de que carece quem hoje ainda fala em piscicultura como em uma aspiração irrealizavel no Brasil e cuja unica solução estaria em criar carpas!

Senhores Dirigentes da Sociedade Nacional de Agricultura: Ao relatar-vos os progressos realizados pela C. T. P. e ao vos assegurar que já podemos criar

peixes aos cardumes, de modo a poder o Brasil, de agora em diante, contar com mais esta fonte de riqueza, quero encarecer-vos a necessidade de que as primeiras experiencias sejam cercadas de todas as cautelas. A observação biologica é a base essencial. Se amanhã um destes "curiosos", ou peor do que estes, um funcionario nomeado pela politica vos declarar que suas experiencias demonstraram o contrario do que aqui estou affirmando, examinaí-lhe os conhecimentos em biologia e sua ignorancia provará que elle não fez piscicultura.

Uma tentativa mallograda, que na mão do biologo ainda assim tem valor positivo, porque ensina, ao leigo ella diz apenas que "a coisa não vae", que "tudo está errado" e eis ahi o detractor affirmando, "com documentos", que a piscicultura não dá resultado.

Auxiliae, senhores, o estudo serio da questão e, como desconfiaes do rabula e do curandeiro, fazei questão tambem que seja biologo quem tenha de assumir responsabilidade em piscicultura.

Pelo Brasil todo deverão ses feitos estudos e experiencias para que saibamos quaes as aguas mais productivas e quaes as especies que ahi deverão ser criadas. Não estamos ainda no ponto de podermos recomendar a piscicultura como recurso remunerador para todos que tenham aguas represadas; mas demos um grande passo á frente e, o que é o essencial, com rumo certo.



Aspecto da mesa que presidiu os trabalhos da Sessão em que o Snr. Ascendino Nunes discorreu sobre os Timbós - uma das grandes riquezas do Brasil, ainda inaproveitadas, como tantos outros.

O Congresso dos Cafeicultores Paulistas

Dr. JOÃO BAPTISTA DE CASTRO

antigo Vice-Presidente da S. N. A.

Reunidos, em Ribeirão Preto, à 16 do mez de Novembro, os cafeicultores de São Paulo, em bom numero e, segundo naticiou a publicação da "FOLHA DA MANHÃ", deixaram-nos as seguintes impressões:

"O Sr. Dr. Oscar Thompson, que presidiu a reunião, frisou as desilusões motivadas e até agora colhidas pelos cafeicultores, com as intervenções do Instituto de Café, do Departamento Nacional do Café e os governos.

Condemna o isolamento e a indiferença do fazendeiro, que abandona o producto do seu labor, distribuindo lucros pelo caminho até chegar à "chicara do consumidor", enquanto o fazendeiro só recebe migalhas e etc.

Assignala a falta de numerario para o custeio remunerador, suggerindo: "a contribuição de uma ninharia de cada fazendeiro, indo buscar o que é nosso no Instituto de Café ou no Departamento Nacional do Café, para fundação de um Banco dessa associação, salientando a falta de credito para os lavradores, que só é obtido nos Bancos "com o endosso dos commissarios".

Finalmente, declara: "o primeiro passo para a consecução do nosso ideal" a organização dessa sociedade a que os nossos amigos deram o significativo nome de "Sociedade Paulista de Cafeicultores" — e, após essa constituição, tratarmos do banco de financiamento nos moldes que apresentamos. Com esses dois passos — fundação da Sociedade e organização do banco — a lavoura realizará o seu velho ideal. Esses dois passos realizados marcarão o inicio de uma vida e, a Associação Paulista dos Cafeicultores de mãos dadas com a Sociedade Rural e a Federação das Cooperativas de Café de São Paulo, enfim, as tres associações inteiramente ligadas, porão termo aos males da lavoural

Meditemos agora nas palavras do Sr. Dr. Olavo Freire, um dos representantes da Federação Paulista das Cooperativas de Café, que tanto realçou esse Congresso com a exposição lucida e instructiva das victorias praticas já alcançadas pela Federação, órgão centralizador das, infelizmente bem poucas ainda, cooperativas de café esparsas no Estado de São Paulo, quando deveriamos contal-as, como na Dinamarca, unificadas em todos os Estados cultivadores de café e demais lavouras, demonstrando o nossos espirito de verdadeira comprehensão nacional de união e solidariedade.

Referindo-se à hospedagem de Ribeirão Preto, assim se expressa: "e hoje ainda nos recebe carinhosamente, para debatermos assumptos de natureza fundamental, para a satisfação dos mais legítimos interesses de uma classe, que ainda não conseguiu uma arregimentação capaz de representar uma força sufficientemente cohesa, para defender legitimamente seus interesses collectivos"

Expõe com minucias as primeiras tentativas bem succedidas no mercado europeu, salientando a "falta de um systema racional de credito, que permittisse um financiamento razoavel aos seus cooperados", o que é mais tarde conseguido de paiz amigo, num credito de dois milhões de dollars a taxas modicas, etc., declarando: "Fazemos questão de frizar que o contracto lavrado em escriptura publica, depois de examinado pelo Director da Carteira Cambial do Banco do Brasil, hoje Presidente do Departamento Nacional do Café e tambem submettido à apreciação dos Sr. Presidente do Banco do Brasil, foi por ambos julgado como uma excellente operação, bem differente de outras praticadas." — Em summa, essa Federação apresenta reaes e intelligentes serviços no seu activo, dizendo ainda, com relação ao credito á juros baixos e com visão larga:

"Não é o ideal ainda, bem sabemos, mas a Federação não descurou do complexo do problema, tanto assim que iniciou a discussão prévia do ante-projecto do Banco de Cooperação, de solução exequivel e capaz de gradativamente solucionar os interesses de grandes e pequenos lavradores, quaesquer que sejam as suas actividades, "justamente porque reputamos mais viavel o estabelecimento do credito generalisado, do que fazel-o exclusivamente para a lavoura cafeeira."

Arrematemos com estas judiciosas palavras aqui transcriptas: "Insistir na adopção de soluções que não se orientem pelo mesmo rythmo das que foram de longa data praticadas e ainda hoje são victoriosas em varias partes do mundo, todas baseadas nos mais sadios principios de cooperação. E' CONTINUAR A LAVORAR EM ERRO".

O grpho é nosso e, sem vislumbre de "parti-pris", caros leitores, as transcrições aqui reproduzidas, do delegado da Federação, já consagrada em principios universalmente acceitos e perfeitamente bem adaptados e assimilados pela mesma Federação; o comparecimento de tantos distinctos lavradores reunidos, para formarem *mais uma sociedade*, que viria juntar-se á Rural, quando essa Federação já forneceu provas de vitalidade propria, neste nosso meio ingrato, não lhes parece mais sensato, mais razoavel e pratico, augmentar o numero dessas cooperativas em torno da Federação, fortalecendo, ampliando o numero de cooperados, não só de 600, mas de dez, de cem ou mil vezes mais!!

Não pôde haver nenhuma hesitação.

Si o Departamento de Assistencia ao Cooperativismo lá tivesse comparecido, certamente indicaria e encaminharia essa solução, graças á comprovada acção intelligente de seus Directores.

Contudo: "il n'est jamais trop tard pour bien faire"...

Economia Animal

OSWALDO M. DE CARVALHO e SILVA

medico Veterinario Chefe; Octavio M. de Carvalho e Silva, Medico Veterinario da Inspectoria de Alimentação do M. E. S. P.

TRANSPORTE DE GADOS

O transporte de animais, entre nós, ainda não mereceu a atenção do governo, a despeito de sua importância e interesse ponderável á economia animal.

O gado, desde as feiras onde são leiloados ou vendidos, até aos matadouros, onde cerra sua vida, experimenta todas as gamas do sofrimento (phísicos, sede, fome, etc.), sem que, condoido de sua sorte, se façam ouvir as vozes, aliás autorizadas, de nossas Sociedades Protectoras de Animais, que orçam á dizer, têm sido madrastras para os animais de açougue.

Um de ns (Oswaldo), em Janeiro de 1934, indo a Três Corações, teve ensejo de visitar a feira de gado que ali funciona, e observou, então, a odisséia dos pobres animais destinados ao Matadouro de Santa Cruz.

E para se apreender bem o assunto, attentando, ao depois, ás estatísticas, vamos descrever, *per summa capita*, o embarque do gado em Três Corações, sua viagem, e o consequente desembarque no Matadouro de Santa Cruz.

Vejamos, pois, o verso (gado vivo) e o reverso (gado abatido) da medalha:

1) O gado, instigado pelo ferrão (e que ferrão!), demanda o *trondo de marcar*, onde se lhe apõe distico ou inicial do comprador, e se faz a redução do chifre, quando agudo;

2) A' noite, quando já se vai alta, o gado, fustigado pelo ferrão, sumamente excitado, é embarcado;

3) Uma vez embarcado nos acanhados vagões da Rede de Viação Mineira, dirigidos por machinistas inanes de sentimentos e inhábéis para o mistér a que se acham votados, o gado faz a travessia ferroviária até Cruzeiro;

4) Em Cruzeiro, o capeiro, sempre agressivo, recebe-o a ferrão, obrigando-o a um desembarque precipitado e atordoante, e, ainda duramente verificado a ferrão, é separado por marcas, bebendo, se houver e tiver tempo, um bocado de agua;

5) Depois, inda não refeito do cansaço, é novamente esporeado a ferrão para o reembarque em vagões da Estrada de Ferro Central do Brasil, com destino ao Rio;

6) De Cruzeiro ao Rio, num percurso longo, desconfortavel, e desobrigado de horarios, o gado, finalmente, logra a estação terminal do Matadouro de Santa Cruz, onde, *malgré lui*, tem negregada recepção a ferroadas, por ocasião do seu desembarque.

O aspecto dos animais, logo após ao desembarque, é contristador e inenarravel, sob o ponto de vista humano e veterinario.

O quadro, que revoca o exodo de animais, encarado pelo lado da psicologia, faz ressaltar a nossa incuria e incivilização, e bem assim a reserva de sentimentos deshumanos, que nos afasta a barbaria.

Esta, é a verdade, posto que causticante...

Depois de alguns dias de descanso nos campos de Santa Cruz, que, desassistidos e carentes de forragens, não lhe podem mitigar a fome e suprir os desgastos do organismo, subtraídos durante a longa caminhada, o gado é abatido no Matadouro, e ahí encerra a sua odisses.

O aspecto do gado, esfolado, é desagradavel, por enxuto de carnes e prenhe de traumas, a par do colorido escuro decorrente do maltrato que recebeu.

E os prejuizos commerciaes que advêm dessa pratica condemnavel e anti-economica, nól-os acusa a secção de estatísticas do Matadouro de Santa Cruz, sob a direcção de um dos autores (Octavio) e que adiante vai estampada:

ATELIER DE GRAVURAS

43, AVENIDA GOMES FREIRE, 43

TELEPHONE 22-6894

RIO DE JANEIRO

SILVA

&

BARRETO

GRAVADORES

Matadouro de Santa Cruz **Estatística noso-commercial. Gado bovino maior. Rejeição por traumas. Anos de 1924 a 1933.**

Ano	Bois Abatidos	Rejeitado Post-Mortem		Total em quilos de carne	Remoção de traumatismos, infestações, etc.				Total geral das carnes traumatizadas etc.	Valor co- mercial (Média 1487)
		Mortos em viagem	Traumatismo Generalizado		Quartos rejeitados	Total em quilos de carne	Oitavos rejeitados	Total em quilos de carne		
1924	171.566	112	134	48.216	103	3.780	613	13.798	72.396	205.488\$550
1925	179.768	103	178	55.076	101	3.535	628	14.130	82.785	321.267\$162
1926	103.456	121	122	47.628	57	1.995	321	7.229	72.121	191.782\$851
1927	112.410	123	195	62.328	48	2.380	431	9.703	54.748	192.059\$433
1928	103.599	187	90	48.292	61	2.135	150	3.375	65.055	176.740\$359
1929	102.410	137	106	47.628	59	2.065	206	4.635	76.028	193.839\$372
1930	91.544	162	163	63.700	45	1.575	266	5.985	78.142	222.160\$774
1931	84.699	112	149	51.156	72	2.520	295	6.632	63.236	183.709\$928
1932	79.297	147	105	49.392	55	1.925	302	6.795	57.266	171.567\$086
1933	65.595	61	57	23.128	32	1.120	123	2.880	23.555	75.365\$621
Total	1094.017	1.265	1.299	496.544	658	23.030	3.340	75.162	645.332	1.843.681\$116

A estatística supre dispensa comentários e salienta a necessidade inadiável de se cuidar, quanto antes, do problema de transporte de gados, no propósito de solucionar-o, visando attender, a um tempo, ás exigências de hygiene veterinaria e da economia

animal. — (aa) *Oswaldo M. de Carvalho e Silva*, Medico Veterinario Chefe. — *Octavio M. de Carvalho e Silva*, Medico Veterinario, da Inspectoria de Alimentação do Ministerio de Educação e Saude Publica.

A situação mundial e a agricultura brasileira

Honrado com a demonstração de apreço com que me distinguistes, escolhendo-me para paranympnar o acto de vossa formatura, pediria a atenção dos presentes para uma rápida exposição de alguns aspectos da economia nacional ligados á agricultura.

Habitamos um paiz vasto, escassamente povoado, rico de bens naturaes, numa epocha mundial de fortes ambições. Herdamos um patrimonio precioso, que nos foi legado por heroicos antepassados e que nos cumpre defender e transformar, de accordo com a civilização moderna. Essa actividade deverá ser constituída principalmente pelo aperfeiçoamento profissional do povo e pela exploração scientifica e technica de nossas terras.

Ninguém poderá negar o grande progresso material que, a custa de ingentes esforços, já temos realizado e que a nossa população já attingiu um desenvolvimento numerico apreciavel, podendo constituir, devidamente aproveitada, poderoso factor de enriquecimento. A base, porém, de nosso progresso será o conhecimento exacto da *realidade brasileira*, que depende do estudo perfeito de meio physico para que possa ser associado ao trabalho humano, chegando assim á consciencia da nossa força para accender na alma do povo a crença no futuro da nacionalidade.

Vejamos: da forma por que se acha distribuída nossa população, agglomerada junta á costa e rarefeita no interior; da deficiencia dos elementos de trabalho; dos anseios já demonstrados pelos trabalhadores agricolas; do baixo rendimento do esforço humano em função dos recursos prodigalizados pela technica moderna, nos vem a convicção de que uma obra herculea deverá ser realisada para a integração da maior parte do povo brasileiro no preparo das forças economicas do paiz.

Em 1922, ao se commemorar o centenario de nossa independencia politica, graças ao concurso de dedicados auxiliares, tive occasião de offerecer á consideração dos bons brasileiros um trabalho intitulado "Aspectos da Economia Rural Brasileira", no qual reunimos elementos que, aperfeiçoados com o tempo, constituiriam o ponto de partida para os estudos scientificos e, consequentemente, para as transformações technicas e economicas da nossa agricultura. Ainda hoje conservo a convicção de que o Brasil não poderá ser apenas o fruto de forças immanentes, confiado exclusivamente

Discurso do Professor Arthur Torres Filho, paranympo da turma de engenheiros agronomos da Escola Nacional de Agronomia do Rio de Janeiro.

aos recursos naturaes explorados sem systematisação, sendo o melhoramento tecnico da produção a mais poderosa arma na lucta da concorrência.

Já devemos estar convencidos de que na *actualidade* e no *futuro* as melhores actividades economicas do Brasil se encontrarão no campo, isto é, estarão ligadas ás explorações ruraes. Faltariamos a graves deveres para com os destinos patrios se deixassemos de cuidar,



Turma de engenheiros agronomos da E. N. A. de 1935. Sentados, o Snr. Ministro Odilon Braga e os professores homenageados, inclusive o paranympo, Dr. Arthur Torres Filho.

com o devido carinho, dos aspectos sociaes e economicos da nossa vida agricola, porquanto o trabalho humano precisará ser adaptado ao meio para que se torne util e productivo.

As mais bellas doutrinas sociaes falharão, se não se cuidar primeiramente de elevar o nivel moral, a saúde physica e o preparo profissional do povo, em obediencia a um plano preestabelecido, inspirando-se na convicção de que poderemos formar um Brasil grande tendo por base o aproveitamento racional do solo.

O verdadeiro patrimonio consiste em conhecer os perigos que nos rodeiam, tratando de nos robustecer, trabalhando par uma Patria cuja grandeza só poderá ser aquella que se baseia na consciencia perfeita das necessidades nacionas, não esquecendo a consolidação economica e o robustecimento dos elementos raciaes que constituem o nosso povo, já perfeitamente adaptado ás condições mesologicas do paiz.

Ide iniciar vossa jornada agronomica em momento de apprehensões para todas as nações e nesse prelio em que temos de defender os destinos de nossa Patria, é das mais elevadas a missão que incumbe desenvolver o profissional de agronomia.

Já não estamos na phase da produção desordenada, isto é, a qualquer preço e sem bases racionais, porque ella precisará seguir um criterio economico que contemple parallelamente as necessidades immediatas da defesa de mercados e obedeça a um plano de organização de toda a riqueza nacional. Entretanto, sejamos optimistas, pois o Brasil sempre se mostrou um paiz capaz, por seus recursos immensos, de mobilisar rapidamente novas fontes de riqueza, bastando para tanto que haja organização. Essa organização, todavia, não deverá ser encarada com espirito simplista, tentando-se resolver unilateralmente problemas que envolvem todas as phases do processo economico. Falla-se em instrução profissional, em credito, em má distribuição da propriedade territorial, em falta de experimentação, mas não se trata de solucionar qualquer um desses problemas isoladamente, pois o que se nos depara é a necessidade de um programma de *politica agraria*, enfei-

xando todos os factores de impulsionamento da produção agricola.

Cumpre-nos, portanto, tornar verdadeiramente fecundo o trabalho applicado no cultivo da terra e se torna indispensavel o concurso da agronomia para se alcançar esse resultado. Sem o auxilio da sciencia e da technica e a resolução dos problemas economicos relacionados com a agricultura, não sahiremos victoriosos na luta da collocação dos nossos productos.

Meditai, pois, no valor de vossa missão e na responsabilidade que assumis como os melhores colaboradores da grandeza nacional!

Sêdes sempre observadores perspicazes, ávidos de alargar vossos conhecimentos, attentos á *especialização* nos diversos ramos de vossa carreira, mantendo o entusiasmo constante pela profissão escolhida e sempre dispostos a consagrar a vida aos complexos estudos da sciencia agronomica!

Confio em que sereis devotados artifices da civilização brasileira!

Sêde felizes!

SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA

Fundada em 16 de Janeiro de 1897

(Reconhecida de Utilidade Publica pela Lei n. 3.549, de 16 de Outubro de 1918)

DENTRE OUTROS SERVIÇOS A' ECONOMIA NACIONAL,

CONTRIBUIU para o fortalecimento da espirito associativo da classe rural do paiz, promovendo e incentivando a fundação de associações agricolas;

DISTRIBUIU mais de um MILHÃO E QUINHENTOS MIL mudas de arvores frutíferas, sobretudo lo citricas;

PUBLICOU e distribuiu, gratuitamente, mais de CENTO E CINCOENTA MIL exemplares de trabalhos sobre assumptos agricolas;

INSTITUIU, no Horto da Penha, onde estabeleceu uma estação de pomicultura, um Aprendizado Agricola para a formação de capatazes de fazenda com ensino gratuito;

FUNDOU a Confederação Rural Brasileira;

SUGGERIU á Prefeitura do Districto Federal, em 1904, a criação das feiras livres — o que se consubstancia em lei em 1916;

TRATOU, em primeira mão, das questões de alcool-motor e do pão misto, com estudos theoricos e praticos completos a partir de 1916;

EDITOU, dentre outros numerosos trabalhos:

Geographia Agricola do Brasil, 1908, 1 vol

Legislação Agricola de Brasil, comprehendendo todo o periodo colonial e o independente, até a Republica — 1910, 3 vols.
Inquerito Nacional de Immigração — 1928, 1 vol.

Annaes da 1.^a Conferencia Nacional Algodoeira, 3 vols.

Annaes da Conferencia Internacional Algodoeira, 2 vols.

Annaes da 1.^a Conferencia Nacional de Lactinios, 1 vol.

BATEU-SE pela criação do Ministerio da Agricultura (Conclusões do Primeiro Congresso Nacional de Agricultura, 1901);

PUBLICA, desde 1897, a revista "A Lavoura";

MANTÉM uma Bibliotheca especializada, com 20.000 volumes, e um Museu Agricola, franqueados ao publico;

ATTENDE, gratuitamente e com presteza, a qualquer consulta sobre assumpto tecnico de agricultura, commercio e industria.

A Industria de Lactícinios de Minas Geraes

Em face do convenio de commercio Brasileiro-Argentino

(Conclusão)

Verifica-se do exposto que a produção de 1 kilo de manteiga fina exige o emprego de 6\$600 de materia prima. Esse producto fica no Rio de Janeiro por 7\$200 o kilo, só podendo ser vendido, com margem de lucro, acima desse preço de custo. Em relação á manteiga fina, acontece ainda que a produção nacional desse artigo, é relativamente insignificante, tanto que, até agora, apenas uma meia dúzia de fabricas, entre centenas que existem em Minas, São Paulo e Rio de Janeiro, tem conseguido apresentar producto desse typo no departamento de classificação do Ministerio da Agricultura, no Rio.

E' preciso ter em vista que o consumidor, depois de encontrar á sua disposição a manteiga fina, sem o saber picante proprio da acidez, difficilmente se resignará a consumir producto de inferior qualidade, mesmo a preço um pouco inferior. Em igualdade de preços, a manteiga nacional será desalojada dos nossos mercados pelo artigo estrangeiro.

Vimos que o producto argentino pôde ser vendido no Rio e em São Paulo por preço mais ou menos igual ao do producto nacional correspondente.

A situação de superioridade da manteiga argentina accentua-se em relação aos portos brasileiros no Norte do Rio, em virtude dos altos fretes marítimos cobrados pela nossa navegação de cabotagem e por outros dispendios a que fica sujeito o artigo nacional re-embarcado no Rio para o Norte da Republica. A manteiga argentina destinada aos portos do Norte, soffrerá apenas, o acrescimo de despesas resultante da differença do frete marítimo entre o Rio e esses portos. Essa differença é, por assim dizer, insignificante, como se verifica da relação seguinte, de fretes marítimos, por tonelada, entre Buenos-Ayres e varios portos brasileiros (6):

De Buenos-Ayres ao Rio ou a Santos ..	40\$300
Idem á Victoria	41\$000
Idem á Bahia	49\$400
Idem á Aracajú	57\$200
Idem á Maceió	65\$000
Idem a Recife	72\$800
Idem a João Pessoa	97\$500
Idem a Fortaleza e Natal	117\$000
Idem a Maranhão	130\$000
Idem ao Pará	136\$800
Idem a Manaus	221\$000

Vê-se dessa lista que a differença de frete entre Rio e Recife é de 32\$500 por tonelada, ou \$033 por kilo. As despesas feitas pela manteiga mineira, do Rio a Recife, são approxadamente de 400\$000 por tonelada (7).

Emquanto, pois, o kilo de manteiga argentina fica em Recife por 7\$516, o producto mineiro deve custar, na mesma praça, 7\$600 (7\$200 mais \$400) por kilo. Em relação ao Pará e Amazonas, a nossa inferioridade mais se aggrava, diante das vantagens do que dispõe o producto argentino.

Para que se ajuize da modicidade relativa dos fretes marítimos, em face dos fretes ferroviarios a que está sujeito o producto mineiro, basta considerar que uma tonelada de manteiga, de Bello Horizonte ao Rio, pela E. F. Central do Brasil (605 kms.), paga 220\$900, isto é, a mesma importancia de frete marítimo cobrado por igual volume desse producto, de Buenos-Ayres a Manaus, no Amazonas. De Jiviniópolis ao Rio, via Barra Mansa, pela Rêde Mineira de Viação (609 kms.), o frete de uma tonelada de manteiga importa em 229\$100, e o de uma tonelada de queijo typo Reino, em 347\$900.

RESUMINDO RIO-SANTOS

QUEIJO

Producto argentino	4\$615 o kilo
Producto Mineiro	5\$000 "

MANTEIGA FINA

Producto argentino	7\$484 "
Producto mineiro	7\$200 "

EM RECIFE

QUEIJO

Producto argentino	4\$648 o kilo
Producto mineiro	5\$400 "

MANTEIGA FINA

Producto argentino	7\$517 "
Producto mineiro	7\$600 "

CONSEQUENCIAS PARA A ECONOMIA MINEIRA

Minas produz annualmente 17.000 toneladas de manteiga e 45.000 toneladas de queijo. Dessa pro-

dução, 8.000 toneladas daquelle e 9.000 deste lactício, são entregues ao commercio interestadual, dirigindo-se para S. Paulo, Capital Federal e Estados do Norte. Si os productos similares platenses nos arrebaatrem os mercados de fóra do Estado, que faremos com esse excesso de rodução? Que fazer das vaccas que roduzem o lei que alimenta essa industria? Que acontecerá á multidão de industriaes, rotineiros e operarios agricolas que empregam nessa actividade economica?

8.000 ton. de			
manteiga ...	40.000:000\$		
representam			
cerca de ..		176.000.000	lts. de leite
9.000 ton. de			
queijo	45.000:000\$		
representam			
cerca de ..		90.000.000	" " "
Totales ..	85.000:000\$	266.000.000	" " "

São 85.000:000\$000 que desaparecerão da economia mineira e 266.000 toneladas de leite retiradas da produção annual do Estado.

Nossas vaccas produzem, em média, 500 litros vaccas leiteiras para essa produção, as quaes, ap-de leite por anno. São necessarias, portanto, 532.000 provado o convenio de Buenos-Ayres, terão de ser enviadas ao açougue. Nossos retiros têm, mais ou se fecharem, 10.000 proprietarios e, pelo menos, menos, 50 vaccas cada um. Serão 10.000 retiros a 20.000 retireiros descolocados e sujeitos a vultosos prejuizos. Só os argentinos, que deixaram de pro-voltas de politica aduaneira, como mencionamos pa-duzir de 1930 a esta parte, por uma dessas revira-ginas atraz, cerca de 15.000 toneladas de manteiga annualmente, só elles podem dizer o que um acon-tecimento de tal natureza representa na vida eco-nomica e financeira de um povo.

TRATADOS INTERNACIONALES DE COM-MERCIO

Não somos, absolutamente, contrarios á sábia po-lítica de aproximação economica internacional. Os mercados de todos os povos civilizados devem func-ionar, até certo ponto, como vasos communicantes, mantidos o equilibrio salutar pelas trocas que o com-mercio alimenta. Aplaudimos vivamente a orienta-ção do Governo da Republica, procurando realizar convenios dessa natureza, que alarguem os mercados de que carece a produção brasileira e facilitem a penetração em nosso paiz de artigos sem projecção nos meios productores nacionaes, mas indispensaveis ao fomento das actividades industriaes da Nação. Lembramos, data venia, neste ensejo, o linho, artigo de grande produção na Argentina e do qual, paiz tropical fazemos grande consumo, sem que, entretan-to, exista entre nós sua cultura.

Porque não concedermos á Argentina, em troca da salvação de nossa economia leiteira, favores al-fandegarios correspondentes nas tarifas relativas á fibra e sementes do linho? Obteriamos assim em condições razoaveis essa materia prima de que tanto zo algum para a economia da Nação.

carece nossa industria de tecidos finos, sem prejui-

A compensação poderá ser feita por meio de facilidades aduaneiras concedidas a esse ou outro producto em identicas condições, que as autoridades competentes saberão, melhor que nós outros, qual deva ser.

———Fontes informativas:

- (1) — Informações gentilmente prestadas pela Camara de Com. e Ind. do Brasil.
- (2) — Idem pelas firmas Savassi, Nogueira e outras.
- (3) — Idem C. Cachambú e outras.
- (4) — Idem Nogueira, Savassi e outras.
- (5) — Idem C. Cachambú e outras.
- (6) — Idem Camara Com. Ind. do Brasil.
- (7) — Idem Nogueira e C. e outras.

SENHORES AGRICULTORES!!! FORMICIDA EM PÓ

USEM SÓ

"Morte às Formigas"

50 RÉIS

é o custo maximo de cada litro do melhor formicida que existe! Uma lata de formicida concentrada em pó, marca "Morte às Formigas", dá para 120 litros de solução super-extra-forte, infallivel na extinção de formigueiros.

FABRICANTES CHIMICOS

DR. OLESEN & Cia. — Rua S. Pedro, 115 — Rio de Janeiro

Depositarlos em S. Paulo: **Comp. Ind. e Mercantil "CASA FRACALANZA" Rua Piratininga, 96**

Vende-se em toda parte - Exigir sempre a marca "MORTE ÀS FORMIGAS" - Uma lata pelo Correio..... 6\$

"Os citrus sob o ponto de vista da alimentação e da therapeutica"

Conferencia pronunciada na S. N. A. pelo Dr. João Vampré

Designado pelo Sr. Presidente da Sociedade Nacional de Agricultura, o meritissimo Sr. Dr. Arthur Torres Filho, para fazer parte da comissão especial encarregada de apresentar sugestões referentes à criação da "Semana da Laranja", a ser instituida por esta importante e benemerita Sociedade, venho trazer a minha desvaliosa contribuição, embora pairasse no meu espirito a duvida de não corresponder á honrosa confiança que me foi comettida.

Tomei, então, o alvitre de apresentar succinta dissertação sobre o valor dos *citrus* no ponto de vista da alimentação e da therapeutica.

Desde a mais remota antiguidade tem o homem se esforçado para adaptar toda a Natureza a seu serviço e bem estar.

Sempre houve quem suppuzesse que tudo quanto nos cerca e existe foi feito em nossa intenção, unica e exclusivamente para nosso conforto. De tudo tem o homem procurado tirar o maximo proveito e não sómente subjugá e devora os animaes, mas também exige que as plantas o satisfaçam em outros misteres e fins. Retirando do Reino Vegetal grande parte dos recursos, necessarios á subsistencia e á saude, procurou naturalmente cultivar a sciencia a que deu o nome de Botanica.

Dentre as arvores frutíferas da nossa exuberante Flora, que lhe serve de pabulo, occupam as laranjeiras um dos primeiros lugares.

A interessante familia vegetal das *Rutaceas-Aurantiaceas* compõe-se de cerca de 100 generos, dos quaes consideravel numero de especies e variedades é util ao homem.

As doze especies de laranjeiras classificadas pelos botanicos, encontram-se, actualmente, propagadas em todas as partes do mundo. Algumas dellas desempenham o papel puramente ornamental, ou alimentam o mercado ou a industria local, outras tomam grande importancia no commercio internacional.

Attendendo, pois, ás primorosas qualidades nutritivas e hygienicas da laranja, a sua cultura deve ser cada vez mais intensificada, principalmente em paiz como o nosso, onde produz exuberantemente, sobre tudo nos Estados da Bahia, de Minas, do Rio de Janeiro, de São Paulo e de Matto Grosso. Nesse ultimo se verifica que as frutas não se desprendem dos ramos depois de maduras, conservando-se algumas, ás vezes, até no anno seguinte, quando, com a entrada das chuvas, se tornam novamente coradas e succulentas. Dahi veio a crença de que as laranjas alli reverdecem depois de sezonadas, para

reamadurecerem no outomno. O phenomeno é, entretanto, facilmente explicavel, porque se sabe que as chuvas naquellas regiões cessam e começam quasi bruscamente todos os annos.

Fruto de elevado poder nutritivo, de producção relativamente facil e compensadora, a generalização do seu uso se impõe na alimentação do nosso povo. Si não lhe bastasse o seu delicioso sabor para impor-se a uma grande procura, ella ainda se recommendaria pelas suas riquezas em vitaminas.

E, como diz D. Amaro von Emelen, a sua ampla divulgação, abrirá outra era de progresso para a lavoura, que é, e nunca deixará de ser o fundamento e a *cellula geradora da riqueza nacional*.

Descrevamos, pois, cada variedade separadamente, salientando seu valor nutritivo e as suas propriedades therapeuticas.

De passagem diremos que entre os mais respeitadoss botanicos se observa certa confusão de nomes e classificação das laranjeiras. E, como observa Henrique Semler, no seu importante tratado — *A Agricultura nas Regiões Tropicues*, alguns scientistas, classificam, por exemplo, na especie *Citrus Vulgaris*, tanto as laranjeiras que produzem frutos doces, como as de frutos amargos; porém, segundo parece, a maioria insiste na classificação de *Citrus aurantium* para as primeiras e *Citrus Bigarodia* para as segundas.

A *citrus Vulgaris* é a nossa laranja da terra ou laranja amarga, que passa por ser a especie mãe de que derivam todas as outras. Tem grande importancia, porque sobre ella se enxertam as variedades de fruto comestivel. Além desta propriedade, é uma das mais empregadas em medicina. Verdade é que o azedume do seu fruto, impede que se coma, tal como é, mas fazem-se com elle doces muito saborosos; e é esta especie que fornece á pharmacia as *folhas de laranja* e as *flores de laranja* que servem para fazer a *agua de flores* e o *oleo essencial*, conhecido sob o nome de *essencia de Neroli*. Pela distillação das folhas novas e rebentos da laranja amarga, que passa por ser a especie mãe de que muito usado nas perfumarias. A industria do "petit-grain", sendo uma industria caseira por não necessitar para sua exploração de grandes capitais, seria susceptivel de grande desenvolvimento entre nós. Trata-se, além dos mais, de uma essencia que encontra procura nos mercados estrangeiros, preferindo-se a de origem artificial. Bem perto de nós temos o exemplo do Paraguay que, em o aproveitando de sua laranja amar-

ga, consegue exportar elevadas quantidades dessa essência que ainda em 1934 correspondeu a 114.206 kilos. Fernece, também, o *epicarpo da laranja*: porque estas partes têm sabor e cheiro mais penetrantes do que as da laranjeira de fructo doce. A casca da laranja azeda, casca que é amarga, produz licôres de mesa como o "marrasquino" e o "curaçau", muito estimados. Ainda da casca — *cortex aurantiorum*, se isola o principio activo e amargo conhecido pelo nome de *Hesperidina* e é *Isohesperidina*, e da semente *Limonina* que merecem ser largamente empregadas na qualidade de estomachicas.

As folhas, flôres e a casca do *Citrus Vulgaris*, são usadas, de resto, na therapeutica, como estimulantes, tónicos, e antiparâmedicas e empregam-se nas digestões lentas e molestias nervosas, como os espasmos hystericos, convulsões, opprêssões, palpitações do coração, etc.

Huffeland aconselha como unico remedio contra a dyspepsia — o chá de laranja da terra, usado pela manhã (em jejum) por bastante tempo. O mesmo chá, preparado com as folhas, é de uso popular contra a indigestão e a colica de estomago e intestinos.

"O pó das folhas de laranja, como escreve o dr. Eduardo de Magalhães, em a sua estimada obra — *Hygiene Alimentar*, gozava outrora de grande reputação contra todas as molestias nervosas, o tico doloroso, a hysteria, as convulsões, a chorea, a epilepsia e outras."

Apreçiemos em primeiro logar a importancia familia das *Rutaceas*: e da *itrus Medica* que abrange, por sua vez, todas as formas e variedades do "limão", da "laranja" e da "cidra", etc. e o *Citrus hystrix*, D. C. que compreende a "lima" e as suas variedades. Ambas as especies são sobremodo uteis ao preparo dos doces, dos pomelos, apreciados como sobre-mesa, além das suas grandes propriedades medicatrizes.

O nosso *Limoeiro* — *Citrus limonium*, é originario do Norte da India.

No fim do seculo XV, segundo Merat e de Lens foi que elle ficou geralmente conhecido na Europa.

Transportado para o nosso paiz, taes elementos de prosperidade encontrou a arvore na sua nova patria, que produziu frutos superiores aos da Europa.

Corresponde o Limoeiro ao fructo de casca grossa, acido, amarello, despontado, a que damos o nome de *limão gallego*.

E' o mais importante de todos os limões, dando talvez origem a commercio tão importante quanto ao da laranja.

Além do limão gallego, são cultivados outras especies: o *Limão miúdo* ou *Citrus Limonium* Acido, que é muito rustico e cresce em certas regiões do paiz em estado selvagem; o *Limão doce* — *Citrus Limia*, Willd., *Dulcis* ou *Edulis*, que se obtém de enxerto, mas que não offerece grande interesse; o *Limoeiro do campo* — *Pulmeria Warmingii*, Muell. Arg. familia das *Apocynaceas*, *Limoeiro do Matto* — *Citrus*, sp. Tem os mesmos usos que o limão azedo; o *Limoeiro francez* — *Citrus Auran-*

tium, cujo o fructo assemelha-se á laranja da terra, utilizavel em doces e na culinaria. Ha também o *Limão chinês* — de tamanho grande, muito productivo, porém pouco perfumado. Encontramo-lo no Horto Botanico da Sociedade Bahiana de Agricultura, importado pelo Dr. André Argollo, conforme refere o illustre agronomo Gregorio Bondaf, em o seu conceituado trabalho — "A Laranjeira no Brasil."

"Ponderosas razões, escreve o illustre Dr. Eduardo de Magalhães, teve certamente a natureza para compor os fructos por tal forma e de modo tal — que em todas figure mais ou menos, o elemento acido. Mesmo nas mas doces, em que o assucar representa a parte mais saliente, sob a doçura occulta-se, disfarça-se o principio acido, a acidez.

Valiosissima razão houve, para que nas frutas, de leitosas auxiliares da alimentação ao lado dos albuminosos, dos hydrocarbonados, dos aromaticos, figurassem systematicamente o acido malico, o tartarico, o citrico, em variadas combinações, com differentes paladares.

Nenhuma, entretanto, de todas as frutas, é mais rica de acidez do que o limão, circumstancias de que de antemão o colocam acima de todas as outras, assignalando-lhe o primeiro logar em representar aquelle pensamento da Natureza.

Eis, pois, um ponto de vista geral, sob que o limão se nos apresenta primando sobre todas as frutas conhecidas ou geralmente apreciadas.

Accresce que nenhum fructo, se presta a tantas e tão importantes applicações, quanto o limão."

As propriedades medicinaes do succo do limão e de suas cascas são conhecidas desde seculos. Constitue esse fructo, com effeito, um dos mais uteis a economia domestica, por sua virtudes e pela importancia de seus multiplos derivados industriaes, em forma de essencias, acido, citrato, etc.

Das differentes partes componentes do limão é seguramente o succo a mais importante e merece examinado sob as tres faces, *hygienica*, *culinaria* e *medicinal*.

Sob o ponto de vista hygienico se nos apresenta em primeiro logar — a limonada, que é a forma mais simples, mais commoda e usual de nos utilizarmos do limão.

O succo diluido em agua e temperado com assucar, é, realmente, a limonada mais prompta, mais simples, mais agradável, appetitiva e diuretica.

Nicclão Moreira qualificou-a *impagavel desalterante* nos paizes quentes.

Pessoas que se dão mal com a limonada crua, acham-se bem com a fervida. O calor, com effeito, enfraquece o acido.

Para a hygiene do corpo é o limão um purificador e um desinfectante de primeira ordem. Usando-o em lavagem das mãos, deixa-as limpas, desengorduradas e

brancas, e assim se pode empregar no corpo todo dissolvendo-se o succo na agua.

E' aconselhado tambem na hygiene da bocca e dos dentes, para desinfectal-os, fortalece as gengivas evitando certas molestias typicas. Nessa mesma forma serve para tonificar a vista, usando-o todas as manhães ao levantar-se. Lavando-se a cabeça com succo de limão, limpam-se as secreções sebaceas do couro cabelludo e evita-se a queda do cabello, que fica desengordurado e brilhante.

O emprego do limão na cozinha é muito conhecido. E' o complemento delicado, o segredo mesmo dos pratos mais saborosos; serve de condimento para os assados e muito especialmente para o molho das peixadas, ás quaes empresta um gosto exquisito.

Não convém comer ostras sem a gotta do limão, que lhes tira a insipidez e as torna mais digestivas. Sob a influencia do limão assegura-se que as ostras perdem a qualidade venenosa que em certas occasiões adquirem.

E' entre nós bem sabida a exigencia de uma rodellinha de limão a bocca de um leitão recheiado á mesa de um banquete. E neste caso servirá para facilitar a digestão da carne de porco, de todas a mais gostosa, porém, mais indigesta.

Depois de aproveitado o succo, a casca e parte da polpa restante que fica adherida, servem, de resto, para esfregar a bateria da cozinha, afim de limpá-la, bem como a todos os metais.

"Não se imaginam as multiplicas applicações medicinaes, algumas do mais subido valor internos e externos, do succo ou sumo do limãozinho azedo, providencia, dizem Merat e de Lens, dos países quentes onde o emprego de mil maneiras contra o calor.

Nas febres de qualquer natureza que sejam, inflammatorias ou infectuosas, particularmente nestas, a limonada é mais do que um liquido refrigerante e agradável; mais do que um lenitivo, um consolo para o doente: — é uma bebida realmente util, de inestimável valor".

Si é misturado com vinho, ajuda a digestão e tomado com chá ou café tonifica o coração e os membros.

"Per sua acção directa o succo do limão aproveita na congestão hepatica, nos engorgitamentos do figado, lithisse biliar e na ictericia cujo prurido cutaneo faz cessar.

"A funcção, porém, prophylatica mais notavel e

mais importante do limão é, incontestavelmente, contra o escorbuto."

"Até o presente o preventivo, por excellencia desta terrivel molestia, seu especifico, nas longas viagens maritimas, é como se sabe, esse fruto providencial".

"Contra o paludismo o emprego do limão é muito antigo".

"Misturado com sal de cozinha o succo do limão foi muito preconizado por um clinico antigo Wright, contra o diabetes; e, segundo Cayla, alguns medicos inglezes consideravam-no igualmente um quasi especifico dessa molestia, administrado do mesmo modo, a saber — em mistura com o sal, aliás substituivel por meia colherinha de bicarbonato de sodio."

Em applicação typica serve para gargarejos e contra as escoriações e arranhaduras, e basta collocar pequenas placas sobre os calos para alliviar-lhes as dores.

Deste modo prest o limão reaes serviços aos laboratorios e pharmacias. O emprego da casquinha é frequentissimo em pastilhas, xaropes, tinturas e alcoolaturas, usadas isoladamente ou para aromatizar outros preparados.

Finalmente, é a essencia de limão um dos componentes do *Balsamo de Vida* de Hoffmann, medicamento outrora muito reputado e actualmente muito esquecido, graças ao que bem se pode "chamar injustiça do tempo."

Cidra — *Citrus medica*, Gall., arvore cultivada no Brasil e em Portugal. Seu fruto é volumoso, oblongo, mamiloso no topo, superficie rugosa e frequentemente tuberculosa, de cor roxa no seu verde, amarella quando maduro. O epecarpo da casca fornece por expressão, ou por distillação, uma essencia de cheiro suave, empregada em perfumaria. A casca interior é muito espessa, branca, tenra, carnosa, e forma a parte mais consideravel do fructo: fazem-se com ella doces excellentes.

Cidrão — *Citrus Cedron* — Arvore do Brasil, da Venezuela e da Nova Granada, cujas sementes são compridas de 2 a 3 centimetros e largas de 1 centimetro.

Contem um alcaloide — a *Cedrina*. Tonico, antispasmodico, antiperiodico, e febrifugo, empregado contra a malaria e as dispepsias, e como alexipharmaco contra as dentadas de cobra. Com este emprego tem-se conseguido, tanto em França como na Nova Granada, curarem-se pessoas quasi perdidas.

FRANCISCO
GIFFONI & CIA.

DOENÇAS
DO ESTOMAGO, FIGADO E INTESTINOS
SAL DE CARLSBAD
EFFERVESCENTE DE GIFFONI
ANTI-ACIDO · CHOLAGOGO LAXATIVO

Rua I.º de Março, 17
Rio de Janeiro

Laranja bergamota — *Citrus bergamia* — Risso. "Os botânicos modernos não encontram na bergamota sinais característicos suficientes para separar esta espécie (*Citrus medica bergamia*) como sendo distincta da cidreira, tal com era feito pelos botânicos desses tempos, que a classificaram sob a denominação de *Citrus Bergamia*. É uma árvore pequena, delgada e espinhosa, cujas flores e folhas têm certa parecença com as laranjeiras da terra. Seus frutos são quasi esphéricos, às vezes periformes, cobertos de casca tenue, lisa, amarello-clara, encerrando em quantidade e conhecido oleo cu essência odorifera de bergamota. Este oleo, consoante observa Henrique Semler, torna esta árvore muito estimada e cultivada nas costas do Mediterraneo, mormente nas proximidades de Reggio, na Calabria."

Nos paizes americanos esta espécie é pouco cultivada. No Brasil, entretanto, goza de especial estima porque o fruto, contrariamente ao que se verifica em outras regiões, tem a polpa muito doce, como se observa nas culturas de S. Paulo. Isto prova o que o sublime poeta mantuano cantou no 9.^o verso do II livro da *Georgicas* e que melodiosamente sôa — *Arboribus varia est natura creandis*, cuja traducção é a seguinte: A natureza varia no seu modo de produzir as arvores.

Sobre outras espécies do genero *Citrus*, pouco ha que referir, pois é diminuta sua procura no commercio.

A *Limeira* ou *Citrus Linetta* é dos frutos citrinos o de menor importancia. Ha duas espécies que são as mais apreciadas entre nós: a *Lima de umbigo* e a da *Persia*. A polpa é fina e doce, contendo um sumo de sabor especial e bastante aromatico, proprio para convallescentes. Emprega-se como refrigerantes e em doces.

Citrus maxima, Merr. — Esta espécie é conhecida sob os nomes de *toronja* ou *thuringia* e *pomelo*; alguns auctores incluem aqui tambem o *grapefruit*.

Toronja — *Citrus pomum Adami*, Risso — familia das *Rutaceas*. A árvore é mais ou menos espinhenta, conforme a variedade. As folhas são grandes, ovaes, abnhas ou emarginadas. Fruto muito grande, casca lisa.

Os rebentos novos do pomelo são glabros, com ramos e nervuras das folhas — lisas, sem pellos.

A fruta em geral é volumosa, pesando as maiores 3 e mais kilos; a forma é variavel: esphérica, periforme, esphérica achatada, etc. A casca é em geral grossa, felpuda por dentro; a cor vermelho-laranja. A polpa branca ou avermelhada, tem gosto azedo, um pouco amargo, propria para doces.

Grapefruit — *Citrus paradisi* — Macierlane. Como caracteres botânicos esta espécie tem no peciolo da folha uma dilatação grande, foliacea.

Esta espécie, melhor do que outras do genero *Citrus*, convem para ser cultivada nos climas humidos e quentes.

A fruta tem grande mercado na America do Norte e o seu consumo e popularidade, conforme se observa nas estatisticas, está rapidamente crescendo.

O *grapefruit* é considerado como o mais saudavel e refrescante; o seu valor medicinal é maior do que o das laranjas e do limão; os medicos o recomendam pelas suas qualidades tonicas e principalmente como poderoso especifico contra a dispepsia.

"Os Estados do Brasil em que, devido ao clima humido, a laranja não dá bom typo commercial, poderiam cultivar o pomelo para abastecer os mercados americanos. No Brasil o *grapefruit* tem pouca procura, e por consequinte, é pouco cultivado."

As variedades principaes desenvolvidas na America do Norte são:

Nectar — A fructa redonda e cheia, a cor amarello-pallida, sementes poucas, perfume excellente.

Duncan — Fructa achatada, com casca bastante grossa, a polpa branca esverdeada de qualidde excellent; sementes poucas.

Triumph — A fructa de aspecto lino, muito succulenta, tem caroços. O perfume nem sempre é sufficiente.

Imperial — Tamanho de medio a grande, casca lisa, bastante fina, polpa succulenta, de bom perfume nem sempre é sufficiente.

MARSCH — Fruto grande, liso, achatado, succulento.

Colton — Tamanho de medio a grande, acida e delicadamente amarga, sementes miudas, pelle lisa, cellulas oliferas pequenas; a cor é leve de limão tornando-se um tanto alaranjada, quando bem madura.

Pink-fleshed — ou polpa vermelha — Muito productiva; a polpa roseo vinhacea, de qualidade mediocre; a árvore é grande e muito ornamental.

No Brasil já se encontram algumas variedades apreciaveis principalmente em Minas Geraes, Rio de Janeiro e S. Paulo, taes como:

Maracaty — Fruto grande, casca lisa, pesado; Malancia, fruto volumoso, pesado, muito liso, de excepcional belleza. Na Bahia, no referido Horto, encontram-se umas quatro variedades de *grape-fruit de Washington*, de polpa branca e de rosea, sem caroços.

O *Citrus Aurantium*, L., é a laranjeira de frutos doces, e, de todos os citrinos, o que tem maior importancia no ponto de vista da alimentação e do seu commercio interno e externo.

Em geral, as laranjas doces são um tanto ovais, tendo algumas uma protuberancia a que se dá o nome de umbigo. As flores da laranjeira doce são brancas e odorosas, os frutos, agri-doces, na maior parte das variedades, e doces sem acido algum em outras, taes como:

Laranja Mandarin, originaria da China do Sul. Tem reputação de ser a casta mais fina; por isso na classificação antiga é denominada *Citrus nobilis*. Entre os botânicos, como entre os arboricultores, ha divergencia quanto a ser ou não distincta da Tangerina, nome este

derivado de Tanger; alguns chegam mesmo a pretender que mandarina é corruptela de tangerina; mas quaesquer laranjas que se exhibem nos mercados sob estas duas denominações constituem um só e mesmo fruto, apresentando occasionalmente pequenas diferenças, devidas certamente à influencia do solo e do clima.

Seus frutos são ainda designados por outros nomes, taes como *laranja tomate*, *laranja boceta*, e *kid glovee*, denominação ingleza que significa que esta laranja pôde ser descascada com luvas, pelo facto de sua fina casca desprender-se facilmente da polpa, podendo-se descascar e partir o fructo sem molhar os dedos.

Seu fructo é globoso, deprimido, de tamanho mediotre, com casca levemente verrugosa, de cor amarello-avermelhado. O mesocarpo separa-se com facilidade do endocarpo.

Existem diversas variedades, dellas a mais fina é a *Satsuma* de sabor delicado e sem caroço, e a arvore sem espinhos. Cultiva-se enxertada de preferencia em *Poncirus trifolista*, laranjeira selvagem de porte pequeno.

No Brasil, a Mandarina ou Tangerina enxerta-se principalmente em laranja amarga, formando arvores de bom desenvolvimento; as fructas são abundantes e volumosas, attingindo o tamanho da laranja.

E' um dos citruses mais agradaveis na alimentação e muito apreciado, principalmente pelas crianças, servindo tambem para doces. As cascas são aproveitadas para licores. Pelo activo e penetrante perfume que desprende logrou, entre nós, chamar-se *laranja cravo* ou *mexeriqueira*.

Laranja doce — *Citrus sinensis*, conhecida entre nós tambem, como *laranja da China*. Esta especie é a mais conhecida e cultivada. O sabor agradável, as qualidades limenticias, a belleza dos seus fructos lhes deram logar importantissimo no commercio internacional.

A arvore, no seu estado natural, conforme a descrevem os botanicos, é de porte rebusto, attingindo em nossos climas, dez metros de altura, com 80 a 90 centimetros em circumferencias. E' muito espinhosa. A casca do tronco é sujeita a enfoliação, dando-lhe aspecto gomoso.

As flôres, as folhas e a casca da fruta, têm as mesmas applicações na fabricação dos sub-productos iguaes ao da laranja azeda, como sejam doces, geleas, licôres, etc.

Na cultura existem numerosas variedades. As mais cultivadas no Brasil são:

Laranja da Bahia ou de Umbigo — considerada a melhor do paiz, é a *itrus decumana*. Appareceu na Bahia no principio do seculo XIX, sem resultado de enxertia, e foi propagada no Brasil, America do Norte, Portugal e outros paizes citricultores.

O nome de laranja de umbigo é dado em virtude de uma excrescencia verrugosa que possui no ovario, que as distingue das demais.

O fructo é grande, ora redondo, ora alongado, sendo a polpa fina, com bastante sumo doce e aromatico. De ordinario é maior que a da China, *Citrus aurantium*.

Da laranjeira da Bahia tudo se aproveita: as flôres são utilizadas para a fabricação da conhecida agua de flôr e a essencia de *Neroli* por destillação. A colheita das flôres se faz de dois em dois dias, sacudindo-se a arvore. A casca da laranja serve para fazer a essencia de laranjeira. As folhas seccas à sombra, têm uso medicinal. Os ramos sem curvas se prestam para bengalas e cabos de guarda-chuva.

Esta variedade não produz sementes.

Por todas estas apreciaveis qualidades, merece a honra de ser julgada mesmo pelos estrangeiros, a mais util e a melhor do mundo. Os americanos do Norte comprehendendo as vantagens que poderiam resultar da sua intensiva cultura, introduziram varias fôrmas na California e alli iniciaram a respectiva plantação que hoje fazem extensamente, a ponto de serem os fornecedores de quasi todo o mundo; ao passo que na Bahia, nenhum accrescimento notavel temos presenciado na exportação das nossas laranjas.

Laranja selecta — *Citrus depressum* — *Risso* — Variedade de laranja doce. O arvoredor tem fortes espinhos, fructo grande um tanto achatado, com casca rugosa, grossa, amarella, com manchas verdes, pequenas bagas em relação à fruta, poucos caroços, polpa muito doce, e aromatica. Esta variedade foi importada de Portugal e actualmente constitue importantes laranjeiras no Estado do Rio de Janeiro e em São Paulo.

Laranja saude — Produz fructos grandes, de polpa firme e doce; a ponta da fruta, um tanto saliente, não tem caroços.

Laranja Imperial — Os fructos são grandes, de cor variegada muito doces e aromaticos. A folhagem é verde, variegada de tons brancos. E' tambem conhecida como *laranja crotono*. Esta variedade entre nós, é cultivada mais como curiosidade, e não para o fim commercial.

São, de resto, muito apreciadas pelo assucar, acido e saes, as variedades de laranjas brasileiras: *Laranja selecta*, *Laranja lima* ou *serra d'agua*, *Laranja pera*, *Laranja branca*, *Laranja prata*, *Laranja melancia*, *Laranja pelle de moça*, etc., etc.

No Estado do Rio de Janeiro gozam de grande estima as seguintes variedades descriptas pelo distincto pomologista Aristides Caíre, de saudosa memoria:

"Laranja selecta — do Rio — Tambem excellente variedade, grande de pouca semente, muito productiva, precoce, de sabor especial; segundo alguns, superior à da Bahia, produz bem na baixada do Estado do Rio.

Laranja rosa — tardia, tem a vantagem de se conservar longo tempo no pé; ha diversas sub-variedades.

Laranja campista ou selecta de Campos. — muito boa, precoce, productiva, tanto de pé franco como de enxerto, apenas apresenta o inconveniente de ter a arvore muito espinha e a fruta muita semente.

Laranja lisa — Excelente variedade, de casca completamente lisa, qualidade muito succosa e de sabor especial.

Laranja monjolo — variedade de tamanho grande, grande, casca grossa, tardia, de septos muito delicados, digna de ser multiplicada.

Laranja Macahê ou de penca — produz abundantemente, em pencas de 10 a 12 laranjas; são pouco acidas.

Laranja Natal ou ovo e muitas outras, além das amargas da terra, toronjas, etc., que servem para doce."

SUB-PRODUCTOS

A citricultura deu origem a diversas industrias de sub-productos commerciaes ou de uso domestico.

Todas as partes do limoeiro e da laranjeira, como temos assignalado, são uteis e mais ou menos apreciaveis.

A casquinha contem um oleo essencial a que deve o limão a sua fragancia, oleo que se divide em duas essencias — o citrico e o citropheno, sendo este um composto camphorado, a que se attribue a acção hyposthenizante do systema nervoso.

Pelo aroma suave e agradabilissimo é a essencia do limão e da lima muito empregada pelos perfumistas, licoristas, confeiteiros e pharmaceuticos.

É um dos componentes de *Agua de Portugal da Agua da Ruinha da Hungria* e das differentes *aguas de Colonia*, mais ou menos activas.

Na pellicula branca, immediata ao zesto e quasi sempre retirada com este, encontram-se, como na laranja, dois principios amargos: a *hesperidina* e a *aurantina* e acido gallico.

As laranjas doces, amargas e azedas prestam-se á confecção de laranjadas ou marmeladas de laranja, de pudins, crêmes, geleas, além do conhecido e popular *doce de laranja*, feitos com a casca de laranja da terra.

No Boletim de Agricultura (Setembro de 1902) vem um artigo do distincto Sr. Julio Brandão Sobrinho sob o titulo: *As laranjeiras*.

Essa publicação traz indicada a receita da laranjada ou marmelada de laranja.

Em seguida o autor occupa-se do creme de laranja, considerando-o o doce mais delicado que se faz com a laranja doce. A receita, que elle nos dá, é a seguinte:

Unta-se uma vasilha com calda e nella deita-se a mistura composta de um litro de assucar, doze ovos e tres calices de caldo de laranja; depois de passada essa mistura em peneira seis ou sete vezes, cozinha-se em banho maria ou no forno.

Para a confecção de creme de laranja, impropriamente denominado — podim de laranja

— ha outros processas, em que entra maior quantidade de caldo de laranja do que no creme descripto, dando-lhe mais pronunciado gesto da fructa.

Além disto, outras doceiras preparam á parte um pouco de calda queimada, com que borrifam o creme depois de cozido, tornando-o exquisitamente saberoso.

Preparado deste modo, é realmente o creme de laranja um doce delicadissimo.

Do succo fresco da laranja obtem-se vinho e vinagre de boa qualidade, gozando de reputação nas localidades onde são preparados.

O sorvete de laranja é um dos mais agradaveis e salutaes.

Em São Paulo, o nosso consagrado chimico, prof. Baptista de Andrade preparou com laranja um fermento superior ao da cerveja e muito melhor para o fabrico de pão, doces, etc.

Com casca de tangerina ou mexeriqueira se prepara um elixir delicado e uma laranjinha sobremodo apreciada pelos amadores desse alcoolico. Com o succo se fabrica excellente vinho secco ou mais ou menos confeitado.

Baptista de Andrade conseguiu qualidade superior com a seguinte formula que deve ser amplamente divulgada:

"Em 20 litros de succo addicionam-se um kilogramma de assucar e uma grammma de tanino; deixa-se fermentar até destruir quasi toda a materia saccharina. Em seguida faz-se a *mutagem* (parada de fermentação) por meio de 250 centimetros cubicos de alcool forte (a 95°), preparado com a propria laranja mexeriqueira. Purifica-se, então, pela colla de peixe (*collagem*) e deixa-se envelhecer por alguns mezes.

Este processo poderá servir, mais ou menos modificado, para o fabrico de vinhos de fructo sem taninho."

VALOR NUTRITIVO DA LARANJA

O chimico valenciano Dr. Austin Erigo fez, recentemente, perante numerosos medicos estrangeiros que visitaram a Hespanha, interessante conferencia sobre a laranja.

Depois de breve exordio, começou aquelle scientista dizendo que "a laranja é um fructo de uma arvore extraordinaria, porque produz tres essencias differentes: uma nas flores, outra nas folhas e frutos e outra nas cascas dos frutos maduros".

Descreveu a composição chimica destas 2 essencias, segundo os trabalhos mais modernos de investigação e, continuando, estudou o fructo, conforme as analyses chimicas de suas diversas partes. Examinou as substancias que o compõem, assignalando o poder de suas diastases, capazes de auxiliar a acção peptonizante dos pro-

cessos digestivos, e como facto de destaque, a sua riqueza em vitaminas, que torna taes frutos capazes de compensar a falta de vitamina C em muitos alimentos usuaes.

Fez longas considerações acerca do valor nutritivo desses frutos.

Falou ainda da importancia que actualmente se attribue á laranja em todas as partes do mundo e concedeu os cientistas estrangeiros a que trabalhassem para incentivar, em suas terras, o consumo desta fruta privilegiada.

Em substancioso relatório apresentado ao illustre Prefeito do Districto Federal, relativo á necessidade de amparar a fruticultura brasileira, o distincto agronomo J. Henrique da Silva Seixas nos fornece a seguinte analyse chimica referente ao valor nutritivo da laranja:

COMPOSIÇÃO MEDIA — DEZENOVE VARIEDADES DE LARANJA

Elementos:	Percentagem:
Água	87,75
Proteína	0,78
Graxas	0,20
Assucares	8,69
Hydro-Carbono	1,03
Ácidos	0,90
Cinzas	0,57

VALOR ALIMENTICIO:

Calorias	43,00
Relação nutritiva	1,13

COEFFICIENTE DE DIGESTIBILIDADE

Proteína	82 %
Graxos	96 %
Hydro-carbono	91 %

Vejamos em seguida a composição do Grape-Fruit Pernambucano:

Elementos:	Percentagem:
Água	87,20
Proteína	0,54
Graxos	0,25
Assucares	8,50
Hydro-Carbono	2,29
Acidez	0,82
Cinzas	0,40

VALOR ALIMENTICIO

Calorias	37,71
Relação nutritiva	1,21

COEFFICIENTE DE DIGESTIBILIDADE

Proteína	85 %
Graxos	94 %
Hydro-Carbono	92 %

Confrontando a analyse da laranja e a do Grape-Fruit, veremos que aquella é superior a este como alimento, si bem que, o Grape (Toranja) encerra um principio amargo, de propriedade tónica e aperitiva que lhe confere um grande valor, augmentando assim, o seu consumo, principalmente na America do Norte e na Inglaterra.

Nos citrus, ha uma apreciavel percentagem de ferro que dosificado nas suas cinzas, no estado de oxido de ferro, alcança 1 % na laranja e 2,1/2 % na toranja (grape-fruit). Este ultimo é portador de uma boa quantidade de phosphoro, sendo estimado em 11 % entre os elementos mineraes, calculados em anhydrido phosphorico. As laranjas encerram 9 % deste elemento."

Quanto mais se aprofundam os biologiologistas, chimicos e a propria medicina para melhor conhecerem suas propriedades, mais se descobrem novos valores que justificam o augmento de seu uso.

Os succos da laranjada toranja, do limão, etc. são como se acha demonstrado, ricos em vitaminas e ao mesmo tempo nutrem o organismo, o vitalizam e depuram das toxinas que o envenenam.

Neste particular de vitaminas, o maior valor das frutas está no alto teor da C: a laranja, o limão, a tangerina, o grape-fruit, inscrevem-se, com effeito, entre os alimentos mais nutritivos e salutaes.

O professor Jaffa demonstrou numa serie de brilhantes experiencias que as laranjas contem as vitaminas A, B, e C, por isso que as devemos, antes, considerar, como alimento, do que simples guloseinas.

Segundo a recente analyse de Sherman, a quantidade de saes mineraes em 100 grammas de secco de laranja, expressa-se pela seguinte percentagem: — Calcio — 045; magnesio — 012; potassio — 177; sodio — 012; phosphoro — 021; chloero — 006; enxofre — 011; e ferro — 0005.

Sob o ponto de vista alimentar o Dr. Milton Hanke e os seus collaboradores, durante tres annos e meio observaram o effeito do caldo de laranja e limão sobre a nutrição de 341 crianças do "Instituto Moosheart" e os estudos e observações mostram os resultados beneficos obtidos na robustez das crianças, quando lhes eram fornecidas diariamente, dois copos de caldo de laranja e de limão.

Sob as multiplas formas porque a laranja é apresentada ao consumo, ella conserva as suas propriedades vitaminosas, quer saborcada ao natural, como é commum, quer nos productos da sua applicação industrial, taes como xaropes, refrigerantes, cremes, etc.

Para que se possa avaliar o alto valor nutritivo do succo desse fruto, vamos reproduzir abaixo, os re-

sultados das experiencias recentemente realizadas nos Estados Unidos para determinação deste valor.

Para essas experiencias se tomaram, separadamente, iguaes quantidades de succo de laranjas frescas, xarope obtido com addição de acido citrico e benzoato de sodio e xarope de laranja diluido em agua gazoza.

Supunha-se que o poder anti-escorbutico destes preparados se equivaliam, supposição confirmada, aliás nessas experiencias para as quaes se serviram de uma co-baia para elemento de prova.

As conclusões foram as seguintes:

1.º — O succo da laranja vendido no commercio e preparados com frutos recentemente colhidos é tão rico em vitaminas C, como o succo fresco obtido pela compressão dos frutos.

2.º — Conservado nessa forma, a temperaturas baixas, o teor em vitaminas C do succo da laranja diminue, por"m, gradativamente, para tornar-se nullo depois de tres mezes.

3.º — Conservado sob forma de xarope sem addição de agua, o succo conserva suas vitaminas integaes durante tres mezes.

4.º — Acredita-se que as vitaminas dos succos são conservadas pelo alto teor em zasucar, do xarope, e pela elevada acidez.

5.º — A bebida preparada com o succo e uma certa quantidade de agua gazoza, que represente 12,5 ve-

zes o peso da respectiva quantidade de succo perde gradualmente o seu teor em vitaminas C.

6.º — O valor anti-escorbutico desta bebida não se modificou sensivelmente, quando a diluição foi effectuada no laboratorio á temperatura natural do ambiente e ahí conservado em logar fresco. Nestas condições, a bebida manteve o seu valor vitaminoso durante o tempo de sua conservação, que foi de 10 dias.

7.º — Ficou demonstrado que a vitamina anti-escorbutica contida no succo da laranja não se conserva inalterada mais de 10 dias depois da diluição do succo."

Em face de tão surpreendente resultado, o succo das laranjas deve, pois, ser ministrado em estado natural, puro e sem abundancia, ás crianças por encerrar vitaminas de crescimento, de utilização nutritiva, em virtude das substancias albuminoides e proteicas que contém.

A LARANJA E O SEU TEOR EM VITAMINAS

No fim do seculo passado alguns cientistas descobriram a presença nos alimentos "naturaes" de certas substancias que julgaram essenciaes "à vida, á liberdade e á conquista da felicidade".

Essas preciosas substancias são as vitaminas, que, como o nome indica, quer dizer geradores da vida. São substancias azotadas que se encontram, em quantidades infinitesimaes, nos alimentos, e agem de modo especial como estimuladores e reguladores dos phenomenos da nutrição.

A vitaminologia é capítulo que interessou os biologistas desde o seculo XIX com as polemicas de Forster sobre os principios mysteriosos nos alimentos, para produzir alteraçõe pathologicas nos animaes.

"As vitaminas, com o seu extraordinario sequito de surpresas, vêm, como escreve o distincto cientista Dr. Araujo Ribeiro, empolgando todos os meios cultos e scientificos do mundo inteiro notando-se febre e sadia emulação nas pessuisas apprehendidas para desvendar o mysterio, que ainda envolve o impressionante conjunto desses preciosos elementos de Vida. Percebe-se, mesmo, que já toma foros de cidade, timidamente, embora, a crença de que as vitaminas, formando, em ligação intima com os Hormonios e sonhado *Elixir da Vida*, venham a dar o tiro de misericordia nas molestias em geral, que, assim, não passariam, talvez, de simples *avitaminoses*.

A existencia das vitaminas, tornou-se conhecida através de sua actividade nutritiva, porque uma cousa é certa: — a vida não pôde ser conservada com uma alimentação em que somente entram as proteínas puras, os saes inorganicos, as gorduras e os carbo-hydrates.

A observação percuciente de certos disturbios produzidos no organismo animal e que levou o sabio F. G. Hopkins, em 1906, á conclusão de que deveria haver algo mais nos nossos alimentos. E a esse algo mais

CASA FLORA Schlick & Nogueira



Rio de Janeiro
Ouvidor, 61
Gonç. Dias, 67

TRABALHOS
MODERNOS EM
FLORES PARA
TODOS OS FINS.

PLANTAS - fructíferas e
ornamentais.
SEMENTES - importação directa.
FERRAMENTAS - INSECTICIDAS
A JARDINAMENTO.

deu Funk, depois em 1911, o nome de vitaminas, pela primeira vez, revolucionando por completo a sciencia da detetica".

Foi Casemiro Funk quem descobriu a vitamina B, e o primeiro que conseguiu isolal-a.

Dessa data para cá appareceu uma somma enorme de trabalhos que veio ainda mais firmar o poder e veracidade de taes substancias.

Hoje decorridos mais de vinte e cinco annos de aprofundados estudos e pesquisas, a palavra *vitamina* tornou-se, com effeito, corriqueira; os chimicos, conhece-n'a bem, tendo, mesmo chegado a fazer systematicamente algumas dellas; qualquer menino de escola sabe que no leite existem vitaminas e mãe nenhuma desconhece a necessidade dellas no crescimento de seu filho.

O estudo da constituição chimica das vitaminas acha-se classificado actualmente em cinco grupos assignalados pelas primeiras letras do alphabeto, mas algumas vezes pelas suas principaes propriedades: — vitaminas A, B, C, D, E, ou vitaminas anti-rachitica, anti-neuritica, anti-escorbutica, etc.

"De tudo o que se tem investigado a respeito das vitaminas, a determinação, por exemplo, da constituição chimica da vitamina C foi uma das maiores victorias conquistadas no mundo da Bio-chimica, abrindo tão largos horizontes, que as suas consequencias são imprevisiveis, tal a importancia desse facto.

As fontes principaes da vitamina C, — todo mundo já o sabe — são as frutas citricas: — laranjas, toranjas, limas, guape — fruits, tangerinas, cidras, e, sobretudo, os limões, cujo succo faz bem a todo os organismos, e toda gente, mesmo sem as suas qualidades vitaminicas verdadeiras gotas de ouro, tão grandes os beneficios que essas frutas nos trazem".

Ao lado pois, dos ditos alimentos energeticos e plasticos, o organismo não pôde prescindir de outros de natureza ainda imperfeitamente conhecida, sem que se resinta de perturbações organicas e funcioneas, baptizadas, como já referimos, pelo nome de *avitaminoses* ou *doenças da carencia*; são as *vitaminas*, chamadas tambem *factores alimentares accessorios*, *nutraminas*, *entoni-nas*, *completinas*. São, quasi todas, substancias instaveis, que não resistem á dessecação e á acção prolongada do calor e da oxidação. Por isso devemos consumir as frutas, as verduras, os legumes, o leite preferentemente cru's, e sem nenhum artifício, ou, quando for de todo

impossivel, evitar o emprego de carbonato, corpo alcalino na intenção de reverdescer os legumes ou apressar o seu cozimento, mas fazel-o sempre em panella tapada, para proteger as vitaminas da acção oxydante do ar atmosferico.

Não se sabe ao certo, até o presente, si as vitaminas agem por si mesmas ou si exercem apenas acção catalytica ou de presença.

Para que todos os saes, bem como os demais principios alimentares sejam perfeitamente assimilados, necessitam da presença destas substancias indispensaveis ao equilibrio vital.

Nos legumes frescos, nas frutas e no leite, encontramos, pois, em abundancia esses elementos necessarios á conservação da saude.

An apple a day keeps Doctor away, diz o proverbio.

Si, com uma maçã por dia podemos manter o medico á distancia, com uma certa dose diaria de frutas, iremos longe no caminho da saúde.

As frutas inimigas dos venenos, combatem as toxinas do nosso organismo pelos acidos e pelos saes.

Os beneficios que resultam para a saude de regimens constituídos em grande parte de frutas, verduras e leite, explicam-se porque estes alimentos deixam residuos alcalinos, fornecem vitaminas, calcio, phosphoro e ferro, e contribuem para o perfeito funcionamento do intestino.

Os acidos vegetaes combinados com os saes mine- raes das frutas produzem outro sal que alcaliniza o sangue, ás vezes acido demais. Paradoxalmente absorvemos acidos para nos tornarmos saudavelmente alcalinos.

A sciencia nestes ultimos annos tem collocado a laranja em destaque cada vez maior. Para os medicos e os dentistas os recentes estudos feitos na America do Norte são realmente de maxima importancia, pois, classificam a laranja e o limão como factores de real valor nutritivo e na prevenção e no tratamento de varias moléstias.

O uso, pois, do succo da laranja, limão ou tangerina corrige a deficiência em vitaminas C de certos regimens alimentares, premunindo o organismo contra doenças dos dentes e das gengivas.

Em anterior capitulo, já salientamos, á saciedade, a efficiencia dos *citrus* em muitos estados pathologicos.

Francisco
Giffoni & Cia.



1: de Março, 17
Rio de Janeiro

— Semana do Leite —

**A oportuna iniciativa da Sociedade Nacional da Agricultura.
Origens. Acto inaugural. Programma official.
Palestras realizados atravez o radio.**

Por proposta do Sr. Luiz Gonçalves Vieira, Inspector de Fomento da Produção Animal do Ministerio da Agricultura, resolveu a Sociedade Nacional de Agricultura, em sua reunião semanal de 10 de Outubro, realizar uma "Semana do Leite". Ficou estabelecido que o certamen seria levado a effeito no recinto da VIII. Feira Internacional de Amostras do Rio de Janeiro. Para a organização do respectivo programma foi designada uma comissão composta dos Srs. Dr. Marcos Miglievich, Chefe do Serviço de Fiscalização de Leite e Lactínicos do Rio de Janeiro; Dr. Julio de Azurém Furtado, Inspector Chefe da Inspectoria Municipal de Veterinaria da Prefeitura do Districto Federal; Dr. Jorge de Sá Earp, Assistente do Instituto de Biologia Animal do Ministerio da Agricultura; Dr. Eusebio de Queiroz Mattoso Camara, Redactor da revista "O Campo"; Otto Frensel, Redactor da revista "Boletim do Leite" e Director tecnico da SNA e do autor da proposta.

Essa comissão entrou immediatamente em actividade, tendo sido obtido pelo Sr. Otto Frensel o fornecimento gratuito de leite n'um dia da "Semana do Leite", para distribuição gratuita aos alumnos das escolas municipais do Rio de Janeiro.

O Sr. Otto Frensel, obteve, tambem, o fornecimento, sem despesas, do vasilhame hygienico para o transporte desse leite, bem como dos copinhos de papel nos quaes foi feita a distribuição, offerecidos pela Associação dos Exportadores de Leite para o Districto Federal.

A 17 daquelle mez, os Srs. Dr. Luiz Gonçalves Vieira e Otto Frensel estiveram em visita ao recinto da Feira, onde receberam o mais attencioso acolhimento por parte do Director em exercicio, Sr. Dr. Laert Praxeres o qual immediatamente demonstrou o maior desejo de collaboração ao magnifico empreendimento da SNA. Assim, a comissão obteve plena permissão para realisar os seus designios no recinto da VIII. Feira Internacional de Amostras para cujo effeito foram collocadas a sua disposição as localidades, ao ar livre e cobertas, no Pavilhão dos Ministerios, de que viesse a necessitar. A boa vontade demonstrada pela Direcção da Feira de Amostras foi, portanto, uma garantia para o bom exito da "Semana do Leite".

Em reunião no mesmo dia, a Comissão resolveu designar os dias 4 a 10 de Novembro para a realisação da "Semana". Em cada dia um tecnico realisaria uma palestra popular no recinto da Feira sobre thema a sua escolha, versando, porém, sempre, sobre a grande utilidade do leite e de seus derivados como alimentos hu-

manos, sobre a sua enorme significação na economia nacional, sobre questões hygienicas e technicas, inclusive demonstrações de controle analytico, de fabricação de manteiga, etc. Nestas condições a "Semana do Leite" teve interesse não só para os visitantes da Feira em geral, mas tambem para os fazendeiros e industriaes que tiveram ensejo de ouvir os ensinamentos dos nossos mais competentes technicos. Todas as palestras foram irradiadas pelas estações de radio da Capital.

Approveitando a oportuna suggestão do Presidente em exercicio da Sociedade Nacional de Agricultura, Deputado Edgard Teixeira Leite, ficou tambem resolvido que essa primeira "Semana do Leite" seria o inicio da realisação annual em epoca fixa de Semanas do Leite, em todo o Brasil. Para este effeito uma Comissão Permanente entrará em entendimento com os Governos Estaduaes e Municipaes de todo o Brasil.

Com essas realisações deseja a Sociedade Nacional de Agricultura atrahir o merecido e tão necessario interesse para a transcendente questão leiteira no Brasil, e contribuir para que a produção e industrialisação do leite e seus derivados obtenham na mente de todos quantos por ella possam se interessar, o logar de destaque que, com o seu valor de mais de um milhão de contos de reis, innegavelmente merece na economia brasileira. Deseja tambem contribuir para que os interessados, sem excepção, do mais humilde, ajudante de "retiro" ao mais opulento fazendeiro, dêem a devida attenção a rigorosa observancia da hygiene e da technica. Deseja, finalmente, contribuir para que todos os habitantes do Brasil augmentem o seu consumo quotidiano de leite, manteiga, queijos e demais derivados, afim de se attingir uma media que colloque esse grandioso factor economico nacional no nivel que é de esperar, solucionando, assim, muitos dos nossos graves problemas ruraes, economicos, hygienicos e alimentares.

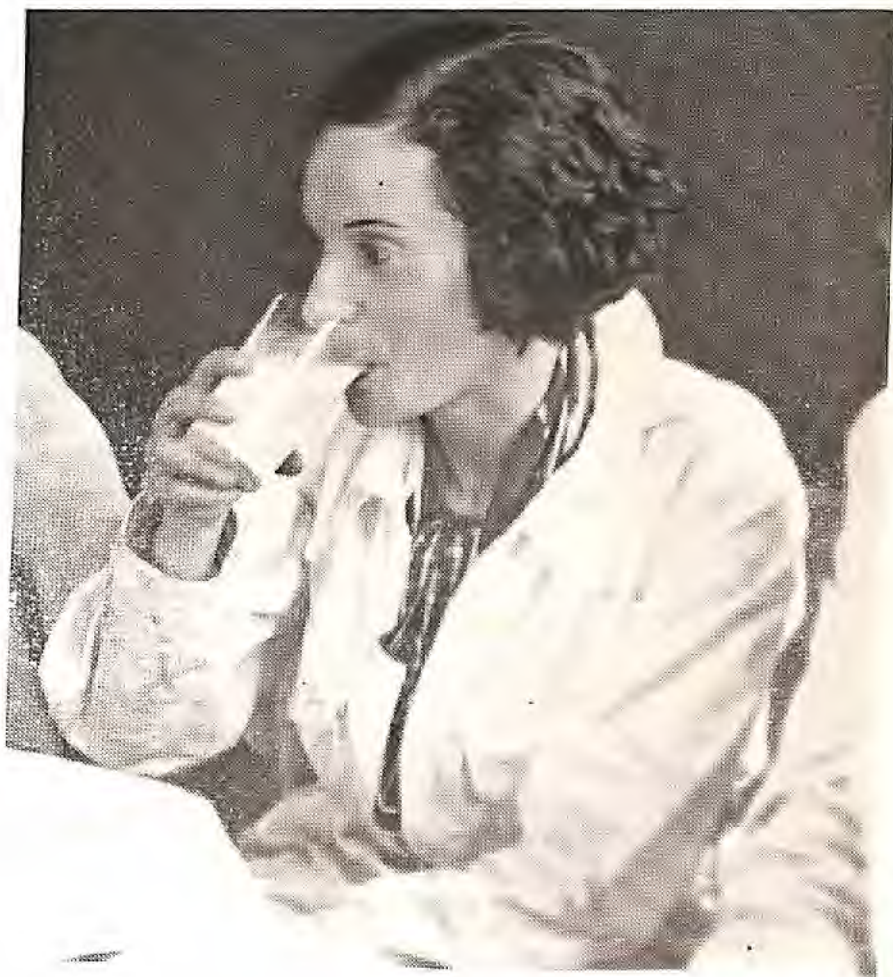
Esboçado esse programma, e posta em campo a operosa comissão, organizadora, ponde o certamen realizar-se de 5 a 15 de Novembro no Pavilhão dos Ministerios, no local cedido pela direcção da Feira, já então sob o alto patrocínio do Ministerio da Agricultura e apoiada por innumerar outras repartições e organizações. Como o funcionamento da Feira foi prorrogado até 1 de Dezembro tambem continuou alli a secção da "Semana do Leite". O grande exito desse opportuno comprehendimento — o mais importante na especialidade, depois da 1.ª Conferencia e Exposição Nacional de Leite e Lactínicos, realisaada em 1925 tam-

bem por iniciativa da Sociedade — oriundo da simples idéa de se distribuir no recinto da Feira em determinado dia um Copo de Leite aos escolares do Districto Federal, teve tamanho successo que o seu prazo teve que ser dilatado, e, concomittantemente, o numero de palestras pelo radio. Todas essas palestras foram irradiadas pela benemerita Radio Sociedade do Rio de Janeiro (PRA 2) a qual, assim, demonstrou mais uma vez a sua costumeira comprehensão pelos verdadeiros interesses nacionaes, merecendo, por isso, os sinceros applausos e agradecimentos do publico e da S. N. A.

O acto inaugural realizou-se com a presença do Dr. Odilon Braga, Ministro da Agricultura, Dr. Pedro Ernesto, Prefeito do Districto Federal, Dr. Ildefonso Simões Lopes, Presidente da Sociedade organizadora do certamen e ex-ministro da Agricultura, Dr. Landulpho Alves, Director do Departamento Nacional de Produção Animal, Dr. Olyntho de Oliveira, Director de Protecção à Maternidade e à Infancia, deputado Edgard Teixeira Leite, vice-presidente da Sociedade Nacional de Agricultura, Dr. Mario Telles, Director do Serviço de Fomento da Produção Animal, Dr. Belisario Tavora, Director do Serviço de Inspeção de Productos de Origem Animal, Dr. João Claudio de Lima, Director do Serviço de Defesa Sanitaria Animal,

Dr. Argemiro de Oliveira, Director do Instituto de Biologia Animal, Dr. Aleixo de Vasconcellos, ex-chefe da Secção de Leite e Derivados, representantes do Sr. Secretario da Agricultura de Minas Geraes, do Director de Instrução Publica do Districto Federal, do Director de Saneamento da Prefeitura, deputados, vereadores, funcionarios dos Ministerios da Agricultura e Saude Publica, representantes da Imprensa, da Associação Commercial e outras pessoas gradas.

O discurso inaugural foi proferido pelo Dr. Ildefonso Simões Lopes, o qual, num improviso mostrou a importancia da industria de lacticinios no Brasil, relembrando o que tinha sido feito na Pasta da Agricultura durante a sua gestão em favor da referida industria, com a criação de um órgão especializado, que era a Secção de Leite e Derivados. Justificando a razão de ser da organização do presente certamen, falou em nome da Comissão Organizadora o Sr. Luiz Vieira, Inspector do Departamento Nacional de Produção Animal, recordando que ha dez annos passados nesta mesma capital a Sociedade Nacional de Agricultura, sob o patrocínio do Ministerio encarregado da defesa de nossa produção, realizava a Primeira Conferencia Nacional de Lacticinios, acompanhada de uma Exposição de Derivados do Leite que obteve grande



JEAN BATTEN

a gloriosa aviadora nova-ze-
landeza - tomando um copo
de leite, logo após haver
atterrissado no Campo dos
Affonsos.

exito. Mostrou em seguida que a "Semana do Leite" tinha por objectivo pôr novamente em relevo o que representa a industria de lacticínios no Brasil e o que é necessario fazer para poder melhora-la.

O Sr. Ministro da Agricultura deu por inaugurado o certamen, tendo felicitado a Comissão Organizadora e examinando detidamente, em companhia do Sr. Prefeito do Districto Federal e demais convidados, os interessantes mostruários, graphicos, etc., expostos. Logo apoz foi servido aos presentes um "Copo de Leite".

O aspecto mais interessante e movimentado da Semana do Leite foi, indiscutivelmente a distribuição nos dias 7 e 14 de leite em copinhos hygienicos de papel da fabrica Nestlé aos alumnos das escolas do Districto Federal. Foram distribuidos mais de 7.000 copos de leite, 1.000 latinhas de leite condensado, 600 doses de leite, etc.

Além da larga cooperação da Radio Sociedade e de outras estações de radio, particulares e officiaes, a Semana do Leite teve a mais ampla collaboração da Imprensa Carioca e Fluminense com a publicação diaria de noticiario, programmas do dia, das irradiações de palestras e reportagens valiosas, como as das quaes illustram as nossas presentes paginas alguns clichés. O trophéu maximo da collaboração conquistou, entretanto, indiscutivelmente o nosso querido matutino, o "Correio da Manhã" com a optima photographia de Miss Jean Batten — a gloriosa aviadora neozelandeza que nos visitou no momento, bebendo um Copo de Leite, conforme cliché que reproduzimos neste noticiario.

PROGRAMMA OFFICIAL

O programma official da "Semana do Leite" foi o seguinte:

Dia 5, às 15 horas: inauguração, com a presença do Sr. Ministro da Agricultura, Governador da Cidade, altas autoridades, socios da Sociedade Nacional de Agricultura e interessados. Às 18,30 horas: irradiação da palestra do Sr. Luiz Vieira, Inspector do Departamento Nacional da Produção Animal, sobre: "Leite, sua definição, composição e seu valor como alimento".

Dia 6, às 18,30 horas: Irradiação. O Sr. Manoel Zenha Mesquita, Sub-Inspector do Departamento Nacional da Produção Animal, falou sobre: "Manteiga". Sobre o mesmo assumpto dissertou, nesse dia, também, o Sr. Luiz Vieira.

Dia 7. — "Dia do Copo de Leite" — Às 15 horas — Distribuição gratuita de leite aos alumnos das escolas e às crianças presentes. Às 18,30 horas: Palestra pelo radio sobre: "Em torno da Instituição do Copo de Leite no Brasil" pelo Dr. Almir Madeira, creador do Copo de Leite no Brasil e membro da Academia Nacional de Medicina.

Dia 8, às 18,30 horas: Palestra pelo radio, sobre: "Queijos", pelo Sr. Jorge de Sá Earp, Assistente do Departamento Nacional da Produção Animal.

Dia 9, às 18,30 horas: Irradiação da palestra: "Tuberculose das Vaccas Leiteiras", do Sr. Julio de Azevedo Furtado, Director do Saneamento da Prefeitura do Districto Federal.

Dia 10, às 18,30 horas: Palestra pelo radio, por Euzebio de Queiroz Mattoso Camara, redactor de "O Campo", sobre: "O Leite na Alimentação dos Cavallos de Corridas".

Dia 12, às 18,30 horas: interessante palestra pelo radio, "Conselhos à População", feita pelo Sr. Marcos Migliewich, Chefe do Serviço de Fiscalização de Leite e Lacticínios do Rio de Janeiro.

Dia 13, às 18,30 horas: O Sr. José Savarese, creador do Serviço de Lactarios no Brasil falou sobre: "Os Lactarios como fundamento de um combate seguro e efficiente contra a mortalidade infantil".

Dia 14, às 15 horas: Distribuição gratuita de leite às crianças. Às 18,30 horas: O Sr. Oswaldo de Carvalho e Silva, Chefe do Serviço de Fiscalização de Carnes da Saude Publica, dissertou sobre: "Exame Sanitario do Rebanho Leiteiro".

Dia 15, às 18,30 horas: O Sr. Otto Frensel, Redactor do Boletim do Leite, membro da Directoria Technica da Sociedade Nacional de Agricultura e Secretario Geral da Associação dos Exportadores de Leite para o Districto Federal e da Associação dos Industriais de Lacticínios do Brasil, fez pelo radio, uma palestra sobre o thema: "Importancia da Industria Brasileira de Lacticínios".

Dia 16, às 18,30 horas: Encerramento official da Primeira Semana do Leite com uma palavra allusiva, pronunciada pelo Sr. Luiz Gonçalves Vieira, Inspector do Departamento Nacional de Produção Animal.

Convidado pelo Sr. Presidente da S. N. de Agricultura, o dr. Ildefonso Simões Lopes, alli presente, pronunciou ligeiro discurso cujos termos mais ou menos conseguimos apanhar.

Acudindo ao chamado do dr. Teixeira Leite, illustre presidente interino da S. N. A., disse S. Excia. vou pronunciar algumas palavras em nome dessa Sociedade, na solemnidade que se realiza nesta brilhante exposição que com a presença dos illustres sr.s. Ministro da Agricultura e Prefeito desta Capital e demais autoridades, além do selecto auditorio que nos cerca. Começa o orador recordando o papel da S. N. A. em diversos certamens e Congressos economicos, merecendo sempre a confiança dos governos para organizar e orientar a sua cabal execução. Dentro de limitados recursos tem ella fomentado as actividades economicas do paiz, não só nesta Capital como no interior, fundando novos nucleos associativos propulsores e levando à vida rural o sopro da sua influencia pela palavra e pela imprensa, em ensinamentos de maior valia.

Como Ministro de Estado, diz S. Exa., procurou sempre prestigiar esse Centro proveitoso de cultura, que já lhe era familiar, de longo tempo.

Como presidente delle, empenhou-se em vincular-o, cada dia, á acção conjuncta dos poderes publicos, por meio de um conselho tecnico de funcionarios competentes e patriotas que gratuita e espontaneamente collaboravam na diffusão do ensino agricola.

Trata-se, no momento, de um problema sempre de actualidade nas nações civilizadas, da valorisação do leite, um dos preciosos sub-productos da pecuaria, e que interessa á vida social desde os seus fundamentos, desde a creança aos mais superiores reclames organicos e intellectuaes do homem.

Sob o ponto de vista economico, basta lembrar que só o rebanho leiteiro dos Estados Unidos, dizem, equivale em valor ao restante dos seus gados.

Em seguida faz o orador uma ligeira digressão pela industria leiteira do Brasil para accentuar quão rudimentar é, ainda ella em relação ás nossas possibilidades.

Assignala, depois, em rapidos traços, a acção do Estado e dos particulares mostrando que estes, por circumstancias diversas, perdem grande parte dos valiosos sub-productos.

Como ministro, ha mais de 10 annos, tem consciencia da sua efficaz actuação, importando especimens dos melhores sangues leiteiros e cuidando da industria e

commercio da leite, creando uma Secção a isso destinada, como objecto de focalisação dos esforços dos mais abalisados technicos.

Acredita que o illustre ministro e seu amigo dr. Odilon Braga que lhe dá a honra de sua presença, com a sua larga visão e filho de um grande Estado, até agora, o mestre dos nossos lacticinios, e que acaba de visitar o Rio Grande do Sul, o maior centro criador do paiz, dará todo seu apoio á Campanha que se vae iniciar em prol da futura industria.

Assim tambem o illustre Prefeito dr. Pedro Ernesto, espirito culto e progressista que dirige os destinos desta maravilhosa Capital.

A S. N. de Agricultura não precisava ir buscar o orador no modesto sector em que labuta, para represental-a oficialmente neste acto inaugural, quando tem á sua frente, homens como o seu amigo dr. Edgard Teixeira Leite e outros capazes de com maior brilho dizerem da importancia economica da campanha pelo leite, no paiz.

E' uma honra, entretanto, que muito o penhora, proporcionar-lhe o ensejo de fazer de publico, e, ainda uma vez, o seu grande appello ás nossas energias criadoras em torno do magno assumpto, em boa hora agitado pela antiga e prestimosa instituição.

Palestras pelo Radio

Leite: sua definição, composição, seu valor como alimento, cuidados com que deve ser ordenhado e manipulado.

LUIZ GONÇALVES VIEIRA

Coube a mim a honrosa incumbencia de inaugurar, hoje, pelo Radio, a serie de palestras com que a benemerita Sociedade Nacional de Agricultura, inicia nesta Capital, no recinto da Feira de Amostras, a "Semana do Leite", modesta collaboração com que essa Sociedade pensa despertar no meio dos interessados, e no seio do nosso povo a attenção para esse alimento, concorrendo ao mesmo tempo para que seja desenvolvida e aperfeiçoada a industria do leite e seus derivados.

O consumo diario do leite, meus caros ouvintes, vae augmentando de anno para anno, graças ao interesse que as autoridades e as entidades particulares têm demonstrado pelo assumpto, porém, a nossa população não sabe ainda avaliar a importancia que o leite encerra como alimento, não conhece a sua composição, nem tão pouco a riqueza que esse producto representa para o nosso paiz.

O problema do leite, hoje em dia, vem preoccupando as autoridades, pois o leite é um dos principaes alimentos da especie humana.

Para nós então, cujo consumo diario já atingiu a elevada cifra de duzentos mil litros, o problema tem aspectos interessantes, que merecem ser estudados, principalmente, sob o ponto de vista hygienico e sanitario, e dentre elles quero de passagem citar a tuberculose bovina, cujo thema, ainda esta semana será abordado, pelo meu illustre companheiro, Dr. Julio de Azurem Furtado, Director de Veterinaria da Prefeitura. Neste momento esta autoridade realiza uma campanha meritoria expurgando os estabulos desta adiantada cidade flagelo da humanidade. Actualmente, em todos os Estados do Brasil se faz enorme propaganda em favor do leite e seus derivados, procurando-se augmentar e melhorar a sua produção e consumo. Quem vos dirige a tremo norte do paiz, no longinquo Estado do Amazonas, em commissão do Ministerio da Agricultura, afim de estudar o problema da produção e abastecimento da cidade de Manaus, cujo consumo diario é de cerca de quatro mil litros. O que é preciso porém, meus caros ouvintes, é fornecer á população não só uma elevada quantidade de leite como tambem um producto puro, procedente de animais em perfeito estado de saude, cercado de todos os requisitos e cuidados hygienicos, desde o momento da ordenha até a entrega ao consumidor.

Infelizmente, nem todo o leite que se bebe é puro, visto como a despeito da rigorosa fiscalização sanitária existente, o mesmo ainda é adulterado, desnatado, sendo que a maior fraude praticada é a da addicção d'agua a esse producto.

E' preciso, portanto, o povo saber, que o leite sendo de boa qualidade, é um alimento completo, muito nutritivo, indicado principalmente para as crianças, os vellos e os doentes.

O leite é um liquido fluido, opaco, de um branco amarellado, de um sabor ligeiramente assucarado, secretado pelas glandulas mamarias das animaes mamíferos femeas logo deprecis do parto e durante um periodo equivalente ao da gestação.

O leite, principalmente o de vacca, serve para alimentação dos recém-nascidos, sendo tambem usado como optimo alimento pela especie humana.

Com o leite se prepara a manteiga, que é tambem um alimento de facil digestão e de grande valor nutritivo, os queijos e outras variedades de productos.

A sua composição normal com pequenas modificações é a seguinte: Agua 87,0%, gordura 4,0%, lactose 5%, caseina 2,6%, albumina 0,7%, saes mineraes 0,7.

Esses elementos variam não sómente nos diferentes animaes, como tambem no leite do mesmo, sobre diversas influencias, taes como o trato, a hora da ordenha, a alimentação, etc.

Os diversos elementos de que se compõe o leite apresentam-se em varios estados. O leite encerra ainda em minimas proporções, o acido citrico, a licithina, etc.

A densidade do leite logo depois da ordenha varia, na temperatura de 15°, de 1027,0 a 1035,0 e a sua acidez é de 16 a 17° Dornic.

O elemento mais importante que o leite contém é a gordura com que se fabrica a manteiga. A gordura é encontrada no leite, em forma de pequenos globulos, de minimas proporções de peso muito menor do que os outros constituintes.

A gordura do leite tem uma composição muito complexa. Ella é formada de glicerina, unida a duas especies de acidos graxos, uns fixos e outros volateis. Na primeira categoria encontra-se a estearina, a palmitina e a oleina; na segunda se encontram a butirina e a caproína. O assucar ou lactose existe no leite em solução e a sua composição é a seguinte: carbono 42,10%; hydrogenio 6,72%; oxygenio 51,18%.

Os saes mineraes são encontrados no leite parte em suspensão e parte em solução, sendo constituídos dos seguintes elementos: calcio, sodio, potassio, phosphoro e magnésio.

Esses diversos saes têm uma grande importancia na alimentação dos pequenos animaes, pois ajudam a formação do esqueleto.

A caseina se encontra no leite em diminutas particulas em suspensão e a albumina em solução.

A caseina é uma materia albuminoide, que constitue o elemento principal em que se baseia a fabricação dos queijos.

Sob a influencia do acido lactico, proveniente da transformação da lactose, a caseina se coagula e forma o coalho, que por sua vez se separa do liquido que o encerra: o soro.

Do coalho é que se prepara o queijo.

A caseina é a substancia azotada do leite.

A lactose ou assucar do leite é um hydrato de carbono e a sua composição se approxima do assucar da canna.



Grupo formado durante o acto inaugural do certame, vendo-se os Snrs. Ministro da Agricultura, Prefeito do Districto Federal, Dr. Simões Lopes, membros da comissão organizadora da "Semana", e outros.

É devido à lactose que o leite tem o sabor adocicado.

A água é o elemento de mais fraco valor que o leite encerra, pois sob o ponto de vista alimentar a sua importância é muito diminuta.

O leite coado já tem sido repetido inúmeras vezes, é o mais completo alimento, não só para os recém-nascidos, como para todas as pessoas que têm necessidade de recorrer a esse gênero de alimentação.

O leite logo depois de ser ordenhado está sujeito a inúmeras alterações, devido à falta de cuidado e asseio das pessoas que com elle lidam.

A alteração mais importante que o leite sofre é devido à acção dos microbios do meio ambiente que fazem com que elle se coagule facilmente em virtude da fermentação lactica.

As bacterias communmente encontradas no leite são as que o acidificam, sendo por isso chamadas acido lacticas; as que produzem gases transmitem ao leite um aroma desagradavel e finalmente as que determinam molestias são por isso chamadas pathogenicas.

O leite pôde ser contaminado pelo ar, pelas mãos dos tratadores, pelas pessoas doentes, pelos vasilhames mal lavados, pela água suja e pela doença do animal.

Para que se diminua a probabilidade da contaminação do leite de vacca ha absoluta necessidade da lavagem das mãos dos ordenhadores, da limpeza dos vasilhames, do emprego do frio e da utilização do calor.

Para boa conservação do leite que vai ser dado a consumo em natureza, ha necessidade d'elle ser pasteurizado, afim de serem destruidas as bacterias existentes em seu meio.

O leite antes de ser collocado nos bócios, deve ser

filtrado e logo depois conservado em local bem frio. O leite pôde vehicular muitas molestias, como a tuberculose, a febre typhoide, que é transmittida pela agua com que foram lavados os vasilhames, e tantas outras molestias do aparelho digestivo. A maior causa da acidificação ou coagulação do leite é a falta de limpeza com que foi colhido esse precioso alimento.

O leite tambem absorve o odor dos logares onde foi ordenhado. Todos os vasilhames onde é collocado o leite devem ser lavados com agua e sabão e depois com agua fervida.

Deve-se empregar na limpeza dos vasilhames soda caustica a 5 ou 10%.

O leite muito acido não deve ser consumido pela população, sendo preferivel desnatá-lo para fazer manteiga. Depois de coagulado, o leite só serve para fabricação de queijos. O soro do leite serve para alimentação dos bezerros e dos porcos. O leite desnatado pôde ser consumido desde que seja declarada essa qualidade. O soro do leite contem agua, caseina, albumina lactose e saes minerais.

O leite fornecido ás grandes cidades deve ser fiscalizado pela Saude Publica, que verificará suas condições hygienicas e a sua composição ao padrão physico chimico.

Para isso existem leis e regulamentos que estabelecem em que condições o leite deve ser dado a consumo.

Nos centros de produção, devem ser ministrados aos fazendeiros e industriaes os methodos hygienicos, afim de que elles possam remetter ao mercado consumidor um leite de primeira qualidade.

Para que os productores de lacticinios obtenham grande vantagens em sua industria, torna-se necessaria

A distribuição do "Copo de Leite" aos alumnos das escolas publicas Municipaes.



a applicação de methodos adiantados na forma de sua exploração.

Para se fazer o exame de controle do leite é preciso tomar a densidade, acidez, gordura e extracto secco.

Em torno da instituição do "Copo de Leite" no Brasil

ALMIR MADEIRA

Não ha muito tempo, ao atravessar uma das avenidas desta formosa Capital, deparei, fixando-me attentamente, com um rapaz, de traço modesto, mas decente, que, entre respeitoso e algo desapontado, me perguntou:

— O Sr. não se lembra mais de mim?

E ao notar o meu embaraço em responder, adiantou-me:

— Eu sou o numero 1... do "copo de leite" da Escola Euzebio de Queiroz.

Foi quando reconheci no meu interlocutor um infeliz menino cujo desgraçado pae... Mas, fallemos só do filho.

Eu o chamava, com effeito, pelo numero de inscrição naquella serviço.

Era um debil physico por herança morbida, e mais do que isso por carencia de meios de vida.

Tornou-se assíduo ás aulas — o que dantes não acontecia — e augmentava notavelmente de peso e estatura, depois de inscripto na benemerita obra de preservação escolar.

Commoveu-me a reminiscencia daquelle mocinho, quasi um homem, empregado no commercio, que, ha muitos annos passados, eu conheci pequeno, franzino, anemico, desnutrido, e cujo futuro parecia tão sombrio.

Recordou-me, elle mesmo, o bem que lhe fazia aquella refeição, muitas vezes a unica, em certos dias amargos, ao lado da sua pobre mãe, sem recursos.

Reproduziu, sem duvida fielmente, a medonha careta que fizera ao tomar o remedio que o libertou de nocivos hospedes intestinaes. Mas, elogiou francamente o sabor de um tonico que lhe deram em seguida.

Fallou-me de uns pares de botinas e meias, ganhos ainda como beneficiado da philantrópica instituição.

Ahi está a obra do "copo de leite", que se destina, particularmente, ás crianças assim pobres e debéis, necessitadas de uma sadia merenda capaz de supprir a deficiencia e imperfeição da alimentação tomada antes da vinda para a escola.

Fundação argentina, suggerida por Genaro Sisto, notavel pediatra e director do serviço medico-escolar de Buenos Aires, ella vem se oppor á incuria ou descuido de certos paes, indifferença mesmo de alguns, po-

breza extrema de muitos que, não raro, mandam seus filhos ao collegio sem refeição substancial e até mesmo sem alimento algum.

Cabe-me aqui relembrar como se creou o primeiro "copo de leite" no nosso Paiz.

Foi num causticante dia de Outubro, quando atarefado no meu serviço clinico do Instituto de Protecção á Infancia de Nitheroy, veio á minha presença, mal amparada pelo braço gracil de jovem adjunta do grupo escolar fronteiro, uma pobre menina, modestamente vestida, não aparentando ter mais de 10 annos.

Ao que me informaram fôra accommettida de uma "syncope". A directora do grupo, cujo nome pronuncio com grande respeito e admiração — Sra. D. Aurea de Siqueira Machado —, apprehensiva e solícita, enviou aos meus cuidados a doentinha, cujo mal desejou lhe mandasse dizer qual era ao certo.

Percorresse eu, com os tratadistas, a etiologia desses estados syncopaes ou lipothimicos, encontraria uma lista de causas multiplas e de natureza diversa: cardiacas estas, extra-cardiacas aquellas, toxicas umas, infecciosas outras, nervosas, traumaticas...

Só não encontraria, entre tantas, a causa verdadeira, principal, da molestia de que era portadora a nossa doentinha — a fome!

Sim, a pequenita tinha fome! Lembro-me bem com que soffreguidão e avidez bebeu ella um pouco de leite quente que lhe mandei dar. E dahi por diante, nunca mais teve vertigens ou desfallecimentos, nem syndromes lipothimicas ou syncopaes, pois, desde então, resolvei fundar, patrocinado pela benemerita Sra. Condessa de Nova-Friburgo, o primeiro copo de leite instituido no Brasil.

Foi aos 16 de Outubro de 1917, presidindo ao acto inaugural o Sr. Dr. Geraque Collet que, naquella occasião, dirigia os destinos do Estado do Rio de Janeiro.

A instituição tem por fim principal dar aos meninos debéis, em particular, cerca de 250 grammas de leite pasteurizado, com pão ou biscoitos, por occasião do recreio, 2 horas, approximadamente, depois do inicio das aulas.

Em Buenos Aires, a distribuição é feita por paes de alumnos que, além dessa fiscalização, podem fazer o controle das condições hygienicas da escola.

A razão da escolha do leite nos dá Genaro Sisto em constituir o alimento ideal para a criança: albuminoide completo, de assimilação facil, de uma digestão rapida e sem esforço.

O Dr. Genofre Werneck que muito me auxiliou nos estudos de abastecimento de leite a Nitheroy, reproduziu num grafico interessante de propaganda os seguintes dados: 1 litro de leite vale 400 grs. de gallinha, ou 3 kilos de abobora, ou 8 ovos, ou 373 grs. de bife, ou 9 laranjas.

Na apreciação do valor social da obra, da sua

necessidade pedagogica, não é para desprezar uma consideração que me foi suggerida por um facto de observação propria, de ordem moral: o alumno sem recursos, beneficiado pelo copo de leite, não tem necessidade de, sobre o farnel do collegial rico ou remediado, deitar olhos de incontinido desejo, quiza de justificada revolta, determinada pela triste contingencia de ter nascido pobre.

Por outro lado, ensinar o habito de beber leite — diz Genaro Sisto —, é fazer obra de educação, e indirectamente, lutar contra o alcoolismo. "Quantos meninos que a escola tiver habituado a beer leite, continuarão amanhã, quando forem homens, a fazel-o pelo habito adquirido, em lugar de beber vinho e de se envenenar com alcool de baixa qualidade?"

E' obvia a importancia da formação dos habitos sadios nas crianças.

A sabedoria popular já nos ensina que o habito é uma segunda natureza.

Quando bom ou sadio, deve ser, cada vez mais repetido, propagado, e até mesmo premiados os seus melhores executores.

A educação hygienica, ou a consciencia sanitaria, na expressão dos technicos modernos, difficilmente se obtem na idade adulta.

Tomei parte, não há muito tempo, num banquete entre cujas convivias, sanitaristas e medicos de nomeada, houve quem exercitasse, repetidamente, desasaeado gesto, passivel de forte reprimenda, se praticado fosse por qualquer alumno de escola primaria.

Contou-me illustre confrade que, indo visitar um notavel professor de uma grande universidade europeia, viu com chocante surpresa atirada sobre um caro tapete empoeirado, sem envoltorio de especie alguma, quasi toda uma provisao de bocca, inclusive um enorme pão em que tropeçára, logo á entrada da rica vivenda.

E' que os habitos máus, assim como os bons, permanecem durante toda a existencia, se não forem modificados por especiaes condições desta, ou principalmente pela educação que, repito, mais difficilmente os corrigirá na idade adulta.

Ao contrario, a criança adquire facilmente essa consciencia sanitaria, aprendendo, como por instincto, a pratica dos habitos sadios, levando-os da escola para o meio familiar, muitas vezes, sem os mais rudimentares conhecimentos hygienicos.

Para o exito, porém, de tamanho commettimento, tudo está em interessar a criança nessa pratica salutar que se irá repetir, benefica e fecunda, por toda a parte.

Vem dahi a idéa da criação dos "pelotões de saúde", devida ao professor Carlos Sá que, entre os habitos fundamentaes que se deve incutir nos escolares, collocou o de beber leite.

Consideremos que formam legiões os meninos de-beis, enfezados, sub-nutridos que se encontram nas nossas escolas.

Aqui, no Rio, segundo calculo do Dr. Zopyro Goulart, contam-se por dezenas de milhares os escolares sub-alimentados.

Hoje, o assumpto está preocupando os governos cultos e bem orientados, e nos nossos circulos politicos já se cogita do problema da alimentação do povo.

O illustre deputado Dr. Edgard Teixeira Leite, actual presidente da Sociedade Nacional de Agricultura, apresentou recentemente, brilhante projecto de lei creando um Instituto Nacional de Nutrição, sob bases scientificas modernas.

A assistencia alimentar é realmente uma grande arma de defeza na luta pela conservação ou restauração da saúde dos nossos filhos, em particular quando se tem em vista essa desoladôra multidão de debeis escolares que urge defendr, incorporando-os ntre os que, sadios e fortes, deverão constituir as gerações futuras.

Encaremos, seriamente, o salutar conselho que a muitos tem parecido mera propaganda commercial que os jornaes e as estações de radio tanto apregoam: **BE-BAM LEITE. LEITE E' SAUDE.**

192.500.000\$000 (cento e noventa e dois mil e quinhentos contos de reis).

Em resumo, podemos concluir que a fabricação dos queijos, representa um aproveitamento racional do leite não consumido em natureza, que os queijos se revelam como um dos alimentos mais ricos em proteínas e finalmente que, sob o ponto de vista economico a industria queijeira movimenta annualmente milhares de contos de reis, rendendo á União no momento actual, só em selo de consumo, para mais de 10.000 contos de reis por anno.

O leite na alimentação dos cavallos de corrida

Eusebio de Queiros Mattoso Camara

O assumpto de nossa palestra de hoje, deveria, obedecendo ao programma da "Semana do Leite", girar em torno desse alimento, integral e completo, na — criação do cavallo puro sangue de corrida para a remonta da tropa do nosso glorioso exercito.

E' bem verdade que esse, era o móte que eu deveria glozar, mas, isso, na doce illusão, de que, iria dizer algo de interessante e arengar, apenas para as pessoas, que, se interessassem por coisas technicas de criação de animaes de luxo, os quaes precisam, mais do que quaesquer outros, de uma ração nutritiva, de um alimento substancioso, de um sustento forte e sadio, e, ao mesmo tempo, de reduzido volume, sem pesar no estomago, mas, o que é primordial, contendo todas as citalinas e citasterinas imprescindiveis para a boa formação dos tecidos organicos — esqueleto e musculos — dos potrilhos e dos cavallos ainda jovens, em pleno

crescimento, e, principalmente, em se tratando de potranças, — não importa que sejam até aquellas potranças de Olegario Mariano — no Canto da Minha Terra —; as taes, de torneadas ancas, que passam, galopando, em bando e revoada... farejando, no espaço, o corcel, tordilho, que ergue os cascos de ouro sobre a favorita... —, pois, todas as potranças, de lote, destinadas, mais tarde ao serviço de perpetuação da espécie cavallar, precisam, muito mais, do que se supõe, em geral, de um organismo robusto, perfeito e completo, em optimas condições de equilibrio biológico, para poder conceber, gerar e criar os futuros RACERS e os bons cavalleiros velozes, resistentes, longeiros e chegadores nas atropelladas finais onde se definem os valores.

Mas, como em tudo, na vida, ha sempre, um — mas —, perturbador da causa das cousas, isso de fallar, microphone em cousas technicas e áridas, seria, até, abuzar da paciência dos ouvintes, impingindo-lhes estatísticas enfadonhas e noções que lhes não interessam, si é que ainda haja, por ahí, algum mais estóico e teimoso escutando.

O ouvinte de radio, em regra, é gente, de todas as categorias intellectuaes que fica, durante horas e mais horas inteiras, esquecido do mundo, de tudo e de todos, espiando para o apparelho complicado, olhando vidros bem abertos, bem attentos e muito apurados, na ansia de besbilhar, para fazer mexerico, gozar os *potins*, ouvir as noticias e ficar inteirado das ultimas novidades mundiaes, que revoam e se espalham, pela amplidão do espaço e se propagam atravez das distancias, que para o radio não ha, por meio das ondas hercizianas, que Marconi controlou.

E, assim, para não divulgar, agora, cousas de bromatologia echidea, eu me permitto solicitar a devida venia ao illustre antigo ministro, que, em sua passagem, pelo Ministerio, então, da Agricultura, Industria e Commercio — deixou um sulco brilhante e notavel, ao egregio mestre e meu amigo, dr. Simões Lopes, e, ao não menos illustre dr. Teixeira Leite, actuaes dirigentes, entre outros, da Sociedade Nacional de Agricultura, para reservar o thema — do leite na alimentação do puro sangue de corrida e de remonta do glorioso exercito — para alguma das nossas tertulias semanaes, onde a gente palestra em familia, *chez nous*, na mais completa intimidade e, unicamente, para as pessoas interessadas em assumptos agro-pecuarios.

E, para dar uma feição menos enfadonha á "Semana do Leite" e tratar de assumpto ao alcázar de todos, eu vou metter o meu bedelho noutra ceara e invadir pelos domínios lendários e pelos meandros da mitologia, que me parece, a meu ver, mais adequado para o momento. Vou, então, contar uma historia ou uma lenda, ou um *cáuso*, como dizia a minha *Bá*.

Eu não sei bem si é lenda ou si é historia. Só sei, que, não se afasta muito do programma da "Semana

do Leite" e com o qual, até, se relaciona, e, por isso, não desgostará ao Otto Frenzel, que por elle, todos nós viveríamos em um oceano de leite.

Mestre Voltaire dizia, com muita graça e muito acerto, que, a diferença, entre a *historia* e a *lenda*, é que aquella conta os factos verdadeiros ou que nós admitimos como taes; a lenda, por sua vez, relata, esses mesmos factos, quando a gente não os aceita, ou quando, apenas, passaram pela imaginação dos mitomanos ou até, quando, mesmo, tangenciam a verdade.

Antes de dar inicio a minha conversasinha fiada, eu devo, para ser justo, amavel e gentil, pedir permissão ao meu bom amigo e velho (velho mas não envelhecido) mestre Raul Pederneras, meu antigo professor já emérito, no tempo em que se estudava Direito Internacional — Publico e Privado e Diplomacia, — para dizer alguma coisa que *deleite* e, ao mesmo tempo tenha relação com o *leite*, e, portanto, não se afaste da *Semana do Leite*, e se enquadre no programma *deleitante*, exigido pelo dr. Teixeira Leite... que teve o seu quarto de hora de gloria, durante a *Semana do leite* e no dia do copo de *leite* na Feira de Amostras...

E' uma historiêta lendária ou uma lenda historica, e que, talvez deleite, aos que mais estoicos, ainda não descommutaram a chave, desligando o radio, deixando-me a — *leite de pato* — em materia de ouvintes, interceptando o falatório, que, eu advinho, desde aqui, muito cacêta, muito aborrecido e muito amelador, para quem executa, e mesmo para quem falla, si é que, ha por ahí, alguém, ainda escutando, embara, muita gente supponha ser um prazer, ou um deleite, fallar ao pé dum microphone.

A historia que vou contar é curta, — como aquellas que entram por uma porta e sahem pela outra — e aprendi com o bom amigo e mestre, professor Benedicto Raymundo, quando meu lente de Mitologia. O prof. Benedicto Raymundo, como sempre, ainda anda, mesmo hoje, ás voltas com as nimphas — mas, as nimphas que o preocupam, não lhe causam disturbios na vida de homem morigerado e exemplar chefe de familia — são as nimphas dos insectos, pois, o Mestre é o presidente da Sociedade Entomologica do Brasil, e, por isso acompanha, na tenda do *rés du chaussée*, de seu laboratorio de sábio, a metamorphose dos bichinhos e especialmente a nimphose dos lepidopteros: borboletas e mariposas, do mundo entomolado.

A mitologia, em materia de nimphas, de leite, de mel, etc., é farta e vastissima; ella contém toda uma litteratura incalculavel e infinita e muitissimo interessante e instructiva.

— Quando, os primeiros pastores apascentavam os rebanhos, ainda na época do pastoreio, nos oásis, onde cresce a herva tenra que o gado retouça, olharam para o céu e dividiram as estrellas em constellações, e reservaram uma duzia de constellações para a região zodiacal, correspondendo cada uma a um dos doze mezes, em que se divide o nosso calendario, a *mão-de-*

leite de Jupiter, a cabra *Amaltea*, teve as honras de figurar em uma das taes constellações zodiacaes. E a constellação do Capricornio, que o Sol (que tambem se originou de uma gotta de leite do peito de Juno) attinge faz recochête, como si o tropico fosse uma tabela de bilhar, e que, por signal, passa aqui bem pertinho do Rio de Janeiro, mais ou menos, a um par de minutos ao sul desta cidade soberba — a maravilha favorita do tropico austral e brasileiro — esta terra de gente bôa, bonita e forte e que deve trabalhar, com as abelhas, para que em sua colmeia, ou melhor, em nossa colmeia, jamais possam faltar os favos sempre cheios de mel, recolhido do pólen e do nectar das flores da selva indigena, apezar do machado, — profanador da virgindade da floresta dos tropicos, — abrir clareias, nas matas, que revestem os morres e montanhas cariocas. Leite e mel era a bebida dos deuses do Olympo nos bons tempos de antanho.

Fallando em Amaltea, a mãe-de-leite de Jupiter, o Deus tonante, o Zeus Capitolio e Pae dos Deuzes, é preciso fallar em Hercules, filho de seu filho-de-leite, que nasceu de Jupiter em Juno. E, por fallar em Juno, devo me reportar a um quadro celebre, entre os mais celebres de todas as pinacothecas do mundo, — *Juno amamentando Hercules* —.

Eu vi num dos Museus de Europa, creio que foi no *Museu del Prado*, em Madrid, na Hespanha, entre os seus quadros famosos, uma tela forte, entre as mais fortes de todos os tempos, do grande mestre uniuão da pintura, o grande titan Rubens: no tempo em que os artistas de verdade creavam, concebiam, porque tinham instrucção, estudavam e por isso dispunham de cabedal scientifico, para suas intelligencias de escol jogar com os valores, o volume, as massas, dando forma ao que lhes vinha ao cerebro e não se limitavam a copiar, simplesmente, a natureza, nem pintar pencaes de bananas e scenazinhas modestas de viellas anonymas de cidades sertanejas de fundo de provincia.

Segundo a Mitologia, — ramo, muito util, de conhecimentos, que pouca gente conhece e que quasi todo mundo ignora — os astros se originaram de salpicos de leite.

Juno, filha de Saturno e de Reia, é considerada, *par droit de naissance et de conquête*, a rainha do céu e tambem rainha de todas as outras rainhas — celestias, infernaes e terrenas — que na mitologia romana surge com os mesmos predicados attribuidos à deusa *Hera*, dos gregos, e, por isso, ora se nos apparece, sob o nome de Juno Regina, Juno Celeste ou *Coeli* ou simplesmente, *tout court*, Regina *Coeli*, e tantos outros apelidos, de não menor importancia, que seria estaphante, mencionar aqui, ao pé do microphone, com tempo taminado e os minutos contados e medidos.

Voltemos à tela, que, Rubens, em pinceladas fortes, pintou, com a sua bella intelligencia creadora, figurando a Rainha Celeste, esposa, legal ou não, de Jupiter, dando de mamar ao primeiro rebento do seu

divino amor, o seu morgado ou primogenito e que era um garoto, cor de rosa, muito lourinho e de olhos azues. Era, de facto, um mimozinho de criança, bonito e forte, muito bem nutrido, sadio e robusto, e, que, raramente, choramingava. Uma bellezinsa, em summa, criado e amamentado, pelo divino leite, que regumava do seio farto, esculturalmente perfeito, de linhas redondas, impecaveis e puras, mas sempre apoiado.

O bêbezinho era Hercules, que, desde garoto de peito, já mostrava o que seria, mais tarde, quando taludo, adolecente e homem perfeito.

Na tela de Rubens, um dos seus *chef d'œuvres*, Hercules é ainda um garotinho, que, na vida, embora dos deuses, apenas iniciava as suas primeiras tentativas, ou esboço de projectos, de engatinhar. Estava então, na phase primeira do enigma da Esphinge — o animal que de manhã tem 4 pés, ao meio dia, 2 e á tarde 3 —. Andando de 4, como é provavel, ainda engatinhava, por cima das nuvens, e, por tanto, ainda mamava o leite puro e divino das não menos divinas e celestias glandulas mamarias, redondas e tumefactas, sem pre apoiadas da sua Mamãezinha celeste é rainha de todas as outras rainhas, deusas, semi-deusas e demais divindades subalternas diversas, a quem, todos no mundo, prestavam homenagem de vassallos.

Como acontece, com todo e qualquer animalzinho — mesmo, até, em se tratanno dos civilizados mamiferos de luxo — o pimpolho, depois de farto e refeito da sua divina fome, não choramingava mais, e se pôz a brincar com o seio cor de rosa e materno.

E, como, desde aquelle tempo, já tivesse um respeitavel muque, pois seus biceps de molas de aço, já se haviam formado, ainda na vida intra-uterina, apertava com as suas mãozinhas de garoto pernostico, actualdas pelas tenazes dos seus bracinhos robustos e possantes, o seio macio e farto, que lhe saciar, o divino appetite e onde ainda restava muita *tipuia*.

Muito risonho, com a carinha toda lambuzada de leite, que, lhe escorria pelo mento, e, pelas commissuras dos labios, ria-se muito e escancarava a sua boquinha infantil, para a mamãezinha enternecida que o aconchegava ao regaço. A Rainha, que, nessa hora, estava, aliás como sempre, de bom humor, de veneta de alegria, topou a parada da brincadeira, e tomando do seio, estre os dedos, indicador e mediano, começou por fazer *tiro ao alvo*, esguichando leite celeste sa cara do filho. Mas, o garoto, já meio pernostico e metido a capoeira, começou esquivar a cabeça, tirando o corpo fóra, e, Junho erra o alvo e um jacto de tipuia espirra pela amplidão sem fim, do espaço infinito e caótico.

O esguicho de tipuia deu origem à *Via-lactea*, que, precisamente, nesse instante, clareou no céu mysterioso, então caótico e ainda insondavel. Ora, o Sol, centro do nosso systema planetario, e, apenas, uma ridicula e modesta estrella de 7.^a grandeza, fazendo parte, como parcella minima, dessa immensa nebulosa, que se chama — estrada de leite, caminho de Santiago ou via

lactea — e, como ao redor delle gyra o planeta Terra, (affirmativa que ia custando a vida de Galileu) este mundo em que nós vivemos, e, onde sentimos, cada vez mais, na alegria da vida, a suprema volupia de viver, podemos deduzir, e, sem nenhum esforço pensante de imaginação, sem malabarismo de gymnastica intellectual, que, o planeta Terra teve, por origem, ou causa primeira, uma particula esferoidal, embora, infinitamente pequena e infinitesimal, de uma goticula de *tipua*, do seio da *Rainha do Céu*, que, por brincadeira e méro acaso, se esparramou pelo espaço sem fim do universo.

E, si o *Homo sapiens* foi feito de — argila de modelagem — pelo maior dos mestres de escultura de todos os tempos, ou si veio da améba inicial da vida, e, pela evolução filogenetica chegou á perfeição horária, e á Terra ha de voltar, porque, na natureza, nada se perde e nem nada se cria, tudo se transforma, como já dizia o velho Lavoisier. — Você, eu — enfim, nós todos, devemos as nossas existencias a uma brincadeirazinha, muito innocente, mas que, na realidade, teve muita graça, quando Juno amamentava Hercules.

Eis a razão por que a Terra, o mundo, é redondo ou arredondado, pois toda e qualquer massa liquida, abandonada no espaço, fragmenta-se, divide-se, subdivide-se e busca logo affectar a forma espheroidal em goticulas, que, segundo a densidade do liquido, nunca têm, por diametro, mais do que alguns pares, escacos, de milímetros.

Penso assim haver cumprido o meu papel na "Semana do Leite". E si você está ainda escutando porque foi indulgente: — BÓA NOITE.

QUEIJOS - Sua industria, valor alimentar e economico

Jorge de Sá Earp

O Congresso de Lacticínios de Genebra definiu o queijo como: "um producto de maturação da coalhada que se obtem pela coagulação enzymatica ou acida do leite integral, ou parcialmente ou totalmente desnatado, com ou sem addição de corante ou de sal, sufficientemente libertada do sôro".

O seu fabrico data da mais remota antiguidade. — A sua industria já era conhecida entre os antigos hebreus, e o rei David 1050 annos antes de Christo já della fazia menção.

Homero faz allusão aos queijos em varios trechos da *Iliada* e da *Odysseia*!

Atribue-se a Polifeno o preparo dos queijos. Também Galieno e Hippocrates a elle fazem referencias em seus livros, e Varrone e Columella no "*De Re Rustica*" descrevem a sua preparação com muita particularidade.

Não é portanto a industria do queijo, uma conquista

ta do nosso seculo e com justa razão nos admiramos de não ter ella attingido ao grão de desenvolvimento que seria para desejar, o que em parte encontra justificativa, na facil e economica aquisição de alimentos outros, também ricos em proteínas, tal como succede com a carne.

E' uma industria que caminha em relação muito estreita com a produção e o consumo do leite em natureza, e repousa no aproveitamento do leite não consumido em especie, pela sua transformação, de producto rapidamente perecível que é, em um derivado, que ao par de possuir todas as suas qualidades, conserva-se, quando bem protegido quasi indefinidamente.

Nos grandes paizes como o nosso, de vias de comunicação escassas, em que as distancias são vencidas, por dias e mais dias de viagem, maximé entre as regiões productoras e os grandes centros consumidores, difficultando até certo ponto a industria do leite de abastecimento, o preparo dos queijos, representa um juro compensador do capital invertido na exploração leiteira.

A propria definição nos ensina que o fabrico dos queijos, repousa numa propriedade especial da caseína do leite, que consiste em ser coagulada pela acção do coalho ou lab-fermento, enzima abundantemente secretada pelo estomago dos animaes que mamam.

Quando se junta coalho ao leite, tal como acontece para a fabricação dos queijos, a caseína se precipita em um só bloco, com o aspecto de uma massa branca gelatinosa. — E' o coagulo. — Elle constitue uma substancia bastante homogenea, floconosa, que reproduz a forma do vasilhame que a encerra. — Segundo hammarsten a coagulação pelo coagulo é um phenomeno diastatico especial que deve ser chamado de caseificação. — O coalho desdobra a principio a caseína, em virtude de um phenemeno fermentativo em dois corpos secundarios: a lacto-serum protense que fica dissolvida no sôro, e, uma outra substancia que se chama — caseogênio ou paracaseína. — Esta, em presença dos saes de calcio contidos no leite, se precipita dando origem a um corpo novo — o caseum. — Pouco tempo depois da coagulação, quando se corta o coagulo, tal como se faz no preparo dos queijos, elle expelle o sôro de que está impregnado e se reduz ao 1/3 ou a 1/4 do seu volume primitivo.

A caseína, em se coagulando, engloba a quasi totalidade da materia gorda do leite, e uma boa parte do phosphato de calcio. — A coagulação do leite pelo coalho é por consequencia, a primeira e a mais importante das phases da fabricação dos queijos, por isso que, de uma coagulação bem conduzida, depende em grande parte, o processo de fermentação que caracteriza os diversos typos de queijos. Conforme o typo que se deseja produzir, a coagulação do leite, deve ser feita em determinado tempo e em determinada temperatura, cousa facil de se conseguir, verificando inicialmente a força do coalho, e, sabendo que, a quantidade a empregar é inversamente proporcional á temperatura em que se deve agir.

Partida a coalhada e retirado o soro, é ella collocada nas formas, salgada prensada, etc., technica que muito varia em função do queijo que se deseja obter. Retirado da forma temos o que vulgarmente se chama queijo fresco, cuja transformação em queijo propriamente dito só acontece mezes depois, mercê de um processo fermentativo, designado industrialmente pelo nome de cura. — O queijo fresco é então collocado nas camaras de cura, compartimentos da temperatura uniforme e atmospheria humida, onde se vai desenvolver a sua maturação. — É outra etapa não menos importante da industria casearia tanto sob o ponto de vista economico quanto alimentar.

Emquanto fresco, o queijo não tem odor nem sabor, e é constituído principalmente de paracaseina, unida ao phosphato de calcio, a uma certa quantidade de agua, a uma percentagem mais ou menos grande de gordura e a uma pequena quantidade de lactose dissolvida no soro. — Por ser um alimento insipido e de digestão difficil, resalta a necessidade de maturar a coalhada, phenomeno caracterizado por transformações chimicas, em virtude das quaes, ella muda de estrutura, de consistencia, de côr, de odor e de sabor.

Durante a maturação, observa-se um processo de solubilisação da paracaseina, facto attribuido aos fermentos figurados e enzimas que se encontram no queijo ainda fresco, representados por bacterias chamadas fermentos lacticos, que por si ou por suas secreções actuam sobre a materia albuminoide, desdobrando-a em compostos azotados mais simples. — Estes fermentos já existem no proprio leite e no coalho que a elle se addiciona, provocando a technica de fabricação para cada tipo de queijo, um meio mais favoravel ao desenvolvimento desta ou daquella associação microbiana, que por si e por suas enzimas, produzirá taes ou quaes modificações do caseum assignalando o tipo de queijo fabricado.

Em sua origem, os protídeos de queijo, são constituídos por paracaseinato de calcio, porém, no decorrer da maturação, a paracaseina, soffre uma serie de acções diastasicas comparaveis as que se processam no tubo digestivo.

Emquanto acida a coalhada se torna a sede de uma digestão pepsica devido ao prolongamento da acção do coalho que ella encerra. — Quando porém, sua reacção se approxima da neutralidade, trypsinas e erypsinias de origem microbiana, podem por sua vez agir sobre ella. — Observa-se então, a transformação do caseum em compostos azotados cada vez mais simples, até o termo de polipeptides representado pelos acidos aminados: leucina, tyrosina e outros, cuja presença, na opinião de Orla Jensen, caracteriza o queijo curado.

Fabricado com leite cru ou pasteurizado, o queijo curado, encerra todas as substancias uteis do leite de que provém e que nelle se encontram em maior concentração. — Os albuminoides, que se revelam os alimentos de digestão mais trabalhosa, se encontram no queijo sob uma forma quasi directamente assimilavel pelo or-

ganismo e em quantidade sufficiente para satisfazer a ração proteica de que necessitamos.

Dos chamdos alimentos completos, o queijo occupa, sem duvida, um logar de destaque, senão vejamos a sua composição comparativamente ao beef e ao ovo:

	Queijo	Beef	Ovo
Agua	34,2	61,9	33,7
Gordura	33,7	18,5	10,5
Proteinas	25,9	18,6	14,8
H. de C.	2,4	0	0
Saes	3,8	1,0	1,0
Calorias por libra	1.885	1.090	695

Esse estudo comparativo é muito suggestivo, e nos induz a incluir em nosso regimen alimentar, uma ração diaria de bom queijo em substituição ás proteínas de outras procedencias.

Todos os paizes adeantados dedicam especial attenção aos derivados do leite, incrementando por todos os meios o seu desenvolvimento.

Na America do Sul, a Argentina, já vem se distinguindo por um grande volume de sua producção ao par do melhoramento sempre crescente da qualidade de seus productos, que attingem os mercados estrangeiros, pensando dest'arte favoravelmente em sua balança commercial. Basta lembrar que a exportação argentina de queijos, attingiu no primeiro semestre de 1934 a 660.400 kilos no valor approximado de 2.000.000\$000.

No Brasil se bem que o queijo não seja objecto de exportação, a sua industria tem progredido extraordinariamente nestes ultimos dez annos.

Ao lado de typos puramente nacionaes, tem tomado grande incremento o fabrico de typos estrangeiros que entram no mercado, em concurrencia vantajosa aos similares importados.

A media geral de composição dos queijos fabricados em nosso Pais é a seguinte:

Agua	28,2
Gordura	38,6
Proteinas	27,3
Sal	3,0
Residuo mineral	2,9
Crystaes de acidos aminados	Presença

Podemos portanto concluir que a composição media dos queijos nacionaes já os recommenda como productos relativamente bem fabricados.

Orça em mais de 55.000 toneladas a producção brasileira de queijos, concorrendo só o Estado de Minas, segundo dados officiaes com 44.500 toneladas. Com uma população de 45.000.000 de habitantes cabe uma ração annual de 1.200 grs. para cada pessoa. O brasileiro consome portanto pouco queijo. Na Alemanha no inquerito procedido em 1928, o consumo do queijo "per

capita", entre os operarios, individuos de poucos recursos, attingiu a media annual de 4.800 grs.

Devemos tomar o exemplo como estimulo e fomentar cada vez mais a nossa producao, mesmo porque, mais de 300 fabricas de queijos existem no territorio nacional, localizadas principalmente nos Estados de Minas, S. Paulo, Rio, Parana, Santa Catharina e Rio Grande do Sul, produzindo annualmente 55.000.000 de kilos de queijos.

Tuberculose bovina

Dr. Julio de Azurem Furtado

A Sociedade Nacional de Agricultura, cujo longo acervo de excellentes servicos prestados ao pais ninguem desconhece, e que ora promove com brilhante exito a "Semana do Leite", determinou num gesto de manifesta generosidade para os meus minguados meritos, que eu viesse aqui ao microphone da Radio Sociedade afim de discorrer, em palestra rapida e despretenciosa, capaz de trazer ensinamentos proveitosos aos que a ouvissem, sobre o thema: — a tuberculose nas vacas leiteiras.

Acudindo, pois, a esse delicado appello, aqui me encontro para gerir de modo succinto e incisivo, em linguagem clara e singela, despida de termos só familiares aos technicos no assumpto, a questao em apreço.

Aliás, occorre uma notavel singularidade no caso: — é que de ha mezes a esta parte, a repartiçao que dirige na Prefeitura, a Directoria de Saneamento, promove combate efficaç e sem treguas á tuberculose bovina que lavra nos estabulos da cidade em proporções deveras impressionantes.

É um servico realmente de transcendental benemerencia esse que o governo do operoso Prefeito Pedro Erres, tivessem semelhante iniciativa — em beneficio da saude e da vida da população carioca.

Com effeito, em cerca de trezentas vacas já abatidas e necropsiadas no Hospital Veterinario Municipal, a tuberculose bovina, tambem chamada o "mal dos estabulos", foi constatada, numa percentagem de oitenta por cento dos casos, sob a forma generalizada!

O numero elevado, sobretudo, das lezões encontradas nos ganglios retro-mamarios, patenteia os perigos da ra a nossa população infantil, preza quasi indefesa, como se sabe, das investidas dessa modalidade do bacillo de Koch.

A Campanha que óra prolova a Directoria de Saneamento contra os animais doentes alojados nos estabulos da Capital da Republica, vae redundar segundo estamos certos, no fechamento definitivo desses estabelecimentos commerciaes onde tudo — é preciso que se accentue, desde a falta de aeração, desde a ausencia

das claridades do sol, desde a imundicie, até o regimen de absoluta estabulação em que vivem as vacas, submetidas, além de mais, a uma especie de alimentação que só visa uma producao excessiva de leite, onde tudo conspira, repitamos, para que ellas se tornem tremendos focos de tuberculose bovina.

A campanha prophylatica em que está empenhada a Directoria de Saneamento vae revelando, por sua vez pormenores algo interessantes sobre o numero mais elevado de animais affectados pelo mal justamente nos estabulos á beira de ruas onde o trafego de vehiculos é mais intenso.

Em dois desses estabelecimentos, por exemplo, localizados respectivamente nas ruas Bambina e Pedro Americo, os quaes ficam nas proximidades de postes de parada de bondes, isto é, onde estes vehiculos ao estacionarem levantam sempre nuvens de poeira, foi muito elevado o numero dos animais que deram reacção positiva á injeção da tuberculina.

Esse incremento da infecção bacilar correrá apenas por conta das proprias condições precarias de hygiene dos alludidos estabulos, ou estará tambem filiado á projecção sobre as baias e as forragens dos escarros de tuberculosos, já dessecados, que as correntes de ar levam das calçadas e dos assoalhos dos bondes?

Um outro detalhe importante que as autopsias levadas a effeito no Hospital Veterinario Municipal vão revelando é a rapida devastação que a tuberculose causa nos novilhos criados no proprio estabulo, sendo que muito raras são as que escapam á invasão do mal.

Se duvidas pudessem ainda subsistir sobre o regimen da estabulação em que vivem as vacas dos estabulos da nossa Metropole como factor da tuberculose bovina, todas ellas teriam desaparecido diante dos casos concretos que a Directoria de Saneamento está agora observando em sua meritória campanha sanitaria. De facto, ainda recentemente foram constatados dois exemplos eloquentes de vacas adquiridas pelos estabuleiros e vindas de uma das fazendas do interior, as quaes embora se apresentassem completamente sãs quando submettidas a exame na sua passagem pelo Hospital Veterinario Municipal, foram remettidas, oito mezes depois, para o devido sacrificio, no Hospital, em virtude de haverem reagido fortemente á prova da tuberculina quando examinadas, pela segunda vez, pelos veterinarios em servico naquelles estabelecimentos commerciaes.

As lezões generalizadas apresentadas na necropsia pelos referidos animais, surpreenderam aos technicos, dado o diminuto lapso de tempo em que os dois animais se infectaram.

Semelhante observação comprova de maneira incontestante quanto são nefastos para a saude do gado que fornece leite aos habitantes da nossa Capital os alojamentos que lhe é destinado.

Os oppositores ao ataque decisivo e sem treguas que a Directoria de Saneamento executa com o objectivo

de evitar a injeção de um leite infectante, allegam a importância secundaria que os profissionais dessa Repartição emprestam aos exames clinicos dos animais condemnados ao sacrificio.

Ora sem embargo do grande valor desse recurso para a conclusão do diagnostico, devemos convir que nenhum outro processo de diagnose sobreleva ao da applicação da tuberculina para as conclusões em apreço.

Vem mesmo a proposito referir o que se passou ha mais de vinte annos na capital paulista, por occasião de uma memoravel exposição de gado leiteiro seleccionado promovida pelo governo daquella unidade da Federação.

Na verdade, tendo obtido nesse certamen o maior premio uma vacca de propriedade do Dr. Carlos Bete-lho, notavel cirurgião e um dos mais ricos e adiantados criadores do Brasil, foi ella dada como incapaz de concorrer a qualquer premio, pois pela injeção da tuberculina applicada pelos veterinarios da repartição official foi a mesma condemnada a ser abatida.

As controversias não se fizeram esperar, e foram das mais accessas e demoradas, mormente por parte dos que se baseavam na ausencia de signaes clinicos de tuberculose bovina capazes de aconselhar o sacrificio do lindo "specimen" premiado.

Procedida, afinal, a autopsia, ficou evidenciada de maneira positiva e irretorquível que a "fallibilidade" dos signaes clinicos era assumpto fóra de qualquer duvida.

Não seria, portanto, admissivel — e isso o dizemos para responder a certas criticas precipitadas aduzidas contra o criterio seguido pelos technicos da Prefeitura no combate a tuberculose reinante nos estabulos da cidade — que se seguisse a norma de só se proceder ao abate das vacas leiteiras tuberculosas que fornecem leite ao consumo publico depois dos meios clinicos de diagnostico a isso os aconselharem.

Convem tambem assignalar que no corrente anno o diagnostico pela tuberculina jámais fracassou em um unico caso dentre mais de trezentas necropsias feitas no Hospital Veterinario Municipal.

Nos restrictos minutos de uma palestra rapida que apenas procura esclarecer o publico sobre uma questão de immensa importancia para a sua saúde e a sua vida, e nunca fatigal-o com explanação de um assumpto que se enquadra effectivamente num campo de proporções vastissimas para uma substanciosa conferencia, aqui deixamos expressos os pontos de reparo que nos acudiram á mente para attender ao fidalgo convite da Sociedade Nacional de Agricultura.

Cuidados que o povo deve ter com o leite

Marcos Miglievich

Não basta que o leite dado ao consumo nas cidades seja rigorosamente fiscalizado na origem, no be-

neficiamento e na sua distribuição: necessarios se fazem, tambem, da parte dos consumidores, certos cuidados, para que elle se conserve bom.

Surgindo agora a SEMANA DO LEITE, instituida pela Sociedade Nacional de Agricultura, parece-me a proposito insistir na divulgação desses cuidados, que, pedindo alguns momentos de attenção e paciencia dos que me ouvem, passarei a enumerar.

1.º — *Evitar que as garrafas de leite permaneçam ao tempo* — O leite deixado ás janellas, portas, jardins, etc., ás vezes ao sol ardente, acidifica rapidamente, adquire sabôr desagradavel e mais depressa coagulará á fervura. E' mesmo commum ver-se a garrafinha ao alcance dos cães e dos gatos, que ficam a lamber o bocal.

Uma caixa apropriada, semelhante ás adoptadas para a correspondencia, onde possa ser depositado, ou encarregar alguém de recebê-lo, evitará taes inconvenientes.

Outra pratica condemnavel está em permittir que o leiteiro entre no quintal para deixar o leite, pois ahi, fóra das vistas dos consumidores e das autoridades que exercem a fiscalização na via publica, se aproveitam, ás vezes, para fraudal-o, addicionando-lhe agua da primeira bica que encontram.

2.º — *Adquirir o leite em frascos apropriados e com tempo* — De manhã, nas ruas, nas horas de vendagem do leite pelos carros tanques e postos da via publica, encontram-se milhares de pessoas conduzindo o producto em panellas, latas, jarros, etc., sem tampas de especie alguma. Sobre elle conversam, riem, tosseem, espirram, deixam cahir moscas e outras impurezas, com risco dos consumidores que o aguardam em casa e, na ignorancia do que se passa, o tomam, ás vezes, sem ferver.

E' commum ver-se crianças com o dinheiro ou pequenos objectos no interior do repiente onde vae ser posto o leite. Ha quem tenha visto uma bola de panno cahir numa panella cheia de leite, deixada descoberta a margem da calçada, enquanto o seu conductor se vando isso depois, talvez, uma injusta reclamação contra o vendedor.

Tolerando-se tal systema de venda e aquisição de leite, para attender aos interesses economicos da população, é aconselhavel que todos façam as suas compras em vasilhame apropriado, cuja capacidade vem declarada, pois que assim, além de se defenderem de inconvenientes acima apontados, impedirão que os inconscientes furtem no volume que fornecem, que os vendedores fazer, embora saibam da punição que os espera quando surpreendidos.

E', tambem, no seu proprio interesse, que os compradores de leite a retalho nos carros, nos postos, nas leiterias, etc., devem exigir que os vendedores façam uso das torneiras com medida automatica, que todos elles devem possuir.

3.^o — *Lavar com todo o rigor os recipientes destinados ao leite* — A vasilha mal lavada é muitas vezes a causa do leite apresentar-se com as qualidades organolepticas alteradas, motivando depois reclamações injustas.

A lavagem dos recipientes deve ser feita com agua e sabão, sapólio, bicarbonato de sodio, etc., com o auxilio de esfregões ou vassourinhas. Assim devem ser lavadas as garrafas e as marmadeiras, sendo de boa praxe enxagual-as com bastante agua fervente.

Os grãos de chumbo não devem ser empregados, por se tratar de uma substancia nociva á saude.

4.^o — *Utilizar para o leite vasilhame exclusivamente a elle destinado* — As panellas que servem para outros fins, embora aparentemente hem limpas, podem concorrer para a alteração do leite, communicando-lhe sabôr e cheiro anormaes.

O ideal seria conservar-o em recipientes de vidro, uma vez que nelles pôde ser submettido á acção do calor, em banho-maria. Não se utilizando o vasilhame de vidro, o melhor será usar o de aluminio de boa qualidade ou o de ferro esmaltado, em perfeito estado.

O vasilhame de barrô vitrificado não deve ser utilizado para o leite, devido a presença do chumbo na sua composição.

5.^o — *Guardar o leite sempre em recipientes com tampa* — Só assim serão evitadas as contaminações pelas moscas, poeiras, etc.

Ha quem tenha o habito condemnavel de depois de ferver o leite deixal-o esfriar ao ar, nas janellas ou proximo a ellas. Imagine-se como se expõem aquelles que depois ingerem esse leite, nas residencias que tenham sobrado e nos modernos arranha-céus de onde para fóra cospem, batem tapetes, etc.

6.^o — *Conservar o leite em geladeira* — Pela sua natureza o producto exige temperaturas frias para se conservar hem.

Todo o leite normal, por melhor que seja, fóra das camaras frigorificas, coagula no fim de algum tempo, tanto mais depressa quanto mais alta fór a temperatura do ambiente.

7.^o — *Não deixar que soprem no leite* — Soprar no leite é um habito que deve acabar. No sopro são expellidas particulas de saliva que se misturam com o leite, o que é positivamente anti-hygienico e perigoso.

8.^o — *Não deixar que diversas pessoas se sirvam de um mesmo recipiente, passando-o de bocca em bocca* — O costume de provar o leite directamente do recipiente em que se encontra para ser servido ou de deixar que diversas pessoas o tomem do mesmo copo, além de repugnante, dá logar a contaminação do producto e pôde ser causa da transmissão de molestias infecto-contagiosas.

9.^o — *Ferver o leite cru proveniente dos estabulos* — O leite dos estabulos é ainda hoje fornecido cru á

população, apesar dos esforços do Serviço de Fiscalização de Leite e Lactícinios para que todo elle seja obrigatoriamente pasteurizado. Assim, por muito severa e constante que possa ser a fiscalização da Saude Publica, exercida pelo referido Serviço, sobre o producto e seus manipuladores, e pela Inspectoria Municipal de Veterinaria, sobre as vacas, não se deve aconselhar o uso desse leite sem prévia fervura, o que aliás já é um habito antigo dos consumidores. Continue-se pois a ferver esse leite ou, melhor ainda, a aquecel-o durante dez minutos em banho-maria em ebulição, para que nelle se possa confiar.

Esse aquecimento isenta o leite de qualquer germen nocivo ao homem, de que porventura possa o leite ser portador, e muito pouco altera o seu teor em vitaminas, facilmente corrigivel com a ministration de alimentos adequados.

O banho-maria deve ser preferido ao fogo directo, porque este, se muito intenso, pôde fazer o leite agarrar no fundo da panella, carbonisando-o mesmo, dando logar a que se apresente com a côr, o cheiro e o sabôr modificados.

10.^o — *Não exigir o leite exclusivamente de uma determinada vacca* — Não digo que no interesse muito legitimo de proteger-se um filhinho, não se peça ao vaqueiro o melhor leite de seus animaes, pois que isso de certo modo dá resultado e socega o espirito dos paes; porém, é mais acertado deixar ao vaqueiro experiente a faculdade de fornecer o leite que elle julgar bom, do que mandar buscar-o no estabulo, indicando o animal e acompanhando a ordenha, na supposição de que assim o leite será de facto o melhor.

Entre outros motivos que poderia apontar para desaconselhar a preferencia pelo leite de animal unico, basta dizer que o consumidor leigo no assumpto, escolhendo o animal num simples golpe de vista, guiado apenas pela estampa ou côr, pôde fazer recahir a sua preferencia sobre o que menos convenha no momento e cujo leite, o vaqueiro expontaneamente e com sobras de razão, talvez não fosse dar ao consumo, fazendo-o entretanto levado pelo receio de desagradar e perder o freguez. Outras vezes a escolha é acertada e o vaqueiro fornece de facto o leite do animal indicado, porém, como se quizesse dar ao freguez uma prova material de sua honestidade, reserva-lhe diariamente o producto do fim da mungidura, excessivamente rico em materia gordá, impressionando hem a quem delle faz uso mas capaz de provocar perturbações digestivas nas criancinhas.

11.^o — *Tomar sem ferver somente o leite pasteurizado* — O leite fornecido ao publico pelos entrepostos, leiterias, depositos e postos de leite, carros e carrocinhas, sorveterias, cafés e botequins, que attinge a 6/7 do volume total do consumo desta Capital, é pasteurizado e provem dos Estados de Minas, Rio e S. Paulo.

A pasteurização, que tem logar em estabelecimentos installados nesses Estados especialmente para a industria do leite e lactícinios, é realizada em aparelhos

apropriados, sendo em seguida o leite acondicionado em vasilhame esterilizado, sob o controle de technicos do Ministerio da Agricultura e do nosso Serviço de Fiscalização de Leite. Além disso, ao chegar aqui, nos entrepostos, é todo esse leite novamente examinado por chimicos e bacteriologistas do mesmo Serviço, antes de ser distribuido ao consumo.

Nestas condições, o leite pasteurizado fornecido directamente aos consumidores nas casas commerciaes ou aquelle entregue a domicilio, gelado, em vasilhame apropriado, com fecho hermetico (intacto), com a indicação de sua qualidade e origem, pôde ser tomado sem ulterior cocção. Chegando porém esse leite mal acondicionado, será conveniente submettel-o novamente á acção do calor, como foi dito para o leite cru.

Para evitar as contaminações do leite depois de pasteurizado, a nossa legislação determina que o seu engarrafamento se faça somente nos entrepostos. Nesses estabelecimentos, em dependencias adequadas, por meios mecanicos, seguindo-se o fechamento dos frascos hermeticos e inviolaveis, sempre sob a fiscalização directa das autoridades sanitarias, o engarrafamento offerece á população uma garantia que impossivel se torna quando elle é feito em qualquer lugar, dada a falta de aparelhamento e por ser inteiramente impossivel manter-se um fiscal ao lado de cada vendedor.

12.º — *Preferir tomar o leite em pequenas porções por diversas vezes que uma grande porção de uma só vez* — Não me refiro aqui ao modo de ingeril-o, se aos goles ou um copo de uma só vez, pois que, na importancia que isso possa ter, as opinões divergem, sendo melhor cada um proceder como lhe agradar. O que quero dizer é que em lugar de se tomar um litro de leite numa só refeição, tome-se esse mesmo volume repartidamente tres ou quatro vezes no decorrer do dia, evitando-se assim os inconvenientes das ingestões de grandes massas liquidas e das refeições copiosas, que acabam provocando dilatação do estomago, conserrem para augmentar a pressão sanguínea, o que não convem aos individuos em que ella já é excessiva, etc.

Para finalizar, agradecendo a attenção daquelles que fizeram o sacrificio de me ouvir, communico que as reclamações relativas á qualidade do leite devem ser dirigidas ao Serviço de Fiscalização de Leite e Lacticiolos, á rua Frei Caneca n.º 139, indicando os interessados onde o adquirem ou a que horas lhes é entregue em casa, para que possam ser tomadas as devidas providencias.

O Lactario Infantil

José Soares

Emquanto o edificio sumptuoso das reformas administrativas de cavadores inuteis e impatriotas dia a dia mais vaé illudindo e destruindo o nosso Paiz, tripudiando da desgraça brasileira, em plena Capital da Repu-

blica, na Cidade Maravilhosa, as creanças infelizes morrem de fome. Desamparadas, desprotegidas, preparam-se para vegetar pelas cidades, campos ou sertões, a abdicar da economia nacional, porque a Patria lhes é apenas madrasta.

Miguel Couto, numa de suas memoraveis orações, consagrada ao dia da Saude, dirige-se a creança e diz:

— "Creança, trabalhar para ser forte é ser bom brasileiro, é ser patriota. Creança cumpre o teu dever de brasileiro. Se forte. A força de teu corpo é uma parcella sobre a qual repousa a grandeza futura da Patria."

Palavras dignas de mestre, de brasileiro, de patriota...

Mas enquanto o indifferentismo permanecer nos nossos administradores, pobres creanças brasileiras... haveis de ficar por muito tempo ainda, no mais triste e deshumano abandono, atiradas nas favellas, nas proximidades de fabricas, nos suburbios abandonados ou em plena Cidade servindo de instrumento de mendicancia, preparadas para a degradação e o crime.

"Tudo o que afasta o filho de sua mãe colloca-o em estado de soffrimento e em perigo de morte, é o mesmo que dizer que toda a mãe deve ser a ama de seus filhos". Aqui é que se faz sentir o trabalho educacional que se opera no Lactario, attrahindo sympathias das mães e das criadeiras para este importante problema orientando a nutrição da infancia nos primeiros mezes da sua existencia, epocha em que a criança está mais exposta ás doenças da nutrição. Nesta difficil tarefa, está assentado todo o esforço do hygienista, porque conseguir crescimento e desenvolvimento normaes com o leite materno é facil: dar leite é o imperativo da propria natureza quando elle existe. Causas moraes, materiaes e physiologicas, como sejam: o trabalho da mulher afastando-a do lar, o abandono dos filhos, a pobreza e a miseria, que diminuindo a vitalidade das mães, diminue-lhes o leite: a tuberculose, a syphilis, a lepra, o impaludismo, as verminoses e o alcoolismo, tudo isto, tão commun nas zonas ruraes do Brasil, são problemas sériíssimos que não se resolvem dizendo que o leite materno é o alimento racional e completo. Assim, o hygienista e pediatra de hoje precisa incluir mais este sério problema aos muitos já existentes na sua especialidade, e o leite approximado ao leite materno será o resultado da sua technica, e da sua experimentação. Isto é o que se tem feito nos Lactarios".

— "Na medicina clinica, em campos multiplos a Medicina e a Hygiene se dão as mãos. Hoje não se comprehende um pediatra que não seja hygienista. Os entrelaçamentos de acção transformam-se em actos que devem ser coordenados, visando na finalidade a maxima saude da creança. A hygiene nasceu com a Medicina da qual é uma modalidade e Newsholines diz, que não se pôde estudar o seu desenvolvimento atravez dos tempos, sem a cada passo, tocar na medicina clinica, pois foi principalmente pelo estudo da doença e seu tratamen-

to que veio o conhecimento de sua prevenção. Só um pediatra pôde dirigir e orientar Lactários ou um Serviço de hygiene infantil. Um hygienista só, ficará descolocado.

Os Lactários devem ser localizados o maximo possível isolados. A promiscuidade para o recém-nascido, verdadeiro caldo esterilizado, a mercê das contaminações, não é aconselhavel. Tuberculose, a lepra, a diphtheria o typho, as dysenterias, o sarampo, a coqueluche, as molestias venereaes e etc., por melhores e modernas que fossem as installações e optimo o nivel de educação sanitaria do nosso povo, sempre se tornariam perigo terrível, para o pequenino ser. Ora, com as nossas installações pessimas, atrazo e ignorancia completa, de principios sanitarios os mais comeseinhos, só é aconselhavel e se impõe ter-se o Lactario bem isolado.

O custo do Lactario é em media de 3:110\$000 para attender a 140 creanças diariamente. Fica incluído o leite, em media de 50 litros, medico, enfermeiras, visitadora, material alimenticio e installações. O "per capita" é de 21\$500 por mez e por creança \$701 diários. Com este preço minimo a mortalidade infantil dos que são tratados nos Lactários não vae a 10 por mil. Em muitos hospitaes chega um leito a custar 500\$000 mensaes e com a apavorante mortalidade de mais ou menos 50 %. O problema da Infancia deve ser considerado Nacional e não regional, a luta contra a mortalidade infantil deve ser executada pelos Estados sob a orientação, direcção e fiscalização da União.

Proteger a infancia, zelando pela sua saude, é garantir o futuro da nação. Um povo que descure a puericultura ha de ser sempre um povo fraco e triste; — inapto para as grandes realizações e incapaz de sentir a verdadeira alegria de viver. Fugamos a tão sombrio destino, observando as imposições da solidariedade humana. Interessemos-nos pela sorte dos nossos pequenissimos patricios, que nasceram em lares desconhecidos da fortuna e que nem sequer têm uma alimentação sufficiente.

O Lactario é o órgão vital de um Centro Infantil que educa, instrue, alimenta e assiste. — 1.º O Lactario representa a mais efficiente empreitada de cooperação entre a Saude Publica e a iniciativa particular, aprovada pelos Congressos Internacionais de Hygiene e por isto, é uma organização de base social; — 2.º O Lactario, sob a orientação de medico especialista, fornece leite scientificamente preparado aos lactentes, privados da alimentação materna; — 3.º Destina-se a attenuar os efeitos da pobreza pelo leite simples preparado ou medicamentoso e pelo prato de sopa às mães nutrizas; — 4.º Attenua os efeitos da pobreza e combate a ignorancia, de preceitos de puericultura, factores essenciaes da mortalidade infantil. — 5.º Combate a ignorancia de preceitos salutarés de puericultura pela adaptação intelligente ao meio brasileiro, pelos conselhos, pela educação hygienica, pela escola de mãesinhas, etc. — 6.º O Lactario é, ao mesmo tempo, uma escola pratica para as

mães pobres e ricas, que aprendem o preparo dos alimentos, e um serviço de modelar assistencia. O Serviço de Lactários faz a maior propaganda do alimento natural e divulga praticamente as noções de hygiene e puericultura com demonstrações diarias. No Lactario, o merito do hygienista pediatra está, principalmente em salvar as crianças que, por qualquer condição economica, se vejam privadas do leite materno. No Lactario pratica-se a caridade sem humilhação, a caridade derivada da solidariedade humana, sem diferenciações com a comprehensão de que é um dever irrecusavel prestar soccorro aos que delle necessitam."

— "Nos primeiros mezes de vida — é fóra de duvida que o leite materno é o alimento mais completo. No Lactario, a defesa deste principio e a sua intensificação sempre que possível, é questão basica; toda propaganda se faz em favor do alimento materno e em todas as classes sociaes e, só na falta absoluta desse leite alimento mais racional e completo, e orienta e aconselha a alimentação artificial, antes dos seis mezes de idade. As mães nutrizas são educadas neste sentido e as noções de hygiene e puericultura são ensinadas de modo a, com exemplos locais, demonstrar que a alimentação natural maior garantia dá para a criança e lhe assegura melhor a vida. Um prato de sopa, cangica ou arroz doce, é fornecido diariamente às mães nutrizas para lhes levantar as forças, tão indispensaveis ao pleno exercicio das funções maternas. A mortalidade das crianças que se nutrem com leite materno nos Lactários é nulla, porque são observadas as regras de hygiene referentes à hora das mamadas, o espaço, o tempo e a quantidade, de accôrdo com o peso, cuidado com as mães no que toca à hygiene da alimentação artificial, quando falta o leite materno. Escasso é o alimento para as mães pobres e por isto insufficiente o leite materno, recorrem ellas, de regra mal orientadas, a alimentação artificial. As mães que não têm leite nem meios para custear a alimentação artificial, a mãe que morreu ou é moralmente incapaz para a função materna, apresenta a criança, no caso, em situação de abandono. São estes, porém, na proporção de 60 % os casos em que as crianças não têm, nem podem ter leite materno que o Lactario resolve, como se observou em D. Clara. O Lactario, como elemento de salvação da criança, aceita e executa sua campanha dentro do principio de Roussel:

— No Brasil morrem mais ou menos 300.000 creanças annualmente para uns 800.000 nascimentos — Só na capital da Republica em 20 annos morreram mais de 200.000 creanças.

A mortalidade infantil no Brasil, como vê, é simplesmente aviltante para um povo que se diz na vanguarda da civilização.

O que temos feito em materia de puericultura, hygiene infantil e Assistencia Medico-Social à criança, não passa de medidas esparsas, completamente desarticuladas, e por consequente sem eficiencia, dahi o problema sob o ponto de vista nacional continuar completa-

mente insolúvel. As causas dessa grande hecatombe da Infância são: — o perigo alimentar, o perigo infectuoso e o perigo obstétrico. Como o perigo alimentar é o mais grave e decorre principalmente da miséria, da ignorância dos paes e da falta de conhecimento de puericultura dos medicos, organizei em 1930 o Lactario Infantil graças ao apoio de Belisario Penna, Director do D. N. S. P., conhecedor profundo da precaria situação sanitaria Nacional. Não dispondo o D. N. S. P. de verbas como sempre acontece quando se trata do bem do povo, foram organizadas Associações de Damas, para auxiliar o custeio desses Lactarios. Associações estas bem organizadas e orientadas renderam até 31 de dezembro de 1934 — 215:000\$000. Alguns capitalistas contribuíram com 75:000\$000, com os quaes foram feitas installações e despesas necessarias ao bom funcionamento dos Lactarios. O Presidente Getulio Vargas em 1933 após uma exposição real do abandono da creança, mandou votar uma verba de 100:000\$000 annuaes com os quaes até a presente data serve para adquirir o leite dos Lactarios do Districto Federal."

— "Em 1930 — "O sr Otto Frenzel, contribuiu com 50 litros diarios de leite a zona rural do Districto Federal que estava completamente abandonada em tudo que se relacionasse a infancia, isto é, 700.000 habitantes cuja população infantil vivia no mais triste e revoltante esquecimento.

A mortalidade infantil, equal a dos sertões incul-tos. Procurei, portanto cobrir a área abandonada do Districto Federal localizando os Lactarios em D. Clara, Bangu, Campo Grande, Anchieta, Penha e Ilha do Governador.

Comecei por intermedio desta cellula de Assistencia Medico-Social á creança, despertando o interesse dos paes, dos medicos sanitarios e dos clinicos locais. Nos 6 Lactarios até dezembro de 1934 quasi 1.000 creanças eram attendidas diariamente, sob regimen dietetico o mais rigoroso sendo uma ficha anthropometrica e outra clinica perfeitamente preenchidas em sua finalidade por medicos especialistas e por enfermeiras perfeitamente preenchidas em sua finalidade por medicos especialistas e por enfermeiras perfeitamente habilitadas. Na Conferencia Nacional de Protecção á Infancia realizada em setembro de 1933 o Lactario foi considerado "obra de mais subido valor" na campanha contra a mortalidade infantil. Hoje os Lactarios se estendem do Amazonas ao Rio Grande do Sul e em todas as clinicas infantis quando não existe Lactario ou consultorio Lactario a cozinha dietetica é sempre o seu alicerce".

Exame sanitario do rebanho leiteiro

Oswaldo M. de Carvalho e Silva

O controlo hygienico do leite, instituição eminentemente veterinaria, é a pedra basilar da fiscalização sanitaria do leite.

Divide-se, para melhor consecução de seu desideratum, em controlos de produção e de distribuição.

O controlo de produção se desdobra em:

a) Sanidade das vaccas;

b) Condições do meio (estabulo, alimentação, ordenha, etc.);

c) Saude dos vaqueiros.

O controlo de distribuição visa os exames sanitarios e commercial do leite.

Dahi, como muito bem assevera o Prof. Porcher, é erro palmar de graves consequências, emprestar-se toda importancia á analyse chimica do leite, em detrimento do controlo hygienico, do qual é apenas sequencia.

Por isso, as nossas leis, salvante raras excepções, omissas nesse particular, são inoperantes e inocuas.

Mas, para me não estirar, vou expender, presto, o thema que me coube ventillar — Exame sanitario do rebanho leiteiro — e que é precipuo á safra de leite são e integral.

E leite são e integral só se poderá obter de vaccas sãs e racionalmente alimentadas.

Por conseguinte, o controlo veterinario das vaccas leiteiras, como requisito indispensavel, deverá ser feito periodicamente, consoante as classificações do leite, e, força é dizer que, infelizmente, entre nós, é tarefa relegada a plano secundario, porque nos contentamos, ingenuamente, em procurar corrigir a sombra da vara que está torta.

O contacto do leiteiro com o veterinario, sobre he-nefico, é altamente economico, a par de educativo e patriotico.

O ideal, a meu vêr, seria que os estabuleiros desta capital, reunidos em cooperativa, tivessem a seu dispor um veterinario, que além de assistir, mensalmente, suas vaccas, os instruissem no arduo labôr que elegeram como meio de vida.

E do congraçamento scientifico do veterinario official com o veterinario privado (da Cooperativa), resultaria incalculavel vantagem ao controlo de produção e, consequentemente, á hygiene do leite e ao productor, que auferirá, desse modo, maiores lucros, attento a excellencia da mercadoria.

O exame veterinario duma vacca, posto que complexo, deverá ser effectuado antes de sua compra, em vista da escolha dum espécime leiteiro de origem desconhecida ser um perigo economico, assim sob o ponto de vista zotechnico como sanitario.

Deverá ser minucioso, sem o mais leve deslize clinico, e recahirá sobre todos os aparelhos e funções (respiratorio, digestivo, circulatorio, etc.), comprovando-se, ainda, a temperatura e fazendo-se toques ás regiões ganglionares.

O concurso do laboratorio, sempre valioso, aclarará

muitas duvidas, com a esmerillação de secreções, urinas, leites (analyse citologica), sangue, etc.

O tuberculino-diagnostico e, notadamente, a pesquisa hematologica (indice de Vélez), etc., prestam reaes serviços, quando sabiamente utilizados, na luta contra a tuberculose bovina.

São dignos de divulgação, por seu incontestable valor, os conselhos que se seguem, da autoria de Iates, de Kansas, Estados Unidos, respeitantes ao assumpto:

1.º — Todas as vaccas deverão ser examinadas em seu local habitual no estabulo, após a ordenha, para que se possa apreciar bem as mammas;

2.º — O exame incidirá sobre o estado geral e diversas affecções, principalmente na apalpação dos uberes, na pesquisa de abcessos, tumores, ulceras, lesões abertas, etc.;

3.º — E eliminar-se-á temporariamente a vacca que accuse transtornos inflammatorios agudos das mammas, que não exija um tratamento demorado ou quando a affecção só repercute no estado geral da fêmea por breve periodo. Essa vacca, para ser readmittida no estabulo, requer novo exame veterinario;

4.º — A eliminação definitiva será feita quando se deparar affecções chronicas: actinomicoses generalizadas, tuberculosas, vaginites, metrites, tumores do ubere, mammites chronicas, emaciação, etc. O vaqueiro deverá communicar ao serviço de Fiscalização de Leite o destino que vai dar ás vaccas condemnadas.

5.º — As vaccas, temporaria e definitivamente eliminadas, se identificam com signaes convencionaes;

6.º — Em caso de duvida sobre a exactidão da diagnose veterinaria, é permitido o recurso do laboratorio para dirimir-se a pendencia”.

Isto posto, é bem intrincada a missão do veterinario sanitaria a serviço duma vaccaria, tendo de revelar aptidão clinica para o dominio tecnico da apalpação, auscultação e percussão, aliada á intuição propedeutica no julgamento de ulcerações, infarctos, etc., e bem assim nas demais lesões em geral dos processos esperadicos ou infectiosos.

O estado geral do animal, aspectos do pêllo, carnes, facies, como, tambem, os das mucosas e órgãos genitales, são subsidios de grande valia, desde que correlacionados aos supra descriptos.

O laboratorio, na investigação do poder aglutinante do leite ou do soro na infecção por bacillo de Bang e na determinação da riqueza de anti-corpos tuberculosos, zoonoses essas transmissiveis ao homem, coadjuva grandemente á clinica.

A pesquisa do sangue, desvendando os estados infectivos ou toxicos, é de resultado efficaz no robustecimento de diagnoses, e, destarte, merece transcripta a forma leucocitaria normal dos bovinos:

	Toit	Affuer
Poly-nucleares basophilos	0,5	0,5
Idem eosinophilos	8,0	5,0
Idem neutrophilos	38,8	36,0
Lymphocitos	49,0	51,0
Monocitos	3,7	7,5
	100,0	100,0

“Ha, segundo Carda, uma proporção maior ou igual de poli-nucleares e lymphocitos, e não se devem encontrar mielocitos não poli-nucleares jovens ou células de irritação. Partindo desta formula, podem delimitar-se os estados septicos agudos (poli-nucleosis), chronicos (lymphocitoses), ou parasitarios (eosinophyllia), afora os processos leucemicos com formas anormaes de globulos brancos”.

As toxemias e as toxi-infecções, por conducto das analyses bio-quimicas do sangue, humores e secreções, são postas a descobertas, pois as uremias, glycemias, aceptonemias, colestera em excesso e cloretos em deficiencia, alteram o leite e tornam toxico.

Do mesmo modo, as intoxicações microbianas, localizados ou não (fócos septicos), que provocam o desequilibrio physico-quimico do sangue, podem ser perquiridas pela analyse de urina (albuminas patogenicas), servindo de diagnostico para os casos de sepsis ou toxemias, quando houver invalidez do exame bacteriologico.

Assim se revelam os casos occultos de endometrites, mastites, artrites, etc., graças aos precipitados albuminosos do sangue e da urina, provenientes da defesa organica ás intoxicações.

O aparelho genital da vacca, em sua plenitude funcional, pode augmentar ou diminuir a secreção lactea, e o cio (que dura 30 horas no verão e seis no inverno), modifica a composição do leite, devido a actividade do hormonio ovariano.

Nas vaccas nymphomaniacas, por essa mesma razão, o leite é alterado qualitativa e quantitativamente.

A esterillidade deve prender a atenção do veterinario, no proposito de conhecer sua causa, porquanto, uma vez isoladas as vaccas, a diagnose não raro patenteia a persistencia de corpos amarelos, a presença de processos septicos banaes (salpingites, metrites, etc.), ou especificos, como sejam o aborto epizootico, tuberculose, etc., que são advenientes, segundo Nielsen, de lactancias prolongadas, alimentação inadequada e deficiente de vitaminas, ausencia de luz, carencia de mineraes, desmamme precoce de vitellos, etc., etc.

O ubere deve ser policiado frequente e pormenorizadamente, e além dos casos acima citados, Bourgeois diz que 90% das pequenas infecções das glandulas mamarias são devidas a germens saprophytos procedentes do estrume, camas, etc., que as irritam, molestando-as enormemente.

Essas mastites banaes, apesar de renitentes, podem ser evidenciadas através da formula leucocitaria do leite, que é normal, tão somente, em 10% das amostras (Bourgeois).

Ostertag, douto lactólogo, por ocasião do -XII Congresso Internacional de Medicina Veterinária de Nova York, 1934, aconselhou o máximo cuidado para as doenças das vacas leiteiras que revelem a presença de bactérias do grupo paratypho-enterites, em consequência de infecções locais ou septicêmicas (ubere, intestino e útero), por delecterias à saúde humana.

As infestações, quando maciças, mormente por bernes, carrapatos, etc., são danosas à sanidade animal, além de diminuírem (30%) e derrancarem o leite.

Quando ocorrerem, nas vaccarias, enfermidades de caracter infecto-contagioso do armento assim como zoonoses transmissíveis ao homem, deverão ser applicados, immediatamente, os ditames de defeza sanitaria humana e animal, estatuidos pelos codigos vigentes de nosso paiz.

Eis ahi, em synthese, as entidades nosologicas que competem ao veterinario adstricto ao rebanho leiteiro combater.

Sem o auxilio imprescindivel da medicina veterinaria ruião todas as inspecções de leite, por melhor apercebidas que estejam de aparelhagens scientificas.

E' dislate que rescende a inconsciencia suppor-se que a pasteurização supre o exame animal.

E aqui me detenho.

A importancia da industria brasileira de lacticinio

Otto Frensel

A instituição da Semana do Leite pela benemerita Sociedade Nacional de Agricultura tem, justamente, por escopo chamar a attenção de todos para a importancia da industria brasileira de lacticinios a qual é, indiscutivelmente, a mais brasileira das industrias. Não entendemos por industria brasileira de lacticinios apenas a industrialização do leite, mas também a sua produção, transporte, distribuição e consumo. Este conjunto representa factores da mais elevada importancia para a economia e a saúde do Povo Brasileiro. Estatísticas nos mostram que esse conjunto representa mais de um milhão de contos de reis annuaes de valores reais. Entretanto, essa somma, indiscutivelmente tão formidavel, apenas interessa ao nosso consumo interno, pois, em materia de exportação praticamente nada realisamos. Contudo para esse consumo interno este milhão de contos de reis, distribuido por habitante também muito pouco ainda representa. As estatísticas nos mostram que cada habitante do Brasil consome annualmente apenas vinte litros de leite, um kilo de manteiga e pouco mais

de um kilo de queijo. Por dia estas cifras representam as insignificancias de pouco mais ou menos cincoenta grammas de leite, trez grammas de manteiga e trez grammas de queijo. O quanto estas cifras são realmente insignificantes nos mostra uma comparação com o consumo de outros paizes. Por exemplo a Suissa, paiz em que cada habitante consome annualmente 380 litros de leite, 6 kilos de manteiga e 10 kilos de queijos.

Estes exemplos nos mostram que a importancia da industria brasileira de lacticinios não pôde ser procurada em seu presente e muito menos em seu passado. No futuro é que reside a sua importancia. Em primeiro lugar temos que trabalhar por um grande augmento do consumo de leite e de seus derivados.

Depois, então, poderemos tratar da exportação. Para ambos os casos o Brasil offerece as maiores possibilidades, dada a sua extensão territorial e as diversas modalidades climatericas que possui. Para bem aproveitar essas condições favoraveis é evidente que se de-

LAVRADORES



A LEI VOS PROTEGE

EXIGINDO NOS ROTULOS DOS INSECTICIDAS A PORCENTAGEM DE GARANTIA

Eis o NOVO ROTULO do

FORMICIDA JUPITER

4 KILOS LIQUIDOS

LICENCIADO PELO INSTITUTO BIOLOGICO DE DEFESA AGRICOLA E ANIMAL DO ESTADO DE SÃO PAULO Sob o N.º 75 EM 11-10-1934

PRODUCTO DA

ELEKEIROZ

SÃO PAULO CAIXA, 255 FABRICA DA VARZEA (S.P.R.)

O CARRASCO DA SAÚVA

PUREZA - 99,5 a 100 %

Antes de comprar verifique o grau de porcentagem

ve estudar bem as zonas mais indicadas para o abastecimento de leite para consumo das cidades, como as mais apropriadas para as varias industrializações. Embora a technica moderna já permita muitas vezes desprezar os factores climatericos, não se deve querer produzir queijos em zonas mais indicadas para a produção de manteiga, caseína e productos semelhantes. Si é logico que o leite destinado ao consumo das cidades seja produzido o mais proximo possível ás mesmas, não menos verdadeiro é que o leite, destinado á fabricação de queijos deve ser igualmente fresco, pois, assim o exige a produção perfeita. Si esta comprehensão estivesse mais difundida entre nós, muitos prejuizos teriam sido evitados.

Nesse ponto chegamos á apreciação do que já temos feito e do muito que ainda temos que fazer. A industria brasileira de lacticínios não tem mais de uns quarenta annos de idade. Para que ella se pudesse desenvolver, os Governos a protegeram com barreiras aduaneiras. Abstrahindo pequenas providencias, nada mais se fez. Como tudo que se inicia, a industria de lacticínios não encontrou entre nós uma comprehensão de sua futura importancia. Embora as protecções alfandegarias lhe permittissem um desenvolvimento satisfactorio, não encontrou essa industria, salvo raras excepções, providencias que a elevassem a um grão de adeantamento que notamos em outros paizes, aonde ella se iniciou na mesma epoca mais ou menos, como na Argentina, Nova Zeelandia, etc. Podemos mesmo dizer tambem na Dinamarca, Allemanha, Estados Unidos, etc. pois, o apparecimento da grande industria de lacticínios no mundo não tem muito maior idade do que aqui no Brasil. A differença que se nota nos respectivos progressos pôde ser attribuida á maior ou menor comprehensão que os Governos e os proprios productores e industriaes puderam dedicar a essa industria. A simples protecção aduaneira, como se deu aqui no Brasil, não foi um factor sufficiente para o progresso da industria brasileira de lacticínios. Ella se desenvolveu, attendendo apenas a um interesse muito limitado, tanto dos productores e industriaes, como dos consumidores. Não se fez estudos sobre as possibilidades que essa nova industria poderia ter no paiz, nem se cogitou do ensino tecnico e hygienico. Nessa falha inicial residem as difficuldades que hoje se encontram para se regulamentar e fiscalizar essa produção e industrialização que é grande, porque tudo é grande no Brasil, paiz grande que é. O peor foi que essa falta de technica e hygiene teve como consequencia o actual baixo consumo de leite e derivados. As razões são duas. A primeira reside no facto de não se ter cogitado ainda devidamente de acostumar o Povo Brasileiro a consumir mais leite e derivados, isto é, numa escala necessaria para a sua boa saúde. A outra razão está, indiscutivelmente, no grande atrazo em que ainda se encontra a maioria da nossa produção e industrialização, atrazo este, tanto tecnico, como hygienico. Este atrazo impe-

de uma campanha em prol de um maior consumo, pois o consumidor não encontraria productos bons em quantidade sufficiente.

Uma vez que as condições actuaes são estas, nada adeanta dizer que a importancia da industria brasileira de lacticínios é representada por tantos milhões de litros de leite, de kilos de queijos, de kilos de manteiga, por tantos milhares de fabricas, tantos milhares de contos de reis de capitaes empregados, tantos milhares de empregados, etc.

A importancia da industria brasileira de lacticínios, embora, todos os seus factores actuaes absolutamente não sejam despresiveis, reside em seu futuro desenvolvimento, como já dissemos. Para attingil-o é preciso que todos tenham a nitida comprehensão de que é necessario passar a trabalhar racionalmente. Para este effeito é indispensavel abandonar a rotina e a opposição quasi que systematica ás exigencias modernas de produção e fiscalização. Torna-se indispensavel que vença a comprehensão de que o leite é um alimento vivo e com elle os seus derivados. Elles são alimentos da maior importancia para a saúde de um povo e, notadamente, das crianças que são o futuro do Brasil. Esta comprehensão deve existir, tanto no productor e no industrial, como no proprio consumidor. Um alimento que representa a propria Saude, a propria Vida, não pôde estar sujeito a competições commerciaes communs.

A devida comprehensão e consequente execução desses pensamentos é que representam a verdadeira importancia da industria brasileira de lacticínios. Disseminar essa comprehensão é o desejo da Sociedade Nacional de Agricultura com a organização da Semana do Leite.

A Sociedade Nacional de Agricultura

Desejando que todos os lavradores, criadores e industriaes façam parte do seu quadro social e possam gozar das vantagens que offerece aos seus associados, resolveu manter a

Isenção do pagamento de joia para os novos socios

ANNUIDADE 40\$000

A LAVOURA É DISTRIBUIDA GRATUITAMENTE AOS SOCIOS DA

Sociedade Nacional de Agricultura

A industria enologica e a necessidade de sua defesa

Conferencia do Snr. Lorenzo Monaco na Sociedade Nacional de Agricultura

Socio desta utilissima e muito benemerita Sociedade Nacional de Agricultura verdadeira vanguarda e paladina estorçada dos interesses da agricultura brasileira, tenho hoje a grata possibilidade de dizer algo sobre nossa industria enologica.

Pertencço a uma familia de enólogos, pois somos quatro irmãos diplomados na Escola de Agricultura de Caxatrone-Italia, especializada na vitivinicultura. Em 1900 radiquei-me em Mendoza na Republica Argentina, tendo occupado varios empregos de enologo dirigindo adegas de importancia; tive a ventura de apertar no Brasil em 1908 encaminhado pelo Exmo. Sr. Dr. Assis Brasil, que naquelle tempo occupava o cargo de Ministro Plenipotenciario do Brasil em Buenos Ayres. A recommendação do venerando homem publico brasileiro, valeu-me ser contractado como Enologo Fiscal no Municipio de Caxias, de parte do Exmo. Sr. Dr. Borges de Medeiros, então, M. D. Presidente do Estado do Rio Grande do Sul. Exerci dito cargo durante annos, sob a chefia do Exmo. Sr. Dr. Ricardo Machado, naquelle tempo M. D. Director da Hygiene do Estado, e a quem muito deve a Enologia Nacional pelos esforços que despendeu em prol do seu surto. Já desde o começo de minha chegada em completa união de vista e de procedimento com o meu digno irmão Horacio que actualmente dirige o nosso estabelecimento enologico, começamos a estudar a possibilidade de melhorar effectivamente a vitivinicultura local, pondo em pratica as theorias e a technica aprendida nos bancos da Escola de Enologia, como tambem applicando as que tivemos ensejo de aprender durante oito annos de permanencia na Argentina. Desde essa epocha nesta hospitaleira terra temos tido e gozado toda classe de attentões e considerações, e devido a isso e aos pertinazes esforços despendidos em quasi trinta annos de labuta sem tempo de desfallecer, hoje podemos demonstrar praticamente o quanto temos feito para o desenvolvimento consciente da Enologia Nacional, apresentando o maior, o mais moderno, e o mais efficiente estabelecimento enologico do Brasil, de onde, neste anno que está a findar, sahiram cem mil caixas de vinhos para todo o ambito deste grandioso Brasil, contribuindo com isso para a melhora da Economia Nacional, pois foram cem mil caixas de vinhos que se deixaram de importar do estrangeiro, impedindo a evasão do nosso ouro.

Sempre tratamos de merecer, tudo quanto nos deram e por nós fizeram os brasileiros, por isso é que hoje levanto a minha voz, talvez não muito apta para isso como era de desejar, para defender a nossa futura in-

dustria de certas opiniões pouco lisongeiras emitida por pessoas, que com toda a certeza não tiveram o tempo sufficiente para se enfronharem, da verdadeira realidade de nossas coisas enologicas.

A nossa industria enologica, meus senhores, não é uma ideia em marcha, um ideal a realizar-se, uma prospectiva, ella é uma magnifica affirmação, uma realidade palpavel, uma industria perfeitamente brasileira, e que tudo o que é, tudo o que tem, tudo o que vae ter a mais dentro de breve, o deve exclusivamente aos proprios esforços, ao esforço de abnegados que scuberam valorizal-a. O seu valor, a sua importancia pode-se aquilatar quando se souber que o Governo Patrio, sem empate de capital nenhum, faz a sua magnifica colheita de mais de 15 mil contos de réis sob a forma de sellos, e impostos diversos. O capital empregado sob a forma de vinhedos, adegas, machinarias ultrapassa a enorme somma de cem mil contos de réis, e a cultura da parreira, somente no Rio Grande do Sul vae a mais de 5 mil hectares em plena producção, com tendencia a maior desenvolvimento dentro de meia duzia de annos.

Mas o que mais valoriza a nossa industria é o facto de ella empregar a sua actividade a mais de cem mil colnos, que se no primeiro tempo, quando ainda recém-chegados de suas longinquas Patrias de origem, eram considerados simples immigrados, hoje, com a cultura da preciosa ampelidea que souberam desenvolver sem esforços e sem imposições descabidas, tornaram-se elementos nacionalissimos, agradecidos no mais intimo a esta terra que lhes deu o bem estar e a fartura, e que sem perder tempo em discussões inuteis, si a occasião se apresentar, deixarão o arado para empunhar uma arma, como fazia o antigo Capitão Romano Cincinato, para defendel-a contra usurpadores de fancaria, contra utopistas e extremistas, que só sabem provocar sangueiras, roubos e desordens, atrasando com isso o rythmo da Nação, em marcha para os seus altos destinos.

NECESSIDADE DA DEFESA DE NOSSA INDUSTRIA ENOLOGICA

Tendo deparado no Boletim Agricola do Ministerio de Industrias e Obras Publicas da Provincia de Mendoza, Republica Argentina às paginas 33 a 39, um artigo sob o titulo "Panorama de la Industria Vitivinicola Brasileira, publicado pelo Exmo. Sr. Prof. Gaudencio Magistench, tecnico enviado pelo Governo Argentino ao Brasil para fazer a propaganda dos mostos concentrados de producção Argentina para melhoramento

dos vinhos brasileiros, achamos opportuno revidar algumas opiniões e diversos pareceres espedidos pelo referido Sr. Prof. Magistonchi, em seu trabalho informativo apresentado ao Governo da Provincia de Mendoza:

Diz o Sr. Magistonchi, que as adegas Rio Grandenses na sua generalidade são "Reñidas con la Verdad y legitima Technica Enologica".

A opinião do illustre technico argentino não exprime exactamente a verdade sobre a situação das adegas gauchas. Especialmente no Rio Grande do Sul, onde nos ultimos cinco annos a industria enologica tem se affirmado de uma forma convincente, devido a diversos factores puramente locais, não foi possível o surto de innumeras e grandes adegas technicamente aparelhadas assim como pode-se admirar em Mendoza, sede da Industria Enologica Argentina.

A configuração topographica verdadeiramente infeliz da zona vinicola rio-grandense, tem impedido e impede a implantação de grandes vinhedos especializados e intensivos, pois a applicação de machinas aratorias tem sido um mytho, e onde não se pode fazer uso de machinas agricolas mecanizadas, tendo de fazer os trabalhos todos, exclusivamente pelo braço do homem, naturalmente o progresso e os melhoramentos technicos devem ser lentos e de difficil applicação.

Accrescente-se que tal configuração influe para que as estradas de comunicação além de poucas, são positivamente rudimentaes, de curvas agudissimas e aclives e declives fortemente accentuados, de modo que os transportes dos productos tornam-se difficéis e sobretudo caros. Em taes condições teria sido de má politica economica o surto de grandes adegas, pois se assim tivesse sido, as mesmas não teriam tido a disposição os fortes quantitativos necessarios de uvas frescas e sãs, na epocha da safra. Adegas obrigadas a beneficiar uvas com mais de cinco horas de transporte, difficilmente estariam em condições de poder apresentar ao consumo producto perfeito e de facil conservação. Eis o motivo pelo qual a industria enologica rio grandense, foi obrigada a pôr em pratica uma technica completamente differente da industria Mendozina, donde a planimetria maravilhosa, tem permitido cortar a provincia toda de caminhos ideaes para o transporte rapidissimo, facil, e barato das uvas maduras, a edificação de adegas não menos maravilhosas pela modernidade de installações que podemos chamar de unicas no Mundo inteiro, e sobretudo da implantação de colossaes vinhedos de milhares de hectares, capazes de sustentar o movimento intenso desses grandiosos enopollos. Mas foram justamente todas essas laboraveis e assombrosas condições que se de um lado facilitaram o surto colossal da vinicultura por outro lado provocaram e deram lugar á formidavel crise de superprodução, em que se está debatendo a industria enologica argentina, e que se está debatendo a industria enologica argentina, e que a obriga a procura de mercados, na esperança de reduzir os formidaveis prejuizos da actualidade.

Aqui, no Brasil, até ha pouco tempo, foi difficil installar adegas onde se adoptasse a technica precisa que consistiria no beneficiamento de grandes partidas de uvas seja produzida pelos proprietarios ou compradas aos productores.

Os transportes influiram sinistramente. Nós eramos obrigados a comprar os vinhos feitos pelos colonos rotineiros, por ser mais facil transportar vinhos que as uvas em principio de fermentação, e proceder aos trabalhos de corte, clarificação, pastorização, refermentação, enfim fomos obrigados a empregar uma technica completamente diversa da argentina, mas assim mesmo ella nunca afastou da racionalidade e da legitimidade scientifica.

E' facil comprehender-se a difficuldade de implantar uma tecnologia perfeita na infinidade das pequenas adegas, vinificando apenas de 10 a 20 mil kilos de uva, pois pouquissimos eram e são ainda os colonos, productores de mais de 30 a 40 mil kilos.

Tão diminuta quantidade de uva a vinificar, não podia admittir emprego de machinas enologicas modernas, de vasilhame de madeira de lei ou de cimento armado, e menos ainda podia admittir a direcção technica de elementos de valor.

Naturalmente com tamanhas faltas, e tendo presente a inferioridade da uva beneficiada e no caso em foco a uva Isabel, positivamente não das melhores castas, até hem pouco tempo foi bastante difficil poder apresentar ao consumo vinhos absolutamente perfeito.

Nunca porém tudo isso, mesmo com as deficiencias occasionaes apontadas, significou em absoluto, estarem as adegas brasileiras "RENIDAS CON LA VERDADERA E LEGITIMA TECNICA ENOLOGICA". Apenas a nossa technica é differente da technica argentina. Bem estudado o assumpto e tendo presente as condições locais de cada paiz, e sem prevenção partidaria, tão exacta é a technica argentina, como a brasileira.

Continuando a discussão encetada, somos forçados a contestar o seguinte periodo contido no trabalho do Sr. Magistonchi:

Diz o referido Sr. e com referencia ás correções empregadas na vinificação brasileira, que "LAS CORRECCIONES PROHIBIDAS EN TODOS LOS PAISES VINICOLAS DE ALGUNA IMPORTANCIA GOZAN ALLA DE GRANDE LIBERALIDADE".

Não comprehendemos como pode o Sr. Magistonchi a affirmar tão categoricamente, essa opinião perfeitamente inveridica e despida de fundamento. A sua passagem quasi meteorica pelas zonas vinicolas do Rio Grande, e por mais fulgurante que fosse a intelligencia do illustre itinerante, não podia ter-lhe permitido conhecer a fundo qual as correções applicadas na vinificação gaucha, mesmo pelo facto do mesmo Sr. ter visitado Caxias, Bento Gonçalves, Garibaldi e mais zonas vinicolas rio grandenses, quando a safra estava completamente terminada, tanto assim que não poudes de forma alguma realizar as experiencias por elle proje-

ctadas, com mostos concentrados argentinos, no melhoramento dos vinhos brasileiros.

Effectivamente teríamos curiosidade em conhecer as correções proibidas, a que allude o Prof. Magistenchí, tão em franca applicação em nossos pagos. Será que sómente elle teve o dom de poder observar com calma tal despaüterio? Até este momento e depois de quasi um trintennio de labuta na materia, nas zonas vinícolas Rio Grandenses, as correções applicadas e legalmente permittidas, indicadas e favorecidas pelos regulamentos estadual e federal, por mim observadas, são simplesmente as seguintes:

a) NOS MOSTOS — A correção assucarina dos mostos fracos de uva Isabel na proporção de mais ou menos treis kilos de assucar refinado previamente invertido, por cada hectolitro de mosto com o fito de elevar o grão alcoólico. E' bom saber-se que a media natural de riqueza alcoolica dos nossos vinhos não vae geralmente além dos nove grãos, comprehende-se portanto que praticando a correção indicada, tratamos de elevar o titulo alcoolico até os 10 a 10.50 em volume.

Com essa correção Enologica permittida em quasi todos os paizes vinícolas do mundo, menos na Argentina, onde se tem de lutar com a tremenda crise de super-produção ou em outro paiz nas mesmas condições, visamos garantir a conservação dos vinhos e sobretudo a diminuição da acidez total provocando pelo augmento de alcoolicidade a precipitação do bitartato de potássium ou cremor de tartaro, normalizando assim a acidez excessiva dos vinhos de Isabel. Naturalmente essa correção é severamente controlada. E' prohibido o emprego de assucares baixos, glucosios, destrinas, etc., como tambem é controlada a entrada da uva nas adegas para evitar o augmento illeito de vinhos. Aqui sabe-se perfeitamente como se sabe na Argentina, que cada cem kilos de uva fresca dá uma media de 72/75 litros de vinhos.

b) CORRECÇÃO TANICA — Empregamos tannino puro ao alcool ou ao ether, afim de provocar em primeiro logar a precipitação de excesso de materia azotada contida nos mostos de Isabel sob forma de tannatos pesados.

Com essa farta eliminação de albumina tratamos de evitar a fermentação tartarica, e em segundo logar para tambem eliminar com a correção indicada o excesso de ferro dos nossos vinhos fortemente ferruginosos para evitar a tanto temida "CLASSE FERRICA". Até bem pouco tempo, tanto a fermentação tartarica, como a casse ferrica constituíam em nosso meio vinícola uma verdadeira epidemia e seja-nos permittido, fazer notar, como fomos os primeiros a applicar tal correção absolutamente technica e legal, na Enologia Gaucha, o que tem provocado simplesmente, um melhoramento de mais de 80 % nos vinhos patrios.

c) APPLICAÇÃO DE ANHIDRIDO SULFUROSO — Applicamos esse elemento em larga escala na

desinfecção de fortes massas de uvas para aproveitar as grandes vantagens decorrentes dessa preciosa pratica ou correção que queira se chamar, praticada e preconizada em todos os paizes vinícolas do mundo, e tanto quanto se faz na Argentina.

Empregamos Metabissulfito de potassa, bisulfito de potassa, outros productos sulfurosos, comprehendidos a anhidride sulfurosa liquida, medida pelo sulfímetro Paccotet. Inutil insistir sobre as reaes vantagens de tal correção, que permittie a applicação de fermentos seleccionados habituados a anhidrede sulfurosa, a conservação dos vinhos resultantes, o mantimento de uma magnifica intensidade corante, o augmento de extracto secco, etc., etc.

d) APPLICAÇÃO DE PHOSPHATOS DE AMMONIO — Empregamos esse producto como tambem o carbonato de ammonio afim de alimentar os fermentos alcoolicos, com phosphoro e azoto, para obter uma fermentação alcoolica rapida, pura e completa. Fermentações nessas condições garantem como final a conservação dos vinhos produzidos. E' inutil repetir que tal pratica é permittida, applicada e preconizada em todo paiz vinícola, tendo dado sempre resultados de alto valor.

e) CARVAO VEGETAL PURO E CARVAO ANIMAL LAVADO — Empregam-se os productos acima mencionados, afim de eliminaros vestigios de materia corante nos mostos obtidos da prensagem leve de uva Isabel, que aqui utilizamos para a preparação de vinhos brancos.

Por ventura haverá notado o Sr. Prof. Magistenchí alguma correção illegitima? Positivamente não nos consta a applicação de correções prohibidas. As que temos mencionado além de serem legalissimas em toda a parte, são em grande voga tambem na vinicultura argentina. Em absoluto não temos motivo de usar correções illegitimas, não visamos no Rio Grande, vantagens illegaes, pois não temos conveniencia em qualquer caso. A uva é muito barata. Apenas empregamos as correções empregadas em todo o paiz vinícola.

Tendo elencado as correções fundamentaes applicadas na correção dos nossos mostos, diremos algo sobre as que são empregadas communmente na correção, quando precisa, dos vinho feitos.

a) NOS VINHOS DE MEZA TINTOS E BRANCOS — Quasi nenhuma. Algumas vezes uma correção citrica dentro do limite permittido de 50 grammas no maximo de acido citrico para alguns vinhos brancos facéis de "CASSAR", ou uma simples addição de alcool finissimo na occasião de passar o vinho nos barris para a viagem, na proporção de um quarto a meio litro por barril de cem litros.

b) NA PREPARAÇÃO DE VINHOS LICOROSOS — Tendo o nosso mercado necessidade de vinhos licorosos, a nossa industria a bem da economia nacional, tratou da melhor fôrma e com a mais legalissima

técnica preparar os productos reclamados, tratando de utilizar para isso os vinhos brancos de uva Isabel de sua produção, embora pouco alcoolicos. A tal fim vem empregando as seguintes correções:

(A) Emprego de saccarosio puro em crystal, diluido em vinho, invertido e concentrado até densidade apropriada, para relevar a riqueza assucarina e para induzir os caracteres especiaes em taes typos de vinhos. Como digo, fazemos uso de assucar puro em tal emergência pois não nos convem mesmo sob o ponto de vista tecnico, concentrar os nossos mostos fracos de glucosio.

b) Emprego de alcool etílico purissimo a 96 grãos centigrados, isento de alcooles superiores para elevar o titulo alcoolico até 16/17 grãos em volume.

Provavelmente o Exmo. Snr. Prof. Magistonchi vai rebater e achar irregular o emprego de assucar puro, e de alcool etílico purissimo para a preparação dos nossos vinhos licorosos, allegará por certo que o assucar ou saccarosio é um producto que não faz parte da composição normal dos mostos naturaes e o alcool empregado não é alcool vinico.

Responderei que o emprego de saccarosio puro no caso especial dos vinhos licorosos é permittido em diversos paizes vinicolas como na Italia por exemplo e si outros não permittem, isso é simplesmente por forçar o emprego de mostos de produção propria riquissimos de glucosio, veja-se a riqueza em assucar dos mostos Italianos, Espanhoes, Portuguezes, Gregos e mais outros paizes vinicolas. Obrigando a fazer uso na preparação dos vinhos licorosos de mostos concentrados, praticamente vem a ser obstado o emprego de assucar puro que em taes paizes deve ser quasi sempre importado e pago com bons cobres. E é só esse o motivo da prohibição. Sempre o mesmo em toda parte: utilizar-se da prata de casa e importar o menos possivel do estrangeiro.

Enquanto o alcool sabe perfeitamente o Exmo. Snr. Prof. Magistonchi, que o alcool etílico puro é igual na formula chimica, no aspecto e no cheiro, a qualquer alcool etílico obtido de materias primas diversas. Quem faz o alcool puro e fino é a superioridade do aparelho de rectificação, assim como os termos na actualidade que chegam a produzir alcool etílico rectificado, completamente desmetilizado, e que em Mendoza permittem obter alcooles finissimos nas condições mencionadas refinando as flemas obtidas da destilação dos bagaços residuaes.

Se o Governo Mendozino tornou obrigatorio o uso do alcool etílico obtido da destilação dos "ORUJOS" na preparação de bebidas em toda a Provincia, allegando ser este alcool vinico, superior ao alcool absolutamente puro e quasi anidro proveniente da Provincia de Tucuman ou das destilarias da Provincia de Buenos Ayres, para com tudo isso dar sabida ao alcool sub-producto da Industria Enologica Mendozina, ajudando-a e favorecendo-a a supportar a tremenda crise actual, isso não lhe dá o direito de affirmar que o alcool etílico puro,

isento de alcooles superiores, e com gradações de 96/98 Gay Lusão, obtido de materia prima differente do vinho, ou da industria da canna de assucar como no caso do Brasil, seja inferior ao alcool vinico.

Empregando qualquer dos dois alcooles, quando puros sob todos os aspectos, o effeito no resultado final é absolutamente o mesmo. A ethereificação nos vinhos destinados a licorosos, em que são empregados, é absolutamente a mesma em qualidade e quantidade.

Temos nos alongado sobre as correções assucarina e alcoolica, justamente para provar ao Sr. Magistonchi ou a qualquer interessado, que a Enologia gaucha empregando saccarosio purissimo refinado, e alcool etílico finissimos de alta gradação, na preparação dos seus excellentes vinhos licorosos, está perfeitamente dentro da legalidade, ponde em pratica portanto, correções absolutamente legitimas e não prohibidas, e sobretudo altamente economicas, em vista de utilizar-se para isso, de productos purissimos de produção classicamente nacional.

Tendo provado a insubsistencia da affirmação do Sr. Magistonchi com referencia ás correções illegitimas que diz serem empregadas em nossa Enologia, continuaremos, contestando o seguinte paragrapho, contido em seu trabalho que diz textualmente:

LOS VINOS QUE PODRIAMOS LLAMAR SINTETICOS, CON EXSESIVO REBUSCAMIENTO QUIMICO, CONSTITUE LA CARACTERISTICA MAS TIPICA DE LOS VINOS DE BOTELHA, SIN QUE POR ELLO ME ATREVA A AFIRMAR QUE ESOS PRODUCTOS QUE RESULTARIAN ADULTERADOS DE ACUERDO CON NUESTRA LEGISLACION, NO SEAN ALLA GENUINOS, DE ACUERDO CON LAS LEYS BRASILEÑAS, QUE NO TIENEN TODAVIA MAJORES ESIGENCIAS

A Sociedade Nacional de Agricultura

desejando que todos os lavradores, criadores e industriaes façam parte do seu quadro social e possam gozar das vantagens que offerece aos seus associados, resolveu, como concessão especial, manter a isenção de pagamento de joia aos novos socios.

Inscrevi o vosso nome e o de vossos amigos entre os numerosos associados da sociedade Nacional de Agricultura.

Largo São Francisco, 3-2º - RIO

"EXPANSÃO ECONOMICA DO BRASIL"

A proposito do livro acima, da autoria do Dr. Arthur Torres Filho, Presidente da Sociedade Nacional de Agricultura, e que, ha pouco, visitou o Paraguay no desempenho de alta commissão do Governo Brasileiro, o Sr. Euzebio Ayala, presidente daquela Republica irmã, dirigiu ao seu illustre autor a carta cuja integra publicamos:

"Assunción, 10 de octubre de 1935.

Señor Doctor Arthur E. M. Torres Filho

Presidente de la Sociedad Nacional de Agricultura del Brasil, PRESENTE

Mi estimado doctor:

He tenido el placer de leer con mucho detenimiento su obra titulada "Expansão economica do Brasil".

Pocas veces he encontrado en un volumen destinado a estudiar los problemas economicos de una nación un acopio igual de observaciones y juicios basados a la vez en el examen de los hechos y en los principios de una sana doctrina. Su libro es un verdadero Evangelio del sentido común aplicado a la economía del Brasil. Me llama la atención la analogia, case diré la identidad, salvando naturalmente las proporciones, entre los problemas de su país y los del Paraguay. Producir en cantidad y cualidad comercial es el desideratum. La competencia internacional exige un esfuerzo coordinado, racional y persistente, que no puede ser realizado sin un plan preconcebido que abarque todas las fases de la organización económica.

Nota con verdadera simpatia el inmenso progreso alcanzado ya por el Brasil. Sin embargo, el proceso construtivo de la economía es indefinido, y es así como los directores de la política deben estar siempre alertas para alterar normas y rumbos todas las veces que lo requieran las transformaciones del comercio internacional. Un país que no sea capaz de adaptar rápidamente su capacidad productora a las condiciones cambiantes de los mercados de consumo está destinado a vegetar, quizá a retrogradar. La institución encargada de orientar el comercio exterior es fundamental y no me extraña que en el Brasil funcione bajo la presidencia del propio jefe de Estado, Dr. Getulio Vargas, quien por su alto cargo y profunda versación en la materia dé todo el realce necesario a un organismo esencial de la vida brasileña.

Los estados de incipiente desarrollo financiero y económico dependen en grado extremo del intercambio con el extranjero. Tienen que vender más de lo que compran, so pena de retardar y hasta paralizar su evolución progresiva. El comercio interamericano no podrá realizar esta aspiración, por cuanto todos los Estados del continente, excepción hecha de los Estados Unidos, se encuentran en parecidas circunstancias. Sin embargo el acrecentamiento de las transacciones entre nuestros países podrá servir de poderoso estímulo a la producción general y por consiguiente a un mayor bienestar.

En su libro están diseñados los puntos capitales de una política realista. En sus páginas hay enseñanzas de grandísimo valor, no solamente para el Brasil, sino para todas las repúblicas americanas.

Agradezco a Vd. el ejemplar que me ha enviado y le felicito sincera y cordialmente por su contribución valiosa al esclarecimiento de cuestiones trascendentales para el porvenir de nuestros países.

Su estada entre nosotros en compañía del Dr. José Maria Fernández ha sido breve, pero altamente provechosa. Confío en que será el punto de partida de una vinculación mas estrecha entre nuestros dos países en el orden de las ideas y de las realizaciones. Por este camino habremos de llegar al verdadero panamericanismo, efecto natural de una cooperación inteligente y de una visión exacta de nuestros destinos comunes.

Al desear a Vd. y al Dr. Fernández un buen viaje, sea-me permitido expresarles la más cordial gratitud del Gobierno paraguayo y mis sentimientos personales de viva simpatía."

Uma rectificação historica nos annaes de nossa agricultura

Dr. João Baptista de Castro

Antigo Vice-Presidente da S. N. A.

Sómente agora ao arrumar meu archivo, após a mudança da Aparecida para Taubaté, consegui deparar com as cartas que provoqui dos Srs. Dr. Francisco Portella, ex-governador do Estado do Rio e Commandante Domingos Theodoro de Azevedo Jor., ambos fallecidos, a proposito do segundo congresso de agricultura havido no Brasil, tendo sido o primeiro na Monarchia, no Ministerio Sinimbu' e o segundo na Republica, convocado pelo Dr. J. Piragibe e o signatario, pelas columnas do "Jornal do Commercio", em 1890.

O Dr. Piragibe é tambem fallecido; e, pois, não podia depôr sobre o assumpto, motivado pela *erronea numeração* dada pela Sociedade Nacional da Agricultura, em os Congressos que a mesma promoveu, bem mais tarde; posto que a data da sua fundação é 1897, enquanto o 2.º Congresso passou-se em 1890. A unica fonte de informações das sessões tidas e deliberações approvadas, será a collecção do "Jornal do Commercio" desse anno.

Eis as copias das cartas acima alludidas, fielmente transcriptas:

"CAMPOS, 18 de Julho de 1908.

Exmo. Sr. Dr. João Baptista de Castro.

Respondo á sua estimada carta de 13.

Tem toda razão e não posso senão associar-me a V. Excia. no restabelecimento da lembrança de um facto que foi de grande utilidade para este Estado, a saber, o Congresso de Agricultura, promovido por V. Excia. e pelo Dr. Piragibe e no qual foram adoptadas indicações e resoluções... de summa importancia para o nosso paiz. Foi esse o segundo Congresso Agrícola que se reuniu, já na phase republicana, sendo o primeiro promovido pelo Senador Sinimbu', ministro da Monarchia. Quando me lembro desse Congresso que se effectuou em meu tempo de governo, sou levado a desejar que as classes agricolas tenham mais preponderancia no governo Republicano; e necessario é que ellas tenham sempre representantes no parlamento, estes de seu seio e razão mais attendidas na administração publica.

Por isso, em meu retiro acompanho com vivo interesse e sympathia os escriptos de V. Excia., do Dr. Paes Leme, do Dr. Travassos e outros verdadeiros missionarios do progresso agricola.

Sou com verdadeira estima e grande consideração, de V. Excia. Amigo attso. e correligionario

(A.) *Dr. Francisco Portella*.

Rio de Janeiro, 28 de Julho de 1908.

Illmo Amg.º Snr. Dr. João Baptista de Castro.

Tenho presente sua presada carta de 19, dirigida para a fazenda de onde me foi devolvida, pelo que lhe respondendo com alguma demora.

E' exacto que logo após o advento da Republica foi convocado um Congresso de Agricultores e que se realizou nesta cidade, á Rua Visconde do Rio Branco, sob a presidencia do Snr. Dr. Francisco Portella, então governador do Estado do Rio.

E' tambem exacto que após esse Congresso, tentámos a fundação de uma Associação de Agricultores, sendo então feitos directores V. S., e Dr. Pedro Gordilho Paes Leme, Dr. João Piragibe e Commendador Tobias L. Figueira de Mello, e dada a presidencia ao seu patricio e amigo que esta lhe dirige, e adoptado para symbolo duas mãos apertadas com o distico: "*Unidos seremos fortes*."

Tenho lembrança de ter-se passado isto em 1890.

Póde o amigo fazer desta o uso que lhe convier e queira dispor dos poucos prestimos do,

Patricio e Amigo Obrigado,

(A.) *Domingos Theodoro S. Azevedo Jor.*"

Provocando estas declarações áquelle tempo, estava longe de pensar que viriam servir na chronologia historica de nossos Congressos de Agricultura, etc.

Verifica-se igualmente que fomos os primeiros que tentamos organizar uma associação de agricultores, precedendo portanto á fundação da S. N. da Agricultura de iniciativa do Dr. Ennes de Souza, nosso camarada, de quem guardo uma consulta tambem assignada pelo Dr. Sampaio acerca de ensino da Chimica.

Outra singularidade não menos interessante, consiste no distico lembrado pelo Comdor. Domingos Theodoro, na sua carta e o symbolo adoptado. Sem desconhecemos a divisa belga: "*E' unien fait la force*", que plagiamos então, hoje, após nossa iniciativa sobre propaganda de syndicalos e cooperativas agricolas, na S. N. Agricultura, aos 21 de Maio de 1901, adoptamos preferencialmente esta outra: "*a união possui a vida*", baseada na solidariedade humana, na "luta pela vida".

Aspectos Leiteiros Argentinos

OTTO FRENSEL
Director Technico da S.N.A.

Por ocasião da recente visita à Argentina do Sr. Ministro da Agricultura, seguiram em sua companhia diversos dos nossos mais adeantados fazendeiros. Certos de que os aspectos leiteiros da Argentina terão o maior interesse dos nossos prezados consócios e amigos, resolvemos entrevistar um desses fazendeiros patricios ao qual reconhecemos um notável espírito de observação e especial interesse no assumpto. Iniciando a nossa palestra, o nosso entrevistado frisou o acolhimento extraordinariamente amistoso com que elle e todos os demais visitantes foram recebidos, não só pelas autoridades argentinas, mas por todos os collegas, fazendeiros, industriaes, etc. e suas exmas. familias com os quaes tiveram o verdadeiro prazer de estar em contacto. Era evidente o desejo, aliás reciproco, de verdadeira amizade, fazendo, assim passar os poucos dias que lá estiveram num ambiente dos mais agradaveis e de recordações immorreduoras. Quanto às questões leiteiras na Argentina foi possível ao nosso entrevistado observar nos poucos dias que lá esteve, o seguinte:

ABASTECIMENTO DE LEITE DE BUENOS AIRES: O consumo diario total é de 840.000 litros, o que, na base de 2.800.000 de habitantes da uma media, por habitante, de 365 grammas. Vem muito a proposito lembrar que o Rio de Janeiro apenas tem um consumo de 110 grammas por habitante, o que deixa entrever as grandiosas possibilidades que ainda aguardam a industria brasileira de lacticinios. Dos citados 840.000 litros restantes, são vendidos cru.

Estes 840.000 litros de leite cru vem todos dos arredores, isto é, da Provincia de Buenos Aires num perimetro de até 2 $\frac{1}{2}$ horas de estrada de ferro, fornecidos por granjas leiteiras. Na cidade não ha estabulos. Este leite é fiscalizado nas estações ou em postos officiaes em Buenos Aires, quanto à sua densidade. O recebimento é feito directamente pelos vendedores ambulantes, chamados "repartidores", ou por compradores em maior escala que revendem o leite tambem a esses "repartidores". Toda essa distribuição é feita nas estações da estrada de ferro. O "repartidor" tem uma carroça de um cavallo, geralmente aberta lateralmente, mas coberta de um telhado, por onde se vê duas filas de latas de 25 litros, perfazendo um total de 350 a 400 litros. Além disso o "repartidor" é provido de um homogenizador de cabo longo e uma medida graduada de um litro, tudo de ferro estanhada, como as proprias latas. Chegando ao districto, cujos habitantes costuma abastecer desse leite, o "repartidor" para a sua carroça, pega uma das latas, abre-a, homogeniza o leite nella contido, pendu-

ra o homogenizador na carroça, tira a medida, pega a lata e vai fazendo a distribuição aos seus freguezes em suas residencias. Vazia a lata, busca outra ou segue um pouco mais adiante com a sua carroça, repetindo-se o quadro já descripto.

Já a manipulação é o processo de venda dos restantes 200.000 litros de leite pasteurizado é bem differente. O leite não é pasteurizado no interior, como acontece entre nós, mas sim nos entrepostos que, aliás são usinas hygienizadoras, estabelecidas no centro de Buenos Aires, excepção feita apenas de LA MARTONA que possui usina de pasteurização no interior e apenas a secção de engarrafamento na Capital. Em compensação o leite é recebido de muito perto, á uma ou duas horas de trem apenas. Além disso, o leite é recebido no interior em usinas de refrigeração, isto é, que apenas esfriam o leite. Estas usinas são de propriedade das usinas da capital. Os productores entregam o leite nestas usinas de esfriamento em latas de 30 litros, servindo de condução carroças de um animal. Estas usinas de refrigeração possuem, além de installação frigorifica e de esfriador, grandes tanques para o transporte do leite. São tanques isolados, feitos internamente de vidro (systema Pfaudler) e que são collocados nos trucks das estradas de ferro. Chegando em Buenos Aires, o leite passa por meio de ar comprimido para identicos tanques, montados em auto-caminhões, pois, as usinas hygienizadoras da apital não se encontram em desvio da estrada de ferro. Chegando o leite na usina, elle é impulsionado por ar comprimido às balanças, aonde é pe-pulsionado para as secções de beneficiamento, engarrafamento, etc.

Existem diversos entrepostos ou usinas hygienizadoras em Buenos Aires os quaes na ordem de sua importancia são os seguintes: La Vascongada, La Martona, a de Tuyu e La Primera. São organizações grandiores se occupam com a produção de leite de Buenos Aires e se acha localizada na estação de leite em me á uma hora de Buenos Aires. Manipula 80.000 litros, mas já manipulou 180.000 litros, mas teve que ceder aos concorrentes que foram apparecendo. Este leite é pasteurizado a 72° Celsius com dois pasteurizadores horizontaes rapidos, como usados entre nós. Apesar

disso, da reacção de pasteurizado. Cada pasteurizador tem capacidade de 12.000 litros por hora.

La Vascongada manipula 100.000 litros diários. Chegando na usina o leite da forma já descripta, elle é impulsionado por uma bomba ao alto para um aparelho regenerador, isto é, aonde o leite ainda frio é aquecido pelo leite já pasteurizado e este parcialmente esfriado por aquelle. Em seguida vae á filtros centrifugos e dahi aos pasteurizadores que trabalham com 63° Celsius durante 30 minutos, isto é, baixa pasteurização com capacidade para 5.000 litros cada um. Uma bomba eleva o leite pasteurizado ao regenerador, subindo desse á esfriadores que trabalham com agua e salmoura e em seguida aos depositos de 8.000 litros cada um, isolados e feitos de cobre estanhado e providos de agitadores. Desses tanques vae ás machinas de engarrafar ou é enlatado. Para o engarraffamento usa-se discos de papelão commum. O enlatamento é feito em vasilhame de ferro estanhado de 10, 20 ou 50 litros. Mais ou menos 50% são engarraffados e 50% enlatados. As machinas de engarrafar e fechar e as de limpar garrafas formam conjuntos automaticos, como os que se encontram nos entrepostos de São Paulo.

A usina de Tuyu manipula 23.000 litros, foi fundada ha uns treis annos e parece ser a mais moderna.

A La Primera manipula 15.000 litros e é a junção della com a chamada Cabaña Tandil. Esta usina é a unica que usa fechos de aluminio, como a Granja São Pedro, em São Paulo. Informa que, aproveitando as aparas, o fecho sahe por meio centavo (25 reis).

A distribuição do leite aos consumidores é feito directamente pelos entrepostos que para este fim dispõem de postos de distribuição nos quaes tambem vendem outros productos lacteos, como manteiga, queijos, doce de leite, etc. Basta dizer que somente LA VASCONGADA dispõe de mais de 300 destes postos. O preço de leite entregue a domicilio engarraffado é de 20 centavos (Rs. 1\$000), enquanto o leite cru é entregue a domicilio, embora não engarraffado e da forma já descripta, por 15 centavos (Rs. \$750). O preço para o leite enlatado, entregue a domicilio é de 12 a 15 centavos (Rs. \$600 a \$750), conforme a quantidade.

O padrão minimo de gordura é de 2,80%. O preço pago ao productor é de 5 a 7 centavos (Rs. \$250 a \$350). Este pagamento é feito por kg. e na base de 3,5% de gordura, havendo um desconto na proporção da percentagem butiramétrica. Além disso ha o desconto de 3% porque vendem por litro e compram por kg. Evita-se, assim, as eternas questões de productor por industrial e commerciante a respeito dos attestados.

Ha duas distribuições de leite, como tambem ha dois recolhimentos, um pela manhã e outro a tarde. Parte do leite recebido pela manhã é distribuido á tarde e o restante, bem como o da tarde é distribuido na manhã seguinte. Devido á proximidade dos centros productores e do systema de duas ordenhas, o leite é en-

tregue com bastante rapidez ao consumidor, dentro de 12 ou 24 horas. Admitte-se lá que somente é inteiramente para o abastecimento de leite de Buenos Aires o leite que não esteja sujeito a frete ferro-viário superior a um e meio centavo (75 reis) por litro, o que corresponde a uma distancia maxima de treis horas de trem de Buenos Aires. Fora desse perimetro não é achado economico. Como exemplo cita um productor que tendo redução propria de 2.500 litros de leite diários, não acha economica a sua remessa para Buenos Aires, porque o frete seria de 1,7 centavos (85 reis), o que corresponde a uma distancia de 170 kilometros.

DOCE DE LEITE — Um dos aspectos mais interessantes do consumo de lacticinios e que, certamente, tambem contribue para o tão elevado consumo de leite em Bueno Aires, é o uso extremamente generalizado de doce de leite. Não ha alumna das escolas que não leve a sua latinha de 50 grs. que custam 10 centavos (\$500). Embora o doce de leite não seja desconhecido entre nós, certamente elle reprsnta para nós uma grande possibilidade de augmento do consumo de leite.

BEBIDAS A BASE DE LEITE — Como em tudo, tambem no leite é preciso variar, apresentar novos aspectos, afim de seduzir os paladares. Essa comprehensão é largamente disseminada em Buenos Aires, como se verifica pelo largo consumo de bebidas á base de leite. Não ha festa esportiva ou outra qualquer em que não appareçam essas bebidas, engarraffadas ou vendidas em copos, á quente ou á frio, conforme a época. Especialmente grande é o consumo de uma mistura de leite, cacão, creme e leite maltado. La Vascongada chama este producto de VASCOLE.

MANTEIGA — O forte da industria de lacticinios argentina é, indiscutivelmente, a sua fabricação de manteiga e exportação internacional em larga escala. Para este fim existem grandes fabricas, intalladas com os requisitos os mais modernos, produzindo, muitas, dellas, toneladas de manteiga diariamente. Nestas fabricas se usa exclusivamente batadeiras e salgaadeiras combinadas de grande capacidade. Toda a manteiga é feita exclusivamente de creme pasteurizado e a exportação é feita de accordo com as exigencias internacionais servindo de embalagem caixas de madeira de 25 kgs. Para a fabricação da manteiga compra-se o creme pelo seu teor gorduroso, isto é, por kg. de graxa butirométrica, como se diz lá. O preço por zña é estipulado com antecedencia e controlado por uma Junta Reguladora da Industria Leiteira. Naturalmente os preços variam de accordo com as distancias. Notando uma differença excessiva entre os preços pagos aos productores e as cotações da praça, o Governo Argentino instituiu a citada Junta Reguladora, cobrando dos industriaes uma taxa por kg. de manteiga, afim de melhorar os preços pagos aos productores. Para obterem esta especie de premio, os productores se habilitavam

com o certificado que comprovava o preço que tinham recebido. Em breve os industriaes compreenderam a desnecessidade da excessiva margem existente e passaram a pagar melhor aos productores. Como consequência, a cobrança da taxa e o pagamento do prêmio se tornou desnecessário. A Junta Reguladora continúa, entretanto, existindo, afim de controlar a situação. No momento da visita pagava-se ao productor 1.80 pesos (9\$000) por kg. de graxa butirométrica. A manteiga era vendida pelos industriaes aos varejistas por 2 pesos (Rr. 10\$000) por kg. e estes a revendiam aos consumidores por 2.40 pesos (Rs. 12\$000). Antigamente, os preços eram mais elevados, mas a intervenção da mencionada Junta Reguladora também serviu para baixar o preço pago pelo consumidor. É preciso notar que se trata de manteiga sem sal, pois, não se consome outra manteiga lá. O lucro do industrial consiste, pois, nos 14% de diferença entre os 100% da graxa butirométrica e os 86% da percentagem official de gordura da manteiga, além dos 20 centavos (Rs. 1\$000) de diferença do preço. No momento da visita reinava uma grande secca, o que explica os preços relativamente altos e a sensível diminuição das exportações. Não havia mesmo cotações estrangeiras para manteiga argentina. Em Maio p. p. a manteiga extra sem sal, argentina, era cotada em Londres por 70 shillings, o que corresponde a 6\$800 por kg. No momento não ha, pois, perigo de que venha a manteiga argentina influir em nosso mercado interno. Entretanto, melhoras do nosso cambio ou grandes superproduções na Argentina sempre serão uma ameaça para a nossa industria, deante da provevel assignatura de tratado commercial e a consequente acceitação dos favores aduaneiros concedidos pelo mesmo.

CASEINA. — Como consequência da grande secca a produção desse producto era quasi nulla. A sua produção é, entretanto, um dos factores mais importantes na industria leiteira argentina, como o mostrão mais adeante alguns dados estatísticos. A fabricação não offerece nada de especial. Os productores fazem a coagulação e fornecem a massa verde ás grandes usinas que procedem á seccagem e preparam para exportação. A cotação é de 380 a 390 pesos por tonelada posto sobre vagão em Buenos Aires, o que corresponde a Rs. 1\$900 a Rr. 1\$950 por kg..

QUEIJOS. — A fabricação de queijos é muito adeantada, existindo grandes fabricas que trabalham com milhares de litros de leite diários, produzidos em suas proprias fazendas com o que obtém a garantia tão indispensavel da frescura do leite a ser empregado para este fim. Produzem-se lá queijos que rivalisam perfeitamente com quaesquer congêneres d paizes originarios dos respectivos typos. As cotações se baseiam em productos de primeira qualidade, de 40 dias de maturação

mínima, variando, conforme o typo, de 85 centavos (1\$750) a 60 centavos (3\$000). Esses são os preços de productor ao commerciante. Como se vê, mesmo com o nosso actual cambio desfavoravel, em materia de queijos muito temos a temer.

ESTATISTICAS. — Algumas cifras darão uma idéa da importancia da industria leiteira argentina no terreno do seu commercio internacional. As suas exportações em kg. de 1 de Janeiro a 1 de Junho foram as seguintes:

Manteiga	Queijos	Caseína	Anno
3.843.262	660.400	12.196.758	em 1934
4.317.640	617.578	9.995.495	em 1935

O que mais impressiona nessa estatística é o formidavel volume representado pela exportação de caseína, aspecto esse que deve servir de estímulo para nós aqui.

CRIAÇÃO DE GADO. — A preocupação principal do fazendeiro argentino é a criação de gado de corte, dada a enorme exportação de carne congelada Argentina. As raças preferidas são: Durham, Hereford, Aberdeen Angus para carne e para leite a "Hollando-Argentina". Ha, também pouca criação de Jersey. O gado Durham é preferido, pois, além de ser optimo gado de corte, tem boa produção leiteira que é representada por uma media diaria de 6 litros. A preferencia se explica pelo facto de se vender as vacas velhas hollandez já não se dá o mesmo. Com o gado Argentina é creada por um grupo de apaixonados leite. Neste particular elles tem conseguido successos verdadeiramente miraculosos e, entre elles, se destaca pelos resultados obtidos em longos annos de sincero esforço o conhecido creador argentino, Sr. Julio Genoud, cujos estabelecimentos foram visitados e admirados.

O gado creado por este fazendeiro é um verdadeiro e justificado orgulho nacional para a Argentina, brilhando pelos reaes esforços de selecção e perfeição. Inumeros são os campeões e campeãs sahidos do seu estabelecimento e entre estas s destaca a actual campeã mundial "Coriñosa Slivia Colantha Pontiac" com uma produção de mais de 25 toneladas de leite e 1 1/4 toneladas de manteiga nas duas primeiras lactancias, treis ordenhas diarias. Em taes estabelecimentos apenas que produzem 5.000 a 12.000 litros annuaes são muito frequentes. Naturalmente, estas fazendas são muito cimentos verdadeiramente modernos em seu estabelecimento possuindo silos, etc. A criação, porém, é feita no campo que é, entretanto, rico em alfafa, aveia, etc.

Publicações

Recebemos e agradecemos:

- The Dairymann, vol. LVIII, n. 1 — Setembro, 1935 — London.
- Federal Reserve Bulletin — Agosto de 1935 — Washington D. C.
- Revista de Agricultura e Comercio, volume XXVI — Junio, n. 69 — Santo Domingo.
- La Patassa, n. 83 — Agosto-Setembro, 1935 — Paris.
- L'este European Agricole, n. 14 — Juillet, 1935 — Paris.
- Revista Zootecnica, ano XXII, n. 232 — Buenos Aires.
- Ibero Amerikanische Archiv — Julio, 1935 — Buenos Aires.
- L'Academie d'Agriculture de France, n. 22 — Juillet, 1935 — Paris.
- Revista de la Asociacion Rural del Uruguay, n. 8 — Agosto, 1935 — Montevideo.
- Revista de la Federacion Rural del Uruguay.
- La Vie Agricole et Rurale, anno XXIV, n. 38 — Setembro, 1935 — Paris.
- Revista de Agricultura — Julio, 1935 — Cuba.
- Cuba Agricola, vol. II, n. 7 — Julio, 1935 — Habana.
- Boletin Mensual de Estadistica Agricola, n. 3 — Agosto de 1935 — Mexico.
- Revista de la España, n. 92-94 — Abril-Junio, 1935 — Madrid.
- Anales de la Sociedad Rural Argentina, tomo CXIX — Abril, 1935 — B. Aires.
- Revista Industrial y Agricola de Tucuman, tomo XXV, n. 1-3 — Janeiro-Marzo — B. Aires.
- Crops and Markets, vol. XII, n. 8 — August, 1935 — Washington D. C.
- Revista Sud-Americana, ano XVIII, n. 9 — Septiembre, 1935 — B. Aires.
- Boletin de Information Agricola, ano VII, n. 79 — Julio, 1935 — Santa Clara.
- Bulletin du Institut International du Froid, n. 3 — 1935 — Paris.
- Bulletin of Miscellaneous Information, ns. 6, 7, 8 e 9 de 1935 — London.
- Wilson Bulletin, vol. 9, n. 9 — May, 1935 — New York.
- The Philippine Journal of Agriculture, volume VI, n. 2 — 1935 — Manila.
- La Vie Agricole, vol. XII, n. 142 — Setembro, 1935 — Lima.
- Der Tropenpflanzer, vol. 38, n. 9 — September, 1935 — Berlin.
- Revista Española de Biologia, tomo III — Setembro de 1935 — Madrid.
- Revue Internationale d'Agriculture, ano XXVI, n. 8 — Aout, 1935 — Roma.
- Boletin de la Sociedad Española de Historia Natural, tomo XXXV, n. 6 — Junio — Madrid.
- Revue de Zootechnic, ano 14, n. 8 — Aout — Paris.
- União Pan Americana, Outubro de 1935 — Washington D. C.
- Revue International du Travail, vol. XXXI, n. 2 — Juillet, 1935 — Suisse.
- Die Ernährung Der pflanzer, BD. 31, Hepp 19 — Oktober, 1935 — Berlin.
- Revista da Bolsa de Commercio del Rosario, ano XXIV, n. 570 — Outubro, 1935 — Buenos Aires.
- Monthly Report, n. 516 — Septembre, 1935 — Japão.
- Gazeta das Aldeias, n. 1831, ano 40 — eStembro — Porto.
- Gazeta de Granja, ano XVI, n. 195 — Buenos Aires.
- Revista de la Asociacion de Ingenieros Agronomos, ano 7, n. 3 — Montevideo.
- Policia Sanitaria de los Animales, ano XIX, n. 7 — Setembro, 1935 — Montevideo.
- Economia y Technica Agricola, ano IV, n. 41 — Septiembre, 1935 — Madrid.
- Boletim da Associação Central da Agricultura Portuguesa, anno XXVIII, n. 28 — Setembro, 1935 — Lisboa.
- Boletim da Sociedade de Geographia de Lisboa, n. 53, serie 12 — 1935 — Lisboa.
- oBletim Agricola, n. 202 — Mayo de 1935 — Madellin — Mexico.
- Anales de la Sociedad Rural Argentina, tomo CXIX — Mayo, 1935 — Argentina.
- Bahia Rural, anno II, n. 24 — Agosto, 1935 — Bahia.
- O Cultivador Moderno, anno 6, vol. VI — Setembro, 1935 — S. Paulo.

- Vozes de Petropolis, anno XXIX, n. 11 — Petropolis.
- Boletim de Informações, anno 3, n. XV — Setembro, 935 — Pará.
- Revista do Instituto de Café, anno X, n. 104 — Setembro, 935 — D. Federal.
- Revista "O Solo", ano XXVII, n. 3-4 de 935 — S. Paulo.
- Revista Agricola, anno II, n. 10 — Outubro, 935 — S. Paulo.
- O aGdo Hollandez, anno, 1, n. 8 — Setembro, 935 — S. Paulo.
- Brasil Assucareiro, anno III, vol. 5 — Julho de 935 — D. Federal.
- Chacaras e Quintaes, vol. 52, n. 4 — Outubro, 935 — S. Paulo.
- Revista de Agricultura, vol. X, ns. 9-10 — Setembro-Outubro, 935 — S. Paulo.
- A Voz do Mar, anno XV, n. 123 — Outubro, 935 — Rio.
- Revista da Sociedade Rural Brasileira, anno XV, n. 182 — Outubro, 935 — S. Paulo.
- Boletim do Ministerio da Agricultura, anno 24, n. 6 — 935 — Rio.
- Boletim do Ministerio do Trabalho, anno II, n. 14 — Outubro, 935 — Rio.
- Boletim do Leite, anno 8, n. 87 — Agosto, 935 — Rio.
- O Agricultor, anno XIV, n. 104 — Julho, 935 — Minas.
- Boletim de Agricultura — 1934 — S. Paulo.
- Brazilian Bussines, anno XV, n. 10 — Outubro, 924 — Rio.
- Revista do Club de Engenharia, anno 2, n. 12 — Setembro, 935 — Rio.
- Revista de Materiaes de Construcção, anno III, n. 44-45 — Rio.
- Revista da Sociedade de eGographia do Rio de Janeiro, tomo XXXIX — 935 — Rio.
- Revista Tachgraphica, n. 24 — Novembro, 935 — Rio.
- Revista da Camara Portugueza de Commercio, anno XXIII, n. 8 — Agosto, 935 — Rio.
- Revista "O Campo", anno VI, n. 10 — Outubro, 935 — Rio.
- Brasil Ferro Carril, anno XXVI, n. 842 — Rio.
- Boletim do Centro de Commercio de Café, anno XIV, n. 163 — Agosto, 935 — Rio.
- Revista da A. E. C., anno X, n. 123 — Setembro, 935 — Rio.
- Mpnitor Mercantil, vol. XL, n. 1005 — Novembro, 935 — Rio.

A proposito dos ultimos acontecimentos que agitaram o Brasil, a Sociedade Nacional de Agricultura endereçou ao Chefe da Nação o seguinte telegramma :

"EXCELLENTISSIMO SENHOR DOUTOR GETULIO VARGAS, DIGNISSIMO PRESIDENTE REPUBLICA — SOCIEDADE NACIONAL AGRICULTURA, COMO ORGAM CONSERVADOR, APRESENTA A VOSSA EXCELLENCIA TODA A SUA SOLIDARIEDADE NO ACTUAL MOMENTO NACIONAL, EM QUE PAIZ NECESSITA PRINCIPALMENTE DE CALMA PARA BEM DESENVOLVER AS SUAS FORÇAS ECONOMICAS E CUMPRIR OS SEUS ALTOS DESTINOS ENTRE AS NAÇÕES CIVILISADAS PT RESPEITOSAS SAUDAÇÕES, ARTHUR TORRES FILHO VICE-PRESIDENTE EXERCICIO".

Castanhas do Pará

"A Lavoura", realiza a publicação de uma serie interessante de "receitas" de doces e manjares em que entra a castanha do Pará. A divulgação se justifica pela importancia que a saborosa amendoa tem para a economia de uma vasta região do paiz e, tambem, porque é ella já applicada com vantagem substituindo alguns similares estrangeiros tradicionaes. A vulgarização, portanto, do emprego da castanha do Pará — tão conhecida já na Europa — é, antes de tudo, uma obra de pro e são nacionalismo economico.

BOLO RECHEIADO

250 grs. de assucar fino, 250 grs. de manteiga, 200 grs. de farinha de trigo e 6 ovos. Mistura-se a manteiga com o assucar e depois vae-se pondo uma por uma gema. Quando estiver bem ligado, mistura-se aos poucos a farinha de trigo e as claras que devem estar batidas duras.

RECHEIO

100 grs. de castanhas raladas, 200 grs. de assucar, 1/2 litro de leite, 3 gemas d'ovos, 3 colheres de chá de maizena, um pouquinho de baunilha. Junta-se tudo e faz-se o creme. Depois de prompto o bolo que já deve estar assado, parte-se em 3 pedaços e recheia-se com o creme. Querendo cobre-se com suspiro e salpica-se com castanhas cortadas em pedacinhos.

BOLO DE FAMILIA

200 grs. de manteiga, 20 grs. de farinha de trigo, 200 grs. de assucar, 1 calix de vinho do Porto, 8 ovos e castanha ralada. As claras são batidas com o assucar, até ficarem duras as gemas com a manteiga e a farinha de trigo. Depois de bem batido addiciona-se o vinho e por fim a castanha que fique como mingão grosso e põem-se em forma untada com manteiga.

FIGOS DE CHOCOLATE

Faz-se uma calda em ponto de pasta, com 2 chicaras de assucar a qual se junta 1 chicara de castanhas raladas, 6 gemas d'ovos batidas e leva-se a ferver em fogo brando. Junta-se um pouco de chocolate em pó e deixa-se esfriar. Fazem-se os figos e passa-se em assucar cristal.

OLHOS DE SOGRA

1 prato de castanhas raladas, 1 prato de assucar e 5 gemas. Mistura-se tudo e vae ao fogo até a massa ficar solta na panela. As ameixas vão ao fogo com

agua e assucar até ficar mole. Depois tiram-se os caroços e enchem-se com essa massa, passando em seguida em assucar cristalizado.

PIC-NIC

Faça-se uma calda com 400 grs. de assucar, ponto de espelho, retira-se em seguida do fogo deixando-se arrefecer. Junta-se 100 grs. de castanhas raladas, voltando tudo ao fogo e logo que comece a ferver tira-se e juntam-se 10 gemas, um pouco de baunilha e 1 colher de manteiga. Deixa-se secar um pouco e será então derramado em taboleiros para ser cortado em fatias.

NAPOLITANOS

Tome 1/2 k. de assucar e faça uma calda em em ponto de pasta junte 1 côco ralado, 150 grs. de castanha raladas, 8 gemas e 8 claras em neve e leve a engrossar no fogo até despregar do tacho. Depois de bem frio, faça pequeninos caju's, com um pedacinho de castanha para fazer a cabecinha dos mesmos. Arrume num taboleiro polvilhado de farinha e leve a corar em forno quente.

FATIAS DO CÉU COM CASTANHAS

Tome 12 gemas, 1/2 k. de assucar em calda e 125 grs. de castanhas raladas. Misture tudo e leve a assar dentro de latinhas redondas e untadas. Depois de assadas, corte em rodela. Cozinhe na calda, deixe escorrer, arrume num prato e enfeite com castanhas partidas.

FATIAS DE CASTANHA COM CÔCO

Faça uma calda em ponto de pasta, 250 grs. de assucar. Junte 1/2 chicara de doce de cidra ralada, 1/2 de côco ralado e 1/2 de castanhas raladas. Leve a ferver, retire do fogo, incorpore 10 gemas batidas, 1/2 colher de manteiga e volte ao fogo até aparecer o fundo do tacho. Despeje num taboleiro pequeno, untado e polvilhado de farinha, e leve a assar em forno quente. Deixe esfriar corte em fatias, passe em assucar peneirado.

BEIJOS DE MOÇA

400 grs. de castanhas raladas, 400 grs. de assucar, 6 ovos sem as claras, 1 côco. Leva-se o assucar ao fogo para fazer uma calda ponto de pasta, põe-se a castanha nesta calda que vae engrossar ao fogo. Tira-se do fogo e põe-se os ovos que devem ser bem batidos

com o leite do côco, vae de novo para o fogo até ficar no ponto de fazer os bolinhos. Enrola-se aos poucos, em papel de seda.

ROSA DE CASTANHA

8 ovos inteiros bate-se bem com 200 grs. de assucar, 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 1 colher de chá de Pó Royal. Põem-se ambem canela ou erva doce em pó e castanha ralada quanto baste, para se fazer os bolinhos com uma colherzinha que vae se pondo em taboleiros untados com manteiga. Enfeita-se com gema de ovo. Forno quente.

ROSA DE CASTANHA COM CALDA

Faz-se calda grossa ponto de pasta com 400 grs. de assucar, 6 ovos sendo 3 sem as claras, 200 grs. de farinha de trigo, 1 colher de doce de Pó Royal, um pouco de canela em pó e castanha ralada até bastar para fazer os bolinhos com uma colherzinha. Enfeita-se com gema de ovo. Forno quente.

BOLINHOS PARAENSES

Batem-se muito bem 6 claras de ovos com 400 grs. de assucar seco. Põem-se depois 1 colher de apioca ou maizena, nozmoscada ralada, limão verde, ralada a casca de leve. Despeja-se a castanha que deve estar picada bem miuda até se poder fazer os bolinhos, que se põem em aboleiro untado. Forno brando.

FARRAPOS

Batem-se 8 ovos, faz-se uma calda grossa com 400 grs. de assucar e põem os ovos nesta calda e um pouco de canela em pó. Deixa-se cozinhar e antes de tirar do fogo, põem-se um bocado de castanhas torradas e picadas e agua de flôr. Deita-se em compoteira para sobrezeza.

BOLO INGLEZ COM CASTANHAS

200 grs. de assucar, 200 grs. de manteiga, 200 grs. de farinha de trigo, 200 grs. de passas, 200 grs. de doce de cidra um pouco de limão, um pouco de nozmoscada, 4 ovos um bocado bem de castanhas. Põem-se no alquidar o assucar e a manteiga, bate-se muito bem e depois põem-se a farinha e os ovos um a um que fique bem misturado, em seguida as passas o doce de cidra, a castanha o limão a nozmoscada e vae ao forno em forma untada de manteiga.

FATIAS DELICIOSAS

250 grs. de assucar, 100 grs. de castanhas raladas, 12 gemas de ovos, 4 claras, 100 grs. de farinha de trigo, 50 grs. de fecula de batata, 100 grs. de manteiga

Bate-se o assucar com as gemas, muito bem, depois mistura-se a castanha ralada e a manteiga derretida, em seguida as claras muito bem batidas e por ultimo a farinha de trigo e a fecula de batata. Assa-se em taboleiro unta-se com manteiga e depois de assado corta-se em fatias, passando em assucar cristalizado.

BOLO CARLOTA

10 ovos, 150 grs. de assucar, 100 grs. de castanhas raladas, 1 calice de vinho do Porto, 100 grs. de pão torrado em farinha. Batem-se bem as gemas com o assucar, misturando-se depois a castanha ralada, acrescentando depois que estiver bem batido o vinho e as claras, continua-se a bater e põem-se por fim o pão torrado bem peineirado. Depois de estar tudo bem ligado vae para o forno em forma untada. Forno regular.

PUDIM DE CASTANHAS

Tome 125 grs. de castanhas raladas, 450 grs. de assucar em calda ponto de pasta, 12 gemas e 125 grs. de manteiga. Misture tudo e despeje em forma untada com manteiga e leve a assar em forno brando.

PUDIM DE CASTANHAS

460 grs. de assucar em calda grossa ponto de fio, 500 grs. de castanhas raladas, 115 grs. de manteiga, 1 colherzinha de farinha de trigo. Estando feita a calda, deita-se a manteiga e deixa-se esfriar. Junta-se-lhe 10 ovos, mexe-se bem e vae se acrescentando a farinha. Vae ao forno em banho maria em forma untada com assucar queimado.

BOLO DE CASTANHA

24 gemas, 20 colheres de assucar, 8 colheres de castanhas raladas, 4 colheres de manteiga derretida, 8 colheres de farinha de trigo, 4 de farinha de batata e 4 claras d'ovos. Batem-se as gemas com o assucar, depois mistura-se a castanha e por ultimo as claras batidas. Põem-se em taboleiros untados com manteiga e polvilhado com farinha de trigo. Vae ao forno para assar. Deixa-se esfriar no taboleiro certa-se em fatias pequenas e cobre-se com assucar ou suspiro.

BOLO ALENQUIERENSE

500 grs. de assucar branco, 125 grs. de castanhas raladas, 190 grs. de farinha, 12 ovos. Depois de bem batidas as claras, junta-se o assucar, sempre batendo depois a farinha e por ultimo as gemas que já devem estar batidas com alguma farinha e assucar, tendo cuidado para que a espuma se desfaça o menos possivel. Põem-se então a farinha e aromatiza-se com agua de flôr ou agua de cidra. Vasa-se com a colher para as

caixinhas de papel, que só devem ficar meias de massa e vão ao forno brando.

BISCOITOS DE CASTANHAS

300 grs. de castanhas raladas, 500 grs. de trigo, 100 grs. de manteiga, 1 pacote pequeno de maizena, 250 grs. de assucar. Amassa-se tudo até ficar consistente, para formar os biscoitos. Assa-se em forno brando e passa-se depois em assucar fino.

BALAS DE CASTANHAS

1 prato cheio de castanhas raladas, 2 gemas de ovos, 1/2 k. de assucar. Faz-se a calda grossa em ponto de pasta, bota-se a castanha mexendo sempre e depois as gemas batidas levemente, mexendo sempre até ficar solto da panela. Tira-se do fogo e deixa-se esfriar, para se fazerem as balas que são envolvidas em assucar cristal.

QUADRADINHOS DE CASTANHAS

Tome 1/2 k. de castanhas torradas e soque no pilão com 200 grs. de farinha de mandioca peneirada. Faça uma calda em ponto de pasta com 1/2 k. de assucar mascavo, junte as castanhas com a farinha e 1 colher de chá de gengibre ralado. Misure e leve ao fogo sempre mexendo, até aparecer o fundo do tacho. Despeje num taboleiro untado, deixe esfriar um pouco e corte em quadradinhos.

FARINHA DE CASTANHA (Paçoca)

Torre uma porção de castanhas, deite num pilão com sal, um punhado de farinha de mandioca peneirada e outro de assucar. Regula 1 chicara de farinha, 1 de assucar e 1 colher de chá de sal para 4 chicaras de castanhas. Soque revolvendo de vez em quando com uma colher, depois peneire e torne a socar o que não tiver passado.

BISCOITOS DE CASTANHAS

Batem-se bem 250 grs. de manteiga, junta-se depois 250 grs. de castanhas raladas, 250 grs. de farinha de trigo e 250 grs. de assucar, uma pitada de sal e 3 ovos. Mistura-se a castanha com o assucar, pondo-se depois os ovos baidos separados, o sal a farinha e a manteiga. Amassa-se bem, passa-se o rolo até ficar bem fino, corta-se com um calice ou chicara e põe-se em taboleiro para assar no forno. Doira-se com gemas misturadas com agua.

QUEIJADINHAS

50 grs. de queijo ralado, 50 grs. castanhas raladas, 1 colher de manteiga, 8 gemas, 1/2 k. de assucar

em calda. Mistura-se o queijo e a castanha, deita-se 1 colher rasa de farinha de trigo e a calda fervendo em ponto de pasta, vae-se deitando aos poucos para não cozinhar a farinha, junta-se os ovos que serão pouco batidos, 1 colher de manteiga. Modo de fazer, 400 grs. de farinha de trigo, 1 chicara d'agua morna, 1 colher de banha, 1 colher de manteiga, 1 ou 2 gemas. Depois de prompta a massa deixa-se descansar. Formam-se as forminhas de bombocado, que devem ser untadas de manteiga, depois deita-se o recheio e polvilha-se com canella e vae ao forno brando.

CREME DE CASTANHA

Deitem numa caçarola 50 grs. de castanha ralada e 2 gemas d'ovos. Misture tudo bem juntando 2 decilitros de agua, uma porção de manteiga do tamanho de um ovo e igual quantidade de assucar. Leve-se ao lume a caçarola, mexendo continuamente até que o creme, esteja em boa consistencia e tire do lume algum tempo depois. Adicione-se umas 3 claras d'ovo ás 2 que puzemos de parte, bata em espuma e misture bem com o creme. Deita-se tudo num prato que vá ao fogo e polvilha-se com assucar passado numa peneira de seda e coloque sobre um forno de campo com lume brando por baixo e mais vivo por cima.

ILLUSÕES

450 grs. de castanhas raladas, 450 grs. de assucar, 1 colher de farinha de trigo e 10 ovos. Batem-se os ovos com o assucar e em seguida junta-se a farinha e a castanha. Vae ao forno corta-se aos pedaços que se passa em assucar e canela.

MARRON GLACE

Tire as cascas grossas das castanhas e leve ao fogo sem que a agua ferva, para que possa retirar as peles. Feito isto amarre uma a uma dentro de pedacinhos de filô, sem o que se quebrarão. Leve as castanhas ao fogo cobertas com agua até ficarem cozidas. Antes de retirar-las do fogo faça á parte, uma calda rala com baunilha e uma quantidade de assucar igual ao peso das castanhas descascadas e ensacadas. Prompta a calda, passe para ella as castanhas descascadas e ensacadas. Prompta a calda, passe para ella as castanhas como a calda devem esar quentes. Deixe descansar em lugar quente durante 24 horas. Diariamente retire a calda, submeta-a a uma fervura rapida e torne a deital-a sobre as castanhas. No decimo dia bote as castanhas a escorrer numa peneira de bambu, durante 24 horas, e no undecimo dia embrulhe em papel de estanho.

NOTA: Escolha castanhas grandes e arredondadas: as chatas não se prestam. Se seguir bem as prescripções, conseguirá fazer o verdadeiro marron glacé.

TORTA DE CASTANHAS

450 grs. de castanhas raladas, 450 grs. de assucar, 12 ovos, 2 colheres de farinha de trigo. Bate primeiro as claras, depois junte as gemas, o assucar, a castanha e por ultimo, a farinha. Leve a assar em forma untada com manteiga. Serve-se simples ou com doces de ovos. Enfeite com suspiro, pedaços de castanha e confeitos prateados.

MASSE-PAIN

Tome 500 grs. de castanha ralada, junte 250 grs. de assucar e vá amassando com claras em neve (regula umas 2 claras) até poder enrolar. Faça bolas do tamanho de nozes e coloque 1 cereja (confeito) no meio de cada uma. Leve a assar em forno brando sem deixar tostar.

DELICIA DE CASTANHAS

Tome 1 1/2 k. de castanhas com casca, 1 k. de assucar, 12 gemas, 8 claras e 1 colher de manteiga. Descasque as castanhas separe umas 25 metades inteiras, rale resto. Misture todos os ingredientes e leve a engrossar no fogo. Depois despeje num prato que vá ao forno e cubra com suspiro feito com 4 claras que sobraram e 8 colheres de assucar. Enfeite por meio do saco proprio e guarneça com nozes torradas levemente e partidas ao comprido e formando flores de cinco petalas.

FATIAS DE BRAGA

Faça uma calda grossa com 500 grs. de assucar cristalizado, junte 150 grs. de castanhas raladas, 1 boa colher de manteiga, 1 colher de cidra cristalizada e ralada, leve a engrossar no fogo por instantes, junte 10 gemas, leve ao fogo, um pouco, despeje num taboleiro untado de manteiga e polvilhado de farinha e leve a secar no forno. Deixe esfriar, corte em fatias e passe em assucar socado e peneirado.

DOCE DE CASTANHAS

Tome 300 grs. de castanhas sem as cascas, 450 grs. de assucar e 8 ovos. Tale as castanhas. Faça uma calda do assucar. Reuna tudo e leve a tomar ponto no fogo. Quando despregar da panela despeje num prato e depois de bem frio, enrole em bolas e passe em assucar socado e peneirado.

PE' DE MOLEQUE ESPECIAL

Tome 1 chicara de castanhas torradas e socadas, 1 prato de assucar, 1 chicara de leite, 1 colher de manteiga e um pouco de raiz de gengibre ralada. Ponha o assucar, a manteiga e o leite no fogo, até ficar em ponto de assucarar. Retire do fogo, junte a castanha e gengibre e bata até começar a assucarar, mas antes

de endurecer despeje sobre uma pedra marmore untada de manteiga e corte em pequenos quadrados.

PUDIM PAULISTA

Tome 100 grs. de castanhas raladas 100 grs. de assucar, 1/2 garrafa de leite, 5 gemas, 2 colheres de manteiga e 2 colheres de farinha de trigo peneirada. Misture tudo menos a castanha e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar grosso. Depois incorpore as castanhas raladas, as claras em neve e leve para o forno em forma untada de manteiga com algumas passas fica melhor.

BANANAS COM CASTANHAS

Tome 8 bananas partidas em rodela, 100 grs. de cerejas secas partidas ao meio e umas 24 castanhas partidas em pedacinhos e torradas levemente. Arrume as bananas num prato de cristal polvilhe com assucar, deite por cima as castanhas e cubra com 200 grs. de creme de leiteria batido. Enfeite com as cerejas e deite a gelar para depois servir.

CREME DE CASTANHAS

Tome 50 castanhas raladas, junte umas 6 colheres de leite a ferver, expressa bem num guardanapo e guarde. Cozinhe arroz com sal, passe na peneira até obter uma chicara. Desmanche, sem bater, 4 gemas e misture tudo. Tempere de sal, deite numa forma untada de quadrinhos. Tome uma galinha, limpe, corte em pedaços e leve a tostar numa colher de manteiga. Estan um pouco e junte alho pôro, salsa, 1 folha de alho, 2 litros de agua e deixe cozinhar até a farinha ficar tenmolhado, tempere de sal, esquite. Junte o peito da galinha aos pedacinhos e os quadrinhos do bolo e sirva. Quanto ao resto da galinha, guarde para as croquettes. Reinequet ou para outro prato qualquer.

PUDIM DE CASTANHAS

Deite numa caçarola, 250 grs. de assucar e 8 gemas. Bata até ficar branco como gemada. Junte 1 colher de chá de maizena e molhe com 4 chicharas de leite ao fogo brando, sempre batendo com a colher de pau, até que ao levantar a colher, ella fique coberta de pau, me. Deixe esfriar e junte 200 grs. de castanhas raladas, 100 grs. de passas, as quaes deve ter deitado raladas e tirado os caroços e 100 grs. de frutas nagueas embebidas num calice de vinho. Adicione 150 grs. de creme de leiteria, batido com um pequeno calice de cacau. 4 folhas de gelatina dissolvida em meia chicara

dagua e 4 claras, em neve. Deite numa forma lisa forrada de papel molhado e leve a gelar. Desenforme no momento de servir e arrume ao redor castanhas cristalizadas. O pudim pode ser feito de vespera.

PYRAMIDE DE CASTANHAS

Tome 450 grs. de castanhas raladas e 450 grs. de assucar em calda grossa. Deite as castanhas na calda e leve ao fogo em uma caçarola, mexendo sempre, até principiar a fazer bolhas. Retire do fogo e depois de morno arrume num prato, em forma de piramide bem alta e cubra toda com pasa de ovos.

Pasta dos ovos — Tome 450 grs. de assucar em calda rala e 12 gemas desmanchadas. Estando a calda a ferver, vá jogndo dentro as colheradas das gemas. Depois de bem passadas, retire com uma escumadeira para uma peneira e com ella cubra toda a piramide.

TORTA VERDE

Tome 150 grs. de assucar, 6 ovos, 100 grs. de castanhas raladas, 100 grs. de passas sem caroços e picadinhos, 150 grs. de farinha de trigo, 1 calice de rum ou cognac. Bata as gemas com o assucar, junte o rum, as castanhas raladas, as passas as farinha e as claras em neve. Leve a assar numa forma untada em fogo brando. Cubra tudo com glece verde para decoração. Cole ao redor castanhas torradas e picadas e enfeite ao centro com tiras de frutas cristalizadas, formando uma estrela.

BOLO DE CASTANHAS

Tome 1 k. de castanhas com casca, 1/2 k. de assucar, 4 colheres de pó de pão torrado e 10 ovos. Bata as claras em neve, junte as gemas, as castanhas descascadas e raladas e o pó do pão. Leve para o forno em 3 formas de 22 cm. de diametro e 3 de altura, untadas de manteiga (convem mandar fazer as formas em qualquer funileiro, porque servem tambem para bolos de camadas). Faça uma calda com 4 chicaras de assucar, junte 4 gemas, algumas gotas de flôr de laranjeira, e leve um pouco ao fogo. Deve ficar bem rala. Tire um bolo da forma pique-o todo com 1 garfo e cubra com bastante calda, para que fique bem entranhada. Espere um pouco, coloque outro bolo por cima e repita a operação. Faça o mesmo com o terceiro. Deve ficar exageradamente embebido; é este o unico segredo deste bolo, que deve ficar como um pudim. Faça um suspiro com claras que sobraram e 8 colheres de assucar. Enfeite o bolo com elegancia. Se usar o saco proprio de enfeitar, conseguirá melhor aspecto e mais rapido. Coloque castanhas partidas em quatro, formando flores, por cima do suspiro e leve ao forno brando para deixar secar sem escurecer.

ROLO DE CASTANHAS

Tome 125 grs. de assucar, 100 grs. de farinha de

trigo, 1 colher de chá de fermento em pó e 6 ovos. Bata bem as gemas com o assucar, junte a farinha peneirada com o fermento e por ultimo as claras em neve. Despeje num taboleiro forrado de papel impermeavel e untado e leve a assar em forno quente. Retire do forno e despeje logo sobre uma marmore polvilhado de assucar. Cubra tudo com uma camada de recheio, enrole, deixe esfriar e passe por cima 1 clara de ovo batida, polvilhe de assucar e leve a secar na boca do forno.

RECHEIO DO CREME DE CASTANHAS

50 grs. de castanhas raladas, 1 colher de pó de pão torrado, 1 1/2 chicara de leite e assucar a vontade. Misture tudo e leve ao fogo até querer ferver.

PUDIM DE PÃO DE LOT E CASTANHAS

Misture 125 grs. de pão de ló partido aos pedacinhos, 1 calice de cognac, 6 castanhas cozidas, partidas aos pedaços e 1 colher de manteiga derretida. Bata 250 grs. de assucar com 6 gemas e junte 3 claras em neve. Reuna tudo, mexa bem, despeje numa forma untada de manteiga e leve a assar no forno.

TORTA DE BANANA COM PÃO

Tome 100 grs. de manteiga, 100 grs. de assucar, 50 grs. de castanhas raladas, 4 ovos, 4 paezinhos de leite e 1 colher de chá de fermento Royal. Deite os paezinhos de molho no leite e esprema. Bata a manteiga com o assucar, junte sempre batendo os pães, as gemas, e as claras em neve; despeje a metade da pasta numa forma untada e polvilhada com pó de pão. Cubra toda a superficie com fatias de umas 6 bananas ligeiramente cozidas com as cascas e depois descascadas. Polvilhe com assucar; cubra com o resto da pasta e leve a assar no forno. ubra com suspiro, enfeite com castanhas partidas e tome a levar ao forno para dourar.

MAÇAS OU BANANAS COM CREME E CASTANHAS DO PARA'

Descasque 6 maçãs ou 12 bananas, corte em fatias finas, junte o caldo de 1/2 limão, 1 calice de qualquer licôr e 1 chicara de castanhas torradas (ligeiramente) e moidas. Misture, deite num prato e cubra com 1/2 chicara de creme de leiteria gelado, batido com 1 clara em neve e 1 colher de assucar. Guarneça com framboezas, morangos ou amêras, polvilhadas de assucar.

CREME DE RHUM PARA RECHEIOS

1 chicara de leite, 1 colher de chá de manteiga, 1 colher de chá de fecula de batata, 100 grs. de castanhas moidas e 1 calice de rum. Bata as gemas com o

assucar e junte a fecula. Leve a ferver o leite com a manteiga, despeje sobre as gemas e bata com o batedor. Leve ao fogo, sempre batendo, junte as castanhas e o rum deixe engrossar e retire.

CREME DE CASTANHAS

Tome 1k. de castanhas com casca, descasque e rale. Junte 1/2 garrafa de leite, 1 colher de farinha de trigo, 4 gemas e assucar a vontade. Leve ao fogo para engrossar, e sirva sobre biscoitos redondos ou fatias de Pão de ló.

TORTAS DE CASTANHAS

150 grs. de assucar, 150 grs. de manteiga, 150 grs. de castanhas raladas, 200 grs. de farinha fina e 3 ovos. Bata a manteiga com o assucar, até ficar leve; junte os ovos, bata, junte a farinha e as castanhas; misture bem e deixe repousar 1 2 hora. Estenda a massa até 1 cm. corte uma rodela com um prato; deite num taboleiro untado, passe por cima uma camada de qualquer marmelada deixando vazia uma borda de 2 cm. corte o resto da massa em tiras. Faça ao redor, um cordão de massa e nelle fixe um gradeado por cima do recheio. Dore com gemas desmanchadas, enfeite os intervalos com pedacinhos de frutas cristalizadas e leve a assar em forno brando. Também pôde fazer como uma trança de massa do redor e depois de assado, encher o centro com diversas frutas de compota.

PUDIM DE PÃO COM CASTANHAS

Penha de molho em 1 garrafa de leite 150 grs. de miolo de pão dormido. Passe por uma peneira fina e incorpore 350 grs. de assucar, 100 grs. de castanhas raladas, 1 colher de farinha, 1 colher de manteiga e 10 gemas. Misture e leve ao forno em forma untada. Assim que começar a assar jogue dentro cidra cristalizada em pedacinhos e passas sem caroços.

DOCE DE CASTANHAS

Tome 6 ovos frescos. Separe as gemas e bata lentamente com 6 colheres de assucar. Quando estiver leve, junte 3 colheres de fecula de batata, 3 colheres de farinha de trigo, e gotas de agua de flôr de laranja. Junte as 6 claras em neve, despeje numa forma lisa untada de manteiga e leve a assar em forno forte. Depois de frio corte ao meio e regue com 1 calice de agua com 1 colher de assucar. Tome 1/2 k. de castanhas descasque e leve a cozinhar. Depois de macias, passe pela peneira. Faça uma calda com 1/2 k. de assucar e ali deite a pasta das castanhas e 2 gemas. Perfume com baunilha e deixe esfriar. Estenda a pasta de castanha sobre uma das rodela do bolo e cubra com a outra rodela. Derreta em 2 colheres de agua, 1 colher de assucar, 25 grs. de chocolate e 1/2 colher de

manteiga. Misture tudo e depois de frio estenda sobre o doce com uma faca. Leve por 1 minuto na boca do forno para dar brilho e secar.

BEIJOS DE AMOR

Tome 700 grs. de castanhas raladas, 18 gemas, 1k. de assucar em calda grossa, 4 paus de chocolate ralado, e um pedaço de fava de baunilha. Junte a calda a castanha, a baunilha e leve a ferver até largar do tacho. Retire do fogo deixe esfriar e incorpore as gemas. Divida em 2 partes, e leve uma delas a tomar o ponto até desprender bem do tacho. Despeje num prato, e deite a outra metade na panela, assim como o chocolate. Leve a tomar ponto por sua vez. Deixe esfriar bem e o melhor é fazer de vespera. Depois de bem frio, faça pequeninas bolas, passe em assucar socado e peneirado. Depois tome uma bola de castanha e outra de chocolate e achate um pouco uma de encontro a outra e coloque dentro de caixinhas de papel frisado.

AMANTEIGADOS

Tome 450 grs. de castanhas raladas, 12 gemas, 6 claras em neve e 450 grs. de assucar. Do assucar faça uma calda em ponto de quebrar. Ajunte tudo e leve para o fogo mexendo sempre, até despregar bem do fundo do tacho. Depois de bem frio faça bolas do tamanho de castanhas, porém achatadas, arrume em taboleiro forrado de papel molhado e leve a corar em forno quente. Assim que sahirem do forno, reuna 2 a 2. Depois faça uma calda de assucar, mergulhe-as nela ou em glâce crua szpique com confeitos missangas e deixe secar bem.

TIJOLOS DE CASTANHA

Tome 300 grs. de castanhas raladas, junte 500 grs. de assucar em calda grossa, 12 gemas, 12 claras em neve, 1/2 colher de manteiga e 1/2 colher de farinha de trigo. Ajunte tudo menos as claras, e leve a engrossar, em fogo brando mexendo sempre. Depois incorpore as claras e leve a assar no forno em taboleiro forrado de papel impermeavel untado ou folha de bananeira passada no forno. Depois de frio, corte em tijolos, bem eguaes, passe em assucar socado e peneirado ou cubra-os com glâce rosada para decoração.

REHEIO DE CASTANHAS

Faça uma calda com 250 grs. de assucar em ponto de pasta, junte 200 grs. de castanhas raladas, 6 gemas, 6 claras em neve e leve ao fogo, sempre mexendo, até despregar do fundo da panela.

GENOISE DE CASTANHAS

Tome 250 grs. de farinha de trigo, 250 grs. de as-

sucar, 200 grs. de manteiga, 150 grs. de castanhas torradas e raladas. Derreta a manteiga e reserve. Deite os ovos numa tigela e bata por uns 10 minutos e vá juntando devagar o assucar, a farinha, assim como a manteiga e a castanha. Leve a assar no forno em forminhas coneladas, untadas de manteiga e polvilhadas com farinha. Arrume numa salva de prata forrada com papel rendado e sirva com o sorvete de creme.

CORNUCOPIAS DE OURO

Faça massa folhada com manteiga. Abra da espessura de 1/2 cm. corte em tiras compridas de 1/2 cm. de largura. Enrole estas ao redor dos cartuchinhos de folha até em cima, ou até o meio, se quiser menores, e leve a assar em taboleiro untado. Prompto, retire as formas e recheie. Dá umas 45 a 50.

O recheio — Torre ligeiramente 150 grs. de castanhas tire as peles, passe na maquina, rale ou soque. Faça uma calda com 3 chicharas rasas de assucar, junte 4 gemas, as castanhas moidas, 1 colher de fubá de arroz, 1 colher de chá de manteiga e leve ao fogo até despegar do fundo da panela.

QUEIJINHOS DE CASTANHA

Tome 500 grs. de assucar e clarifique com 1 clara de ovo e tome o ponto de assucarar. Retire do fogo adicione as castanhas, 1 colher de chá de limão e bata até ficar em ponto de enrolar. Faça bolas do tamanho de nozes grandes, achate um pouco, fure no centro com uma rolha e encha com 1/2 receita de ovos moles (v. abaixo). Também pôde cobrir todo o recheio com a massa.

OVOS MOLES

Faça uma calda grossa com 450 grs. de assucar, junte 12 gemas, passe pela peneira, adicione 12 claras batidas e leve ao fogo para engrossar. Perfume com agua de flôr. Tome o ponto até aparecer o fundo da panela e deixe esfriar.

CASTANHAS DISFARÇADAS

Tome 1k. de castanhas, faça uma incisão circular em cada uma e leve a ferver. Tire as duas cascas e leve de novo ao fogo para cozinhar em pouca agua. Estando bem macias, soque ainda quentes e passe pela peneira. Apure 600 grs. de massa e junte a uma calda em ponto de fio e feita com 400 grs. de assucar e 1/2 fava de baunilha. Leve tudo ao fogo mexendo sempre até despegar bem do tacho. Despeje sobre uma taboa polvilhada de assucar, enrole da grossura de uma salchicha, corte em rodela de 3 cm. e modele com castanhas. Ha a venda modeladores proprios. Enfie um palito na parte de cima das castanhas, mergulhe uma a uma na glâce não deixando melhar a parte onde está o palito, afim de

ficar mais claro é melhor imitar castanhas inteiras

A glâce — Com 240 grs. de assucar e 1 chicara de agua, faça uma calda em ponto de fio. Despeje quente sobre 4 colheres de chocolate ralado e bata até ficar bem liso e consistente.

BOLAS DE CASTANHAS

Faça uma calda em ponto de pasta com 600 grs. de assucar. Junte 12 gemas, 12 claras em neve e 300 grs. de castanhas raladas. Leve ao fogo e sempre mexendo até aparecer o fundo do tacho. Despeje num prato para o dia seguinte. Enrole em bolas, passe em assucar soado e peneirado e coloque em caixinhas de papel. Faça 1 chicara de calda em ponto de assucarar, junte gotas de limão e tinta de rosa clara.

BISCOITO AMBROZIA

Tome 250 grs. de castanhas torradas e raladas, junte 250 grs. de assucar e vá quebrando dentro 5 ovos, um a um. Bata uns 10 minutos, incorpore 20 grs. de farinha de trigo e 30 grs. de fecula de batata. Misture apenas levantando a pasta de vagar, junte 125 grs. de manteiga e 1/2 calice de Curação. Tinja a pasta de cor de rosa, misture tudo de leve e deite em forminhas rasas de biscoitos e untadas de manteiga. Enfeite com pedacinhos de castanhas torradas e leve a assar em forno regular. Arrume em bandejas forradas de papel rendado para offerecer com sorvete que tiver.

PRESUNTINHOS DE CASTANHAS

Com 450 grs. de assucar faça uma calda em ponto de pasta, junte 400 grs. de castanhas raladas e leve ao fogo, sempre mexendo, até largar do fundo do tacho. Tire a metade para um prato, junte a outra 2 páus de chocolate ralado e leve ao fogo por alguns momentos e despeje noutro prato. No dia seguinte faça pequeninos presuntos a parte de cima com a pasta de chocolate e a de baixo com simples, para imitar gordura. Arrume num taboleiro e leve a estufa ou a boca do forno por um instante. Depois deixe esfriar bem e enfie-lhe, em guisa de cabos, pedaços de palitos guarnecidos de papel picado, como se enfeita o presunto. Também pôde fazer toda a pasta sem chocolate e depois de prontos, mergulhar na glâce de chocolate, só a parte de cima. Assim é ainda mais perfeita a imitação.

FIGOS DE CHOCOLATE

Tome 300 grs. de castanha ralada. Faça uma calda em ponto de fio, com 250 grs. de chocolate ralado. Leve ao fogo, sempre mexendo, até despegar bem do fundo do tacho. Deite num prato e guarde para o dia seguinte. Enrole os bocados de massa, dando a forma de pequenos figos, passe em chocolate ralado e deite a secar. Tome cravos da India, parta em dois, ponha a cabeça

em cima de cada figo e o cabo enfiado nas extremidades, para melhor imitar os verdadeiros.

TIRAS DE CASTANHAS

Tome 200 grs. de assucar, 200 grs. de fubá de arroz, 200 grs. de manteiga, 6 ovos e o leite de 1 côco. Bata o assucar com a manteiga, junte as gemas, as claras em neve, o fubá e por ultimo o leite do côco. Leve a assar em taboleiro untado: quando estiver quasi pronto, cubra tudo com 150 grs. de castanhas torradas, socadas grosseiramente e misturadas com assucar. Termine de assar, deixe esfriar e corte em tiras de 6 x 2.

BISCOITOS DE CASTANHAS

Leve ao forno apenas para secar 250 grs. de castanha e rale. Junte 6 gemas de ovos, um a um, afim de obter uma pasta mole e fina. Bata 250 grs. de manteiga, incorpore as castanhas e bata ainda um pouco adicionando 300 grs. de farinha peneirada. Trabalhe ainda um pouco. Ainda quente, guarde em latas. Arrume em bandejas para servir com sorvete.

PÃO DE LOT

Tome 9 ovos, 200 grs. de assucar, 200 grs. de castanhas raladas e 3 colheres de farinha. Bata bem as gemas com o assucar, junte as claras em neve e por ultimo as castanhas misturadas com a farinha. Misture ligeiramente, leite numa forma untada e leve a assar no forno regular. Para reuniões maiores, é mais pratico assar num taboleiro, depois passar glace real por cima, salpicar com pedacinhos de castanhas torradas e cortar em quadrados e losangos.

Glace Real — Tome assucar socado e passado na peneira bem fina, vá amassando com clara de ovo batida até ficar com a consistencia desejada. Junte gotas de limvõe guarde coberta com pano humido. Serve para pôr em cima de biscoitos e massas.

TELHAS DE CASTANHAS

Misture aos poucos, 200 grs. de castanhas raladas, 80 grs. de farinha, 50 grs. de manteiga e 4 claras em neve. Deite aos montinhos separados, num taboleiro untado, e deixe repousar até lastrarem. Leve a assar em forno brando e ao sairem, enrole em flexa ou bambu' fino, para que tomem fórmãs de telhas. Guarde em latas.

BISCOITOS DE CHOCOLATE E CASTANHAS

Misture depressa 3 claras em neve com 125 grs. de assucar, 125 grs. de castanhas raladas e 125 grs. de chocolate derretido em banho maria. Extenda a pasta sobre um marmore, polvilhado de farinha. Corte com o cortador bem pequeno e leve a assar em taboleiro polvilhado.

TOASTS DE MANTEIGA E CASTANHA

Corte 1/2 pão de forma, em tiras e leve ao forno bem quente por alguns instantes. Depois passe-lhes em cima uma camada da seguinte mistura: 60 grs. de castanhas raladas ligeiramente torradas, amassadas com 150 grs. de manteiga.

AMANDINES

Rale 150 grs. de castanhas e junte aos poucos 150 grs. de assucar e 1 clara. Perfume com baunilha ou agua de flôr. Amasse tudo, e enrole como castanhas. Molhe cada uma em clara de ovo, passe em castanhas picadinhas, deixe a secar por 2 horas e leve ao forno brando, por alguns instantes. Se ficar mele, junte mais assucar.

COELHINHOS DE CASTANHAS

Faça uma calda com 3 chicanas rasas de assucar. Junte 200 grs. de castanhas raladas e 4 ovos inteiros e 2 gemas. Bata com o batedor para não encaroçar e leve ao fogo brando até despegar da panela. Deixe esfriar bem, enrole como ovos de pombo, passe em assucar peneirado e com os dedos, aperte para formar o focinho. Coloque 2 tiras bem compridas das castanhas em pé para formar as orelhas. Com 1 pau de chocolate derretido, com 1 colher de agua em banho maria faça os olhos e a cauda voltada para cima. Basta o auxilio de um palito. Deixe secar e arrume em caixinhas de papel frisado.

COOKIES

Tome 380 grs. de farinha, 130 grs. de assucar e 60 grs. de castanhas torradas e raladas e manteiga até ficar uma massa facil de trabalhar. Misture tudo bem, abra com o rolo até 1 cm. de espessura corte em pequenas rodela, com o cortador e leve a assar em taboleiro untado de manteiga, em forno regular. Depois de prontos, passe em assucar socado e peneirado. Junte 2 a 2 com um pouquinho de marmelada ou gelêa e arrume em 2 pratos.

BOLO DE CASTANHAS EM QUADRADOS

Tome 3 chicanas rasas de assucar, 3 de farinha de trigo, 5 ovos, 1 chicara de leite, 1 chicara de castanha ralada, 1 colher de chá de fermento Royal, 1 pitada de sal. Peneire os ingredientes secos, todos juntos, depois adicione as gemas, clarass em neve e por ultimo o leite. Leve a assar num pequeno taboleiro untado de manteiga. Pronto cubra com Glace Royal e corte em pequenos pedaços.

TORTA DO RIO GRANDE

Tome 400 grs. de farinha de trigo peneiradas, 400 grs. de assucar, 200 grs. de castanhas moidas ou

raladas, 50 grs. de cidra cristalizada picada, 6 claras em neve, 12 gemas, 1 colher de manteiga e 1 colher de chá de marrasquino. Faça como qualquer bolo e leve a assar em 2 formas. Prontas reuna-as com marmelada um pouco desmanchada com vinho, cubra também com marmelada, salpique com castanhas torradas em lascas e leve a boca do forno por um instante.

CASTANHAS COM OVOS MOLES

Faça uma calda em ponto de pasta, com 300 grs. de assucar, incorpore 300 grs. de castanhas raladas e retire do fogo. Junte 5 ovos e leve a assar em taboleiro pequeno, corte em quadrados, parta ao meio e torne a unir com o seguinte recheio: 8 gemas, 5 colheres de assucar e 5 de agua morna. Leve ao fogo, engrosse um pouco e despeje num prato para esfriar. Arrume os quadrados dentro de caixinhas de papel.

BOLO DE MASSAS COM CASTANHAS

Tome 300 grs. de farinha de trigo, 1 colher de fermento Royal, 1 colher de assucar e 1 colher de chá de sal. Peneire tudo junto. Incorpore 100 grs. de banha e leite até a massa ficar como para pasteis. Abra com o rolo bem fino, passe bastante manteiga por cima e cubra com uma camada de castanhas e assucar cristalizado (regula 1/2 chicara de cada um). Depois corte em quadrilateros de 1x7, enrole-os, cole com clara de ovo para não se abrirem, dobre as pontinhas, unte com agua desmanchada em 1 colherzinha de manteiga derretida, polvilhe de assucar e um pouco de castanhas picadas. Arrume em taboleiro untado e leve a assar em forno brando, por uns 25 minutos.

PETITS-FOURS DE CASTANHAS

Tome 250 grs. de castanhas raladas, junte 1 clara em neve e vá amassando com assucar, até ficar uma pasta facil de trabalhar. Ponha esta composição no saco de ornamentar com ponta canelada e vá deitando em taboleiro polvilhado. Enfeite com castanhas torradas e partidas ao meio e leve a secar no forno.

BOLINHOS DE CHOCOLATE E CASTANHAS

Tome, 150 grs. de farinha de trigo, 150 grs. de manteiga, 150 grs. de assucar, 100 grs. de castanhas, 1 colher de chocolate ralado, 1 colher de chá de Pó Royal e 6 ovos. Bata as claras em neve e faça como qualquer bolo. Leve a assar em forminhas das menores untadas.

BARQUETTES A L'ORANGE

Misture 200 grs. de castanhas raladas, 250 grs. de assucar, 1 calice de curaço, o caldo de 1 laranja, 160 grs. de fuba de arroz e 5 claras em neve. Despeje esta

mistura em forminhas compridas, untadas e salpicadas com castanhas picadas. Deite por cima um pouco de assucar cristalizado e leve a assar no forno.

PRALINE'S

Dissolva 1k. de assucar com 3 chicaras de agua e leve ao fogo até ao ponto de fio, incorpore 150 grs. de assucar peneirado, gotas de essencia de baunilha e 350 grs. de castanhas torradas e raladas. Quando as castanhas crepitarem, retire a caçarola para o lado, e bata fortemente. Quando o assucar começar a ficar arenoso, derrame tudo sobre um marmore, retire as castanhas para o lado, e bata fortemente. Quando o assucar começar a ficar arenoso, derrame tudo sobre um marmore, retire as castanhas para uma peneira e leve o assucar a derreter de novo na propria caçarola, com um pouco mais de agua quente. Tome de novo o ponto de fio, junte as castanhas novamente, mexendo devagar até elas crepitarem 2 ou 3 vezes. Então retire a caçarola para o lado, junte baunilha e 1 colherzinha de caldo de limão, bata ainda uns 10 minutos, e despeje tudo sobre um papel. Separe as castanhas com uma faca e deixe esfriar. Pode juntar à calda um pouco de chocolate ralado, ou corante de rosa claro.

PASSAS RECHEIADAS

Tome bonitos cachos de passas grandes, limpe com um pano humido, e dê-lhes um talho até ao meio. Retire os caroços, e aí introduza pequeninas bolas de recheio, deixando a metade de fora, afim de parecerem botões de flores. Não retire as passas dos cachos.

O recheio — Leve ao fogo 1 chicara de assucar, 50 grs. de castanhas raladas, 3 gemas, 3 claras em neve, 1 colher de chá rasa de farinha de trigo. Leve ao fogo e tome ponto de enrolar e deixe a esfriar, para então fazer as bolinhas, passar em assucar socado e peneirado e recheiar as passas. Deixe ao ar para secarem.

ROCHEDOS COLONIAES

Assucar 1 1/2 chicara, manteiga 1 chicara, 1 colher de chá de sal, canela 1 colher de chá, fermento Royal 1 colher de chá, leite 6 colheres, farinha peneirada 3 chicaras rasas, passas 100 grs., castanhas picadas 100 grs. Bata a manteiga com o assucar, junte o leite com o fermento, depois de bem batido adicione o resto e por ultimo a farinha aos poucos. Faça pequenos bolos como rochedos e leve a assar em taboleiro polvilhado em forno quente, rescem muito.

TORTA DE CASTANHAS

Tome 1 colher de manteiga, 1 1/4 chicara de farinha de trigo, 1/2 chicara de leite, 1 chicara de assucar, 1 chicara de castanha aos pedacinhos, 2 colheres de chá de pó Royal, 2 ovos as claras em neve e 1 pitada

de sal. Bata a manteiga com o assucar depois junte as gemas e o leite, a farinha com o fermento, o resto e as claras por ultimo. Leve a assar em 2 formas rasas untadas de manteiga. Tire da forma e una as duas deixando no meio o recheio e cobrindo com gl ce.

RECHEIO ECONOMICO DE OVOS

Faça 1 calda com 2 chicaras rasas de assucar e 1/2 de agua. Junte 1 colher de manteiga, 4 gemas e 2 claras em neve. Bata com o batedor e leve a engrossar em fogo brando, sempre mexendo.

GL CE PARA COBRIR

Faça uma calda com 1 chicara cheia de assucar, em ponto de assucarar. Ao retirar do fogo, bata um pouco, junte 1 colher de chá de limão, e 2 claras em neve. Bata mais despeje sobre o bolo. Ajude a espalhar com uma faca e enfeite com pedacinhos de castanhas, formando flores, tendo como miolo pastilhas de chocolate.

PETIT-DUCS

Torre ligeiramente 150 grs. de castanhas e rale ou passe na maquina. Junte 250 grs. de assucar e 50 grs. de fécula de batata. Bata 6 claras em neve, junte as gemas e v  deixando cair em chuva de p s. Misture, deite no saco proprio e deite como pequenos suspiros, afastados um dos outros, em taboleiro polvilhado. Asse em forno brando e cole 2 a 2 com calda grossa. Se ficar mole deite em forminha.

BOLINHOS DE CASTANHAS

Junte sempre batendo 6 claras em neve, 6 gemas batidas, 200 grs. de assucar, 200 grs. de castanhas raladas, 1 colher de manteiga derretida e 200 grs. de farinha de trigo peneirada. Leve a assar em forminhas e depois cubra com qualquer gl ce.

CROQUANT DE NOIX

Bata 2 ovos, junte 2 chicaras de assucar, 2 de farinha de trigo, 1 colher de manteiga, 100 grs. de castanhas picadas e amasse um pouco. Estenda na espessura de 1 cm. corte em var tas de 8 cm. por 2 cm. e leve a assar no forno. Endurece depois de frio.

TORTA DE FUBÁ DE ARROZ

Tome 6 ovos, 150 grs. de assucar, 100 grs. de manteiga 200 grs. de castanhas moidas e 50 grs. de fubá de arroz. Bata bem os ovos com o assucar, junte a manteiga, as amendoas e por ultimo o fubá. Leve a assar no forno em forma untada.

BOLO DE CHOCOLATE E CASTANHA

3 chicaras de farinha de trigo, 2 de assucar, 1 de

leite 1/2 de manteiga, 3 colheres de chocolate em p , 1 pires de castanhas raladas, 4 ovos, 1 colher rasa de Royal. Bata o assucar com a manteiga, junte as gemas, as castanhas, as claras em neve, e por ultimo a farinha com o fermento. Leve a assar em forma untada, ou  nt o em taboleiro, par depois cortar em pequenos losangos e cobrir com gl ce crua de chocolate.

PAESINHOS DE CASTANHAS

400 grs. de farinha de trigo, 125 grs. de assucar, 100 grs. de manteiga, 5 ovos, 1 calice de vinho, 1 colher de Royal, passas, frutas secas e bastante castanha ralada e o resto em pedacinhos. Misture tudo e faça uma massa lisa. Despeje em forminhas untadas de manteiga e leve a assar no forno.

PÃO DE CASTANHAS E PASSAS ROYAL

Todas as medidas rasas. Peneire 1 1/2 chicara de farinha, 5 colheres de chá de Royal, 1 de sal e 2 pitadas de bicarbonato de soda. Tome 1 1/2 chicara de farinha de grahau, 1 1/2 chicara de passas sem sementes picadas, 1 1/2 chicara de mascavinho, 1 1/2 de leite, misture bem e junte aos primeiros ingredientes. Deite em latas de Royal das grandes, untadas, e leve a assar no forno. E' bom para fazer sandwiches. Em vez de passas pode se empregar figos ou tamaras.

MARGARIDINHAS DE MARZIPAN

Marzipan   uma massa de castanhas, com a qual os alemães fabricam doces lindos, imitando animaes, flores e objectos. Tambem serve para enfeitar tortas. Pese 500 grs. de castanhas raladas, 400 grs. de assucar socado e peneirado, perfume com agua, de flôr, ou essencias, e leve ao fogo fraco, mexendo sempre, até despegar do fundo da panela. Coloque a pasta com uma colher molhada, e, senão pegar  s  no ponto. Despeje numa tigela, cubra com um pano humido e guarde para o dia seguinte. Tome a pasta deite sobre um marmore polvilhado, de assucar, achate, polvilho por cima tambem, e estenda com o rolo até 1 cm. de espessura. Com um cortador pequenino de 5 petalas, corte as margaridas ou modele com os dedos. Tinja um pouco da pasta de amarelo e com ela imite os centros das flores. Arrume em taboleiro forrado de papel impermeavel e leve a secar na boca do forno.

TARTARUGAS DE CASTANHAS

A massa: 250 grs. de farinha de trigo, 1 colher de manteiga e outra de banha, agua e sal. Amasse tudo e deixe repousar por 1 hora no minimo. Depois abra fina corte rodela de 5 cm. levante um pouco as bordas para cima, apertando cada 1 cm. Cole com clara de ovo 4. patinhas, a cabeça e o rabinho das tartarugas, tudo de massa. E' muito facil. Arrume num taboleiro, recheie e leve a assar no forno.

O recheio: 150 grs. de castanhas raladas, 200 grs. de assucar, 4 gemas, 4 claras em neve e leve tudo a engrossar no fogo. Encha as cascas das tartarugas, procurando dar-lhes a forma abaulada.

TORTA DE CASTANHAS COM FARINHA DE TRIGO

2 chicras de assucar mascavo, 1 chicara de manteiga, 1 de leite, 3 de farinha de trigo peneirado, 2 de castanhas raladas, 6 claras em neve e 1 colher de fermento Royal. Bata o assucar com a manteiga, depois junte as claras, as castanhas e por ultimo a farinha com o fermento. Leve a assar em 2 formas, depois una e cubra com o seguinte recheio: leve a ferver 3 chicaras de assucar, com 1 de agua, junte as 6 gemas que sobejaram e 1 calice de licor de cacáu. Ferva um pouco e empregue bem ralo para entranhar no bolo. Cubra com fina camada de suspiro enfeite com pastilhas de chocolate e leve a assar no forno. Todas as chicaras devem ser rasas.

BOLO PRETO

450 grs. de farinha de trigo, 1 copo de leite, 1 colher de manteiga, 4 ovos, 1 calice de cognac, 1 calice de vinho do Porto, 1/2 pires de castanhas raladas, 1/2 pires de castanhas torradas e partidas, 1 1/2 pires de passas, 1 colher de fermento Royal, 450 grs. de assucar mascavo, baunilha e nozmoscada ralada. Ferva o leite com a manteiga e ainda quente vá juntado a farinha. Depois vá quebrando os ovos dentro, amasse bem para então reunir o resto. Leve a assar em forma untada.

TORTA DE CASTANHAS

450 grs. de assucar, em ponto de pasta, 450 grs. de castanhas raladas, 2 colheres de manteiga, 3 colheres de farinha de trigo, 8 gemas. Junte tudo e leve a assar no forno.

TORTA DE CHOCOLATE COM CASTANHAS

1 chicara de assucar, 3 colheres de manteiga derretida, 1/2 chicara de farinha de trigo, 1/2 chicara de leite, 2 ovos, 4 colheres de chocolate, 1 de Royal, sal e castanhas picadas a vontade. Bata os ovos com o assucar e junte a manteiga. Junte o resto, pouco a pouco sempre mexendo e por ultimo o leite. Leve ao forno em 2 formas pequenas, durante uns 25 minutos. Cubra com suspiro e enfeite com castanhas picadas.

BOLINHOS VIENENSES

250 grs. de manteiga, 1 colher de assucar, 3 ovos, 2 gemas, 125 grs. de castanhas raladas, 125 grs. de farinha. Bata a manteiga com o assucar, junte os ovos,

as gemas, as castanhas e a farinha. Leve a assar em forminhas untadas.

CROISSANTS DE CASTANHAS

250 grs. de farinha de trigo, 250 grs. de manteiga, 250 grs. de assucar, 125 grs. de castanhas raladas, 4 ovos, 1 colher de chá de Royal. Bata a manteiga com o assucar, depois junte os ovos, a farinha com o fermento e por ultimo as castanhas raladas. Corte em pequeninas meias-luas, e passe em assucar socado e peneirado.

BISCOITOS RUSSOS

250 grs. de farinha, 150 grs. de manteiga, 125 grs. de assucar, 50 grs. de castanhas raladas, 1 ovo, 1 gema e gotas de essencia de baunilha. Com esses ingredientes, faça uma massa e abra até 1 cm. de grossura. Cubra toda a superficie com glace Real, parta em tiras de 6 x 2, e leve a assar em taboleiros polvilhados.

MACARRONS DE CASTANHAS

Tome 1 chicara de castanhas torradas e raladas, 125 grs. de assucar e 2 claras de ovos. Bata as claras com o assucar, como para suspiro, junte as castanhas e leve a assar em forminhas forradas com papel impermeavel ou em caixinhas de papel frisado.

DOCINHOS ESPECIAES DE BATATA DOCE

Tome 6 chicaras rasas de batatas doces cozidas com casca e depois peneirada, 6 chicaras rasas de assucar, 1/2 fava de baunilha, 100 grs. de castanhas raladas, 100 grs. de castanha picadas, 2 páus de chocolate ralado, 4 ou 6 gemas. Leve ao fogo o assucar com a massa de batatas e a baunilha, sempre mexendo até despegar toda do tacho. Divida em 3 partes. Na primeira junte as castanhas raladas e as gemas, na segunda parte, junte as castanhas picadas e o chocolate e a terceira, deixe simples. Leve a primeira e a segunda, novamente ao fogo, para tomar o ponto que deve ter desandado. Depois de tudo frio, enrole a parte simples como pequeninos rolos achatados nas extremidades. A de castanhas raladas como cajuzinhos, com uma amendoa torrada com castanhas. A de castanhas picadas e chocolate em bolas, tendo ao centro um quarto de noz. São todos os doces passados em assucar socado e peneirado e levados a secar no sol ou na boca do forno por um momento. Pode fazer 1 só qualidade, fazendo a 3.ª parte da massa de batatas, porque é muita quantidade.

DOCE CRU DE CASTANHAS

Tome 250 grs. de castanhas, tire as duas cascas, rale e c amasse bem 1/2 clara de ovo e assucar até

poder enrolar. Faça pequenas bolas achatadas, coloque 1 pedacinho de castanha em cima e leve a boca do forno para secar.

CASTANHAS COM MEL

Cozinhe castanhas sem as cascas grossas, depois tire todas as peles com cuidado e deite numa vasilha estreita e funda. Leve um pouco de mel ao fogo brando, até ficar bem fino. Derrame sobre as castanhas. Depois de frio, deite as castanhas numa peneira para escorrer, são semelhantes de gosto a marrons glacés.

QUADRADINHOS DE MEU BEM

Faça uma calda, com 3 chicharas de assucar, em ponto de pasta, junte 1 chicara de côco ralado, 1/2 de castanhas raladas e 1/2 de doce de cidra socado. Leve ao fogo, e assim que ferver, adicione, fóra do fogo, 1/2 colher de manteiga, 4 ovos inteiros e 3 gemas, batidos juntos. Leve de novo ao fogo até aparecer o fundo da panela. Despeje num taboleiro pequeno, untado e leve a assar no forno. Depois de bem frio, corte em pequenos quadrados, e passe em assucar peneirado.

PÄEZINHOS DE CASTANHAS

Tome 100 grs. de castanhas picadas, 250 grs. de farinha de trigo, 150 grs. de manteiga, 125 grs. de assucar, 2 gemas, 1 clara, sal e baunilha. Faça uma calda com o assucar, até mudar de cor ficando Alourada. Amasse tudo junto, enrole como uma linguiça grossa, corte em rodela de 1 cm. e leve a assar em taboleiro ligeiramente untado.

TRICORNEOS DE MASSA

250 grs. de farinha de trigo, 125 grs. de manteiga, 1 colher de assucar, 60 grs. de castanhas raladas e 2 ovos. Amasse tudo bem, abra bem fina (se ficar mole junte mais farinha) e corte em rodelinhas. Ponha no centro um pedacinho de marmelada.

Levante as bordas das rodela de com os dedos, afim de formar 3 bicos pronunciados. Leve a assar em taboleiros polvilhados de farinha. Pode variar o recheio a vontade.

LOSANGOS DE CASTANHAS

Faça uma calda grossa com 350 grs. de assucar. Junte 250 grs. de castanhas raladas, 8 gemas e 3 claras em neve. Misture e leve ao fogo até aparecer o fundo da caçarola. Adicione logo 1 colher rasa de manteiga, despeje num taboleiro untado e leve a assar no forno. Depois de frio, corte em pequenos losangos, e passe em assucar peneirado.

BALAS DE CASTANHAS

Leve ao fogo 1/2 k. de assucar, com muita pouca agua. Assim que ferver, junte 250 grs. de castanhas raladas. Continue a mexer, e assim que ficar cor de castanha clara tire do fogo e despeje sobre meia folha de hostia. Espalhe com uma faca e cubra com a outra metade da folha, passe um rolo por cima para equalar e corte em tirinhas de 1 cm. por 4 cm.

SUSPIROS DE CASTANHAS

225 grs. de assucar, 3 claras, 1 colher de chá de Royal, e baunilha 1 pedacinho. Bata as claras em neve, ponha o assucar, o fermento a baunilha e leve numa vasilha para o banho-maria. Deixe a agua ferver e vá batendo a mistura até tomar consistencia de suspiro. Retire do fogo e continue a bater. Leve a assar dentro de forminhas de papel, com pedacinhos de abacaxi cristalizado dentro e salpique com castanhas picada.

CREME DE CASTANHAS

Tome 200 grs. de castanhas raladas e deite de infusão em 1 litro de leite, durante 1 hora. Depois junte 1 litro de leite fervendo, 800 grs. de assucar, leve um pouco ao fogo e passe pela peneira. Também pode juntar gemas, como a receita de creme de baunilha.

TRIANDS

Bate-se junto 4 gemas com 250 grs. de assucar, perfuma-se com essencia de baunilha ou casca de limão. Junta-se 100 grs. de amendoas picadas, depois de ter batido bem uns 8 ou 10 minutos, junta-se 250 grs. de trigo. Bate-se ainda bem e junta-se então as claras muito bem batidas. Arruma-se em taboleiros untados de manteiga em feitiço de paezinhos redondos. Forno bastante quente.

TORTA DE CASTANHAS

6 gemas, 3 chicharas de assucar, depois junta-se as claras bem batidas, como para suspiro, 1 chicara de manteiga, 1 chicara de leite, 3 dita de trigo, 1/2 colher de bicarbonato, 1/2 colher de cremor tartaro. Depois de bem batido vae ao forno em latas redondas. Recheio para a torta: 1/2 k. de assucar em calda grossa, 1/2 k. de castanhas raladas, 6 gemas de ovos. Corta-se o bolo em rodas e põe-se o recheio entre as rodas, cobre-se por fim com o suspiro e por fora mete-se as castanhas quebradas ao meio para enfeitar, e vae ao forno para tostar e enfeitar-se com laço de fita para ir á mesa.

FATIAS CELESTIAES

500 grs. de assucar, 200 grs. de castanhas raladas,

200 grs. de trigo, 150 grs. de manteiga 100 grs. de farinha de batatas, 24 gemas, 4 claras. Bate-se as gemas com o assucar, depois mistura-se as castanhas e a manteiga e em seguida as claras já batidas e as farinhas. Assa-se em taboleiros forrados com papel branco e gela-se depois de assado e corta-se em fatias.

TORTA DE CASTANHAS

9 colheres de pó de rosca (isto é farinha de rosca) 24 ovos, 2 k. de castanhas raladas, 1 k. de assucar.

Maneira de fazer: bate-se bem o assucar com as claras, depois junta-se 18 gemas, o pó de rosca e por ultimo as castanhas raladas. Unta-se as formas com manteiga e em seguida vão ao forno quente. As gemas que ficam põe-se numa caçarola com 400 grs. de assucar, ponto de pasta para fazer os ovos moles para uma camada, obre-se a torta com suspiro e enfeita-se com frutas secas ou confeitos.

CASTANHAS OU NOZES

500 grs. de assucar em ponto de calda grossa, 1 colher de chá de canela em pó, 2 colheres de sopa de chocolate em pó, 500 grs. de castanhas ou nozes, mas muito bem socadas, 9 gemas dovos. Modo de fazer: — depois que o assucar estiver no ponto que se precisa, junta-se as castanhas ou nozes socadas, a canela, o chocolate e por ultimo as gemas e vae ao fogo de novo para engrossar, até que fique bem duro, então guarda-se.

TIJOLINHOS DE AMENDOAS DE CHOCOLATE

1 pratinho de assucar, 1 copo de leite fervido, 4 páus de chocolate, 1/2 k. de amendoas raladas. Faz-se do assucar e do leite depois de misturados, um doce em ponto de bala mole; retira-se em seguida do fogo e junta-se o chocolate ralado e as amendoas pisadas. Bate-se um pouco e depois despeja-se na pedra marmore e depois de frio corta-se.

CASTANHA OOBERTA COM CHOCOLATE

Torra-se as castanhas. Faz-se a calda conforme a quantidade das castanhas, quando estiver em ponto de fio põe-se 2 ou 3 colheres de chocolate em pó e deita-se as castanhas dentro. Depois retira-se da panela e põe-se num prato para secar ao sol ou forno brando.

BEIJOS DE CASTANHAS

1/2 k. de assucar em ponto alto, desmanchado-se 6 gemas, 250 grs. de castanhas raladas e dá-se o ponto proprio para enrolar os beijos, que é quando se vê o fundo da panela.

BOLO DE CASTANHA PARA O LUNCH

8 ovos, 8 colheres de assucar; bate-se as claras em

neve; junta-se as gemas, o assucar e 1 chicara de castanha ralada, 5 colheres de farinha de rosca; mexe-se bem e deita-se numa forma untada de manteiga, reabrindo-se com farinha de rosca. Quando o bolo estiver assado, tira-se do forno, enfeita-se com massa de suspiro e castanhas e volta ao forno para tostar.

BOLO DE CASTANHAS PARA CHA

Bate-se 2 chicaras de assucar com 2 colheres de manteiga 23 gemas, adiciona-se as claras batidas em neve, mistura-se bem, junta-se 3 chicaras de trigo, 1 chicara de leite e 1 de castanha ralada, mistura-se bem e por ultimo, deita-se 1 colher de fermento inglez. Depois de assado, cobre-se com suspiro e enfeita-se com castanhas picadas.

PALITOS DE TORRES NOVAS

Bate-se 4 gemas com 200 grs. de assucar e as 4 claras bate-se a parte e em castelo e depois é que se junta, misturando-se o limão (suco). A seguir põe-se 50 grs. de castanhas raladas, 300 grs. de farinha de trigo e depois de tudo bem ligado, deita-se num taboleiro que vae ao forno assar. Estando assado vira-se o taboleiro sobre uma mesa e corta-se em palitos e vae de novo ao forno para torrar.

TORTINHAS

Depois de peneirado 1/2 k. de farinha de trigo, amassa-se bem com 2 ovos, 2 colheres de manteiga, 1 colher de banha, 1/2 de azeite doce e um pouquinho dagua fria, Noutra vasilha se põe 1 prato com castanhas, 1 prato de assucar, 5 gemas. Mistura-se tudo e vae ao fogo até a massa ficar solta. Leva tambem uma colherzinha de manteiga. Abre-se então a massa com o cilindro de madeira, ou com uma garrafa e vae se lançando o creme dentro de cada pedaço de massa e fechando com garfo para ficarem bem unidas as beiras dos pasteizinhos. Depois vae ao forno assar em taboleiro polvilhado e logo que estejam assados, passam-se com 1 pincelzinho um pouco de manteiga por cima, e polvilha-se com assucar refinado. Os pasteis devem ser pequeninos porque tufam muito.

PUDIM PARAENSE

5 gemas dovos, 5 colheres de farinha de trigo, 2 colheres de manteiga. Leva-se ao fogo mexendo continuamente, depois de cozido, junta-se 100 grs. de castanhas raladas, 100 grs. de assucar e 1 colher de agua de flôr. Quando estiver bem misturado, leva-se ao forno em forma untada de manteiga. Sirva-se polvilhado com assucar e canella.

REME DE CASTANHAS

Ralam-se 12 onças de castanhas e põe-se numa va-

silha com 2 onças de assucar refinado, ajuntando-se pouco a pouco, um calix de agua de flôr de laranja até reduzir-se tudo a uma polpa homogenea, accrescentando-se nesta occasião, em pequenas porções, uma garrafa de leite fervido, com 1/2 libra de assucar. Depois de ficar esta mistura reduzida a metade, junta-se-lhe mais tres claras de ovos batidos mexendo-se sempre. Ferve-se em banho-maria até apresentar um mingão, deita-se em couteiras e polvilha-se com assucar e canella.

FATIAS DE CASTANHA

6 ovos, 300 grs. de assucar, 300 grs. de manteiga, 300 grs. de farinha de trigo. Modo de fazer: mistura-se o assucar com a manteiga, depois de bem ligado, põe-se os ovos, um por um, batendo sempre e por ultimo o trigo e continua-se a bater até ficar tudo bem ligado. Despeja-se a massa em um taboleiro untado de manteiga e põe-se para assar em forno quente. Quebra-se um pouco de castanha, tira-se a pelle, corta-se em pedacinhos e vae ao forno para torrar. Bate-se 3 claras com 9 colheres de assucar e um pouco de sumo de limão, (a colher deve ser de sopa) que fique como para suspiro e cobre-se o bolo com esta massa e com uma faca vae-se espalhando. Depois salpica-se as castanha picada por cima do suspiro e vae novamente ao forno para

seccar. Quando estiver frio corta-se em quadrados e losangos e guarda-se em latas.

PUDIM MARIA-PIA

400 grs. de castanhas raladas, leite de 1/2 coco, 459 grs. de assucar, 6 ovos, 1 colher de manteiga bem lavada. Despeja-se na forma untada com calda ou manteiga e vae ao forno para assar.

SONHO DE CASTANHA

Pesa-se 1/2 k. de castanha ralada, que se mistura com 1 clara de ovo, junta-selhe pouco a pouco 1/2 k. de assucar refinado e a raspa da casca de limão, misturando-se num alquidar com 50 grs. de farinha de trigo peneirada. Mexe-se com 1 colher de pau amolecendo com claras de ovos. Assa-se em forma untada e forno regular.

Deve "A Lavoura" a divulgação destas variadas e numerosas applicações do fructo da *Bertholetia excelsa* ao Sr. Ascendino Nunes, Delegado Commercial do Pará — paladino incansavel na propaganda dos vastos recursos da privilegiada região.

SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA

Fundada em 16 de Janeiro de 1897

(Reconhecida de Utilidade Publica pela Lei n. 3.549, de 16 de Outubro de 1918)

DENTRE OUTROS SERVIÇOS A' ECONOMIA NACIONAL,

CONTRIBUIU para o fortalecimento do espirito associativo da classe rural do paiz, promovendo e incentivando a fundação de associações agricolas;

DISTRIBUIU mais de um MILHÃO E QUINHENTOS MIL mudas de arvores fructíferas, sobretudo citricas;

PUBLICOU e distribuiu, gratuitamente, mais de CENTO E CINCOENTA MIL exemplares de trabalhos sobre assumptos agricolas;

INSTITUIU, no Horto da Penha, onde estabeleceu uma estação de pomicultura, um Aprendizado Agrícola para a formação de capitães de fazenda com ensino gratuito;

FUNDOU a Confederação Rural Brasileira;

SUGGERIU à Prefeitura do Districto Federal, em 1904, a criação das feiras livres — o que se consubstancia em lei em 1916;

TRATOU, em primeira mão, das questões de alcool-motor e do pão misto, com estudos theoricos e praticos completos a partir de 1916;

EDITOU, dentre outros numerosos trabalhos:
Geographia Agricola do Brasil, 1908, 1 vol.

Legislação Agricola de Brasil, compreendendo todo o periodo colonial e o independente, até a Republica — 1910, 3 vols.

Inquerito Nacional de Immigração — 1928, 1 vol.

Annaes da 1.^a Conferencia Nacional Algodoeira, 3 vols.

Annaes da Conferencia Internacional Algodoeira, 2 vols.

Annaes da 1.^a Conferencia Nacional de Lactinios, 1 vol.

BATEU-SE pela criação do Ministerio da Agricultura (Conclusões do Primeiro Congresso Nacional de Agricultura, 1901);

PUBLICA, desde 1897, a revista "A Lavoura";

MANTÉM uma Bibliotheca especializado, com 20.000 volumes, e um Museu Agrícola, franqueados ao publico;

ATTENDE, gratuitamente e com presteza, a qualquer consulta sobre assumpto tecnico de agricultura, commercio e industria.

As Semanas da Sociedade Nacional de Agricultura

Sessão de 17-10-1935

Com a presença de directores, representantes de instituições de classe, consocios e interessados, realizou-se, sob a presidência do Sr. Edgard Teixeira Leite, a semanal da Sociedade Nacional de Agricultura.

O Sr. Arruda Camara lê o expediente, do qual se destacam: carta do Dr. Mario Vilhena, da Escola de Agricultura de Viçosa, suggerindo que na Escola de Horticultura Wenceslau Bello seja incluída uma secção de Horticultura. O Sr. Presidente promette estudar o assumpto com o maior interesse, partindo, como parte, de uma autoridade das mais conceituadas na materia; memorial sobre a execução do decreto n.º 24.550, regulando a industria e o commercio da banha, no Estado de Minas Geraes. Trata-se, diz o sr. Teixeira Leite, de materia complexa e que demanda de um estudo especial. A Sociedade vai estudar-o detidamente e, formado o seu juizo, se pronunciará a respeito; carta de James Frederick Clark & Cia., de Parnahyba, Piahy, pedindo que a Sociedade consiga do Ministerio da Agricultura tres reproductores importados para refinamento do rebanho dessa firma, grande criadora, e que mantem um plantel de mais de 1.000 cabeças. O Sr. Teixeira Leite assignala o facto, que considera muito expressivo, por mostrar que, no extremo norte, se cuida de melhoramento da pecuaria. Entende que o pedido é justo e a Sociedade deve solicitar ao Sr. Ministro da Agricultura a installação, alli, de uma estação de monta. A medida beneficiaria não só aquelles criadores, mas os outros, proximos.

Passando-se á ordem do dia, o sr. Teixeira refere-se ao Instituto da Castanha e da Borracha, em vias de execução. De ha muitos annos se discute o problema desses dous productos. Em boa hora o Ministro do Trabalho, Sr. Agamenon Magalhães, aviadamente, mandou ao norte uma comissão de economistas e de technicos, que organizaram um notavel relatório, que serviu de base ao plano da criação do Instituto em apreço. Levado ao Sr. Presidente da Republica, foi por este enviado ao Senado e é de esperar que, dentro em breve, a castanha e a borracha possam contar com um organo de amparo e de desenvolvimento de que tanto necessitam. O Sr. Teixeira Leite aproveita o ensejo para offerecer á Sociedade alguns exemplares desse relatório, que reputa de muito interesse para as classes agricolas. Propõe que a Sociedade se congratula com o Sr. Presidente da Republica e com os Srs. Ministros da Agricultura e do Trabalho. É preciso — diz — que saiba-

mos distinguir os homens, e essa moção tem justamente essa finalidade.

Pede ainda o Sr. Teixeira Leite a attenção da Sociedade para o trabalho apresentado á amara pelo Deputado Roberto Simonsen, creando o Instituto Nacional de Exportação, que, em linhas geraes, expõe. Temos — acrescenta — no Brasil recursos sufficientes para satisfazer aos nossos pagamentos no exterior, atravez a nossa produção de carnes, fructas, etc. — Falta-nos, entretanto, as cambias indispensaveis, e ahí reside a difficuldade por inaugurado.

O facto de que o Brasil deve á França cerca de 60.000.000 de francos congelados. A comissão brasileira, de que faz parte, e que tratou do assumpto junto á Missão Francesa, que nos visitou ha pouco, declarou aos membros dessa missão que se a França comprasse ao Brasil mercadorias em maior quantidade, ficaríamos munidos dos recursos necessarios ao pagamento daquela somma. A idéa foi aceita e ficou assentado que os importadores franceses estabelecessem maiores "contingentes", de fumo, fructas, carnes, etc. de procedencia brasileira. O Brasil dispõe, para aquelle mercado, de quotas relativamente pequena mas, com o interesse de receber os "congelados" é de prever que essas quotas sejam augmentadas. Sabe-se de antemão, que a França já está em vias de effectuar compras de 30 milhões de francos. Ora, é justamente para organizar o commercio internacional dentro desse programma, que se prevê a formação daquelle instituto. Ao Instituto Nacional de Exportação seriam entregues as importancias destinadas ás dividas externas, em moeda brasileira. O Instituto se entenderia com os credores estrangeiros. Comprando-nos mais o credor nos daria tambem meios para lhes pagarmos. Tal idéa, aliás, já está em pratica na Alemanha, com o melhor resultado. A situação do Brasil — diz o Sr. Presidente — é gravissima. O nosso saldo commercial não é de mais de oito milhões de libras, com o que temos de satisfazer os nossos compromissos, sem contar as necessidades do commercio importador que se fale tambem desse saldo. Precisamos arranjar cambias e só exportando mais é que a conseguiremos. A função do Instituto seria pois, essa: estimular por meios habeis, a exportação. O Sr. Presidente estende-se ainda em varias considerações. Explicando, pormenorizadamente, a cada um dos presentes interessados, este ou aquelle ponto da lei em elaboração. O Sr. Sebastião Vieira de Mattos, referindo-se á "Semana da Laranja", suggere que a Sociedade se dirija, directamente, ao Syndicato dos Exportadores, procurando interessal-o no empreendimento. Quanto ao Syndicato dos Fructicultores de No-

va Iguaçu, e respectiva Cooperativa, o apoio estava, por si, assegurado, como presidente que é daquellas instituições.

O Sr. Presidente aceita a idea e o Sr. Arruda Camara propõe um voto de congratulações com o Sr. Ministro da Agricultura pela saneção do projecto que concede um premio de cincoenta contos ao inventor de machina destinada a extrahir, com maior efficiencia, a cera de carnaúba. O voto é approvedo unanimemente e o Sr. Moretz Sohn de Marros acha que esse voto deve ser extendido ao autor do projecto — que é o proprio presidente da Sociedade — que se inspirou nos trabalhos ha pouco levadas a effeito pela instituição relativamente áquelle valioso producto nordestino.

O Sr. Luiz Vieira, membro da commissão encarregada de organizar a "Semana do Leite", declara que, no desempenho das suas attribuições, estivera, em companhia do Sr. Otto Frensel, na Feira de Amostras com cuja administração se entendera a respeito. Obtivera, alli, a mais sympathica acolhida á iniciativa e, até o local para as prelecções que serão feitas sobre o valor alimentar e economico do leite. Ficou resolvido que a Sociedade enviassse officio ao Dr. Laerte Prazeres, agradecendo a sua boa vontade, e, bem assim, ao Sr. Ministro da Agricultura, pleiteando o seu amparo moral á iniciativa. Quanto ao leite para distribuição gratuita á meninada das escolas publicas, declaram os Srs. Vieira e Frensel que as empresas interessadas offerecerão o necessario, no dia do "C"opo de Leite". Fica resolvido ainda que a Sociedade se dirija ao Sr. Director da Instrução Municipal, communicando o occorrido, e que, na Semana consagrada ao Leite, sejam incluídos nos programmas de "tests" questões allusivas ao leite. Communica ainda o Sr. Luiz Vieira que o Dr. Azurem Furtado, Director dos Serviços de Veterinaria do Districto Federal, está inteiramente solidario com a iniciativa da Sociedade, e se promptificou a ser um dos conferencistas durante a "Semana do Leite". O Dr. Manoel Zenha de Mesquita é lembrado para integrar a commissão Organizadora, o que é approvedo com agrado especial pela Sociedade.

Quanto á "Semana da Laranja", o Sr. Paulo Moretz Sohn entende que ha carencia de tempo para o emprehendimento, nos moldes idealizados pela Sociedade: a epoca do termino da safra se aproxima, e a "Semana" para ter exito, não poderia ser realizada fóra dessa epoca, a terminar praticamente no fim de Outubro. Nestas condições, propõe que se elabore, com tempo sufficiente, uma propaganda para a "Semana" da Laranja em Julho de 1936, limitando-se a presente a uma serie de palestras e a propaganda pelo radio, imprensa, etc. — Cita o exemplo da Festa da Uva, no Rio Grande, a primeira, teve o comparecimento de apenas 7 cultivadores, em o decorrer dos annos, tal iniciativa se desenvolveu a ponto de vermos, como na ultima, a ida de caravanas de todos os pontos do paiz, e até do Districto Federal, para assistil-a. Será o caso da laranja, e, então, os exporta-

tores e commerciantes, — os mais interessados no movimento do consumo da fructa — se verão naturalmente attrahidos para ella.

Nestas condições, propõe ainda que a "Semana da Laranja" se realize, este anno, na segunda quinzena de Novembro.

Trocaram-se varias idéas a respeito dos embarços e difficuldades com que conta o nosso commercio de fructas com o estrangeiro, voltando á baila a antiga idéa da Sociedade de se instalar em Londres, um escriptorio tecnico que acompanhasse o desembarque da nossa fructa e encaminhasse respectivo commercio na praça de Londres. Seria tão necessaria essa iniciativa quanto é certo que a nossa fructa, em chegando alli, é entregue á sua propria sorte, e, o que é mais, fica o exportador sem saber as verdadeiras necessidades e a procedencia ou não das reclamações que communmente nos chegar daquelle mercado — que é no momento o principal para o Brasil.

Nada mais havendo a tratar são encerrados os trabalhos e marcada nova sessão para quinta-feira proxima.

Querendo empregar o mesmo phraseado usado pelo Snr. Magistonchi em seu trabalho, diremos que com muita sufficiencia e bastante cusadia, esse Snr. vem nos dizer que no Brasil só se produzem vinhos syntheticos, absolutamente adulterados e isso em face de nenhuma exigencia das leis sanitarias brasileiras.

E' isso mesmo caro Snr. Prof. Magistonchi, o amigo anda positivamente errado em suas apreciações sobre os nossos productos vinícolas. Em primeiro lugar, a Legislação ou o regulamento argentino sobre vinhos, se limitam apenas a copiar as leis ou os regulamentos francezes, allemães e italianos, e portanto nada de novo ou de particular. Aqui no Brasil se faz exactamente o mesmo.

Tanto o regulamento do Estado do Rio Grande, como o Federal, são copias dos dos Francezes. Aqui, caro senhor Magistonchi, pomos em pratica exactamente quanto pratica-se em Mendonza.

E assim sendo, as Leis Brasileiras consideram genuinos os vinhos nossos pelo simples motivo de serem de facto e positivamente genuinos, e absolutamente elaborados sem os tacs rebuscamentos chimicos alludidos por vossa senhoria.

Estamos positivamente certos que as leis argentinas querendo mandar analisar por seus laboratorios com toda severidade e sem partipris, os mostos puros de nossa uva ou qualquer vinho de garrafa ou mesmo de barril de nossa produção, com amostras colhidas para maior seguridade nos logares de produção, os considerariam genuinos e legaes e teriam occasião de constatar na composição dos mesmos, o que fartamente constatarem es laboratorios officiaes brasileiros. Normalidade de relação entre os diversos componentes constitutivos dos mesmos, relação esta, estabelecida por todos os regulamentos vinícolas do mundo. A relação alcool em pezo X extracto secco reduzido, a relação

alcoól X glicerina, a suma alcoól X ácidos, e mais outras relações foram e são sempre legalíssimas não querendo fallar da legalidade da producção de extracto secco, sulfatos, acidez total, fixa e volatil, glicerina, cloruros, nitratos, etc., etc.

O facto dos nossos vinhos serem fracos em alcoól e algo ricos de acidez tartárica, e mesmo reconhecendo a grande differença entre elles e os argentinos, e admitindo tambem um menor valor em facto de composição analytica e de características organolepticas, nos nossos vinhos, essa inferioridade porém não significa em absoluto serem elles synteticos ou adulterados.

Forçadamente não podemos fazer a menos de dizer ao Ilmo. Sr. Prof. Magistronchi, que si nós brasileiros tivemos de modificar a technica Enologica em nossas regiões vinícolas, devido ás condições ambientes e á qualidade da uva cultivada, na Argentina tem-se dado o mesmo facto e tiveram tambem a necessidade de modificar a technica vinícola regulamentar e theorica, no beneficiamento das proprias uvas.

Devido ás condições especialissimas de clima, e á excessiva precipitação pluvial, e tanto assim que muitas vezes passa-se mais de um anno sem chover, tanto a viticultura como qualquer ramo de agricultura em geral tem sido possível na provincia de Mendoza, exclusivamente pela irrigação artificial, tão esmeradamente cuidada, e tão bem aproveitada e applicada pelo Governo Mendocino.

Bem sabe o Prof. Magistronchi, que devido ás condições especialissimas de clima e composição chimico-phísica do terreno agrario, como tambem devido á qualidades cultivadas de parreiras, geralmente os mostos argentinos resultam tão densos, tão ricos de glucosio, que para obter-se uma fermentação alcoólica perfeita, os vinicultores argentinos são obrigados a diminuir tão elevada densidade mediante a addição de não menos de 15 a 20 % de agua, além de elevadissima dose de ácido tartárico ou cítrico. Acaso essa correção especial altera a legitimidade dos vinhos argentinos? Alguem se lembrou de protestar por essa addição de agua fresca aos mostos?

Pois é, Ilmo. Snr. Prof., antes de se emitir opiniões e pareceres relativamente a uma industria qualquer, precisaria estudar-se e conhecer a fundo as condições locais, as necessidades de cada paiz, enfim todos os factores que podem influir na composição da matéria prima, no seu beneficiamento e na conservação final do producto, no caso de se tratar de industria enologica. E de facto, no Brasil, devido ao seu clima quasi equatorial, nunca serão accetitos para consumo, os alcoólicos e muito densos vinhos argentinos, vinhos mais bem aptos á pratica do coupagé que para o consumo directo.

No entretanto, são muito convenientes e mais apreciados os delgados e pouco alcoólicos vinhos nacionaes, embora effectivamente algo deficientes em facto de bouquet e de vinosidade. Os poucos vinhos argentinos aqui importados em cascos de madeira, até este momen-

to tem servido para a renovação do milagre biblico: a transformação da agua em vinho, e para applicação em larga escala do baptismo... prejudicando no fim de contas nossa insipiente enologia.

Continuando a discussão encetada, sobre as opiniões expendidas no trabalho do Sr. Magistronchi, sobre nossa Enologia, devemos reparar um periodo no qual diz: NO OBSTANTE LAS MEDIOCRES CUALIDADES VINIFERAS DE LA UVA ISABEL ALGUNAS BODEGAS QUE SE DEDICAN EXCLUSIVAMENTE A LA EXPORTACION DE VINOS EN BOTELHAS, IMITAM CON ESA MATERIA PRIMA DE APTITUDES TAN PRECARIAS, TODA LA GAMA DE LOS VINOS TIPICOS CONOCIDOS DE MEZA LICOROSOS, E HASTA CHAMPANHAS:

Para resumir, vamos incluir no periodo acima, outra opinião do Sr. Magistronchi consignada no seu trabalho informativo ao Governo Mendocino; mais ou menos do mesmo theor e quasi uma inutil repetição:

EL TECNICO BRASILEÑO A CARGO DE ESAS ELABORACIONES DEMUESTRA DE SER MAESTRO INSUPERABLE, Y HASTA TAL PUNTO QUE ALGUNAS BODEGAS, SIN OTRA MATERIA PRIMA QUE LA PROCEDENTE DE LAS UVAS ISABEL, PRESENTAN 17 TIPOS DE VINOS DE LAS MAS DIVERSAS CUALIDADES QUIMICAS Y ORGANOLEPTICAS.

Em primeiro lugar agradecemos ao Sr. Prof. Magistronchi a elogiosa referencia aos enologos brasileiros. Santos de casa não fazem milagres...

E' preciso que as pessoas de fóra para reconhecer o valor da gente de casa.

Mas feito o agradecimento necessario ao Sr. Magistronchi, não podiamos deixar de notar por outra parte, a elevada dose de ironia e diremos melhor: de animosidade, contida nos periodos acima transcriptos e de auctoridade do alludido professor.

Diremos simplesmente que toda a gama dos vinhos typicos conhecidos, e especialmente os 17 typos de vinho de diversas qualidades apresentados por certas adegas rio grandenses, resume-se em quatro a cinco typos de vinho de meza tinto e brancos, apenas diversos entre elles pela differença riqueza de alcoól, acidez, glucosio, intensidade corante.

Quanto aos vinhos espumantes type champagne, não vale a pena discutir, é sufficiente dizer que se trata de excellentes vinhos brancos perfeitamente saturados de ácido carbonico, seja por meio de machinas saturadoras perfeitissimas e modernas, como por fermentação directa em garrafas, que podem ser doces, semi-doces, ou secos, quer dizer apenas tres typos de vinho que seriam a mesma coisa, apenas com dose diversa de glucosio, tanto como fazem na Europa ou mesmo em Mendoza, onde se saturam vinhos brancos, e onde se faz largo emprego de apparatus Charmat ou de

apparelhos Aeratorios na preparação de espumantes, e onde se emprega tambem o systema de fermentação em garrafa.

Quanto aos vinhos licorosos, os diversos tipos apreciados, observados, e estudados rapidamente pelo Sr. Magistonchi quando de sua visita ao Brasil, e que de facto achou-o magnificos pelo menos por tudo aquilo que quiz deixar consignado por escripto nos livros de visitantes illustres mantidos por algumas adegas gauchas, se trata de tipos criados exclusivamente de vinhos brancos de uva Isabel, devidamente beneficiados e nos quaes se empregou com certa proficiencia, doses diversas de assucar, alcool; manteve-se uma intensidade corante mais ou menos accentuada segundo o gosto do mercado comprador, e nos quaes foram applicados todos os recursos da sana e scientifica technica enologica, como sejam: certos em proporções diversos, classificações, pasteurizações repetidas, frigorificações poderosas, filtrações com os mais modernos filtros a placa de amianto, recursos esses, todos applicados e tendentes a provocar etherificações maximas, amalgamas perfectas, nos tipos de vinhos a apresentar, não se esquecendo tambem de manter a todo custo mediante a ajuda de bem montados laboratorios enoquimicos dirigidos por profissionais de competencia reconhecida, em qualquer momento, a standardição exacta dos tipos, de modo a evitar as reclamações sempre prejudiciaes do commercio distribuidor.

Pederiamos nesta occasião de mostrar ao Sr. Magistonchi, como é que a enologia brasileira tenha podido apresentar diferentes tipos de vinho, mesmo beneficiando uma só casta de uva e mesmo se tratando de uva Isabel, sem sahir por isso o da legalidade de technica, mas o tempo é pouco e promettemos ao distincto Prof. pelo ao par de um nosso modesto trabalho em que explanamos perfeitamente o assumpto sem rebouços e sem rodeios, alias perfeitamente desnecessarios e dispensaveis, fazendo-lhe remessa de uma publicação que está se preparando nesse sentido.

Positivamente, para terminar em definitivo e não enfadar a já impaciente assistencia devemos dizer ao Sr. Magistonchi, em resposta a sua tirada sobre os empregos em enologia de recursos pessoais para supplanter como elle diz a vantagem de uso dos mostos concentrados argentinos, que em ultima analyse tem sido o motivo de tão pouca amavel referencia a industria enologica brasileira, que absolutamente não temos necessidade de recorrer a qualquer producto desconhecido de alquimista, para o melhoramento dos nossos vinhos.

Para evitar a evasão do nosso ouro com a importação de vinhos estrangeiros ou de mosto concentrados para a melhora dos nossos vinhos como pretende o Sr. Magistonchi, esperando em breve a completa modificação e solida melhora da nossa industria enologica, na actualidade nos conformamos com os vinhos que nossa industria lança no mercado, mesmo sendo o bouquet algo deficiente e originario das uvas Isabel.

Sobram e chegam para as nossas necessidades internas.

Sessão de 24-10-1935

Com a presença de numerosos consocios e directores, realizou-se, sob a presidencia do Sr. Deputado Edgard Teixeira Leite, a semanal da Directoria da Sociedade Nacional de Agricultura.

Foi lido um officio do Sr. Secretario da Produção do Estado do Rio, a proposito das providencias que a Sociedade solicitou, quanto aos embarços que pesam sobre a circulação de drogas, consideradas explosivas ou inflamaveis e de constante applicação na lavoura.

O Sr. Teixeira Leite diz que, em cumprimento ao voto da ultima sessão, esteve presente ao banquete oferecido ao Sr. Ministro Odilon Braga, homenagem aos bons resultados da sua recente visita ao Prata. Nessa occasião — diz o Sr. Teixeira Leite — pronunciou S. Exa. um discurso abrindo novos e largos horizontes aos problemas da sua pasta.

O Sr. Luiz Vieira propõe que, em se tratando de um discurso que interessa directamente ás classes productoras do paiz, que o mesmo seja publicado, na integra, na revista da Sociedade, o que é approvedo.

O Sr. Ascendino Monteiro Nunes, delegado commercial do Pará, agradece, mais uma vez, o interesse da Sociedade em favor do Instituto da Castanha e da Borracha, que em breve se tornará uma realidade. Lembra, com prazer, que o exito dessa iniciativa o Pará e o Amazonas devem, principalmente, á Sociedade, pois foi alli que, primeiro, se ventillou a idea, com a propaganda feita pela instituição dos productos da Amazonia. Além disso, foi pela mão do Sr. Arthur Torres Filho, então na presidencia da Sociedade, que a delegação paraense teve contacto com o Conselho Federal do Commercio Exterior, ouvindo-lhe os anseios e pleiteando, por sua vez, a medida que ora se concretiza. Deseja, portanto, tornar patente esse facto nos trabalhos da presente reunião.

O Sr. Teixeira Leite determina a consignação em acta das palavras do Sr. Ascendino Nunes e diz que a Sociedade, assim procedendo, apenas cumpriu o seu dever.

O Sr. Otto Frensel em nome da Comissão que organiza a "Semana do Leite", dá conta dos trabalhos da mesma durante a semana finda. Adeanta que, no lotral, organizará uma serie de mostruarios typo escola, bem como montará, graças á cooperação que já tem aspolidinese, um pequeno laboratorio e uma usina miniatutura para a fabricação de leite condensado.

Entende que a Sociedade deve fazer um appello a todos os industriaes e commerciantes de lactificios no sentido de apoiarem a iniciativa da Sociedade, que,

afinal, pleiteando um maior consumo de leite e productos lactícinios, beneficiará a respectiva industria e commercio.

Durante o decorrer da "Semana do Leite" propriamente dita, serão pronunciadas ligeiras palestras, cujo programma já se acha mais ou menos organizado, e é o seguinte: "*Leite, sua composição, definição, valor como alimento*", pelo inspector Luiz Vieira; — "*Manteiga*", por Manoel Zenha de Mesquita, técnico do Ministerio da Agricultura; "*Queijos*", por Jorge Sá Earp, assistente do Instituto de Biologia Animal; "*A Industria de Lactícinios no Brasil*", por Otto Frensel, director do Boletim do Leite; "*Tuberculose Bovina*", por Julia de Azurem Furtado, Director do Saneamento da Prefeitura; "*Alimentação dos Cavallos de Corrida pelo Leite*", por Euzébio de Queiroz, Director do "O Campe".

Em seguida, trocam-se varias idéas a respeito da propaganda não só do leite, como de outros aspectos da nossa agricultura e economia, que possam interessar ao nosso homem do interior. Essa propaganda, se possível, além dos meios normaes de que dispõe a Sociedade, e pela imprensa, se fará pelo radio, tanto mais que a instituição já dispõe, para esse fim, de gentil offerecimento de uma das nossas estações.

O Sr. Teixeira Leite incumbiu o Sr. Annibal de Souza de organizar um schema dos trabalhos a serem encetados pela Sociedade nesse sentido, para discussão definitiva na proxima sessão.

São ventilados assumptos relativos à mandioca e ao timbó, quanto à primeira, o Sr. Annibal de Souza diz uge é sabido que a farinha, consumida pelo nosso povo, pelos defeitos de fabricação que ainda orientam a industria, é quasi que destituída de qualquer valor alimentar. Quanto ao segundo, dispondo o Brasil de grande variedade de cipós daquela familia, seria possível fomentar a sua industrialização, para extracção da "retenona", insecticida de grande expressão, pois que a sua applicação na pecuaria da Africa do Sul tem dado os melhores resultados.

O Sr. Otto Frensel, por fim, propõe que a Sociedade se dirija aos Srs. Secretários da Agricultura do Rio, Minas, São Paulo, communicando-lhes a iniciativa da Sociedade e pedindo para a mesma o seu apoio.

O Sr. Teixeira Leite, encerrando os trabalhos, assinalada a presença, na Casa, do Dr. Antonio Ribeiro de Castro Sobrinho, engenheiro civil que se tem dedicado às cousas agricolas e economicas do paiz. E' um dos nossos mais acatados publicistas na materia e, por isso, a Sociedade o recebe com justa satisfação.

Sessão de 31-10-1935.

Sob a presidencia do Sr. Deputado Edgard Teixeira Leite, reuniu-se, em sessão semanal, a Directoria da Sociedade Nacional de Agricultura.

O Sr. Ascendino Nunes, delegado Commercial do

Pará, declara que traz a incumbencia de representar, na sessão, a Camara do Commercio do Brasil, e o seu presidente, o Sr. Dolabella Portella. Approveitando o ensejo, communica que telegraphou ao Governador do Pará, informando do apoio que tem merecido da Sociedade na propaganda dos productos do Estado e affirmando, mais uma vez, a utilidade dos serviços que da mesma tem recebido, inclusivê quanto ao Instituto da Castanha e da Borracha, que tem encontrado o maior apoio da Sociedade.

Certe da valia dos prestimos da instituição, deseja pedir tambem o patrocínio da casa para as madeiras, cuja industria e exportação o Governo do Pará pretende desenvolver. Fala nas madeiras apropriadas à fabricação de toneis, dentre os quaes o freijó, que já foi largamente exportado, em outros tempos, para a Europa, e pela qual se interessa muito a Argentina.

O Sr. Arruda Camara lê o expediente, dentre cujos papeis se destaca o officio da Secretaria da Producção do Estado do Rio, communicando que, havendo recebido as informações solicitadas à Secretaria do Interior e Justiça sobre as prohibições e embaraços que oneram a circulação de drogas e productos de applicação na lavoura. Assim, transmittindo o teor daquela informação, declara que "o algodão" que se achava incluído por engano na portaria n.º 7, de 4 de Abril, deverá ser retificado para "algodão polvora", conforme pedido que, attendendo à suggestão da Sociedade, fizera à alludida Secretaria. Bem assim, quanto ao enxofre, que, "segundo a mesma informação, é facilitada pela dita delegacia a sua exportação para fins agricolas", "independentemente de licença e formalidades exigidas".

O Sr. Teixeira Leite determina que se agradeça à Secretaria da Producção do Estado do Rio as informações prestadas, bem assim se envie o papel à Commis-são que estuda o assumpto na Sociedade.

O Sr. Arsene Puttemans usa da palavra e declara de antemão que não vai falar sobre materia propriamente de agronomia ou agricultura. Mas como a Sociedade dispõe de uma grande bibliotheca, deseja facilitar-lhe o uso de um processo muito util e muito pratico para a conservação de pequenos productos sem perigo de deterioração e, o que é mais, facilitando infinitamente a consulta.

Expõe o seu processo, que consta no aproveitamento de folhas uniformes de cartolina, e que se adapta tanto a grandes brochuras como ao mais reduzido folheto, bem como mappas, quadros, etc. O Sr. Teixeira Leite agradece a contribuição e determina que a Sociedade, pelos seus funcionarios, ponha em pratica o processo do Sr. Arsene Puttemans.

O Sr. Arruda Camara informa à Casa que o Sr. Simões Lopes, visitara ha dias, demoradamente, o Horto da Penha, ali tendo occasião de inspecionar, detidamente todas as obras que alli estão sendo executadas para a futura Escola de Pratica de Horticultura "Wen-

ceslau Bello". S. Exa. trouxe de lá a melhor impressão, não só pelo estado de adeantamento em que se encontram, como pela perfeita execução que se está imprimindo ao programma de trabalhos.

Informa, ainda, que, em seguida, visitaram o Corredor a razão quando, na Sociedade, occupou a tribuna o Dr. Francisco Alves da Rocha para suggerir um plano de valorização dos couros nacionaes. Realmente, a administração do certame manifestou aos visitantes que os couros procedentes do Rio Grande do Sul obtinham no mercado, geralmente, um preço com um depreciação correspondente a 40 %, devido, principalmente, à marca a fogo. Estas, de modo geral, ou são grandes demais, ou collocadas em lugares impróprios, sem contar, ainda, as frequentes contramarcas. Além do berne e dos estragos no couro produzidos pelo arame farpado, ha esse inconveniente. Quanto ao berne, pouco ou quasi nada se pôde fazer, mas quanto às marcas e ao arame farpado, entende que cabe à Sociedade encetar uma activa propaganda em prol do bom couro, o que se poderia conseguir com um trabalho de educação adequada junto aos criadores. Outrossim, a divulgação do uso do banheiro carrapatecida era de grande necessidade, de vez que o Congresso, restabeleceu, no orçamento, uma verba de 100:000\$000 destinada, como premios, aos respectivos constructores. De passagem, assinala que, pela primeira vez, tal incentivo figureu nas leis de meios do paiz por suggestão da Sociedade Nacional de Agricultura.

Além da campanha que a Sociedade faria de motu proprio, e com os seus recursos, usando dos meios de publicidade que tem ao seu alcance, appellava, como consocio, para o Deputado Teixeira Leite, no sentido de, como Deputado, articular-se com as representações dos Estados mais interessados visando o estudo de uma legislação que puzesse cobro ao uso desordenado das marcas.

O Sr. Teixeira Leite considera o assumpto do mais alto interesse para a economia nacional, mas, para que o trabalho, a que não se nega, se revista do caracter pratico necessario a taes iniciativas, propunha que a Sociedade, antes, reunisse todos os elementos indispensaveis, inclusive uma completa lista de criadores, a materia escripta sobre o assumpto e constante do seu archivo e dos "Annaes", dos Congressos que tem realizado, e, depois, concatenando todos esses dados, chamassemos ao assumpto as principaes instituições de classe e technicos federaes e particulares, afim de que chegasse à Camara com absoluta autoridade e já escomada de falhas que, do contrario, seriam communs.

O Sr. Luiz Vieira entende que o agente que mais deprecia o couro é o berne: este deixa no couro, um furo que o invalida para qualquer fim industrial.

O Sr. Teixeira Leite lembra que, na sessão passada, cogitou a Sociedade de assumpto intimamente ligado à esse do berne: os timbós e a rotenona — seu producto — e que é poderoso insecticida applicação,

com exito, no combate a esse parasita, sobretudo na Africa do Sul.

O Sr. Annibal de Souza, refere-se ao problema que considera mais importante no Brasil: o do combustivel. E informa que o Amazonas dispõe de um combustivel de primeira necessidade — o linhoto, na Ilha de Aramassá e na Ponta de S. Vicente, bem como em Tabatinga. Refere-se, por exemplo, que a existencia de afloramentos de linhoto na região de Líticia foi a causa do recente conflicto entre a Colombia e o Perú. Ora, tratando-se de uma região onde o unico combustivel empregado é a lenha, que além de devastar é cara, não vê como não cuidam os governos de estudar esse combustivel, que poderia ser utilizados na estradas de ferro e na navegação fluvial da extensa região.

O Sr. Luiz Vieira diz dos trabalhos da commissão que organizara a Semana do Leite na Feira de Amstras. Regista a adhesão à serie de palestras dos srs. Marcos Miglievich, José Savaresi e Oswaldo de Carvalho e Silva. Diz que a Semana será inaugurada na terça feira, dia 5 de Novembro.

O Sr. Otto Frensel informa que, em nome da Commissão, já se entendeu com a Radio Sociedade do Rio de Janeiro, que se promptificou a transmittir as palestras que, sobre assumptos leiteiros, serão realizados pela Commissão da Semana.

Fica, outrossim, resolvido que a Sociedade se dirijisse aos Srs. Ministro da Agricultura, Prefeito do Districto Federal e demais autoridades Municipaes a que o assumpto pudesse interessar, convidando para o acto inaugural da *Semana do Leite*. O Sr. Teixeira Leite regista, com prazer, o decidido apoio que a iniciativa vem dispensando o Sr. Ministro da Agricultura, e propondo que se consigne em acta a sua observação.

A redacção do "O Mundo", por um dos seus redactores presentes, põe as suas columnas à disposição da Sociedade, o que é motivo de agradecimento por parte da Directoria.

Como nada mais havia a tratar, o Sr. Presidente encerra os trabalhos.

Sessão de 7-11-1935.

Sob a presidencia do Sr. Deputado Teixeira Leite, reunio-se, como de costume, em sessão semanal, a Sociedade Nacional de Agricultura. O Sr. Arruda Camara, Secretario, leu o expediente, que constou de numerosos papeis, dentre os quaes se destacavam os seguintes: telegramma do Sr. Ministro da Agricultura, agradecendo as homenagens que lhe prestou a Sociedade na sessão de 18 do corrente; officio da Federação das Associações Ruraes do Rio Grande do Sul, pedindo o apoio da Sociedade em favor do appello que dirigiu ao Congresso no sentido de ser bem estudada e apreciada a dotação orçamentaria ao Ministerio da Agricultura, garantindo o auxilio, o estímulo, e o desenvolvimento

que cabe ao mesmo fomentar junto às classes agro-pastoris do Brasil. É que a Federação entende que o melhoramento dos nossos rebanhos é uma necessidade, com a diffusão de sangues de raças nobres, fazendo-se, portanto, mistér ao Ministério com os recursos orçamentários em questão promover e facilitar a sua diffusão nos nossos meios pastoris. O Sr. Teixeira accentua que, infelizmente, tal appello já chegou quando o orçamento geral da despesa já se acha terminado na Camara. Entretanto, o appello da Federação merece da Sociedade toda a sympathia, até porque reflecte, de maneira auspiciosa, a boa comprehensão que as instituições de classe e os proprios lavradores e criadores já vão tendo da acção do Ministerio.

Esse prestigio com que associações e agricultores estão cercando a pasta da agricultura é bem um attestado de que já não mais existe aquella antiga prevenção com que era visto o Ministerio da Agricultura e tudo faz crer que, perfeitamente integrados — lavradores, associações e Ministerio — das suas funcções no scenario economico do paiz, se abre uma nova e promissora perspectiva para a acção harmonica de taes elementos em favor da economia brasileira; carta do Dr. Arnaldo Guinle, da Sociedade de Lacticínios Via Lactea Nevada e outros, hypothecando apoio á "Semana do Leite", promovida pela Sociedade na Feira de Amostras; memorial da Sociedade de Motores Deutz Otto legitimo, pedindo a intercessão da Sociedade no sentido de ser modificada a nova tarifa para oleo combustivel Diesel, nas linhas de concessão Federal das Estradas S. Paulo Railway, Mogyana e Sorocabana. O Sr. Teixeira Leite declara tratar-se de um assumpto da magna importancia, e, por isso mesmo, complexo. Antes de qualquer pronunciamento da Sociedade, entende, com approvação geral, que se nomeie uma commissão especial para estudar o assumpto, a qual fica constituida dos Srs. Kurt Repsold, Frederico Murtinho Braga e Antonio de Arruda Camara.

O Sr. Teixeira Leite informa que compareceu representando a Sociedade ao encerramento das experiencias realizadas pelo Ministerio da Agricultura para a verificacão da efficiencia dos methodos de matança da saúva, na Fazenda de S. Bento. Pude verificar, que o criterio adoptado é excellente. A cada concorrente foi dado demonstrar o seu aparelhamento de matança por um meio até então não praticado entre nós: sorteado um certo numero de formigueiros, na baixada e nos morros, cada qual poderia empregar o seu systema de matança á vontade, para a posterior aferição de resultados praticos. Pela primeira vez, assim, se faz no Brasil uma selecção criteriosa dos processos de extincção. Informa o Sr. Teixeira Leite que, actualmente, se gasta no paiz cerca de 8 a 9 mil contos com drogas empregadas na matança de formiga, sendo que só com o sulphureto de carbono cerca de 5 mil contos. É isto muito importante porque existem numerosos processos de extincção, bastando citar que nas experiencias de S. Bento appareceram 85 methodos differentes, que sub-

metteram a provas. Pelos trabalhos realizados, podesse, desde logo, ter dous pontos de partida seguros: primeiro, o que se refere á defesa da economia do lavrador, com a escolha segura do melhor processo de matança; segundo, um exemplo para os proprios fabricantes que, assim, procurarão melhor os seus respectivos processos. Affirma o Sr. Teixeira Leite que qualquer campanha contra a saúva que não estivesse baseada na escolha previa dos processos de matança, seria fallha, estaria errada. O programma elaborado e executado pela commissão é muito criterioso. Além disso, não deve ser desprezado o custo da applicação desses processos. Se gastamos — diz — 8 mil contos com as drogas empregadas, não seria exagero darmos igual quantia para a mão de obra.

Congratula-se com os technicos que o levaram avante e com o Sr. Ministro, pelo modo criterioso que, sem precipitação, mas seguramente, o estão executando. Cita, ainda quanto ao dispendio em todo o Brasil com a extincção da saúva, cujos prejuizos á lavoura, annualmente, são calculadas em cerca de 150.000 contos — que o Sr. Ribeiro Junqueira publicou ha pouco um trabalho demonstrando que uma propriedade de 100:000\$000 os gastos com a saúva foram a 10:000\$000, isto para provar que a estimativa de 150 mil contos com os prejuizos são muito optimistas.

O Sr. Luiz Vieira observa que a saúva é uma das grandes calamidades da Amazonia, obrigando os lavradores, em certas regiões, a fazer as suas culturas sobre girãos, afim de mantel-as a salvo da saúva cujos estragos podem ser observados ás margens dos rios, pelos viajantes, nos vapores.

O Sr. Arruda Camara informa que na fazenda de sua familia, justamente na localidade onde se encontra a propriedade citada pelo Sr. Ribeiro Junqueira, são mantidos, ha cerca de 36 annos, permanentemente, 5 a 6 trabalhadores ruraes nos serviços de extincção.

O Sr. Teixeira Leite refere-se depois, ao financiamento do algodão, que o Governo Federal se empenha em proporcionar. O Conselho Federal de Commercio Exterior tomou ao seu cargo o assumpto, o que culminou com a apresentação de um projecto á Camara dos Deputadas, onde visando attender os interesses de S. Paulo e do Norte. Esteve, juntamente com outros interessados, no Conselho, ao qual submetteu o ponto de vista do Norte. Quer que fiquem consignadas ao Sr. Presidente da Republica e ao Conselho as agradecimentos e os applausos da Sociedade.

Trata depois o Sr. Teixeira Leite da citricultura, chamando a attenção da Sociedade para um artigo publicado no Jornal do Commercio pelo Dr. Aurino de Moraes, e cujos pontos de vista coincidem com os da Sociedade. — Vê-se, assim, nesta repercussão que o assumpto vai tomando, uma como que confirmação dos esforços da Sociedade. Podem dizer que não temos sido praticos. Mas, como seria possivel realizar qualquer coisa sem o preparo previo, demorado e persistente do

ambiente? Acha, mesmo, que a pressa é um dos nossos maiores males. Temos a preocupação de querer chegar logo aos fins, e o resultado ahí está em tantas iniciativas fracassadas. A Sociedade tem tido o mérito de preparar ambientes. Esse trabalho tem sido o seu maior serviço ao país e à sua economia, porque somente depois de ventiladas as idéas, é que surgem, e podem então ter êxito, as iniciativas no campo pratico.

Consigna, com satisfação, o successo de que se revestiu a "Semana do Leite", cuja acto inaugural teve a presença, dentre outras altas autoridades, do Sr. Ministro da Agricultura, do Sr. Prefeito do Districto Federal, do Director do Departamento de Industria Animal, do Fomento da Produção Vegetal, do Director de Hygiene Infantil, do Delegado Commercial do Pará, do Secretario da Agricultura de Minas. Felicita os Srs. Luiz Vieira e Otto Frensel, pelo esforço e patriotismo com que se desincumbiram da missão. Esse esforço é tanto maior quanto é certo que, no trabalho realizado, tiveram de contornar innumeras difficuldades, inclusive e principalmente a carencia de tempo.

O Sr. Luiz Vieira presta interessantes informações a proposito da "Semana do Leite" e deseja accentuar a acolhida gentil que lhe dispensou o Dr. Pedro Ernesto, com quem tiveram a respeito uma conferencia demorada a respeito do abastecimento de leite do Districto Federal.

O Sr. Arruda Camara pede a attenção da casa para o trabalho da Directoria do Saneamento da Prefeitura, e a campanha, que vem executando, junto aos pequenos creadores do Districto Federal, bem como junto aos proprietarios de estabulos, contra a tuberculose das vacas leiteiras. Acha que é indispensavel á Sociedade apoiar tal campanha porque é certo que existe uma certa repulsa por parte desses mesmos interessados em adoptar desde logo as medidas preconizadas e tão necessarias á saude da população, sem fallar nos interesses politicos que se põem a serviço dos descontentes, visando prejudicar a salutar iniciativa. E como a Sociedade dispõe de merecido prestigio junto ás classes dos pequenos productores facil lhe seria dirigir-se a elles, aconselhando-os e convencendo-os da utilidade e dos elevados objectivos da Directoria do Saneamento, educando-os, enfim, nesse ponto. O Sr. Presidente submete o assumpto á consideração da casa, que o approva por unanimidade, e o Sr. Luiz Vieira é incumbido de redigir uma circular nesse sentido, que a Sociedade dirigirá aos pequenos lavradores.

Fica, outrossim, resolvido que a Sociedade apresente ao Sr. Prefeito e ao Sr. Director do Saneamento da Prefeitura o seu inteiro apoio ás medidas que estão sendo adoptadas em relação aos estabulos da Capital, no sentido de evitar que a infancia se alimente de leite proveniente de animais doentes, e, ainda, que esses ani-

maes sejam poupados com o objectivo de, mais tarde, se destinarem ao corte, como é ponto de vista de alguns contrarios a essa sabia politica.

Nada mais havendo a tratar foram encerrados os trabalhos.

Sessão de 14-11-1935.

Sob a presidencia do Sr. Edgard Teixeira Leite, realizou-se, com grande concurrencia, a sessão semanal da Directoria da Sociedade Nacional de Agricultura.

O Sr. Arruda Camara leu o expediente, do qual se destacam: officio do Dr. Luiz Gomes de Freitas, informando haver representado a Sociedade nos festejos da commemoração farroupilha; carta do Secretario do Governador de S. Paulo, respondendo ao officio sobre a "Semana do Leite", promevida, com grande êxito, pela Sociedade; idem da Secretaria da Produção do Estado do Rio, dando o seu apoio e designando o Dr. Luiz José Guimarães seu representante junto ao mesmo empreendimento; officio do Serviço de Fomento da Produção Animal, communicando haver destinado um reproductor bovino para a propriedade dos Srs. James Frederick Clark & Cia., de Parnahyba, Piauhý, onde servirá em estação provisoria de monta. O Sr. Presidente determina que se de immediatamente communicação ao interessado, agradecendo ao Ministerio da Agricultura a acolhida dispensada ao appello da Sociedade; officio do Director do Serviço de Assistência ao Cooperativismo, de S. Paulo, offerecendo publicações; idem do Departamento Nacional de Industria e Commercio, sobre a designação do Dr. Frederico Murinho Braga representante da Sociedade junto á Comissão Permanente de Exposições e Feiras; telegramma do embaixador Hypolito Alves de Araujo, agradecendo a oferta de grape-fruits.

O Sr. Ascendino Nunes, Delegado Commercial do Pará, realiza, em seguida, a sua annunciada palestra sobre os timbós, sobretudo do ponto de vista commercial. Detem-se em esclarecimentos interessantes sobre a venda dessa planta pelos portos amazonicos e termina appellando para a Sociedade afim de que ella interceda junto aos poderes publicos afim de que se estimule a exploração de uma riqueza que é abundante em toda a Amazonia, e á qual dispensam, neste momento, as melhores attentões e cuidados os Estados Unidos e a Inglaterra, intensificando a respectiva cultura nas terras colonias.

Refere-se ainda o Sr. Ascendino Nunes á exportação de Madeiras proprias ás fabricações de boneis, pelas quaes muito se interessa a Argentina e que, uma vez devidamente amparada, poderia constituir uma nova renda para a Amazonia.

O orador é vivamente applaudido e faz, então, á numerosa assistencia, farta distribuição de doces e confeitos á base de castanha do Pará, os quaes são muito apreciados.

O Sr. Teixeira Leite declara que a Sociedade acabava de ouvir a palavra autorizada e entusiastica do Sr. Ascendino Nunes, que mais uma vez veio revelar as grandes riquezas do seu rincão e as infindas possibilidades da Amazonia. Todos os que tivemos — diz — a felicidade de ouvir o nas suas palavras de tanta fé, sobre aquella região brasileira, sabem que a Sociedade continuará, como até aqui a interpretar junto á alta administração brasileira o amparo de que necessita a Amazonia para o seu maior desenvolvimento, pois, assim, estaria apenas dentro do programma que se traçara para o bem do Brasil.

Assignala o Sr. Teixeira Leite a movimentação, de iniciativa particular ou official, em prol do aproveitamento de nossa riquezas e, a proposito, exhibe um interessante trabalho sobre plantas oleaginosas executado pelos technicos do Instituto de Chimica.

Em seguida, apresenta o Dr. Rodolpho Ihering, tendo encomios á sua personalidade como cientista de renome no paiz, e que vai dizer algumas palavras a respeito das suas experiencias e trabalhos no Nordeste no que se refere ao povoamento ichtyologico dos açudes da região.

Agradecendo as referencias, o Dr. Rodolpho Ihering, de improviso, e com minucias, expõe aos presentes o trabalho da Comissão, declarando, desde logo, que a primeira parte foi vencida, e se refere, justamente, á possibilidade, já fora de contestação ou de duvida, de se poder, de accordo com as experiencias realizadas, e por um processo inteiramente natural, fixar a data da desova dos peixes. Ora, sabendo-se que a desova dos nossos peixes — sujeita a innumeros factores de ordem meteorologica e de meio — é tão irregular quanto variaveis são essas condições e, dahi, a grande vantagem obtida: o processo adoptado e experimentado pela comissão pôde estabelecer, precisamente, o dia em que ella se dará. Quando a Comissão iniciou os seus trabalhos, tiveram de ficar os seus membros á margem dos açudes para poder estudar o peixe na occasião da desova, o que, evidentemente, não é pratico industrialmente, e só admissivel para experimentação. O processo é de tal ordem — declara o Dr. Ihering — feita a expulsão do espermia, em 12 horas se dá a criação do embrião. Expõe, então, um quadro synthetico do processo de fecundação e de formação do embrião. Não ha possibilidade de fracasso, affirma. Os açudes do Nordeste são riquissimos de alimentos para os pequenos peixes — o plancton, mais abundante mesmo que em S. Paulo. Bem diz o Dr. Ihering a oportunidade de ter recommçado as suas experiencias no Nordeste, onde a possibilidade de criação é 100 %, contra em S. Paulo. As suas experiencias tanto podem ser feitas em caracter strictamente experimental, ou reduzidas, como em ponto grande, industrialmente. E isto, porque, o processo empregado é uma copia da natureza. Por isso, os peixes produzidos são tão sadios quanto os que são formados sem a intervenção da sciencia. Explica em se-

guida o illustre cientista o processo de alimentação e o meio de collecta do plancton.

A fecundação, declara o Sr. Dr. Ihering, dá um resultado de 99,9 % e a criação depende do meio em que forem lançados os peixinhos. Admittindo-se que, durante a criação, pereça a metade, ainda assim seriam povoados os açudes, por cada peixe desovado, com 250.000 especimens, visto que cada um pôde produzir normalmente de cerca de 500.000 ovos. Esta, a primeira phase dos trabalhos da Comissão, coroada, como se vê, de pleno exito. A segunda, declara o Dr. Ihering, depende das verbas que forem votadas para a applicação pratica do seu processo na criação de postos, etc.

O orador prometteu escrever a respeito, uma nota sobre os aspectos technicos e scientificos das suas experiencias, á qual a Sociedade dará a conveniente divulgação.

O Sr. Teixeira Leite, terminados os applausos com que foram coroadas as ultimas palavras do illustre conferencista, declara a viva satisfação com que a Sociedade acompanhou os trabalhos da Comissão sob a orientação do Dr. Ihering. Não sabia, entretanto, que tantos e tão grandes resultados tivessem sido alcançados. E' caso de congratulações com o Governo e com a sciencia brasileira. Trabalhos dessa monta, declara o Sr. Teixeira Leite, só podem ter como ponto de partida serviço perfeito de controle, exame, experimentação, etc., para que os resultados pudessem ter exito, quando applicados na pratica. Foi justamente o que realizou a Comissão de Piscicultura do Nordeste qualquer trabalho que se fizesse antes de bem assentado este ponto de partida, estaria errado. Acreditavam muitos que a Comissão estivesse desperdiçando tempo. Mas, estamos diante de um verdadeiro homem de sciencia e elle sabia que em todos os tempos os criticos de obras feitas são muitos. Os leigos, sobretudo. Ademais, a palavra de critica é tanto mais facil quanto menos versado sobre o assumpto criticado é o seu autor. Termina o Sr. Teixeira Leite declarando que acaba de ser apresentado á Camara o projecto que foi alli chamado o "Codigo das Seccas" em virtude do dispositivo constitucional, que manda applicar 4 % das rendas não tributarias em applicação especial ás referidas obras. No projecto, a piscicultura é objecto de cogitação dos seus autores o que dará oportunidade para applicação na larga pratica da piscicultura no nordeste.

O Sr. Ihering promette, então, estender as suas considerações sobre a piscicultura no Nordeste em uma conferencia sob o titulo "A piscicultura no Nordeste — Applicação pratica dos resultados obtidos pela Comissão de Piscicultura".

O Sr. Teixeira Leite refere, em seguida, que a Sociedade tem recebido varias solicitações relativamente á Escala de Viçosa, porque consta que ha qualquer coisa que venha perturbar a marcha victoriosa do modelar estabelecimento de ensino agricola. Propõe, com applausos geraes, que a Sociedade se dirija ao Congresso Mineiro, ao Presidente de Minas e ao Secretario da Agri-

cultura, mostrando a necessidade de serem mantidos os meios para a sua manutenção.

Sessão de 21-11-1935.

Sob a presidência do Dr. Arthur Torres Filho, realizou-se, com grande concorrência, a sessão semanal da Directoria da Sociedade Nacional de Agricultura.

O Sr. Arruda Camara, 1.^o Secretario, leu o expediente de que constava entre outros papeis: officio da Federação das Associações Rurais do Rio Grande do Sul, felicitando a S. N. A. pela proxima inauguração dos cursos de horticultura da Escola "Wenceslau Belo"; officio do Sr. Raymundo Brasil, Delegado da Secretaria da Agricultura de Minas Geraes, comunicando a proxima realização, da Primeira "Semana do Leite" de Belo Horizonte, em collaboração com a "Semana das Flores".

Antes de entrar na ordem do dia, o Sr. Torres Filho deseja manifestar aos presentes o seu applauso aos grandes trabalhos realizados pelo Sr. Deputado Edgard Teixeira Leite na presidência da Sociedade durante a sua viagem á Republica do Paraguay. Mesmo de longe, poudé acompanhar a actuação proveitosa daquelle nobre collega que se destacou, sobretudo, pela realização da "Semana do Leite", de tão promissores effeitos. Pede, assim, que fique consignado nos annaes da Sociedade o seu reconhecimento a esse profissional que é um dos servidores com que a Sociedade e a agricultura brasileira podem contar para estudo e solução dos seus grandes problemas economicos.

Em seguida disse o Sr. Presidente que ia dar a palavra ao Dr. Rodolpho von Ihering, do Instituto Biologico de S. Paulo e Chefe da Comissão de Piscicultura do Nordeste Brasileiro. A Sociedade ia ter o prazer de ouvir a palavra autorizada desse abalizado tecnico, a quem o Brasil e, principalmente, o nordeste brasileiro, devem já grandes serviços prestados no campo da piscicultura, cujo Serviço foi creado no Norte pelo Dr. José Americo, em 1933. Até então ignorava-se os meios de reproducção racional, cujos estudos hoje se encontram bastante adiantados e por processos inteiramente novos graças, aos trabalhos procedidos pela Comissão de que é chefe o Dr. Rodolpho von Ihering.

Antes, porém, de dar a palavra ao conferencista, o Sr. Presidente, attendendo a uma solicitação, concede ao Dr. Viriglio Campello a leitura da comunicação seguinte sobre a exportação da oiticica: "Attendendo a pedido de interessados, venho trazer ao conhecimento da Sociedade Nacional de Agricultura, para as devidas providencias junto ao Conselho de Commercio Exterior, si assim julgar acertado, o que se passa presentemente com a exportação da oiticica.

Esta arvore, á que dão os nomes de *Licania slerophylla*, *Rosacea* e *Clarisia racemosa*, da familia das *Miraceae*, existe nos Estados do Piahy, Maranhão e Ceará, sendo que neste em maior qualidade. Da semente

retira-se um oleo seccativo paratintas e vernizes, substituto do oleo de tingo (*Aleurites*), madeira da China. E' empregado tambem na industria de linaleos, gongoleos, etc. A arvore tem um crescimento lento mas as informações dizem que fructifica lentamente cedo ou de 3 a 5 annos, o que vem collocar-a como de industria florestal animadora. O rendimento individual é tambem interessante com seus 500 kilos para cada arvore bem desenvolvida que, ao preço de 1\$500 a arroba ou 100 rs. o kilo no interior, não é desprezível.

O inconveniente grande é que a arvore não fructifica com as seccas prolongadas. Os technicos da Du Pont de Memours, que estudaram a oiticica no Nordeste, chegaram a conclusão de que não poderiam contar levado á falta de uniformidade das safras. Apesar disso a producção media do Ceará tem sido, segundo informações que obtive de 150.000 toneladas. Ora, a falta acima será facilmente contornada pela plantação onde fôr possível, com os recursos de açudagem, irrigação, etc.

Pelo exposto, verifica-se tambem que ha procura, e disso eu sou testemunha, mas não será possível fazer a exportação pois que desde o mez de Maio ultimo a Companhia Brasil Oiticaica tem, por Decreto dos respectivos governos estaduais, a exclusividade no Ceará, Maranhão e Rio Grande do Norte em referencia, talvez somente á exportação.

Lembro o estudo pela Sociedade e as providencias necessarias, pois não será possível chegar a uma unica organização a exclusividade de exportar um artigo nacional, mesmo antes dos estudos terminados. Acredito que será em breve uma fonte de renda para o Brasil e futuramente maior ainda si houver intensificação da plantação em larga escala."

O Sr. Humberto de Andrade, apoiando a comunicação, dá o seu testemunho do desperdicio que havia dessa planta no Nordeste brasileiro devido ao elevado custo de transporte em relação ao preço que pagava o seu mercado. Para \$160 ou \$170 o kilo correspondiam cerca de \$200 de frete. Isto determinou o abandono da sua cultura. Agora, porém, que os preços são compensadores, devia a Sociedade intervir no sentido de ser evitado o monopolio da sua exportação.

O Sr. Torres Filho declara que a comunicação lida é da maxima importancia e que a Sociedade, tomando conhecimento do assumpto, vae se dirigir ao Conselho Federal de Commercio Exterior, submettendo-o á sua apreciação.

A seguir, o Sr. Presidente dá a palavra ao Dr. Rodolpho von Ihering para a sua annunciada conferencia.

De inicio, o Sr. Ihering agradece á Sociedade Nacional de Agricultura, e ao Dr. Teixeira Leite, ora ausente, a boa vontade manifestada para com o conferencista na apreciação de sua delicada missão. E' justamente a pedido do Dr. Teixeira Leite que volta a occupar a attenção da Sociedade para explanar mais alguns themas da piscicultura no Brasil.

"Após 2 1/2 annos de trabalho — diz s. s. — a Comissão Technica de Piscicultura do Nordeste tem vencido a primeira etapa do seu programma, conseguindo elucidar as bases biologicas de que carecíamos para podermos iniciar os trabalhos de caracter propriamente technicos, e com fins economicos. Estamos já habilitados a cuidar no Brasil da piscicultura com relativa segurança. Faltam-nos ainda sem duvida, os ensinamentos que decorrerão da pratica na larga escala, mas o rumo que deveremos tomar está assentado e as bases, como disse, são as que decorreram de observações biologicas, meticolosas e repetidas.

Hoje, sabemos que a piscicultura, no Brasil, será lucrativa pois temos dados, colhidos, é verdade, no Nordeste Tropical; mas somente, tambem, que podemos generalizar taes dados, dando algum desconto, de accordo com a influencia que tem o inverno sobre a riqueza do "plancton"; mas outras circunstancias, como a regularidade das chuvas, por sua vez favorecem o andamento dos trabalhos no Brazil meridional.

A seguir o conferencista faz comparações no campo da piscicultura na Europa e Estados Unidos com o Brasil para concluir pela extraordinaria facilidade e economia com que essa cultura poderá ser desenvolvida no Brasil, onde o hectare de curimã chega a render oito a dez centos de reis que, deduzidas as despesas de uns quinhentos mil reis, sobram-lhe, liquidos, noventa por cento."

"No sertão do Nordeste, o dono de um açude liga grande importancia ao lucro que lhe fornecerá a despesa, que, por força das circunstancias só pode ser feita, agora, no fim da secca, com aguas baixas".

Aberda, depois, o problema das variedades de peixes cultivados, mostrando a necessidade de serem substituidos nos açudes, os peixes de pouco valor, como curimatãs, trahiras e carpas pelas variedades finas, como sejam: deurado, a picacanjuba, o pacu, o mandy e tantos outros peixes saborosos, e cuja cultura é altamente rendosa.

Faltava-nos, porém, até agora, o começo da meada, isto é, não sabíamos como iniciar a cultura e por isto os detractores da piscicultura nacional tinham razão. De facto, como criar o peixe, quando nem os biologos sabiam de que forma se processa a reprodução? Mas, em 1933, criou-se a Comissão Technica de Piscicultura, e tive a sorte de me ver acompanhado por homens do valor de Pedro Azevedo, Sillman Wright, Luiz Canade, Mario Dias Vianna, medicos e biologos que com prazer trocaram o ambiente das metropoles pelo desconforto do sertão; o aquarelista Alfredo Norfini, José de Salles Oliveira e um grupo de chauffeurs fizeram causa commum com o chefe da comissão, cuja esposa e filha acompanharam todas as viagens, do rio S. Francisco a Belém, dando alegria, coragem e ambiente familiar em meio das dificuldades do sertão. Passaram-se 2 1/2 annos. Trabalhou-se, as vezes com recursos minimos, imprevistos, mas, vencemos.

Tirando lição dos insuccessos anteriores e contando agora com recursos que nos permittiam realizar experiencias bem orientadas, propuzemo-nos forçar o peixe a desovar, independentemente da piracema e em gaiolas. Tacteando, buscando auxilio de collegas, Thales Martins, Dorival Cardoso, insistindo, melhorando a technica, chegamos a resultados que agora se apresenta como ovo de Colombo, simples, efficiente, com a fecundação artificial.

Na Europa, ha peixes cujos ovos precisam ser tratados durante 60 ou 90 dias, até a eclosão do peixinho. Em outros, na primavera, tal praso baixa a 15-20 dias. Nos nossos peixes, marcamos o tempo não por dias, mas por horas. Lá, os technicos inventaram toda a sorte de aparelhos e dispositivos para proteger e favorecer o desenvolvimento dos ovos. Aqui tudo se torna facil.

O limnecologista avalia a productividade das aguas fazendo a cubagem do "plancton". Na Europa considera-se rico o lago que contiver 50 cem. de "plancton" por metro cubico de agua; foi um asombro terem sido, certa vez, cubados 125 cem. por m.3. Pois foi justamente 125 cem. que encontramos numa das verificações e talvez seja mais rica ainda a lagôa de Mocejana, as mesmas aguas em que Iracema se banhava, não longe da casa em que nasceu José de Alencar.

Como se ve, é indispensavel o estudo limnecologico das aguas. As vezes torna-se preciso primeiro ouvir o chimico, para saber quaes os elementos que faltam ou de que ha excesso na agua.

Num film microcinematographico seria facil mostrar, como que ao vivo, do que consiste o "plancton", esse alimento indispensavel para os primeiros tempos de vida do peixe, não importa de que especie.

Talvez, graças ao auxilio technico e à dedicação da casa Carl Zeiss, possa a Comissão Technica de Piscicultura fazer a filmagem de todas essas minucias biologicas tão instructivas, quão interessantes. Seria necessario. Só assim poderão ser diffundidos, rapidamente, os ensinamentos de que carece quem hoje ainda falla em piscicultura como em uma aspiração irrealizavel no Brasil e cuja unica solução estaria em criar carpas.

Finalizando, o Sr. Rodolpho von Ihering pede o zelo dos dirigentes da Sociedade Nacional de Agricultura para o importante problema da piscicultura nacional, pondo-o a salvo de "curiosos" da materia e prevenindo-se contra aquelles que, por politica, venham com falsas ou superficiaes observações, fazer reparos ou destruir a obra realizada com tantos sacrificios e pelos melhores technicos desse problema.

"Auxilia, senhores, o estudo serio dessa questão e, assim como desconfias do rabula e do curandeiro, fazei tambem questão de que seja biologo quem tenha de assumir responsabilidades em piscicultura."

"Pelo Brasil todo deverão ser feitos estudos e experiencias, para que saibamos quaes as aguas mais producti-

vas e quaes as especies que ali deverão ser criadas. Não estamos ainda no ponto de podermos recomendar a piscicultura como recurso remunerador para todos que tenham aguas represadas; mas demos um grande passo á frente e, o que é o essencial, com rumo certo."

O Sr. Torres Filho diz, então, que mais uma vez a Sociedade Nacional de Agricultura sente-se honrada com a presença do Dr. Rodolpho von Ihering, que vem focalizar assumpto de tanta relevancia para a economia nacional. A piscicultura é um problema que até aqui esteve ao abandono. Graças ao Dr. José Americo, devemos hoje esses importantes trabalhos realizados e mais ainda, a renovação e selecção das variedades de peixes nos açudes do nordeste. Tudo isto mostra a importancia do factor economico nos trabalhos em andamento. Lembra a nossa costumada falta de continuidade impedindo o bom exito das melhores realizações. Só perseverando, conseguiremos proveitos compensadores dos nossos esforços. Tanto mais quando estamos ainda na infancia do problema da piscicultura.

Declara que a Sociedade Nacional de Agricultura vae dirigir-se ao Ministerio da Agricultura e aos Governos dos Estados do Nordeste para que se interessem pela piscicultura nacional.

Quanto ao proprio Dr. Ihering, sabemos do seu valor como tecnico consagrado. Por isso, a Sociedade tem as suas portas sempre abertas para elle. A Sociedade vae registrar como acontecimento notavel essas duas sessões, em que foram estudados os aspectos do problema nacional da piscicultura.

A Sociedade irá telegraphar ao Dr. José Americo, dando-lhe noticia dessas conferencias, que traduzem os resultados dos serviços em boa hora por S. Exa. creados em beneficio do nordeste.

Fallou, depois, o academico Carlos Taylor da Cunha Mello, da Escola Nacional de Agronomia, que convidou a Sociedade Nacional de Agricultura para se fazer representar na solemnidade da collação de grão dos novos engenheiros-agronomos, dessa Escola, a realizar-se no dia 23 do corrente ás 15 horas.

Nada mais havendo a tratar, o Sr. Torres Filho encerrou a sessão, depois de agradecer ao conferencista, ás autoridades presentes e á assistencia, pelo comparecimento a tão importante sessão.

Sessão de 28-11-1935.

A Directoria da Sociedade Nacional de Agricultura realizou mais uma reunião semanal, na passada quinta-feira, 28 de Novembro, sob a presidencia do Sr. Arthur Torres Filho.

Iniciando os trabalhos, o Presidente convida o Sr. Arruda Camara, 1.^o Secretario para proceder á leitura do expediente, de que constava, dentre outros papaes:

officio da Escola Superior de Agronomia e Veterinaria de Viçosa convidando a Sociedade para a solemnidade da collação de grão dos novos Engenheiros Agronomos, da primeira turma de Medicos Veterinarios e entrega de certificados de Technico Agricola e Administrador Rural aos alumnos que concluíram os respectivos cursos.

Officio da Directoria do Serviço de Fomento da Produção Animal communicando ter sido attendido o pedido da Sociedade, para que seja installada uma Estação Provisoria de Monta no Horto Fruticola da Penha, de sua propriedade.

A proposito dessa Estação de Monta o Sr. Presidente diz que ella muito irá beneficiar os pequenos rebanhos de toda a zona da Leopoldina e adjacencias bem como os da Ilha do Governador, do qual se acha proximo aquelle Horto. Estão, assim, de parabens os criadores locais.

Relativamente, ao convite da Escola Superior de Viçosa, o Sr. Presidente declara que a Sociedade recebendo a communicação congratula-se com esse importante estabelecimento de ensino pela formação de mais uma turma de technicos da agricultura e da pecuaria. Como o Dr. Belo Lisboa, digno Director dessa Escola é membro da Sociedade, o Sr. Presidente suggere, o que é acceito, que elle a represente naquella solemnidade escolar.

Aproveita esta boa oportunidade para formular votos pela constante prosperidade de tão notavel estabelecimento de ensino que occupa hoje o primeiro plano entre as escolas do seu genero.

Ainda com referencia á Escola de Viçosa, deseja fazer uma declaração que virá corroborar o bom conceito de que goza esse instituto. Estando, recentemente no Paraguay teve occasião de realizar uma conferencia sobre assumptos economicos brasileiros exhibindo, então, um film muito bem feito e que tinha sido produzido pela Escola de Viçosa. Esse film muito impressionou o selecto auditorio onde se encontrava o Presidente da Republica e altas autoridades, causando viva admiração que houvesse no Brasil estabelecimento tão modelar. Como se falla, agora, que a Escola de Viçosa acha-se em risco de entrar em collapsio, julga opportuna e necessaria essa referencia que vem lembrar os seus bons serviços.

Passando á Ordem do Dia, o Sr. Presidente declara que esta sessão registrará como um acontecimento notavel a conferencia que vae ser feita pelo Professor Luiz Flores de Moraes Rego, da Escola Polytechnica de São Paulo, notavel geologo e mathematico, estudioso das questões brasileiras, que já nos tem honrado com outros estudos e que veio a esta Capital a convite da Sociedade para realizar uma conferencia sobre as origens e a classificação dos solos do Brasil.

Podemos bem avaliar — declara o Sr. Presidente — o valor dessa conferencia que tanto interessa aos nossos problemas economicos.

Antecipadamente, agradece ao conferencista pela atenção com que vem de distinguir a Sociedade.

Em seguida o Sr. Presidente concede a palavra ao Dr. Moraes Rego para a sua annunciada conferencia; subordinada ao Thema: "Considerações Geraes Sobre a Genesis e a Taxinomia dos Solos do Brasil".

Esse longo e bem estudado trabalho será publicado em sua integra.

Finda a conferencia, o Sr. Presidente manifesta a sua admiração pela erudita prelecção que o Professor Moraes Rego vem de fazer e que difficilmente poderia ser excedida em sua clareza. Particularmente, para os agronomos, os estudos do solo têm uma significação altissima.

Merecem, portanto, os maiores louvores os estudos feitos pelo Dr. Moraes Rego em São Paulo. Estamos ainda em uma phase embryonaria desses estudos. As ideias que temos são muito generalizadas. Entretanto, sem esses estudos não temos elementos para a agricultura. Foi sempre esse o seu pensamento a respeito.

Finalizando, agradece ao conferencista pelo trabalho feito e pede-lhe que continue a honrar a Sociedade Nacional de Agricultura com outros trabalhos igualmente interessante para os problemas economicos brasileiros.

Agradece ás autoridades e scientistas que se dignaram a comparecer, encerrando, em seguida, a sessão.

Sessão de 5-12-1935.

Sob a presidencia do Sr. Arthur Torres Filho, e com o comparecimento do representante do Sr. Ministro da Agricultura, directores, associados, e grande numero de interessados, realizou-se a sessão habitual da Sociedade Nacional de Agricultura.

Abertos os trabalhos, o Secretario lê o volumoso expediente, dentre cujos papeis se destacam telegramma do Sr. Presidente da Republica, agradecendo o apoio que lhe manifestou a Sociedade pela energia e patriotismo com que suffocou o movimento comunista irrompido no Paiz, e, bem assim, outros do Sr. Ministro da Viação e José Americo de Almeida, agradecendo tambem as congratulações da Sociedade pelos excellentes resultados de que se revestiram os trabalhos da Commissão que, no Nordeste, estuda a questão da piscicultura nas açudes; carta do General Lauro Sodré, justificando a sua ausencia forçada ás sessões e manifestando o seu inteiro aplauso e sympathia pelos trabalhos da Sociedade. O Sr. Arthur Torres Filho tem para com esse consocio e velho republicano historico, palavras de especial carinho e admiração, e diz receber as expressões de sua carta como um incitamento á acção da Sociedade. Memorial do Syndicato do Alcool e Aguardente do Rio Grande do Sul, no qual são pedidas providencias que evitem a passagem, na fronteira, de alcool e aguardente argentinos, em prejuizo da industria sul-riograndense. O Sr. Torres Filho diz que o assumpto merece, pela sua importancia, acurado estudo da Sociedade para posteriores providencias.

Passa, então, o Presidente a considerar um memorial do Syndicato Patronal de Barra do Pirahy, em que pede a atenção da Sociedade para a afflictiva situação em que se encontram os productores de leite. No officio declara, textualmente, o seu Presidente: "Continuamos na mais vergonhosa miseria, fazendeiros grandes, de tradição honrosa, adquirida num trabalho insano, cheios de filhos, vivendo na maior penuria porque não temos um meio de credito nos bancos, embora tenham suas fazendas desembaraçadas. Qualquer vendeiro desconta duplicatas que nada valem enquanto os homens da gleba não levantam nem 5 % do seu valor. Vendemos as vacas de criar para o corte, porque o leite a 200 réis, não permite pagar sequer os empregados. Porque o Banco do Brasil não nos abre contas correntes, sob caução dos titulos de propriedade, adeantando-nos 25 % do seu valor? Precisamos de sommas pequenas e essa medida nos salvaria da miseria".

Esse apello — diz o Sr. Torres Filho — reflecte bem a situação angustiosa em que se encontra a industria leiteira. E' um assumpto velho, esse do credito agrícola, que a Sociedade tem debatido desde a sua fundação, pelos seus mais lidimos paladinos: Wenceslau Bello, Ignacio Testa, Christino Cruz, Lauro Muller, Miguel almon, sempre, convencer o Governo da sua necessidade premente aconselhando a adopção de formulas que puzesse a lavoura e a criação a cobro dessa situação de desamparo que tem sido a maior causa do seu relativo estacionamento. Os governos, entretanto, alguns, sahiram até do terreno das promessas, e baixaram decretos, e até nomeações foram feitas para futuros estabelecimentos de credito agrícola. Passado, porém, o primeiro momento, e eis que a almejada iniciativa governamental não se consubstancia, e a lavoura continua entregue á sua propria sorte. Agora mesmo, na sua viagem á Argentina, teve occasião de verificar que, alli, a "prenda agraria", presta os mais relevantes serviços á agricultura. Com um serviço perfeitamente organizado, é esse um titulo perfeitamente negociavel. Saistifazendo muito as necessidades do credito agrícola. Em 1934, por exemplo, foram descontados titulos dessa natureza na importancia de 300.000.000 de pesos, ou cerca de 1.500\$ contos em nossa moeda. O lavrador, empenhando a safra, obtém, com o titulo delhi proveniente, os recursos de que necessita, para a movimentação de sua agricultura. E', por isso mesmo, um dos mais importantes factores de progresso da Republica irmã.

Observa, depois, o Sr. Torres Filho que a presente sessão é consagrada á industria vitivinicultura, pois que está inscripto um dos nossos mais componentes technicos no assumpto. O Sr. Lorenzo Monaco, chefe de uma firma importante no Rio Grande do Sul e, sem faver, um dos pioneiros da industria. Informa que, recentemente, visitou a zona vinicola riograndense, podendo verificar que cerca de 30.000 familias vivem alli dessa actividade. Os progressos, na parte industrial, são notorios e notaveis, bastando dizer-se que tudo gyra em torno do cooperativismo, com capital proprio e venda directa ao consumidor. A producção actual orça em 686.000 hectoli-

tos de vinho. A nossa importação de vinhos, que orçava em 30.000 contos, caiu para 5.000, o que quer dizer que, praticamente, não nos pesa na economia a importação de vinhos. O surto da vitivinicultura, ademais, mostra que o nosso meio agrícola não é tão avesso às práticas agrícolas progressistas. Há, no Rio Grande do Sul, mais de 600 corporações cooperativas. E' mister, entretanto, assignalar um aspecto dessa actividade, e que está a merecer todos os cuidados: é o da phyloxera. Calcula-se que só o Rio Grande do Sul, tem um prejuizo, causado por essa praga, que vai de 8 a 10.000 contos anualmente. Impõe-se, pois, uma collaboração estreita entre os governos federal e estadual, e confessa que ficou alarado com a extensão da praga nas regiões que visitou.

O Sr. Virgílio Campello, em nome do Sr. Ortiz, inventor de um processo de immunização de laranjas, sobre o qual já se manifestou a Sociedade por meio de uma comissão de technicos, apresenta resultados praticos obtidos com a immunização Ortiz, e que, sem favor, fazem muito alto em favor do referido processo. Apresenta certificados e documentos comprobatorios dos resultados alcançados, que o Sr. Torres Filho manda registrar, para opportuna divulgação pela "A Lavoura".

O Sr. Lorenzo Monaco obtem a palavra e vai iniciar a sua annunciada palestra sobre a vitivinicultura no Rio Grande do Sul e, de inicio diz que teve de modificar um pouco a orientação da mesma, em virtude dos conceitos expedidos por certo tecnico argentino, que acaba de visitar a zona rio grandense, referindo-se, muito especialmente, aos processos de industrialização e fabricação do vinho. Na parte da introdução do seu interessante trabalho, e que será divulgado separadamente, affirma, entre outras cousas o Sr. Monaco:

"A nossa industria enologa, não é uma idéa em marcha, um ideal a realizar-se, uma perspectiva, mas uma magnifica affirmação, uma realidade palpavel, uma industria perfeitamente brasileira, e que tudo o que é tudo o que tem, tudo o que vai ter a mais dentro de breve, o deve exclusivamente aos proprios esforços ao esforço de abenegados que souberam valorizá-la. O seu valor e a sua importancia podem ser aquilatados quando se souber que o Governo patrio, sem ampate de capital nenhum, faz a sua collecta de mais de 15.000 contos de réis sob a forma de selles, e impostos diversos. O capital empregado sob a forma de vinhedos, adegas, machinaria, ultrapassa a enorme somma de mais de cem mil contos de réis, e a cultura da parreira, somente no Rio



Mesa e assistencia á Sessão da Directoria de 6-XII-1935, sob a presidencia do Sr. Arthur Torres Filho. A' Cabeceira, o Sr. Lorenzo Monaco, que realizou brilhante conferencia sobre a Enologia Brasileira

Grande do Sul, vai a mais de 5.000 hectares em plena produção, com tendencia a maior desenvolvimento dentro de meia dúzia de annos. O que mais valoriza a nossa industria é o facto de ella empregar na sua actividade mais de 100.000 colonos, que se em um primeiro tempo, quando ainda recém-chegados de sua longinqua patria, de origem, eram considerados emigrados, hoje com a cultura da preciosa ampelidade, que colheram desenvolver, sem esforços e sem imposições descalidas, tornaram-se elementos nacionalissimos, agradecidos ao mai intimo a esta terra que lhe deu o bem estar e a fartura, e que, sem perder tempo em discussões inuteis, se a occasião se apresentar, deixarão o arado para empunhar uma arma, como fazia o antigo Capitão Romano incinato, para defendel-a contra usurpadores de fancaria, contra utopistas communistas, que só sabem provocar sangueiras, roubos e desordens, atrazando com isso o rythmo da Nação, em marcha para os seus altos destinos."

A palestra do Sr. Monaco, que além de tecnico é visto como um perfeito conhecedor do assumpto, pois que aos seus conhecimentos theoricos alia os da pratica adquiridos em longos annos de labor especialização, quasi que se resume numa contradicta formal, apoiada em argumentos solidos, a opinião do tecnico argentino, que manifesta conceitos contrarios á technica enologica seguida no Brasil e em particular no Rio Grande do Sul. Um dos argumentos, a que se refere o Sr. Monaco, é o de que a configuração do Rio Grande não comporta a installação de grande adegas, como se dá na Argentina, e dahi, o grande numero de pequenos estabelecimentos, que supprem a defficiencia dos transportes, faceis na Argentina em virtude mesmo daquella configuração. Dahi a lentidão do progresso e dos melhoramentos technicos na industria vinicula do Rio Grande.

A sua palestra é um hymno á industria enologica brasileira e, como se trata de uma expressão de verdade incontestavel, será publicada, na integra, na revista "A Lavoura" e divulgada por órgãos da imprensa diaria do paiz.

O Sr. Torres Filho diz que a palestra do Sr. Lorenzo Monaco vem rebater as apreciações menos exactas feitas por um tecnico argentino á nossa industria. Ninguém com mais autoridade technica, porque se trata de um realizador. Ficou — diz — confortado quando da visita que fez ao Rio Grande do Sul, acudindo-lhe, então, á mente, a figura inconfundivel de Luiz Pereira Barreto. Com effeito, dizia elle, não ha civilização sem tres elementos, que considerava essenciaes: o pão, o vi-

nho e a carne. Esta, temos em abundancia, como sabemos. O vinho, é hoje tambem uma realidade e, praticamente, não dependemos mais da importação estrangeira. Falta-nos, sómente o trigo, que é a grande incognita, e está por isso exigindo todos os cuidados do governo para uma solução.

Agradecendo o comparecimento de todos os presentes, o Sr. Torres Filho encerra os trabalhos, sendo servido aos presentes "champagne" riograndense com biscoitos finos, além de outros vinhos, de mesa e licorosos de primeira fabricação daquelle progressista Estado.

Sessão de 12-12-1935

Sob a presidencia do Sr. Arthur Torres Filho, realizou-se a sessão semanal da Sociedade Nacional de Agricultura. Ao abrir os trabalhos o Sr. Presidente declara que está no dever de comunicar oficialmente á Casa o fallecimento do Sr. Felix Pacheco, Director do "Jornal do Commercio" e membro do Conselho Superior da Sociedade. E' com o maior pezar que a Sociedade vê o desaparecimento desse brasileiro, sem favor um dos grandes vultos do nosso paiz — pela sua cultura, operosidade e serviços á Patria. Intelligencia multiforme, revelada sob aspectos varios, é uma perda consideravel para o Brasil e para as suas letras. Particularmente, a Sociedade Nacional de Agricultura lhe é devedora de serviços da mais alta relevancia, com a acolhida, que no seu velho e respeitavel orgam da imprensa, distinguia os assumptos debatidos nas suas sessões. Ademais, verifica-se que identico procedimento sempre teve o "Jornal do Commercio em relação ás demais associações tradicionaes de cultura do paiz, demonstrando assim um alto descortínio quanto á divulgação de trabalhos tendentes á educação do povo brasileiro. A Sociedade, por tudo isso, não se podia esquecer desse grande amigo e, por isso, quer que da acta da sessão conste um registo especial acerca do desaparecimento de Felix Pacheco, com um voto de profundo pezar. Além disso, a Sociedade, ao ter noticia do infausto acontecimento, compareceu á residencia do extincto, enviou uma grande corôa de flores naturaes e enviou condolencias á familia enlutada. Foi um grande amigo que a Sociedade perdeu, deixando uma enorme lacuna na imprensa do paiz.

O expediente é lido pelo Sr. Kurt Repsold, e delle constam: carta das Usinas Renaux, pedindo uma tonelada de torretes de canna; idem da Bibliotheca Publica de Buenos Ayres, pedindo "A Lavoura"; officio da Directoria da Producção Animal, do Ministerio da Agricultura, referindo-se á applicação do decreto que regulariza o commercio de banha. O Sr. Torres Filho diz que

FRANCISCO

GIFFONI & C.

DÔRES SCIATICAS-RHEUMATISMO
A PONA
 REVULSIVO PROMPTO, COMMODO E EFFICAZ

R. 1 de Março, 17

Rio de Janeiro

esse documento é motivado por uma reclamação dos industriaes de Santa Catharina, e a elles a Sociedade irá volver com a informação ora prestada pela repartição competente: officio da Sociedade Rural Argentina, comunicando a eleição e posse da sua Nova Directoria; officio da Companhia Nestlé, indagando se a Sociedade providenciou relativamente a situação dos productos confeccionados a base do leite no orçamento da receita para 1936. Está presente o Sr. Deputado Teixeira Leite, a quem é distribuido o papel para uma informação completa, o qual, entretanto, adianta que houve, no Congresso o proposito de liberar, tanto quanto possivel, todos os productos destinados a alimentação. Dentro de poucos dias, entretanto, dirá com certeza qual a posição dos productos referidos pela companhia interessada. E' tambem lida uma carta do Sr. João Baptista de Castro Junior, pedindo informações a respeito do inicio do movimento cooperativista no Brasil e na Sociedade, e, ainda, um officio do Sr. Luiz Amaral, Director do Departamento de Assistencia ao Cooperativismo, de S. Paulo, enviando as suas ultimas publicações.

O Sr. Torres Filho diz que tem sobre a mesa um interessante trabalho do Sr. João Vampré, sobre as fructas citricas. Não está, infelizmente, presente o seu illustre autor, e, por isso, lê os seus principaes trechos aos presentes. Trata-se de um estudo muito bem feito sobre o valor alimenticio da laranja, original e é de grande

oportunidade pelos aspectos novos com que se apresenta.

Refere, a proposito, o Sr. Presidente, que a Sociedade, em tempo, já tratou da questão das abusões em voga relativamente ao consumo da laranja, e que diffcultam o seu mais vasto consumo no Brasil. Innumeras summidades medicas emittiram o seu parecer, francamente favoravel a esse alimento e tudo está a indicar que a campanha pelo maior consumo da laranja no paiz deve ser feita sem esmorecimentos.

Nos Estados Unidos, por exemplo, a produção citricola é, na sua maior parte, consumida no paiz.

O Brasil, cuja produção tende a augmentar e a se desenvolver, deve, portanto, cuidar do consumo interno da laranja, mediante uma campanha intelligente. O Trabalho do Sr. João Vampré eé, pois, de grande oportunidade e a Sociedade irá divulgá-lo com o destaque que merece.

Ainda com a palavra, o Sr. Torres Filho se refere á mensagem enviada á Camara dos Deputados pelo Sr. Presidente da Republica, com a justificativa e o projecto do Sr. Ministro da Agricultura estabelecendo a padronização compulsoria dos productos agricolas do paiz.

A razão de ser — diz — na sua referencia, é que se trata justamente de mais uma victoria da Sociedade Nacional de Agricultura, om effeito, desde que se manifestou a grande crise que desde 1929 difficulta a vida dos povos, attingindo tão fundamente o Brasil como productor de productos agricolas e, sobretudo, de materias primas, o augmento de exigencias por parte dos paizes compradores tomou um vulto que chega a constituir uma verdadeira barreira aos paizes menos apparelhados para as liças commerciaes, tendendo, cada vez mais, á autarchia economica — comprehendeu a Sociedade que era chegado o momento para ser levado a effeito um grande esforço pela organização interna da produção, porque, de outra forma não só não conquistaríamos novos mercados, como, até, perderíamos os já conquistados. E' sabido, hoje, que as riquezas em potencial nada valem: tudo depende da technica, da sciencia, da boa organização economica. Sem uma produção boa, technica e economicamente, de accordo com as exigencias dos mercados mundiaes, nada se consegue na acirrada concorrência dos paizes productores. Assim, foi aberto, no seio da Sociedade, o debate em torno da padronização dos nossos productos agro-pecuarios, sendo possivel a S. S., como Presidente da Casa, e membro do Conselho Federal de Commercio Exterior, consubstanciar num ante-projecto levado áquelle organ de economia nacional todas as suggestões que os technicos, patrioticamente, accorreram em lhe levar. Ahí, nesse ante-projecto, pensa, estava consubstanciado o pensamento da classe agricola, pois é certo que os productores, com a padronização, obterão a sua carta de alforria, evitando, em grande parte, as explorações a que estão sujeitos no presente momento. Reformado, no Conselho Federal, esse ante-projecto, foi enviado ao Sr. Ministro da Agricultura, queo adaptou melhor á situação do

Melhores Laranjas! Maiores Lucros!



Melhore a qualidade de suas laranjas, obtendo, assim, maiores lucros.

Cuide scientificamente do seu pomar pulverizando suas laranjeiras com CITROL, o insecticida moderno base de oleo mineral refinado por processos especiaes

**NÃO CORRÓE OS
PULVERIZADORES**

Para aquilatar do valor do CITROL, mande-nos o seu nome e endereço, afim de receber gratis, nosso livro que descreve e illustra com photographias nitidas os insectos e doenças que atacam as laranjeiras.

CITROL—Registrado em 23 de Agosto de 1934 sob o N. 1 no Serviço de Defesa Sanitaria Vegetal do Ministerio da Agricultura.

Anglo-Mexican Petroleum Co. Ltd.
Rio de Janeiro

paiz. E justamente esse projecto de lei que acaba de ser enviado à Camara dos Deputados, onde, está certo, encontrará todas as facilidades para que seja transformado o mais depressa possível em lei e possa entrar em execução. E' que não passou despercebido ao Sr. Odilon Braga as vantagens de uma systematização da produção. São exemplos frizantes dessa necessidade o cacão, entregue ao Instituto de Cacão da Bahia; a banha, as fructas, o algodão, que, devidamente padronizados, estão como que com o seu commercio organizado evitando muitas situações que ao restante da produção affecta consideravelmente.

Para que se tenha uma idéa das vantagens dessa providencia, é sufficiente referir que logo que, nos Estados Unidos, foi divulgado que se cuidava aqui de padronizar os nossos productos agro-pecuarios, compulsoriamente, foi dito alli que os brasileiros abriam os olhos. Essa legislação visa a racionalização da produção na parte do credito, transportes, organização, enfim, consubstancia uma serie de providencias as mais necessarias e opportunas em beneficio da nossa produção.

Propõe, por isso, que a Sociedade se congratule com o Sr. Ministro da Agricultura pela remessa do projecto ao Congresso, bem como pelos acertados conceitos com que o justifica perante o legislativo.

Usa, em seguida, da palavra, o Sr. Dr. Luiz Vieira, para mostrar a necessidade das medidas que vêm sendo adoptadas com o fim de facilitar a erradicação da tuberculose no gado destinado à produção de leite, sobretudo no Districto Federal.

Explica que a razão de ser da sua palestra está na indicação feita pelo Sr. Arruda Camara, em sessão anterior, para que consubstanciasse, em forma de conselhos aos productores, certas medidas que não embaraçassem a acção do poder publico na eliminação das vacas tuberculosas do municipio — que encontra, pela pouca comprehensão technica dos seus proprietarios, uma certa resistencia. Verificou, entretanto, que o problema tem character nacional, e, assim, o ter encarado o problema de um modo mais geral.

No seu bem feito trabalho, que será dado à publicidade com o destaque merecido, pelas columnas da revista da Sociedade, o Sr. Luiz Vieira, apoiado em au-

toridades nacionaes e estrangeiras, mostra que é fóra de duvida a contaminação da especie humana pelo leite proveniente de vacas tuberculosas: que a applicação da tuberculina é o unico meio, até agora conhecido, para o diagnostico infallivel sobre os animaes suspeitados; que o leite fervido elimina o perigo de contaminação, prejudicando, entretanto, de muito, o valor alimentar do producto pela perda de vitaminas consequente ao cozimento.

Sustenta, por fim, a these, adoptada em todos os paizes de legislação adeantada, de que os animaes tuberculosos devem ser sacrificados, não só para evitar que o seu leite ou a sua carne seja distribuida à população, como, tambem, para evitar o contagio dos animaes sãos.

O lado economico que ahí se depara às autoridades incumbidas da fiscalização é digno de estudo, porque considera injusto que o sacrificio, às vezes, de um estabulo completo, venha a deixar na miseria o seu proprietario. E' indispensavel que se estude uma formula capaz de evitar essa situação, até porque a formula em vigor no Districto Federal, deixa muito a desejar. A Inspectoria de Veterinaria dá uma indemnisação de 100\$000 por animal sacrificado, o que é preço muito baixo.

Varias opiniões são ouvidas, a respeito, inclusive a do Sr. Octavio Dupont, que refere o facto de existirem, em alguns paizes da Europa, um meio de estimular a sanidade dos estabulos e granjas, com a concessão, periodica, de certificados officiaes, attestando as boas condições de saude do animal, com a faculdade de receberem esses estabelecimentos cobrar um pouco mais caro o seu producto. Haveria, outrossim, necessidade de um estudo sobre o teor de gordura a ser estabelecido para o leite destinado ao consumo. No caso dos estabulos, cujo leite é quasi todo consumido pela população infantil, essa determinação de grão gorduroso ainda mais se impõe.

A pedido do Sr. Presidente, o Sr. Octavio Dupont promette collaborar no estudo de conjunto que a Sociedade irá encetar relativamente a essa questão de abastecimento de leite às cidades, sobretudo no que se refere à sanidade dos estabulos que fornecem leite as populações dos grandes centros.

Nada mais havendo a tratar, são encerrados os trabalhos.

A Lavoura

A redacção da revista receberá, com prazer, a collaboração de todos os socios, lavradores e criadores, constante de observações proprias a respeito de assumptos agro-pecuarios, inclusive acompanhada de photographias, e cuja divulgação seja julgada de interesse para a classe rural brasileira.

Sociedade Nacional de Agricultura

desejando que todos os lavradores, criadores e industriaes façam parte do seu quadro social e possam gozar das vantagens que offerece aos seus associados, resolveu, como concessão especial, manter a isenção de pagamento de joia aos novos socios.

Por deliberação da mesma Assembléa, serão considerados SOCIOS REMIDOS, aquelles que, sendo socios quites, propuzerem 10 outros, e que estes tenham pago, pelo menos, a primeira annuidade.

Inscrevei o vosso nome e o de vossos amigos entre os numerosos associados da SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA — Fundada em 16 de Janeiro de 1897.

E vos serão concedidas, dentre outras, as seguintes:

VANTAGENS

Recebimento de A LAVOURA, seu organo official, gratuitamente, bem como todas as demais publicações editadas ou distribuidas pela Sociedade.

Fornecimento, de plantas e sementes, vaccinas contra as molestias que atacam o gado, productos de veterinaria, material agrario, adubos, insecticidas, etc., pelo preço do custo.

Além disso,

como procuradora dos seus associados, encarrega-se, gratuitamente, do **Registro das Propriedades Agricolas** no Ministerio da Agricultura, acompanhando, ahí, como nas outras repartições federaes e municipaes todos os processos que lhes interessem.

Promove a analyse de terras, plantas, etc., sem onus algum para os seus socios.

Trata da obtenção de **transporte gratuito** para plantas, sementes, machinas agricolas, animaes de raça, etc., quando destinados a socios, cujas propriedades se encontrem registadas no Ministerios da Agricultura.

Responde ás consultas sobre assumptos agricolas, industriaes ou commerciaes.

Elabora projectos e orçamentos para construcções ruraes e de força hydraulica.

Incumbe-se da venda de cereaes e outros productos agricolas enviados pelos seus associados, sem cobrar commissão, aceitando-os, outrosim, em pagamento das contribuições sociaes.

Encarrega-se, ainda, tambem gratuitamente, do pagamento de impostos nas repartições federaes ou municipaes, do recebimento de juros de apolices, alugucis de casas, etc., nesta Capital.

Fornece cotações e informes sobre mercados.

Serve de intermediaria, no tocante á compra e venda de propriedades ruraes.



HORTO FRUTICOLA DA PENHA

OLARIA — RIO — E. F. L.

Mudas e Enxertos de todas as frutas brasileiras

Optimos Exemplares de plantas ornamentaes

Laranjeiras — Typo exportação

Mangueiras das melhores variedades

Remessas a domicilio — Frete Gratuito

Abatimento aos socios da S. N. de Agricultura

Solicite informações á:

Largo São Francisco, 3 - 2º - salas 202/6

