

Biblioteca Agro-Pecuária Brasileira de "SÍTIOS E FAZENDAS"

TRES OBRAS COMPLETAS E MODERNAS QUE REPRESENTAM A CAPACIDADE DOS NOSSOS TÉCNICOS NACIONAIS

PARA O
HOMEM DO CAMPO
E
PARA TODOS,
RAUL DE FÁRIA
ESCREVEU O LIVRO

"Horticultura para todos"

Edição da Biblioteca Agro-Pecuária Brasileira, de "SÍTIOS E FAZENDAS", de 180 paginas, em grande formato, ao preço de 15\$000!

É um livro simples, mas ricamente ilustrado, com inúmeras fotografias e desenhos, elucidando perfeitamente o texto. Escrito numa linguagem clara e pratica, está ao alcance de todos. É para todos porque todos podem ler seus utilísimos conselhos e suas criteriosas diretrizes e — o que é mais importante — TODOS PODEM COMPREENDE-LOS PERFEITAMENTE E COM TODA A CLAREZA!

É um manual capaz de guiar e de orientar com segurança o horticultor desde a escolha da terra, das sementes e das mudas até a colheita e venda vantajosa dos produtos de sua horta!

Preço, 15\$000

Pelo Correio mais 1\$000 réis

COELHOS

PARA:

CARNE
CARNE EM CONSERVA
PÉLES
ADORNOS E AGASALHOS
PELOS
REPRODUTORES
TECELAGEM
EXPOSIÇÃO
ESPORTES
LABORATORIOS E SUB-
PRODUTOS DA CUNICUL-
TURA,

é o que nos ensina o

"Tratado de Cunicultura Moderna"

de autoria de

Aníbal Torres de Melo

Excelente obra contendo em suas 6 partes e 12 capítulos, 208 paginas, 148 ilustrações e um índice analítico de 640 termos técnicos.

Preço, 15\$000

Pelo Correio Rs. 16\$000

UM LIVRO INDISPENSÁVEL A TODOS OS CRIADORES DO BRASIL

"Como criar bezerros fortes e saudáveis"

"SÍTIOS E FAZENDAS" apresenta aos criadores do país o primeiro volume da "Biblioteca Agro-Pecuária Brasileira", de autoria de

OVIDIO AVEROLDI

Expondo nesse trabalho a mais moderna orientação, o autor guiou-se por um critério estritamente prático, de modo a tornar o sistema de criação que preconiza perfeitamente acessível tanto aos grandes como aos pequenos criadores.

SUMÁRIO

Tratamento das vacas em gestação. Formulas recomendadas para vacas leiteiras. Rações para vacas estabuladas. Vantagens e inconvenientes do aleitamento natural e artificial. Função e importância do colostro no aleitamento dos bezerros. Como efetuar o aleitamento natural. Como efetuar o aleitamento artificial. A mamadeira artificial. Normas higiênicas de criação. Instalação dos estabulos. A importância da ginástica funcional. Os requisitos dos estabulos. Evolução dos bovinos. Para conhecer a idade.

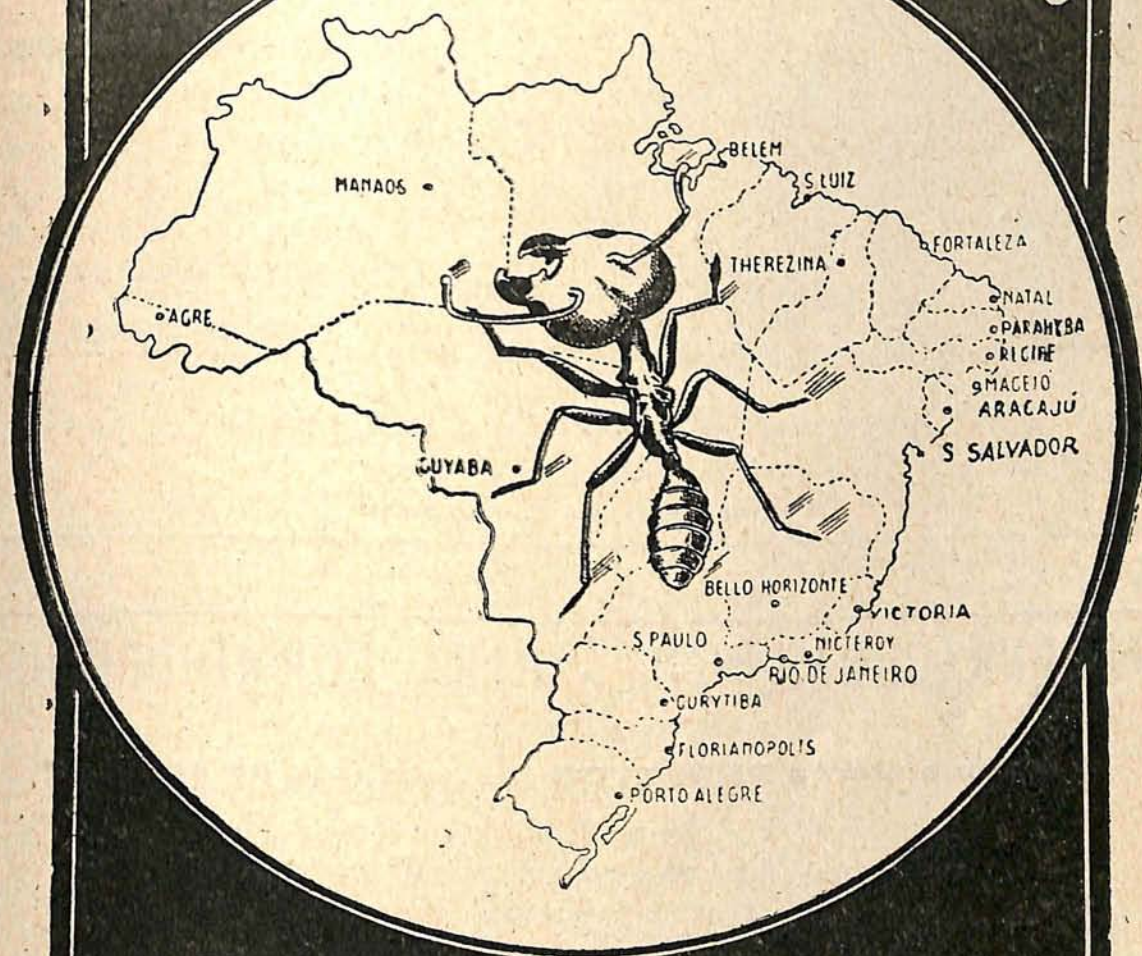
Preço, 5\$000

Pelo Correio, 5\$500

PEDIDOS:

Aos agentes locais, e ao gerente de "SÍTIOS E FAZENDAS", Rua Xavier de Toledo, 46
Caixa Postal, 4029 — S. Paulo - Brasil.

**"OU O BRASIL MATA A SAÚVA
OU A SAÚVA MATA O BRASIL,"**

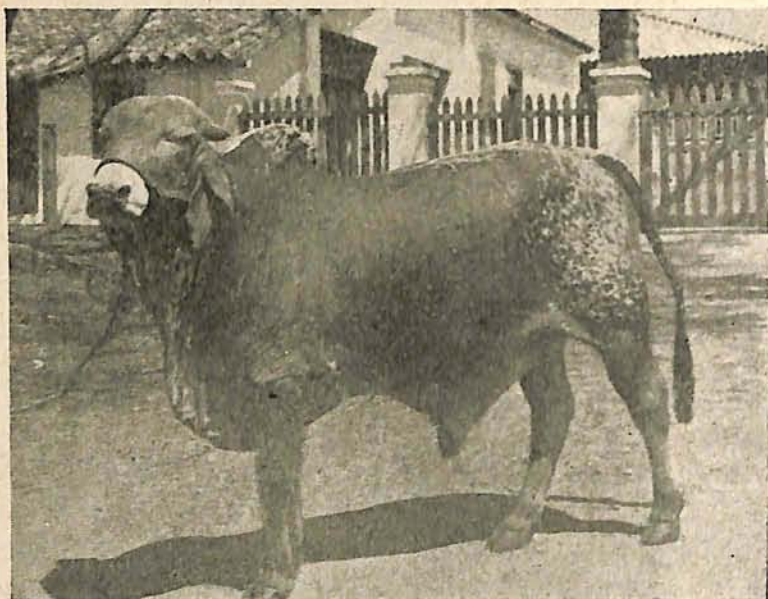


"AGÁPÊAMA"
O FORMICIDA MARAVILHOSO
MATA A SAÚVA

PRODUTOS QUÍMICOS AGÁPÊAMA LTDA.

Rua Libero Badaró, 509 — 2.º andar — End. Teleg. "Agápêama"

Caixa Postal, 2494 — Telefone 2-6776 — São Paulo.



Venda de Reprodutores **GIR E CARACÚ**

O **Snr. José Franco de Camargo**

detentor de diversos campeonatos nas duas ultimas exposições, tem a venda ótimos garrotes e novilhas das raças

GIR E CARACÚ

INFORMAÇÕES COM O PROPRIETARIO EM S. PAULO AO
LARGO DO TESOIRO, 36 - 5.º ou com a
Federação de Criadores

PERFURADORAS "JP" - PARA FORMIGUEIROS

(pat. req. 25.221)

O unico sistema PERFEITO de combate às saúvas !



COM UMA PERFURADORA "JP" QUALQUER MAQUINA, QUALQUER INGRIDIENTE, QUALQUER FORMICIDA E QUALQUER LAVRADOR EXECUTA UM TRABALHO 100% PROVEITOSO E ECONOMICO!

Perfuradoras de 2 m.	75\$
Perfuradoras de 3 m.	95\$
Frete, dentro do Estado	5\$

MAQUINAS AGRICOLAS "JP" LTDA.

Especialistas no combate as formigas

R. S. Bento, 100 — 2.º andar — SÃO PAULO

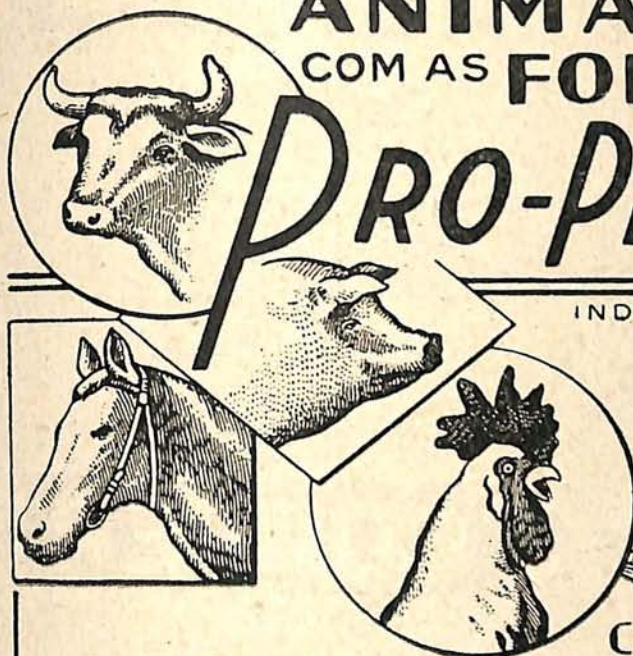
ALIMENTEM SEUS ANIMAIS

COM AS FORRAGENS

PRO-PECUÁRIA

MARCA REGISTRADA

INDUSTRIA BRASILEIRA



A PRO-PECUARIA, INDUSTRIA DE FORRAGENS EQUILIBRADAS LTDA., fabrica as melhores e mais modernas e cientificas Forragens concentradas e balanceadas, para toda espécie de animais, e especialmente para

O GADO LEITEIRO

TOUROS REPRODUTORES

A ENGORDA DE BOVINOS

BEZERROS E NOVILHOS

EQUINOS E MUARES

OS SUINOS

OS GALINACEOS

Os produtos "PRÓ-PECUARIA" são premiados com medalha de ouro e diploma de honra na 1a. Exposição Pecuária do Brasil Central, em UBERABA

Peçam prospectos e informações, lista de preços e modo de usar as forragens, bem com a visita do nosso técnico aos unicos fabricantes:

"PRO-PECUARIA"

INDUSTRIA DE FORRAGENS EQUILIBRADAS LTDA.

SÃO PAULO — RUA LIBERO BADARÓ, 73 - V andar - Salas 12, 14 e 16
TELEFONE 3-6552

FABRICA: AGUA BRANCA — o — RUA DO CORTUME, 196

Os produtos

"Cooper"

significam

qualidade!

CARRAPATICIDA



COOPER

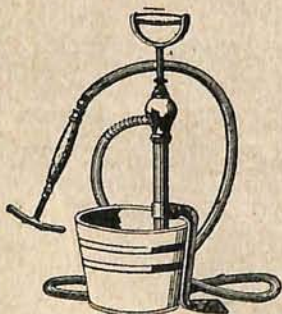
1:400

CARRAPATICIDA "COOPER STANDARD"

Concentração 1:140

CARRAPATICIDA "COOPER CONCENTRADO "TIXOL"

Concentração 1:400

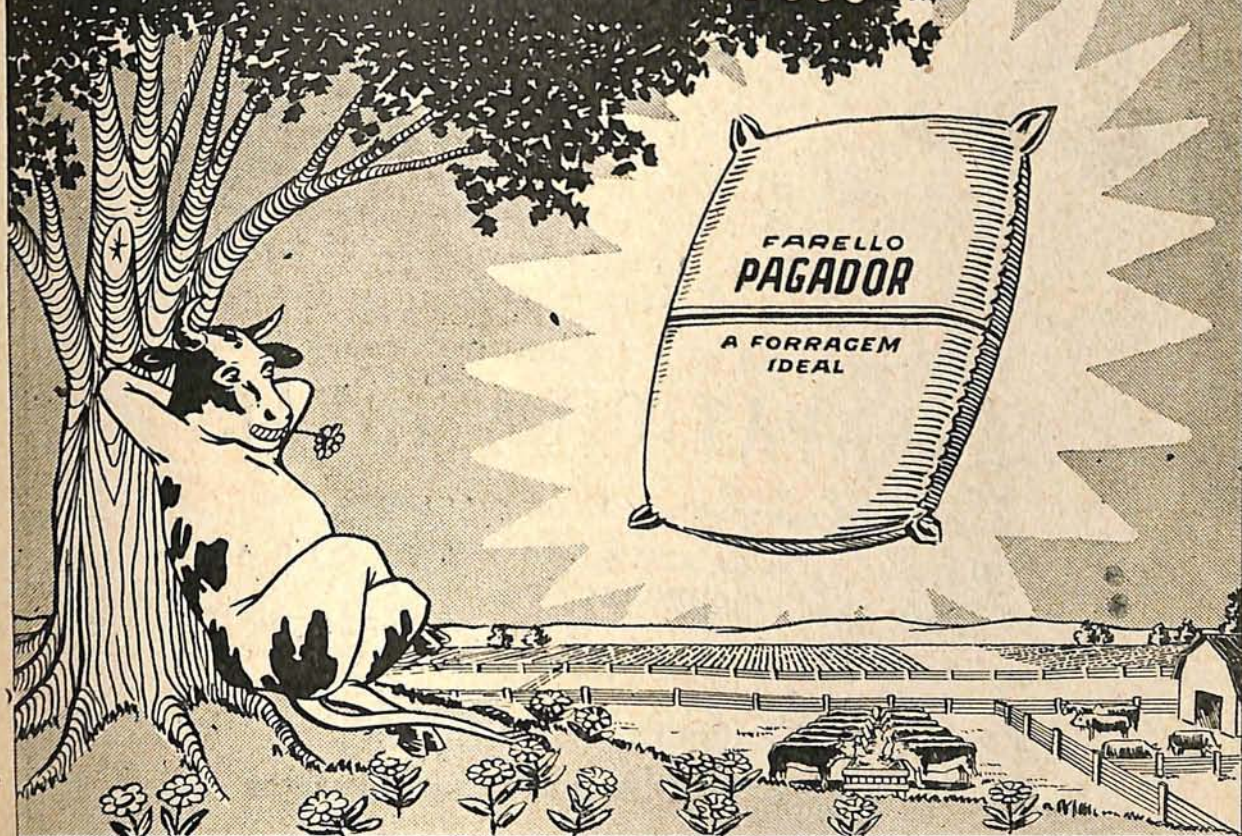


Bomba "Cooper" para banhar o gado, com 3 metros de mangueira e bico especial.

À venda na:

FEDERAÇÃO DE CRIADORES

ISTO SIM !...



Farelo **PAGADOR**

DE TORTA DE CAROÇO DE ALGODÃO

ANALISE DE GARANTIA

Proteína 40-43%
Gordura 6-7%

É um alimento concentrado, rico em proteína e sais minerais. O Farelo "Pagador" oferece a unidade nutritiva por preço relativamente baixo, permitindo assim ao criador alimentar mais economicamente o seu rebanho. "Pagador" é a forragem ideal para gado, seja de corte, criação ou leiteiro. Perfeitamente moído, seco e esterilizado, fabricado por processos moderníssimos especialmente para alimentação de gado

Fabricado por: **ANDERSON, CLAYTON & CIA. LTDA.**

Informações e Vendas: Rua Anchieta, 35 - Caixa Postal 2992 - São Paulo - Telephone 2-6181



90

Kilos
de

sangue!

E' quanto perde, em um ano, o
bovino parasitado de carrapato!

COMBATA OS CARRAPATOS, BERNES, PIOLHOS, MOSCAS, ETC.
DEFENDENDO SEU REBANHO COM:

CARRAPATICIDA IDEAL

1 LITRO PARA 300 D'AGUA

O IDEAL DOS CARRAPATICIDAS:
PELA SUA EFICIENCIA!

POR SEU PREÇO!



Proteja sua Lavoura

Exterminando as Formigas

COM:

FORMICIDA IDEAL

Aplicavel por meio de qualquer maquina de fole.

DE EFEITO VIOLENTO, LIQUIDA NÃO SO' O FORMIGUEIRO
MAS TODAS SUAS RAMIFICAÇÕES!
DOIS PRODUTOS CONSAGRADOS PELA ENORME PREFEREN-
CIA DOS CRIADORES E LAVRADORES DE TODO BRASIL.

Para garantia absoluta da legitimidade, deveis exigir a marca registrada:

Luiz C. Amoretty

A venda nas melhores casas comerciais do genero em todo o país

OU NA

FEDERAÇÃO DE CRIADORES

(F. P. C. B.)

Rua Senador Feijó, 30 - s/oja - Tel. 2-3832 - S. Paulo - Brasil

Banco do Estado de São Paulo

(O BANCO OFICIAL DO GOVERNO DO ESTADO)

CAPITAL REALIZADO: RS. 100.000:000\$000

Faz toda e qualquer operação bancária

EMPRESTIMOS

Sobre café, algodão e outros produtos agrícolas
Descontos de Letras e Duplicatas
Guarda de Títulos e Valores
Cobrança de Dividendos, juros de apolices,
Bonus rotativos do Tesouro do Estado,
Apolices Uniformizadas, Apolices Populares Paulistas, etc.
Operações de cambio de qualquer natureza
Correspondentes nas principais praças do País e do Exterior.

TAXAS PARA CONTAS DE DEPOSITOS

	Juros
Em C/C Movimento	2%
Em C/C Particulares (até 50:000\$000)	3%
Em C/C Limitadas (até 10:000\$000)	4%
A Prazo Fixo de 3 meses	3 1/2%
A Prazo Fixo de 6 meses	4%
A Prazo Fixo de 12 meses	5%

CONTAS A PRAZO FIXO COM RENDA MENSAL

A Prazo de 6 meses	3 1/2%
A Prazo de 12 meses	4 1/2%

Matrís: SÃO PAULO

Endereço telegrafico: BANESPA.

A G E N C I A S

Araçatuba — Avaré — Barretos — Baurú — Brás (Capital) — Caçapava — Campinas
— Campo Grande (Mato Grosso) — Catanduva — Franca — Itapetininga — Limeira —
Marília — Mirasol — Novo Horizonte — Olimpia — Ourinhos — Pirassununga — Rib.
Preto — Santo Anastácio — Santos.

Federação de Criadores

DIRETORIA

Eliseu Teixeira de Camargo - Presidente
Cel. José Rezende Meirelles - Vice-Presidente
Dr. Bernardo Gavião Monteiro - 1.º Secretário
Dr. José Mendes Borges - 2.º Secretário
Alfredo Vaz Cerquinho - 1.º Tesoureiro
José C. Moraes - 2.º Tesoureiro

CONSELHO CONSULTIVO

A. J. Byington
Dr. Amador Cintra do Prado
Dr. Arnaldo de Camargo
Daniel Rodrigues Jor.
José Franco de Camargo
Cel. José Rezende Meirelles
Dr. Paulo de Almeida Nogueira

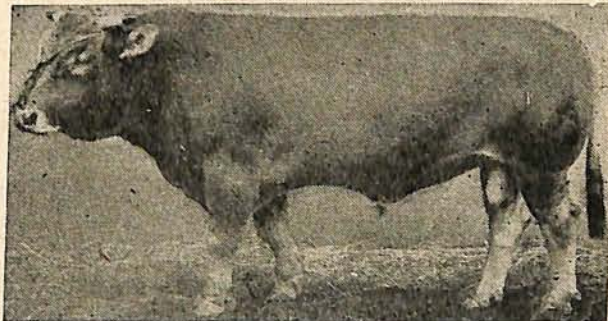
SUPLENTE

Dr. Adolpho Nardi Filho
Isaac Ferreira
Lytho Leal
Olivio Gomes
Ruy Nogueira

DIRETOR GERENTE

Dr. Arnaldo de Camargo

RAÇA SCHWYTZ



A Fazenda Sant'Ana tem a venda garrotes puro sangue, registrados no Herd-Book da Federação de Criadores e no Serviço de Registro Genealógico do Gado Schwytz do Brasil. Os títulos de campeão e vice-campeão da raça Schwytz, em 1940, foram conquistados por reprodutores da Fazenda Sant'Ana. A Fazenda Sant'Ana só tem gado puro de pedigree e os seus rebanhos estão isentos de qualquer molestia infecciosa.

Para informações: com o

Sr. ELISEU TEIXEIRA DE CAMARGO,
á Rua Veiga Filho, 35 --0-- SÃO PAULO
ou com a Federação de Criadores.

Revista dos Criadores

Fevereiro - 1942

Ano XIII - N. 6

Diretor-Responsavel:

Luiz A. Penna

Redatores:

Dr. Arnaldo de Camargo
Dr. Salvio de Azevedo
Dr. Celso S. Meirelles
Dr. Luiz Berardinelli
Dr. Fidelis Alves Netto
Oswaldo Domingues Soldado

□

Editada sob a orientação da Federação Paulista de Criadores de Bovinos, que a oferece aos seus socios.

□

Assinaturas:

1 Ano 20\$000
2 Anos 35\$000
3 Anos 50\$000

□

Registrada sob n.º 11.328 no Departamento de Imprensa e Propaganda.

□

Toda correspondencia deve ser dirigida ao Diretor da "Revista dos Criadores", á Rua Senador Feijó, 30 — São Paulo - Brasil.

Sumario

A FEDERAÇÃO DOS CRIADORES E SEUS NOVOS DIRETORES	9
MASTITE BOVINA	10
C. C. Palmer	
UM HECTARE DE TERRA LIBERTANDO UMA FAMÍLIA	15
Sylvio Silva	
A GRANJA DA GLORIA	18
C. S. M.	
COMO CONHECER A FORÇA DOS BANHOS CARAPATICIDAS	19
RAÇAS ZEBÚS	22
Celso de Souza Meirelles	
VOCÊ SABE?... ..	24
Salvio Azevedo, E. A.	
OLEO DE CAÇÃO	26
CASTRACÃO DAS PORCAS	28
A PROPAGANDA RURAL	29
UM NOVO VERMIFUGO — FENOTIAZINA	30
G. Carneiro	
ESTERELIDADE, GESTAÇÃO E PARTO	32
Amando R. Taceres	
ASSIM É QUE SE DEVE VENDER REPRODUTORES	36
Sylvio Silva	
ATUALIDADES DA NOSSA INDÚSTRIA LEITEIRA	37
Fidelis Alves Netto	
COMO OBTER SUCESSO NO ARMAZENAMENTO DA MANTEIGA	39
O. D. Soldado	
ACIDES DO LEITE	41
F. A. N.	
A CASEINA E SUAS APLICAÇÕES	44
QUEIJO CHEDDAR	46
O. D. S.	
O LEITE PROTEGE OS DENTES DURANTE A GESTAÇÃO	48
NOTAS	49
ATOS DA COMISSÃO REGULADORA COMERCIO DO LEITE	50
COTAÇÕES DOS PRODUTOS LÁTEOS	51

A Federação dos Criadores e seus novos Diretores

Obedecendo a seus estatutos a Federação, em 27 de Janeiro p. p., elegeu sua nova diretoria para o trienio 42-45. Os seus associados num gesto de alta comprêensão, levaram à direção suprema os mesmos homens que haviam encerrado o trienio anterior com uma das mais proveitosas administrações. Timbraram, acertadamente, em confiar os destinos da Federação nas mesmas mãos, probas, e deligentes, de Elizeu Teixeira de Camargo e seus prestimosos companheiros de diretoria.

Um só cargo necessitava ser prêenchido, o de vice-presidente, anteriormente ocupado pelo saudoso e grande criador da Central do Brasil, Dr. José Martiniano Rodrigues Alves, de agora em diante entregue a outro criador da mesma estirpe, o Cel. José Rezende Meirelles.

Quís a Federação que a marcha de seus trabalhos continuasse no mesmo ritmo do trienio 1939-41. Assegurou-se da certeza de um progresso continuado, em todos os seus setores, facilmente determinado pelos seguintes algarismos:

novos socios
em 1939 — 49
1940 — 170
1941 — 284

Quando uma associação de classe sente-se procurada, espontaneamente, por novos integrantes à sua finalidade, ganha, evidentemente, o título de benemerita, na afirmação de que tem em seu leme direção firme e proveitosa.

E' o que vem sucedendo à Federação dos Criadores, entregue no trienio passado à mesma diretoria que acaba de ser eleita.

A "Revista dos Criadores" sente-se felís em apresentar os seus melhores cumprimentos a todos os membros da Diretoria e do Conselho Consultivo.

MASTITES BOVINAS

Uma reportagem da "Guernsey Breeden's Journal"

DR. C. C. PALMER:

*Diretor of Haskell Animal Disease
University of Delaware, Newark.*

(Conclusão)

Os sintomas de uma vaca atacada de mastitis apresentam grandes e sensíveis diferenças. Eles variam de ataques leves e benignos até casos severos e graves. O tempo de persistência do mal é também bastante variável. Estas variações são influenciadas pelo germe causador da infecção, sua virulência, a resistência do animal, a natureza e extensão dos tecidos do ubere atacado, o tempo da lactação, a quantidade e qualidade da alimentação, a duração da moléstia e outros fatores.

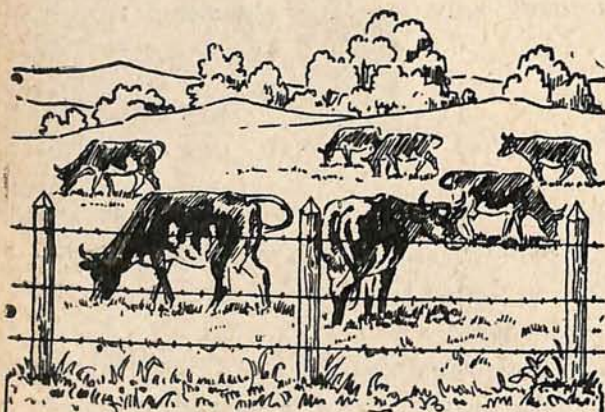
Geralmente, no começo, a moléstia é benigna e a vaca pôde tê-la por meses sem mostrar qualquer sintoma. Estes casos são os chamados sub-clínicos ou latentes. Eles são descobertos somente quando o leite é submetido a uma ou mais provas, feitas especialmente para a pesquisa da mastitis. Eventualmente esses casos latentes transformam-se em crônicos e, algumas vezes, em casos agudos. Quando aparece o estado crônico a vaca produz leite anormal, patenteado a certos intervalos, e o ubere mostra sintomas de fibrose, quando examinado cuidadosamente. Em muitos destes casos crônicos o leite parece nor-

mal durante todo o período da lactação. É somente quando o animal dá cria que o leite é positivamente de má qualidade. Muitos leiteiros se queixam que só têm aborrecimentos com mastitis por ocasião da parição. Tais animais formam geralmente casos de mastitis crônica ignorados e se o leite for submetido a um exame bacteriológico a infecção será revelada.

As vacas, nesse estado, tem geralmente produção satisfatória mas com facilidade sofrem anormalidades sérias. A falta de um exgotamento do ubere, a troca de ordenhador, o resfriado do ubere, etc., podem ser causa para que a vaca produza leite anormal, por alguns dias. Com o tempo, aumentando a fibrose, a secreção diminui e os intervalos nos quais o leite é anormal tornam-se mais frequentes. Quando os sintomas, mais ou menos agudos, desaparecem, o tratador pôde ser levado a acreditar que o animal está curado, o que, é naturalmente, um erro. O que se passou foi meramente uma melhora temporária. Depois que as lesões generalizam-se, o leite, com poucas exceções, é anormal, permanentemente, apesar de ser as vezes necessário o uso de análises para descobri-lo.

A mastitis é uma das mais frequentes causas da baixa produção leiteira. Não é raro que uma vaca sofrendo de mastitis crônica tenha a sua produção diminuída de algumas centenas de litros, no período de lactação. Esta baixa produção é geralmente mais aparente ao proprietário do que a mastitis em si, e geralmente a causa permanece um mistério até que um exame cuidadoso desvende a moléstia.

Não é muito raro que o ataque inicial seja agudo. Nesses casos, um ou mais quartos do ubere tornam-se quentes, inflamados e doloridos. O leite dos quartos inflamados diminui e o que é produzido tem uma aparência aquosa e contém partículas de caseína. Os animais, muitas vezes, mostram sintomas gerais como falta de apetite e febre. O mal pôde terminar com a morte do animal, com uma infecção generalizada ou quando recuperam aparentemente a saúde geralmente os quartos afetados estão perdidos para a lactação. Outras vezes pôde haver perda permanente dos quartos doentes ou o processo inflamatório torna-se crônico, com o desenvolvimento de extensa fibrose, acompanhado da diminuição da produção e ocasionais anormalidades do leite. Em certos casos agudos o ubere enche-se, rapidamente, com tecido fibroso, depois que o animal voltar a aparentar saúde. Esses casos só podem ser percebidos quando da parição, ocasião em que o quarto ou



Mourões Serrados

Tratados e imunizados com

Sal de Wolman

Aptos de durarem 15 a 20 anos

Para pronta entrega n. Usina Rio Claro

PRESERVAÇÃO DE MADEIRAS LTDA.

Quintino Bocaiúva 176

SÃO PAULO

"PREMA"

2-4522

quartos afetados enchem-se de leite, mas existe a impossibilidade da ordenha.

Quando a mastitis é causada pelo estafilococcus aureus, o germe pôde produzir uma toxina que causa a morte dos tecidos levando-os a gangrena. Nesses casos o leite é substituído pelo sangue, a teta e o ubere cobrem-se de manchas pretas e azues.

Tanto quanto sabemos, pela literatura sobre mastitis, o grupo Haskell de pesquisadores foi o primeiro a fazer um trabalho compreensivo sobre moléstias das novilhas. Novilhas novas, ainda não em lactação, podem ser infetadas por mastitis, os acidentes que facilmente passam despercebidos aos tratadores. Tais casos quando não são tratados inicialmente o ubere pôde ser danificado pela fibrose e quando das primeiras crias os quartos do ubere atacado estarão secos. Os sintomas de mastitis nessas novilhas consistem em inflamação dos quartos afetados. A inflamação varia de um pequeno aumento no quarto a um grande inchaço que pôde ter o tamanho de uma toranja ou maior.

A inflamação pôde ser branda e pouco dolorida ou quente, dura e muito sensível. Em alguns casos o fluido pôde sair pela teta do quarto doente. Se a inflamação é mole e pequena pôde ser confundida com o desenvolvimento normal do ubere. Se simplesmente um desenvolvimento fisiológico, normal, o fluido será de cor de palha e quando a rês se levanta, deixa de correr. Nas inflamações infecciosas o fluido correrá sempre (clot). O método mais

satisfatório, entretanto, para decidir-se se a inflamação é devido ou não a infecção, é um exame bacteriológico.

A mastitis nas novilhas está muito mais generalizada do que se pensa. Em alguns rebanhos ela existe em numero relativamente grande de novilhas. Em nossos estudos encontramos germes pertencentes as espécies streptococcus e staphylococcus como responsavel por esta doença nas novilhas. Somos de opinião de que as moscas são responsaveis pela dissiminação da moléstia. Quando o mal é descoberto cedo temos obtido bons resultados nos tratamentos desses casos. Trataremos disto no capitulo sobre o tratamento.

Em nossos trabalhos experimentais deixamos alguns casos evoluirem sem tratamento para estudarmos a patologia do mal. Quando estas novilhas pariram a parte do ubere secretora do leite estava cheia, como nas novilhas normais, mas devido ao tecido fibroso que enchia o "sinus", e algumas vês os canais das tetas, era impossível a retirada do leite.

DIAGNOSTICO

Desde que a mastitis é uma moléstia generalizada, nos rebanhos leiteiros, e um grande numero de animais tenha a moléstia em estado latente, sem sintomas aparentes, todas as vacas devem ser suspeitadas de serem portadoras do mal até provado o contrario. Nenhum criador arriscaria acrescentar ao seu rebanho um ani-

Durante a estação das chuvas...

Não confie sómente na abundancia das pastagens para a alimentação do seu gado.

Rações balanceadas, contendo pelo menos um elemento altamente proteinoso, são indispensaveis em todas as estações do ano.

REFINAZIL

CONTEM 28 % DE PROTEINA

Peça um exemplar GRATIS do "Novo Livro do Refinazil".

MAIZENA BRASIL S. A.

Caixa Postal, 2972

São Paulo

mal que não houvesse passado pelo exame de tuberculose ou da moléstia de Bang. Ele deve fazer o mesmo para com a mastitis.

Muitas tentativas, feitas no passado, para descobrir os animais atacados de mastitis falharam porque os métodos de diagnostico não eram suficientemente aperfeiçoados. Muitos testes foram usados para o diagnostico da moléstia. Existe uma grande diferença de opinião, mesmo entre os profissionais, sobre o valor diagnostico de diversos testes para a avaliação da mastitis. Nós chegamos a conclusão que o "prato de sangue" é o melhor método usado até esta data.

"Teste do cloro" — As análises do leite, expressas em valor do cloro, variam, geralmente, de 0,09 a 0,15%. A deterioração do ubere, nas mastitis, é acompanhada por um aumento do cloro no leite. Este aumento pôde ser suficiente a dar ao leite o gosto salgado.

Em alguns países, notadamente na Suíça, este teste do paladar é ha muito tempo aplicado como um teste rotineiro. O teste do cloro é geralmente feito em amostras trazidas ao laboratório, mas já foram inventados métodos para fazê-lo diretamente no campo.

Recentemente foi inventado um processo, baseado na condutividade elétrica do leite feito por aparelho relativamente simples, que pôde ser levado aos estabulos e o teor de cloro, no leite de cada vaca, determinado logo após a ordenha. Um aumento notavel e persistente do cloro indica uma certa deterioração do ubere, mas não prova existir a mastitis infecciosa. Pôde ser apenas considerado como evidencia presumível de uma mastitis infecciosa, necessitando comprovação por um exame bacteriológico.

Diversos investigadores já afirmaram que o conteúdo de cloro, no leite das diversas raças, não é o mesmo e que pôde variar entre as vacas da mesma raça. Para este método ter valor diagnostico seria necessario saber-se o valor basico do cloro de cada animal do rebanho. Sabe-se que o valor cloro aumenta em cada lactação. Considera-se que o valor cloro basico, de cada individuo, é aquele encontrado no começo da lactação, logo após o colostro. Como esse valor, geralmente, não é conhecido não se pôde ter uma base para afirmar que um outro valor, vamos dizer 0,14, indique disturbios no ubere.

O teste catalise — Este método é baseado na contagem indireta das células e residuos de células, contidas no leite.

Na discussão sobre os estragos do ubere, foi dito que nos animais, com mastitis, o leite contém grande numero de células brancas de sangue. O numero destes leucocitos pôde ser de-

terminado por exame diréto do microscópio. O valor da catalise parece ter o mesmo valor que uma contagem de células e isto é feito com mais facilidade. O que foi dito sobre o teste pelo cloro applica-se tambem a este teste. Um aumento no valor da catalise implica em alguma deterioração do ubere, mas não é sempre uma indicação de mastitis infecciosa, necessitando para isso de uma confirmação bacteriológica.

Como no teste do cloro a porcentagem de catalise aumenta em cada periodo de lactação, successivo, e para o fim do diagnostico seria necessario saber o seu valor basico, para cada animal do rebanho.

Pôde-se presumir que uma variação, grande e persistente, do valor basico, particularmente quando acompanhado de uma diminuição da produção, indica uma deterioração do ubere, provavelmente uma mastitis verdadeira.

Exame fisico do ubere — Quando o ubere é examinado por um périto em diagnostico, muitas informações uteis podem ser conseguidas sobre a natureza e extensão dos estragos existentes. Apesar da técnica parecer simples, a pericia no reconhecimento de mudanças do ubere só se consegue depois de muita pratica. Estes exames dão melhor resultados quando feitos depois da ordenha. Quando o ubere está distendido pelo leite ou quando congestionado, antes ou depois do parto, os resultados são duvidosos. O fim do exame é determinar se as glandulas segregadoras do leite perderam ou não sua elasticidade normal, se estão edurecidas devido ao desenvolvimento de tecido fibroso. A importancia do endurecimento depende do grau de distribuição da fibrose nos diversos quartos. Se extensa, a vaca não pôde ter valor como produtora de leite.

O exame fisico é, portanto, de grande auxilio no diagnostico da mastitis auxiliando a determinação da sua extensão em relação a deterioração do ubere, diretamente relacionada com a quantidade e qualidade do leite segregado. Como é sabido, no entanto, que a deterioração do ubere pôde ocorrer sem afecção da mastitis o exame fisico necessita da análise bacteriológica. Além do seu valor de auxilio ao diagnostico da mastitis o exame fisico do ubere é de grande importancia na seleção das boas produtoras no rebanho.

Diagnostico bacteriológico — Todos os testes previamente discutidos são meramente indicadores de evidencias presumíveis. Eles indicam mudanças no leite ou na estrutura fisica do ubere, que são provavelmente resultado de uma infecção do ubere. São portanto, testes indiretos.



ROLHAS PARA LEITE

A maior fabrica de rolhas metalicas para frascos de leite e de outros tipos, aprovados pelo Departamento de Fiscalização do Leite do Rio de Janeiro e de São Paulo. — Maquinas para arrolhar frascos de leite, garrafas comuns, etc.

P E D R O G I O R G I

RUA DO CARMO, 418 — Telefone, 2-1652 — Caixa Postal, 1117 — SÃO PAULO.

É possível determinar com certeza a presença dos germes por um exame bacteriológico direto. Isso é feito por um exame microscópico do leite. Uma leve camada, de amostra propriamente colhida, é estendida sobre uma placa de vidro, colorida com colorante bacteriológico e examinada ao microscópio, para pesquisas de germes causadores de mastitis e dos leucócitos. Este método de diagnóstico é tido em muita consideração por alguns investigadores.

Como ha diferenças de opinião entre os técnicos, sobre o valor dos diagnósticos, baseados no exame direto ao microscópio, comparado com um exame cultural (prato de sangue), estamos estudando este problema e dos dados coletados esperamos tirar conclusões valiosas.

Outro método de exame bacteriológico direto consiste em cultivar as bactérias das mastitis em meios apropriados, método chamado "de cultura". E como o sangue é essencial para o meio de cultura das bactérias, e é ele conservado em um prato especial, de vidro, o teste é chamado "do prato de sangue".

Nesse teste uma pequena quantidade de leite, uma amostra propriamente tirada, é posta no prato de sangue, conservado á temperatura do corpo, até que as varias bactérias, presentes no leite, tenham se transformado em colonias.

As colonias, julgadas de importancia nas mastitis, são isoladas e submetidas a testes bioquímicos e sorológicos, para completa identificação. Nos diagnósticos das mastitis consideramos este teste como de grande confiança.

Um tratado sobre este teste, com algumas sugestões para o controle da mastitis, foi publicado no numero de 15 de fevereiro de 1940 da *Guernsey Breeder's Journal*. Desde então continuamos a acumular dados confirmadores das conclusões a que chegamos naquela época, como: 1.º) O método do prato do sangue é o mais valioso, até aqui, para a descoberta de ambas as mastitis, clinica e latente; 2.º) quando corretamente conduzido pôde ser empregado, com grande vantagem, para o controle da disseminação das diversas infecções da mastitis.

O teste bacteriológico possui algumas vantagens muito importante sobre os testes indiretos, como sejam: a) — é um teste positivo enquanto os outros são de presunção; b) — determina o tipo da mastitis com relação a sua causa, o que tem uma relação muito importante com os métodos e controle e tratamento.

Parte III

Muitas drogas quimicas, assim como produtos biológicos, como anti-soro, vacinas e bactericidas, foram empregados no tratamento das mastitis; os resultados atribuídos a estes produtos variam tanto quanto os proprios produtos. A variação nos resultados explica-se a luz dos presentes conhecimentos. Muitas das primeiras experiências foram feitas sem o conhecimento da forma da mastitis, do ponto de vista da sua causa, e muitos dos resultados obtidos não foram baseados em métodos científicos. Como o verdadeiro objeto do tratamento consiste na remoção ou controle da causa, o primeiro passo deve ser em sua procura. Sendo ela, na generalidade, bacteriológica, amostras de leite devem ser levadas a um laboratório bacteriológico para o diagnóstico. Variando o tratamento de acordo com as causas, damos a se-

Sementes selecionadas de :

Hortalças, Flores, Florestais, etc.

Ferramentas e Apetrechos

Inseticidas e Fungicidas

CATALOGOS GRATIS

DIEBERGER AGRO-COMERCIAL LTDA.

RUA LIB. BADARO', 499/501 —

C. Postal, 458 — S. Paulo

guir, as ultimas informações sobre as varias formas de mastitis, de ponto de vista de suas causas.

Mastitis estreptococcica — Afirma-se, frequentemente, nos trabalhos modernos que a infecção pelo estreptococco é responsavel por noventa por cento de todas as mastitis.

A exatidão desta asserção é duvidosa, desde que não conhecemos nenhum trabalho critico, baseado em estatísticas exatas fornecidas para os outros tipos de mastitis. Pôde-se afirmar, no entanto, que este tipo prevalece nos rebanhos leiteiros, sendo, assim o mais importante.

Esse tipo de mastitis deve ser tratado mais com vistas ao rebanho, do que nos casos individuais. Se ficar provado que existe em um rebanho a mastitis estreptococcica, é aconselhavel fazer uma prova bacteriológica de cada vaca e mandar examinar fisicamente, por um veterinário especializado, o ubere de cada uma delas.

Os animais que produzem leite anormal ou que tenham extenso endurecimento do ubere, devem ser mandadas para o açougue ou, se forem de grande valor como reprodutoras, removidos para outra fazenda.

As vacas com uberes relativamente saos, mas que constantemente expellem estreptococcicos da mastitis, devem ser cuidadosamente observados, formando, preferivelmente, rebanho á parte. Podem, no entanto, ser colocados no fim da linha de ordenha e imediatamente submetidas a tratamento, com algum antiseptico especiais. Provas estão sendo acumuladas que é possível controlar e eradicar a mastitis estreptococcica por um sistema de frequentes testes bacteriológicos e separação dos animais doentes.

Investigações recentes mostram que uma boa porcentagem de animais infestados podem ser curados por quimioterapia e devolvidos ao rebanho perfeitamente sadios. Os medicamentos por via bucal ou injetados no sangue não têm dado resultado satisfatório, mas as injeções no ubere de antisepticos apropriados, estão sendo eficazes. Na Europa e na America medicamentos como Entonsol, Tripaflavina, Acriflavina, etc., tem sido empregados por alguns investigadores que tem conseguido tanto quanto 75% de sucesso na eliminação do estreptococco agalactiae. Recentemente o oxido de prata coloidal, suspenso em base de oleo mineral, com o nome comercial de Novoxil, ministrado por injeção através o canal da teta ao sinus do leite, foi considerado, em estudos preliminares, como capaz de ex-

terminar os estreptococcicos dentro do ubere. Klein e seus cooperadores afirmaram que a infecção pelo estreptococcus agalactiae foi destruída em 88,1% dos corpos afetados.

Um lote de 23 vacas, com infecção natural, foram usadas na experiência e a infecção foi dominada, em todos os quartos infestados delas de 19 ou 82,7% das vacas tratadas livraram-se totalmente da doença. Weirether e seus auxiliares, em um estudo preliminar de poucos casos, declara — “apesar dos resultados apresentados serem baseados em observações preliminares, eles parecem prometedores para justificar maiores pesquisas do oxido de prata coloidal como um bom auxiliar no controle da mastitis bovina”.

Nós estamos fazendo experiências com Novoxil e os resultados até agora obtidos, demonstram que em 17 animais, com 51 quartos afetados, 34 ou 66,6% dos quartos parecem curados. O Novoxil é facilmente aplicado, bem tolerado pelo animal, e pôde ser usado tanto em vacas em lactação como em vacas secas. Nas novilhas, ainda não em lactação, infetadas com mastitis estreptococcicas temos obtido resultados satisfatórios com Novoxil e Acriflavina. Baseados em nossas pesquisas recomendamos um programa de controle baseado em testes bacteriológicos, frequentes, do leite de todas as vacas do rebanho e o tratamento dos quartos afetados com Novoxil, ou outros antisepticos que, por estudos cuidadosos, tenham demonstrado capacidade de destruir a infecção dentro do ubere.

Mastitis estafilococcicas — Felizmente essa forma de mastitis não é tão comum como a estreptococcica. Ela, está provado, é mais difícil de controlar e de curar do que a estreptococcica. Como o germe causador é muito dessiminado na natureza e não confinado ao ubere, é muito difícil de se controlar a moléstia. Alguns animais afetados, por esta forma de mastitis, têm uma cura natural satisfatória, enquanto que em outros a infecção se transforma em forma crônica da moléstia, muito semelhante a mastitis estreptococcica. Os casos agudos são geralmente severos e quasi sempre causam grandes estragos ao ubere, não sendo raro a perda total dos quartos afetados.

Nenhum remédio foi encontrado para o tratamento satisfatório para esta forma de mastitis. O Novoxil, que está dando bons resultados no tratamento da mastitis estreptococcica, não é capaz de destruir o estafilococcus aureus no interior do ubere. Já foram usadas vacinas nesta infecção, mas também sem resultados concluintes. Estamos experimentando o valor de um toxico modificado, do estafilococcus aureus, para o controle desta infecção. Este trabalho está ainda em estudo experimental. Ha necessi-

dade de investigações continuadas neste tipo de mastitis.

Mastitis coliformi - Nessa forma de moléstia os sintomas podem ser da mastitis aguda ou crônica. Não se pôde distingui-los dos sintomas observados nas mastitis estreptococcicas ou estafilococcicas. E' sómente com exame bacteriológico do leite que a causa especifica é revelada. Esta forma de mastitis, apesar de não ser tão comum como outras, pôde ser responsabilizada por muitas mastitis em alguns rebanhos. E' capaz de causar consideravel dano ao ubere e pôde ser fatal ao animal. O tratamento para esta forma de mastitis ainda não é satisfatória. Weirether e seus associados, reportam-se a um caso aparentemente curado com o Novoxil.

Outros tipos infecciosos de mastitis não especificada — Quando o diagnostico bacteriológico revela infecções diferentes das descritas, o tratamento deve seguir, em linhas gerais, os sugeridos para formas infecciosas. Se as mastitis não especificadas, isto é, mastitis nas quais os exames bacteriológicos são negativos, tornar-se um problema no rebanho deve-se fazer um esforço para se determinar as causas. Isto pôde ser difícil e deve incluir um estudo cuidadoso das praticas de alimentação e de ordenha. As vacas que produzem leite anormal e que tenham ubere seriamente estragados, revelado pelo exame fisico, devem ser excluidas do rebanho.

Aliviando os sintomas nas mastitis agudas — Deve-se dar tratamento e cuidados médicos as vacas que sofrem de mastitis agudas. Muito pôde ser feito para aliviar os sofrimentos do animal e ajudar a cura. Algumas vês, nesses casos agudos, as vacas recuperam a saude completa tornando-se o leite normal e com o desaparecimento dos germes causadores da moléstia. Como alguns animais continuam a ter o germe no leite, por longos periodos, depois de passados os ataques agudos, e algumas vacas tornam-se portadoras permanentes da infecção, é aconselhavel comprovar a cura por um exame bacteriológico do leite.

A ração de grãos deve ser retirada e substituída por alimentos lavativos. Logo no começo do ataque é aconselhavel um laxativo salino. No começo de um ataque agudo, quando a quentura e a dor são evidentes, a ordenha em cada hora, acompanhada de compressas de gelo, pôde trazer a cura dentro de 24 horas.

Drogas com ação levemente sedativas são indicadas nos casos de dor aguda. Depois de 48 horas as applicações de gelo devem ser substituídas por compressas quentes. O animal deve ser conservado em um quarto espaçoso, limpo e bem ventilado. Se houver febre o animal deve receber desinfetantes do sistema circulatório. Depois de passados os sintomas agudos do ubere uma leve massagem, com um unguento estimulante ou com linimento, é indicada.

FAZENDA RETIRO FELIZ
CRIAÇÃO DE ANIMAIS PURO SANGUE DAS RAÇAS:
SCHWYTZ, ZEBÚ e GUZERAT
VENDA DE REPRODUTORES

Para informações, na propria fazenda em ENGENHEIRO HERMILLO (E. F. Sorocabana) com o Snr. Rufino Soares ou com o proprietario, no RIO DE JANEIRO, á Praça Floriano, 31 - 2.º andar — DR. OCTAVIO DA ROCHA MIRANDA.

Um hectare de terra libertando uma família!



SYLVIO SYLVA

A vida nos grandes centros é uma luta constante, de todos os dias, de todos os anos. Lutam os ricos em busca de projeção social. Lutam os produtores numa eterna concorrência de maiores lucros. Lutam os remediados numa disputa penosa de se assemelharem aos ricos. Lutam os obreiros, as classes operárias, para a conquista do pão e da vida!

E' assim em S. Paulo, no Rio, em Buenos Aires e o que não será em New York?!

Tudo isso nos vem a propósito de um inquerito feito na cidade da Estátua da Liberdade, onde uma família encontrou, num hectare de terra dos arredores, socego e liberdade. Eis o que disse o chefe dessa feliz família, exemplo magnífico às populações das grandes cidades brasileiras:

"Aproveitando-o como passatempo, meu e dos meus, nós tiramos de um hectare de terra tudo que precisamos para o nosso consumo, vendendo vantajosamente, as sobras aos vizinhos deste subúrbio newyorkino. O nosso lucro com hortaliças e produtos: granjeiros montam a quasi \$4.000.00 anuais (cerca de 80 contos de réis!).

A terra que era inicialmente pobre está, hoje, enriquecida com o esterco que nos dá o estabulo. As sementes germinam com facilidade e com pouco trabalho temos a alegria de abastecer nossa mesa, durante todo o ano,

com diversas variedades de gostosas hortaliças e ainda presentamos nossos amigos da cidade.

O ano passado vendemos, a uma quitanda das vizinhanças, um pouco de milho verde e o excedente de nossa produção, de tomates. Este ano vamos cultivar um quarto de nosso terreno com milho para vendê-lo, o que não é difícil mas rendoso. A ciência até hoje não conseguiu vencer a frescura e o sabor do milho verde.

Não desprezamos os ensinamentos científicos; deles nos utilizamos para conservar as hortaliças necessitadas no inverno. Temos uma boa "maquina de cosinhar" que, acionada por um pequeno motor elétrico, realisa, em minutos, o trabalho fatigante de muitas horas, feito antigamente pelos nossos avós. Nella entram os tomates e sae um suco gostoso e capaz de ser conservado por varios meses. Ela, que se presta para muitos outros misteres, nos custou 500 dolares mas bem antes de terminarmos o pagamento das prestações, ela já se havia pago muitas vezes.

Simples, também, e de pouco custo, é a maquina de enlatar, trabalhando tão bem como as das fabricas. E' ela que nos permite, todos os anos, 200 latinhãs de massa de tomate que nos custam menos da metade do preço por que são vendidas nos armazens,

Utilizando outros pequenos e simples aparelhos conservamos os pecegos, cerejas e outras frutas de nossas poucas arvores e os comprados a preço baixo dos vizinhos mais afastados. Em geral pagamos por um cento menos que os nossos amigos da cidade pagam por uma duzia.

Ha dois anos passados compramos dois leitões destinados á engorda. Eles eram do tipo de produtores de toucinho e, como já estavam desmamados, tinhamos que alimentá-los com forragens compradas no mercado. Essa despesa conseguimos reduzi-la, consideravelmente, utilizando os restos da nossa mesa e das hortaliças.

Não temos vacas, o que não se dá com o nosso vizinho da esquerda. E' ele quem nos vende as sobras do leite. Atualmente estamos criando duas cabras, de boa raça, e esperamos, para breve, um leite bom, talvez melhor que o do vizinho.

O nosso maior triunfo econômico vem da criação de galinhas. Fechamos o ultimo balanço com um lucro líquido de \$3.000.00, que representam 3/4 partes do nosso lucro total, tirado deste hectare de terra. O segredo do triunfo está no modo de criar, que obedece a todos os requisitos da ciência moderna.

Conhecemos muita gente que só consegue ovos a preços mais elevados que os comprados nos armazens.



Novilhas Schwytz, criação do Dr. Rogerio de Freitas, Est. Homem de Melo — Estado do Rio.

Essa gente não sabe escolher suas produtoras. E' preciso não esquecer que, nos ultimos 10 anos, a criação de aves conseguiu tal evolução, que muito se afasta de qualquer outro melhoramento obtido por outros ramos da criação.

A procura de ovos frescos é ilimitada e o abastecimento dos mercados não é tão grande como se pensa. O ovo de classe A, comprado nos armazens, é, por lei, um ovo com menos de 1 mês, mas, forçoso confessar, muito diferente de um ovo verdadeiramente fresco.

Quasi que a metade de nossa produção de ovos é vendida, diretamente, em nossa casa e o excedente facilmente colocado, nas tardes de saba-

do, a freguezes que apreciam o produto e que são hoje nossos amigos. Como se vê o segundo segredo consiste em termos mercado em nossa própria porta, ganhando o que os outros gastam com transportes e intermediários. Descobrimos que não é necessário um grande trabalho, mas, ao mesmo tempo, observamos que, mesmo nas noites alegres e divertidas, um de nós precisa estar de pé às primeiras horas do dia seguinte, especialmente no inverno, para levar agua amorada às galinhas, que têm sede logo que deixam os galinheiros. E' claro, também, que logo voltamos para a cama, para um novo e gostoso sono.

Temos perfeitamente comprovado que o trabalho rural nos tem permitido uma segura estabilidade financeira e assim, é com prazer, que lhe dedicamos todas as nossas horas livres. Ao mesmo tempo que ouvimos boa musica, através o radio, limpamos e classificamos os ovos. E' um meio pratico e agradável de aproveitar o tempo.

Com grande satisfação vimos verificando que, sem necessidade de vivermos como nossos avós, podemos morar no campo e garantir uma perfeita segurança material. O campo de hoje, principalmente nos arredores dos grandes centros, não tem aquele aspecto primitivo de cutrôra; as ferramentas não são tão toscas que o trabalho, embora grande, resulte difficil e desagradavel.

Temos a sensação de vivermos em abundancia. Na primavera passada, por exemplo, recebemos a visita de 20 ami-

gos. Organizamos um pic-nic simples, suculento e gostoso. Um dos nossos presuntos, o pão caseiro e diversas e lindas saladas, constituíram a festa, alegre e econômica. Já podemos receber hospedes.

Temos um fogão Aga, do sistema sueco, que vale tanto quanto meio automovel novo, mas com 6 dolares mensais de combustivel ele nos auxiliará o resto da vida, atendendo às necessidades e conforto da dona da casa e representando consideravel economia.

Quanto a mim devo esclarecer que a segurança financeira e os rendimentos extras que vimos conseguindo, permitem-me maior independência e exigência na escolha dos serviços que tenho na cidade. E' claro que dele não posso prescindir, nem pretendo abandoná-lo. O nosso hectare de terra não poderia fazer tal milagre de prodigalidade, mas nos proporcionou uma liberdade que nunca havíamos conhecido".

Eis aí um magnifico exemplo á muita gente das cidades brasileiras principalmente desta querida Paulicéa. Quantas as familias que vivem num verdadeiro malabarismo mas aferradas aos grandes centros!

S. Paulo já tem boas estradas e linhas de onibus e suburbios para todos os seus arredores. Essas povoações são servidas de luz elétrica e todas tem escolas e igrejas. O clima é bom e a agua melhor. As terras ainda são baratas.

O exemplo dessa familia yankee não devia ser imitado por centenas e milhares de familias cujos chefes trabalham na cidade? Quantos problemas não seriam resolvidos.

Lucrariam em suas finanças, na saude, no carater. E basta.

MANUFATURA PAULISTA DE ARTEFACTOS DE ARAME

CÔCO E JUTA

TECIDO EXAGONAL
TECIDO DE ARAME
TECIDO ORÇÃO E QUADRADO

REBITES DE COBRE
RASTELLOS PARA CAFÉ

PENSAIS PARA TODOS OS FINS
GRAMPOS PARA TELHOS

MOLOS PARA GOUPA
CAPACHOS DE CÔCO

PAIS DE AÇO MARCA "CVSNE"

LEBRE FILHO & CIA
CASA FUNDADA EM 1890
ESCRITÓRIO RUA ANCHIETA, 7 - TEL. 2-0017
CAIXA POSTAL 55 - S. PAULO

LEBRE FILHO & CIA.

Rua Anchieta, 22

Fone 2-0017 - Caixa 55



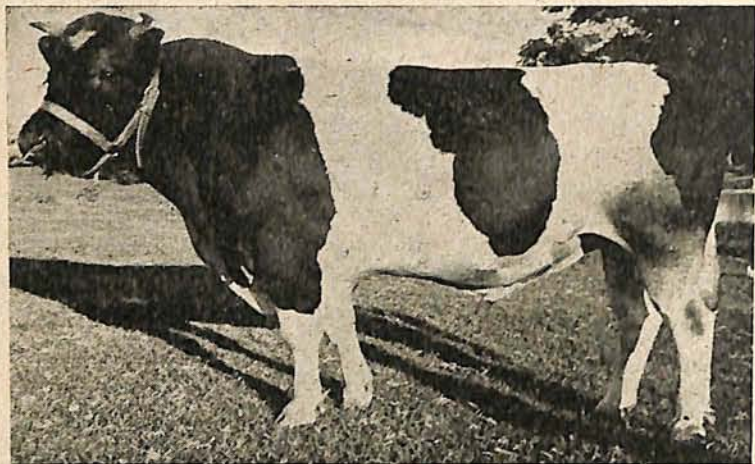
**INSPIRA
CONFIANÇA
PORQUE É
REALMENTE
EFICAZ**

VACINA CONTRA
Manqueira
"RAUL LEITE"

 LABORATORIOS RAUL LEITE S.A.

A Granja da Gloria

C. S. M.



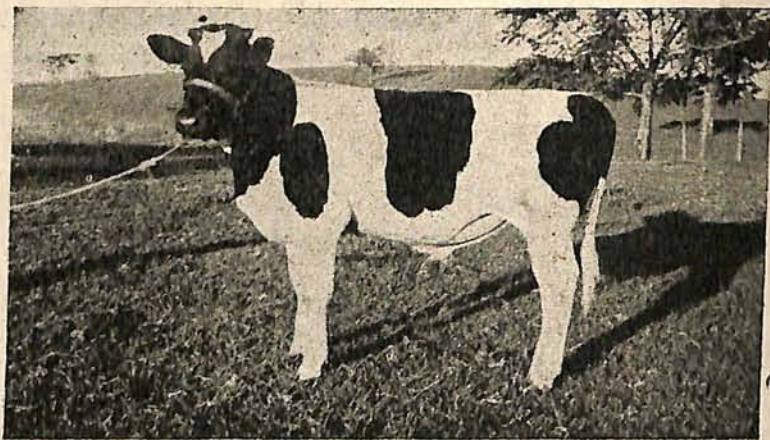
LEHMANN, — Descendente do famoso touro Sminorff, da Holanda e de ótima linhagem leiteira

Da orientação inteligente e perseverante, de um dos mais progressistas criadores do vale do Paraíba, surgiu a Granja da Gloria, adorno da linda cidade da zona Norte — Guaratinguetá. Criador de visão, homem de trabalho, o Coronel Nilo Gomes Jardim, conceituado entre os seus colegas soube com a sua natural habilidade, formar e conservar, o melhor plantel de holandeses preto e branco, dessa conhecida região leiteira. Ha anos era no Vale do Paraíba onde se encontrava o maior e melhor nucleo de criação da raça Holandesa. Mas, infelizmente, de 1933 para cá, em razão da legislação do leite em S. Paulo e de outros fatores anteriores veio o desanimo entre os criadores e a consequente mestiçagem do rebanho puro. Hoje, contam-se a dedo alguns planteis e esses mesmos, feitos a pressa pela aquisição de animais velhos, que por acaso não foram levados aos matadouros, que sem uma lei que os impedisse, sacrificavam animais que hoje, mesmo a leis a peso de ouro não os poderiam encontrar. Referimos aos ani-

mais puros de origem; descendentes de famosos reprodutores importados, e de ótimas linhagens leiteiras. A granja da Gloria, pela orientação do Cel. Nilo Gomes Jardim, soube passar pela tormenta e hoje pôde a contento desempenhar o papel de fornecedora de reprodutores e ao mesmo tempo dar um exemplo tipico aos demais

criadores de que o Holandês adata-se perfeitamente ao nosso clima e que o seu sangue é o unico capaz de manter alta a média de produção de leite.

Na escolha de um bom reprodutor não se deve levar em consideração sómente o fisico e apariências. O bom raçador é aquele que provem de familia de pais puros, sadios e vigorosos para poderem transmitir suas qualidades. Na Granja Gloria, o criador encontrará reunidos todos os fatores essenciais: saúde, resistencia, leite e beleza, por que os reprodutores que concorreram para a sua formação foram escolhidos com essas condições. O seu primeiro reprodutor PIET, importado, que serviu 12 anos, sempre vigoroso, transmitiu todas as suas qualidades. LEHMANN, (2456) importado em 1937, continúa com vantagens o seu antecessor. MINA, (XXII) importada, nascida em 1926, afortunadamente, nunca ficou doente e apesar de já ter produzido 12 crias sadias e bonitas ainda apresenta o aspéto de uma



BRASIL — filho de Lehmann e Mina XXII — o melhor garrote descendente de Mina e futuro raçador da Granja da Gloria.



MINA XXII — que além de ter dado 12 filhos ainda é uma ótima reprodutora.

rês nova e resiste perfeitamente aos ataques de aftosa. BRASIL, nascido em 5-2-41 o último filho de NINA e de LEHMANN, é um garrote, que pelo seu desenvolvimento, saúde, vivacidade e exterior está fadado a ser o grande raçador da Granja.

A "Revista dos Criadores" que vem acompanhando de perto o desenvolver da criação do Holandês em S. Paulo, não pôde deixar de felicitá-lo e louvar o Cel. Nilo Gomes Jardim, por ter conservado o seu plantel isento do sangue indiano, como, pelos magníficos exemplares criados, que bem mostram, o espírito inteligente de criador, que trabalha para si e para o País — um patriota.

Como conhecer a força dos banhos carrapaticidas

Existe um processo, tão simples como pratico, para se conhecer, com bastante aproximação, a proporção de arsênico branco (anidrido arsenioso) dos banhos carrapaticidas, permitindo corrigir as diferenças produzidas pelo seu uso, pela evaporação e pelas chuvas.

Partindo-se da base que o iodo transforma, por oxidação, em arseniato o arsenico em estado de arsenito, podemos ao acrescentar uma solução de iodo a uma amostra do banho, até o ponto exato em que se produz a referida transformação. Uma ou duas gotas a mais da solução dá, com um indicador (amido), uma coloração azul fixa, que é o indice seguro de que a reação, terminou. Conhecendo a quantidade da amostra do banho empregado na investigação e a do iodo, consumido para oxidar todo o arsenico, é facil deduzir a quantidade existente no banho.

Para isso necessita-se um tubo de ensaio de 100 cc. cujo diametro não exceda de 30 mm., graduado de centimetro em centimetro cubico; de um frasco de 200 cc., de cor alaranjada escura, com tampo de vidro esmerilhado para a solução de iodo; de outro, da mesma cor, de 50 cc. para os comprimidos de amido; e, ainda, de uma caixa de madeira para a conservação e transporte destas 3 peças, que compõem o aparelho necessario a determinação da força dos banhos carrapaticidas.

A solução de iodo, prepara-se da seguinte maneira:

Iodo puro, da melhor qualidade 12,7 grs.
Iodureto de potassio da melhor
qualidade 20 grs.
Agua destilada até completar 1.000 cc.

Para a preparação, misturam-se primeiramente, o iodo e o iodureto de potassio; depois acrescentando-se 50 cc. de agua destilada, dissolve-se bem e completando-se com agua destilada até chegar a 1.000 cc.

Dessa quantidade passa-se 200 cc. para o frasco alaranjado, a que já fizemos referencia, e o resto guarda-se em outro vidro adrede preparado, de tamanho conveniente, tambem alaranjado e com tampo de vidro, em lugar fresco e sombrio para utilisá-lo á medida que se precise. Se o resto da solução for guardada em frascos de 200 cc. em lugar de um só, a conservação prolongar-se-á por muito tempo.

A formula dos comprimidos (indicadores), que se faz preparar, em qualquer drogaria, é a seguinte:

Bicarbonato de soda 0,42 grs.
Amido 0,08 grs.
(Para um comprimido)

(1) A solução de iodo altera-se facilmente, se ficar destampada além do tempo necessario ou exposta á ação da luz e do calor. Depois de 6 meses de preparada, é conveniente examinar seu estado antes de utilisá-la, mediante uma prova com solução de arsenito de sódio de proporção conhecida (2 por mil, por exemplo) ou então trocá-la por outra.

A determinação da quantidade de arsenico de um banho qualquer é feita da seguinte forma:

1.º) Enche-se o tubo de ensaio com 50 cc. exatos da solução carrapaticida que se deseja analisar;

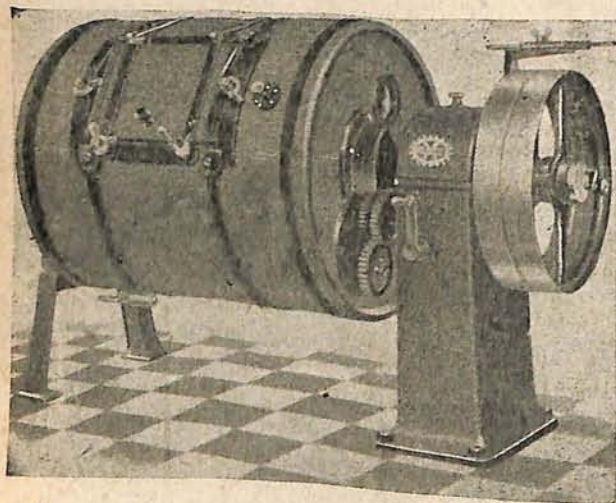
2.º) acrescenta-se a este liquido um dos comprimidos (indicadores), tapa-se com rolha bem limpa, agitando-se o tubo suavemente, até que o comprimido tenha se dissolvido, cuidando-se que não se perca nada do liquido, afim de que as quantidades que servem de base para a prova não se modifiquem;

3.º) isso feito, e uma vés que a espuma produzida pela agitação tenha desaparecido, junta-se a solução de iodo, primeiro em pequenos jatos e depois em gotas, movimentam-se o tubo cuidadosamente, evitando-se perder qualquer quantidade desse liquido. A proporção que se junta a solução de iodo, vai-se produzindo uma intensa coloração azul, que desaparece ao ser agitado o tubo. Quando se chega ao ponto exato em que o acrescimo de uma ou duas gotas a mais da solução de iodo, a cor azul intensa se mantém, quando a agitação não desvanece mais esse matiz, isso é sinal de que a reação terminou (2).

A seguir, mede-se no tubo de ensaio a quantidade de iodo empregada e o resultado obtido indicará a quantidade de arsenico contida no banho, calculando-se que cada centimetro cubi-

(2) Se a amostra de banho estiver suja, deve filtrar-se previamente em algodão, ou, o que será melhor, em papel filtro. Esta operação pode ser substituída pela decantação utilizando-se de algumas gotas de ácido clorídrico, que se acrescentará ao liquido, o qual, depois, ficará em repouso por 15 ou 20 minutos.

Material completo para fabricas de latínios — Instalações frigoríficas em geral — Correias e acessórios



Fabio Bastos & Cia.

RUA FLORENCIO DE ABREU, 367
S ã O P A U L O

Rio de Janeiro
Caixa 2031

Belo Horizonte
Caixa 570

co de solução de iodo empregado representa o conteúdo de 10 centigramas de arsenico por 1.000 cc. de preparação. Assim por exemplo, se tiverem sido empregados 20 cc. de solução de iodo, quer dizer que o banho contém exatamente 2 gramas de arsenico por litro. Para se conhecer a quantidade de iodo consumida basta deduzir do total do liquido contido no tubo de ensaio, os 50 cc. de banho empregados na investigação.

MANUTENÇÃO DO TITULO DAS PREPARAÇÃO

Para evitar a aplicação de banhos inuteis, por demasiado fracos, ou perigosos por muito fortes, é indispensavel manter-se nos mesmos o titulo exato do anidrido arsenioso necessario de acordo com a temperatura ambiente ou época do ano.

É necessario, para tanto, como medida inicial, não se encher os banheiros sem se conhecer a sua capacidade com a mais escrupulosa precisão. A cubagem deve ser assinalada por traços de 1.000 litros até a altura de 1 metro, com traços de 500 litros até sua maior altura.

A profundidade do liquido para o banho dos animais convem que não seja menor que 1,60 metros, mas é util se conhecer a capacidade do banheiro, até 1,90 metros ou 2 metros, marcados com traços de 500 em 500 litros, afim de que se possa determinar, em qualquer momento, os litros de agua acrescimos, por meio de chuva ou outro qualquer motivo imprevisto, no que exceder a medida de 1,60 metros de profundidade e assim acrescentar a quantidade do carrapaticida correspondente á dosagem acertada.

O processo mais pratico e seguro, por sua simplicidade, de se conhecer a capacidade de um banheiro, é o seguinte: vertem-se, preliminarmente, porções justas de 1.000 litros de agua até a altura de um metro mais ou menos. Depois, porções justas de 500 litros até a altura de 1,90 ou 2 metros (3). Deve-se ter já preparada uma regua de madeira branca, bem aplainada de 2 x 6 cms. x 3 m., que servirá como medidor e com a qual tocar-se-á o fundo do banheiro, cada vés que seja vertida uma das porções exatas de agua, que acabamos de mencionar, assinalando-se na regua, de cada vés, com um canivete, um risco no ponto exato que o liquido atingiu e molhou. O primeiro risco corresponderá a 1.000 litros e assim sucessivamente, até chegar aos de 500 litros que, por sua vés, irão se sucedendo até a altura que indicamos. E' obvio advertir, que, ao tocar o fundo do banheiro, para tomar essas medidas, deverá aguardar-se o momento em que o liquido se encontre como que parado.

Essa regua marcada, primeiro em traços de 1.000 litros e depois em traços de 500 litros, serve mais para dar a conhecer em qualquer momento, com toda exatidão, a quantidade de liquido contido no banheiro.

Como o fundo do, banheiro é, geralmente, pouco nivelado, recomenda-se muito especialmente, tanto para a sua cubagem como mais tarde para a determinação do banho, tocar-se o fundo sempre no mesmo lugar, pois um centi-

(3) Nem sempre ao produzir-se a reação a cor é azul intensa. Às vezes, é violeta intenso ou castanho escuro. Essa variação de cores deve-se aos diferentes estados e ao uso do banho cujo teor de arsenico se deseja verificar. Para a investigação não tem importancia a cor, porque realmente importante é que seja uma mudança apreciavel que indique que a reação leve lugar.

metro de profundidade a mais ou a menos, pode representar até 200 litros de diferença, o que convém evitar.

A determinação exata da quantidade de água e de carrapaticida que se utiliza, tanto nas preparações como nas reposições, bastaria para manter sempre em seu justo título a força dos banhos. Mas, como apesar dos cuidados para se evitar os erros e esquecimentos das anotações das medidas, existem motivos frequentes, para se duvidar do verdadeiro estado dos banhos, duvidas que aumentam a proporção da antiguidade das preparações, é conveniente se recorrer ao uso do aparelhamento portátil, descrito no início desse trabalho.

Passaremos, assim a explicar o processo para se corrigir as diferenças de arsenico nos banhos, mediante o uso desses aparelhos.

Suponhamos uma preparação de 12.000 litros de banho usado, cujo título base deve ser de 2,20 gramas de anidrido arsenioso, por 1.000 cc. mas que a determinação com o pequeno aparelho tenha demonstrado que só contém 1,80 gramas por 1.000 cc.

Para fazer com que o banho torne o seu estado correto, isto é, á sua força normal de 2,20 de anidrido arsenioso por 1.000 cc. deve-se acrescentar a quantidade de carrapaticida equivalente aos litros d'água que conte a mais. Para tanto, procede-se da seguinte forma:

2,20 grs. menos 1,80 — igual
a diferença de 0,40
12.000 litros multiplicados pela
diferença 0,40 4,800 grs.
4.800 gramas, divididas pelo
teor base de 2,20 2,181.

A quantidade "2,181" representa os litros de água que a preparação contém a mais. Acrescentando, portanto, o remédio equivalente á referida quantidade, de água, a proporção terá tornado á sua força normal de 2,20 de anidrido arsenioso por 1.000 cc.

(4) As medidas de 1.000 litros e de 500 litros obtêm-se facilmente, por meio de um tanque de um metro cúbico, que deve construir-se ao lado do banheiro, de ferro ou cimento, comunicando-se com o banheiro por um cano de 3 polegadas. Em último caso, se não se dispuser do tanque, pode utilizar-se uma tina de 200 litros, de maneira que representem os 1.000 litros e duas e meia os 500.

DIERBERGER AGRICOLA LTDA.

FAZENDA CITRA

Caixa Postal, 48 Fone: 121

LIMEIRA — C. P.

Plantas frutíferas em geral.
Especialidade de todas as classes.
Laranjeiras, Abacateiros enxertados,
Mangueiras finas, Videiras, etc.

TUNGUE — mudas enxertadas.

Peça m catálogos

Representantes em São Paulo:

RUA LIBERO BADARO', 499-501

Caixa Postal, 458 — SÃO PAULO

senioso, é de 1,80 por 1.000 e o encontrado é de 2,20 por 1.000, isso quer dizer que o banho é mais forte, na razão de 0,40 grs. de arsenico por litro:

2,20 menos 1,80 — diferença . 0,40
12.000 litros multiplicados pela
diferença 0,40 4,800 grs.
4.800 grs., divididas pelo teor
base, 1,80 2,666

A quantidade "2,666" representa os litros de água que se deve acrescentar para debilitar a preparação e levá-la ao seu ponto normal, ou seja, até 1,80 de anidrido arsenioso por 1.000 cc.

Observando o processo indicado, não resta, na pratica, outra cousa sinão substituir estas cifras que servem de exemplo, pela cifras registradas em cada um dos casos.

As pequenas frações de 2 ou 3 centígrados de arsenico por litro de banho, devem ser desprezadas quando se trate de arredondar cifras para facilitar calculos, pois na pratica isso, não tem a menor importancia.

O mesmo ha de se fazer quando se tratar de acrescentar o remédio equivalente a frações de litro de água. Assim, por exemplo, se, como no caso que vimos de demonstrar, o calculo determina 2,181 litros de água a mais, deve acrescentar-se remédio como se se tratasse de 2.200 litros, pois 19 ou 20 litros de água, a mais ou menos, não influem numa preparação de 12 ou 15.000 litros.



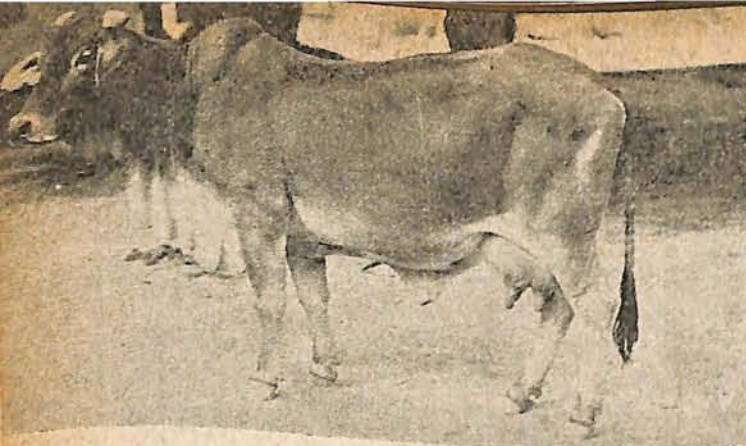
IODALB

IODO ORGÂNICO



O REMÉDIO DA ARTERIOSCLEROSE

*Um produto *Raul Leite**



Reprodutora da raça Sahiwal.

Raças zebús melhoradas

CELSON SOUZA MEIRELLES

Med. Vet. F. D. C. B.

O problema de mais urgente solução no Brasil, em questão de pecuária leiteira, é o de adoção ao meio de um gado capaz de produzir economicamente.

A raça Holandesa resolveu, em grande parte, a questão das criações intensivas, de animais estabulados. Infelizmente o puro sangue não suporta, eficientemente, o regime de escassez de alimentos e alternativas climáticas do nosso meio.

As mestiçagens e cruzamentos podem facilitar os problemas do momento, complicando, no entanto, os do futuro, pela degenerescência e multiplicidade dos tipos, dificultando a seleção racial, a fixação ou obtenção de rebanhos leiteiros uniformes. Os cruzamentos alternados com duas ou mais raças poderão auxiliar uma exploração econômica, fugindo, no entanto aos ensinamentos zootécnicos de fixação e apuramento das qualidades produtoras.

No entanto, da mesma maneira que resolvemos, com o zebú, o problema da carne, poderemos agir na questão do leite, criando uma linhagem indiana especializada. Não será evidentemente, com os zebús atuais que iremos conseguir esses objetivos. Eles foram orientados e estão sendo selecionados, unicamente, para a produção de carne, com o maior desprezo à questão do leite, chegando-se, mesmo, a preferir as poucas leiteiras que não necessitam de ser exgotadas, quando recém-paridas, facilitando o trabalho e diminuindo as despesas da criação. Evidentemente é um ponto de vista errado, pois quando boa leiteira a vaca,

com maior probabilidades, criará, vantajosamente, a sua cria.

O que precisamos é conhecer e acompanhar o que se vem fazendo na Índia. Há uns 20 anos que as fazendas oficiais indianas vem selecionando duas raças produtoras de leite, a Sindi Vermelha e a Sahiwal.

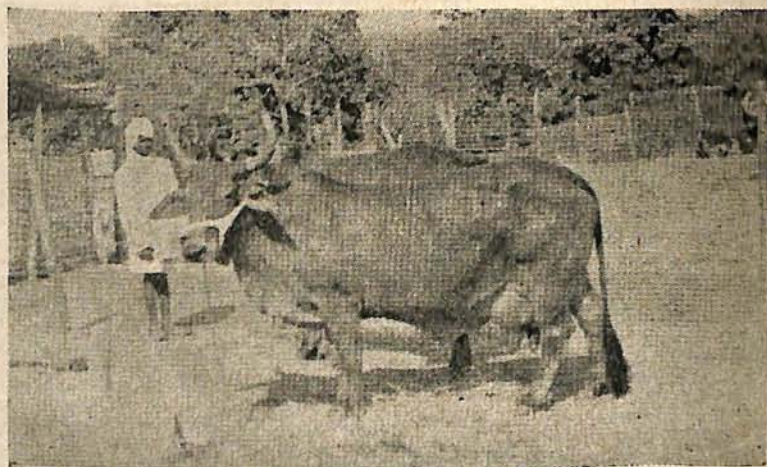
Esses animais, segundo os técnicos orientadores, já vêm produzindo, quando estabulados, tanto quanto as boas vacas holandesas, numa produção diária de 15 a 20 litros, de um leite duplamente mais rico em matéria gorda. No regime de campo a média tem sido de 6 litros, o que ainda não foi conseguido com nenhuma das raças aclimatadas entre nós.

A raça Sindi é criada, em estado de pureza, na área de Las Bela de Baluchistão e mais mestiçada em Karachi.

E' constituída por animais pequenos, de cor avermelhada, que se adaptam às zonas de terras mais pobres, onde não se adaptariam animais de grande porte. A raça Sahiwal, criada na zona sul de Punjab, é de cor vermelho claro ou baio, de conformação bem superior a Sindi — vivendo em zonas de boas terras e ótimas pastagens, aconselhada para regiões de uma agricultura mais rica. Essas duas raças foram exportadas em grande escala para as Filipinas, Estados Malaios, Japão e Burma e é pena que não tenham vindo para o Brasil.

No momento, em razão da guerra, não nos é possível importá-las e assim a nossa orientação deve ser a seguinte:

1.º — aproveitar das raças puras criadas no Brasil (Gir e Guzerat), as melhores vacas leiteiras e submetê-las

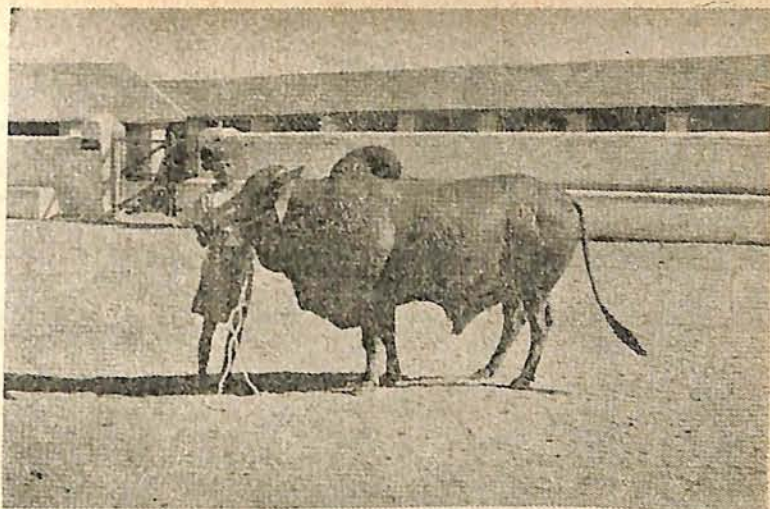


Reprodutora da raça Sindi.

à seleção para formação de uma linhagem especializada;

2.ª — logo que a situação internacional permitir, importar grande numero de reprodutores das raças citadas cruzando com os rebanhos previamente selecionados, para ganhar tempo na formação do gado leiteiro e organizando também, os plantéis puro-sangue.

Si os criadores começarem desde já, a orientar parte de seus rebanhos para essas finalidades, antecipando a melhoria dos rebanhos, quando da importação dos reprodutores, temos a certeza que, em poucos anos, conseguiremos resolver mais um problema magno para a prosperidade e engrandecimento da pecuaria nacional.



Reprodutor da raça Sindi.



Produtos veterinários

ITAL BRAZIL

a marca

Tutelar e Protetora

S. Paulo:

4-7217

Rua Xavier de Toledo.144



Você Sabe ?...



SALVIO DE AZEVEDO, E. A.

COMO COMBATER O BERNÉ?



Nada mais desagradável e prejudicial à saúde de que uma res cheia de bernes! O couro já está, de ante-mão, prejudicando; a saúde fica abalada; o gado perde o apetite, emagrece, torna-se inquieto; perde o seu aspecto de beleza, apresenta-se repugnante à nossa vista.

O que é o berne? E' um dos estados de transformação de algumas especies de moscas, que tem nomes complicados como *Hypoderma bovis* ou *Hypoderma lineatum*, quando listada longitudinalmente.

São elas que depositam seus ovos nas proximidades das raízes dos pêlos, onde eles se prendem e ficam uns 4 dias, quando se dá a eclosão e início do trabalho das larvas. Essas, com seu ferrão, perfuram o couro formando bolsas e aí permanecem até o seu completo desenvolvimento.

Nesse periodo é que o animal mais padece e apresenta-se cheios de pequenos tumores purulentos e sanguinolentos, principalmente no quarto dianteiro, agrupando-se nas proximidades da espádua. São as larvas, na sua fase de desenvolvimento e assim chamadas de berne, que só deixam o corpo do animal, caindo ao sólo, quando terminado o seu ciclo. Na terra ela se transforma em ninfa e daí em mosca, começando novamente sua evolução.

O melhor remedio, conhecido por todos os criadores, para dar cabo dos bernes é o extrato oleoso de fumo. E' preparado facilmente e na pratica, contornando-se as diferentes riquezas de nicotina dos fumos do comércio, emprega-se para um quilo de fumo forte dez litros de óleo (1:10), de preferencia o óleo de peixe que afasta as moscas. O fumo é picado, misturado ao óleo e posto a ferver por meia hora. Tirado do fogo, antes de esfriar, junta-se um pouco de creolina e querosene.

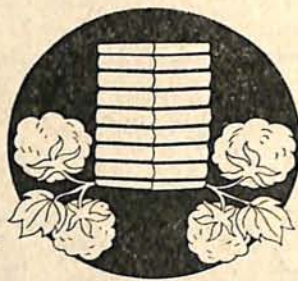
Na aplicação do extrato de fumo deve-se ter cautela, principalmente quando de rezes muito atacadas. Nesses casos o extrato de fumo deve ser aplicado em duas ou três véses, nunca passando-o em mais da metade do corpo do animal, evitando-se, assim, o perigo do envenenamento.

Todas as fazendas de criação, mesmo aquelas que tem banheiros carrapaticidas, e em que o gado vive limpo de parasitas perniciosos, de-

vem ter o seu extrato de fumo prévia e cuidadosamente preparado, cuidando constantemente do seu gado num combate sistematico do berne. Hoje devem experimentar, tambem, a fenotiazina, um preparado sintetico que vem revolucionando o sul dos Estados Unidos. Dizem os técnicos americanos que esse preparado dá cabo dos vermes internos e faz com que o esterco se torne um meio impróprio ao desenvolvimento das larvas, acabando com as motucas, as varejeiras e outras. Não é o caso de uma experiencia?



COMO VAI CORRENDO A SAFRA ALGODOEIRA DE 1941?



Iniciada em 1.º de Março do ano findo a safra algodoeira paulista de 1941 está prestes a terminar. Em 15 de Janeiro de 42 ela já alcançava 380.587.000 quilogramas de algodão em rama, devidamente classificado, portador de titulos reconhecidos e estimados

em todos os mercados do mundo.

Os técnicos paulistas continuam a levar avante, e cada dia por caminho mais firme, os trabalhos do Instituto Agronomico que determinaram orientação segura à cultura do ouro branco em terras de Piratininga.

A safra de 1941 marca mais um recorde na cultura de algodão em S. Paulo, recorde que já estamos acostumados a aplaudir anualmente, tal a pujança com que se desenvolvem as plantações, em todos os quadrantes de nossa terra. Em 1940 tínhamos classificado, até 15 de Janeiro de 1941, 307.587.800, quilogramas. Um excedente, em 41, de 73.342.624 quilos!

Esse aumento de volume, no entanto, não foi acompanhado pela melhoria dos tipos classificados. Comparando-os é facil verificarmos que na safra de 40 a porcentagem de tipo 3 era de 5,60 e em 41 de 1,28; o tipo 4 representava-se por 38,16% em 40, alcançando em 41, 21,22%; o algodão de base 5, 40,19 e 44,65; o de tipo 6, 13,10 e 25,33%, respectivamente e assim por diante.

Varios fatores existem determinando a inferioridade dos tipos: o correr do tempo durante a cultura e principalmente nos meses de colheita; a excassês de braço especializado; a deficiencia de tulhas para o armazenamento do algodão nas fazendas; o trabalho sobrecarrega-

do das máquinas de beneficiamento nas grandes safras e outros muitos. Mesmo assim nunca é demais recomendar aos produtores a maior atenção, o melhor carinho na colheita. Quanto melhor o tipo maior o preço de venda e 1\$500 ou 3\$000 por quilo, em milhões de quilogramas somam centenas de contos de réis.



QUANTOS DIAS VOCÊ TRABALHA DURANTE O ANO?



Vamos supor que, descontadas as horas de sono, de refeições e descanso, sobram-lhe 8 horas de trabalho ativo. Temos assim a terça parte de um dia ou 120 dias num ano. Mas existem os domingos e nesses dias você gosta de ir a missa, de visitar os vizinhos,

de formar a sua roda de pocker ou ler as revistas chegadas da capital. Logo, 120 dias menos 52 domingos, igual a 68 dias.

Aos sábados — há muito tempo que você já adotou a semana inglesa — você só trabalha meio dia e mais um desconto: $68 - 26 = 42$ dias. Faltam as férias que você tira, todos os anos, para passar 15 dias em Santos ou em Caldas e temos $42 - 15 = 27$ dias.

Acontece, ainda, que durante o ano você fica resfriado uma ou duas vezes, tem de quando em quando violentas dores de cabeça e uma vez ou outra o leitão assado lhe faz mal ao estômago. Uns 7 dias por ano você é obrigado a passa-los no quarto ou quando muito bocejando na rede do alpendre e então $27 - 7 = 20$ dias, o total de seu trabalho num ano!

O truc é grosseiro mas dizem que serviu para um chefe de secção justificar a impossibilidade de atender um pedido de um aumento, feito por um 3.º escriturário! E os funcionários públicos só trabalham 6 horas por dia!...



QUAL O MECANISMO DA RUMINAÇÃO?



São os bovinos os ruminantes típicos. Eles tem um aparelho digestivo complicado e caracterizado pelo seu funcionamento. O estômago do boi é formado por quatro elementos, perfeitamente distintos e com funções especiais: a

pança ou rumem, o barrete, o folhoso e a coalheira. Tem o estômago, pela sua disposição, a função de auxiliar o trabalho da mastigação, feito incompletamente pela deficiência dentária, onde faltam, geralmente, os caninos e não existem os incisivos superiores.

O alimento mal mastigado, ainda sob uma forma grosseira, vai ter a pança, onde sofre

uma verdadeira maceração, uma espécie de digestão preparatória. Terminada essa maceração, as contrações da parede muscular levam novamente o bolo alimentício ao esôfago que, trabalhando retrogradamente, vai levá-lo, outra vez, à cavidade bucal. Dá-se, então, começo a ruminação.

Remastigado o alimento, envolvido da saliva e triturados por movimentos das mandíbulas, (cerca de 50 a 70), reduzidos a uma forma pastosa, vai ter diretamente ao 3.º estômago, o folhoso.

Nesse elemento o bolo alimentício, já sob a forma de pasta liquefeita, tem demorada permanência, perde uma grande parte de seu líquido, de forma a chegar ao 4.º estômago, a coalheira, em estado de sofrer os melhores efeitos do suco gástrico e completar a digestão gástrica.

A marcha dos alimentos líquidos ou em forma de papas é diferente. Da boca vão ter diretamente ao barrete ou folhoso.



COMO DESINFETAR OS TOLETES DE CANA, DESTINADOS AO PLANTIO?

É sempre conveniente, quando não se tem absoluta certeza da sanidade das sementes, submete-las a uma desinfecção prévia. Esse trabalho, demorado e dispendioso nas grandes culturas, tem, no entanto, demonstrado os melhores resultados, não só garantindo uma cultura sadia, como um aumento das colheitas, aumento verificado por Evans, nas suas experiências, como de 25% na 1.ª colheita e 17 nas soqueiras.

Evans, nos seus estudos, chegou as seguintes conclusões:

a) — os melhores métodos de expurgo são aqueles em que os toletes ficam imersos em soluções saturadas de cal pura ou em mistura com sulfato de magnésio, na dosagem de 324 grs. para 230 litros da solução;

b) — a duração da imersão foi de 8 a 10 horas;

c) — em ambos os tratamentos os resultados foram os mesmos, tanto na brotação rápida e vigorosa, como no rendimento do primeiro corte e da soqueira;

d) — esses resultados, idênticos e considerados como bons, dão preferência à solução saturada de cal pura, pela sua simplicidade de preparação;

e) — as soluções de cal favorecem uma maior absorção de água pelos toletes e essa humidade determina uma germinação mais rápida e crescimento mais vigoroso.

Essas conclusões aconselham, sempre que as sementes destinadas ao plantio sejam de origem duvidosas, o tratamento prévio dos toletes submergindo-os em solução saturada de cal, durante 8 a 10 horas. Esse tratamento, no entanto, é lento e dispendioso e assim, nas grandes culturas deve-se procurar as sementes em canaviais sãos, de preferência novos ou só utilizando as pontas das canas velhas, onde o açúcar invertido é encontrado em maior quantidade.

Oleo de Cação

Comunicado da Diretoria de Publicidade Agrícola da Secretaria da Agricultura:

O comunicado de hoje, da autoria do dr. Carlos Borges Schmidt, colaborador técnico da Diretoria de Publicidade Agrícola, versa sobre o óleo de fígado de cação, muito mais rico em vitaminas que o de bacalhau, e as condições em que é praticada a sua pesca no litoral paulista:

"Paralelamente ao progresso da ciência, ao surto das invenções e a revelação dos novos descobrimentos, á medida que o nevoeiro, que nos oculta ainda mil e um segredos da natureza, vai como que caminhando á nossa frente, e se dissipando em relação aos fatos passados, novos métodos e processos, novos usos e aplicações de técnica e de matéria prima, vão criando outros tantos elementos de produção e outras tantas fontes de aproveitamento economico. A descoberta das vitaminas deu ensejo a que surgisse um novo objeto de aplicação aos extratos oleosos do fígado de diversas espécies de peixes. Uma delas, e que apresenta motivo de real interesse, é o novo emprego do óleo de fígado de cação, cujas espécies abundam nas aguas do litoral paulista antes usado para fins outros, incapazes de proporcionar o melhor cotação ao produto.

Já de tres anos para cá, o óleo de fígado de cação, tem sido explorado no município de Ubatuba, para ser remetido para São Paulo, onde é usado no preparo de alimentos concentrados e fortificantes para animais. Anteriormente, a produção de "óleo de peixe" apenas era obtida para as necessidades locais. No litoral norte paulista o unico município que exporta esse produto é o de Ubatuba. No ultimo ano a sua produção orçou por uma 400 caixas de 36 litros, pois para o seu acondicionamento são aproveitadas as latas e caixas, usadas, do querosene. Remetida via marítima até Santos, de lá é embarcada para a capital.

O cação — nome generico dos selsquios de tamanhos pequenos e medios, ao passo que o "tubarão" é empregado para

os de grande porte — está representada, nesse trecho de costa, principalmente pelo "Babaqueiro" pelo "Cambéva" e pelo "Sanhapê" ou "Cação". Este apelido do "Sanhapê" tem sua origem no fato de rarissimamente, — uma vez apenas, no ano passado, ser apanhado um macho; a tonalidade do pescado dessa especie é toda do sexo feminino. O "Cambéva" pesa, em media, uns 15 quilos e é apanhado mais na rede que no anzol. Seu fígado rende, segundo fomos informados, e o que transmitimos com as devidas reservas, mais ou menos dois litros de óleo, do modo e no estado em que é ali, naturalmente, extraído. Já o "Babaqueiro" é mais avantajado. Seu peso oscila entre 30 a 40 quilos, fornecendo 3 a 4 litros de óleo hepático. O "Sanhapê", das tres especies principais, é o maior. Seu peso atinge 60 a 70 quilos e o fígado rende de 8 a 10 litros de óleo. Estes dois ultimos cações são apanhados no anzol: o "Sanhapê" á linha e o "Babaqueiro" no espinhel.

De novembro a março, de preferencia em dezembro e janeiro, é feita a pescaria do cação. Os cardumes, que orçam por milhares de individuos, procedentes dos mares do sul, passam, nessa epoca, rumo ás aguas setentrionais. Os principais pesqueiros da nossa costa norte são as aguas das ilhas do Mar Virado e das Conves, o parcel da Lage Pequena, fronteiro a praia do Promirim, e os parceiros da Ponte Grossa, a sueste de Ubatuba. Mais ao sul entre a ilha da Vitoria e a dos Buzios e entre esta e a de S. Sebastião, encontram-se tambem bons pesqueiros. Mas nestas alturas não é aproveitado o fígado. Apenas a carne é salgada, desprezando-se o restante.

A pesca do cação é feita á noite. A de linha nos parceiros, — que são pedras submersas, algo retiradas das "costeiras" — para a pesca do "Sanhapê". A linha possui 30 metros de comprimento, o anzol uns 11 centímetros, encastado com arame de um metro. As iscas são pedaços de peixes. A melhor

época, para esta especie, é de janeiro a março. Os parceiros, ao redor da ilha de Mar Virado, são otimos pesqueiros de "Sanhapê". O espinhel consta de uma centena de anzóis, tambem encastados, porém linhas curtas, de um metro, presos, de dois em dois metros, a um cabo de mais de uma polegada de grossura. Este fica estendido na superficie do mar, seguro em quatro bolas de cortiça, de uns dois palmos cada uma, e ancoradas a qual estão duas travessas de pau, que agarram na areia. O cação, uma vez ferrado no anzol, morre ao cabo de uma duas horas. Pela manhã, quando o espinhel é recolhido e o cardume que existia nas imediações era de tamanho regular, lá estão fígados, todos mortos já, uns 30 ou 40 peixes. No espinhel pescam como dissemos, de preferencia o "Babaqueiro".

A rede, onde o cambéva é pescado, possui 150 metros de comprimento e 6 de largura. As malhas são de 20 cms. E' ancorada, com duas poitas, e suspensa por bolas de cortiça, de 16 cms. de diametro, dispostas de metro em metro. Colocam-na á tarde e vão retirá-la de manhã, encontrando o peixe enleado, já morto, e em condições de quatro ou cinco dezenas. Uma "caçoeira" pois tal é o nome com que distinguem esta das outras redes de pescas, custa atualmente, uns 2 contos de réis. Para a pesca do cação é suficiente um "batelão", canoa feita de um pau só, com quatro palmos de largura e uns 28 ou 30 de comprimento.

Duas ou tres pessoas, apenas, tomam parte nos trabalhos de pôr ou tirar rede e espinhel. Quando é constatada a presença do cardume, e o rumo que o mesmo tomou, é determinado o local em que, rede ou espinhel, deva ser colocado. Esses pontos são, geralmente, conhecidos. Locais de parada costumeira ou passagem forçada, quasi sempre perto dos parceiros, os pescadores bem os conhecem e quasi não falha a cilada.

Trazido o peixe para a terra, dão inicio á faina de prepará-lo. A carne é o "bacalhau

nacional". Salgada, seca ao sol em dois dias. Ou então fresca, entremeada de camadas de sal, vai a prensa e em um só dia estará livre do excesso de água e pronta para ser vendida. No atacado vale 2\$500 o quilo, em Ubatuba. Além da carne aproveitam também o fígado. O resto é posto fóra. Do fígado é extraído o óleo. Usam o mesmo processo que para derreter toucinho. Fresco ou já deteriorado, — nunca, porém, com mais de 4 ou 5 dias, — vão os fígados para tachos ou panelas onde, submetidos a fogo direto, o óleo é derretido e entornado em vasilhas. Usam também colocá-los sobre uma folha de flandres, em forma de bica, com fogo embaixo, escorrendo o óleo, continuamente, num recipiente ao lado. Do modo que sai é enlatado, as latas soldadas e, colocadas nas caixas, aos pares, estão prontas para embarque. Produto ainda mal preparado, como o é, seu preço de venda, lá, não tem ultrapassado de 3\$000 por quilo.

Entretanto, mesmo a fogo direto, envés de aquecimento a vapor, pode ser obtido um ótimo produto. É preciso que seja colocado fresco, em tachos com água do mar, e não permitir que esta ultrapasse a temperatura de 60 a 70°C. Depois deve ser passado em peneira de ferro, a seguir de pano, e acondicionado em latas que serão logo soldadas.

O teor vitamínico do óleo de fígado de cação varia com a espécie de que provém. Este é mais rico que o óleo de fígado de bacalhau em vitamina A, de crescimento ou antirraquitica. Esta maior riqueza oscila entre 5 a 80 vezes a do outro. Assim, esse óleo, pode ser considerado um sucedâneo do de fígado de bacalhau, prestando-se a idênticos usos medicinais. O óleo de fígado de cação é aplicado na saboaria, nos cortumes, no fabrico de velas e, recentemente, nas associações com a margarina, na metalurgia e como lubrificante. Além da carne e do fígado, a pele, as barbata-nas ou nadadeiras e o grosso intestino podem ser aproveitados. O cação, integralmente beneficiado, é mais um novo elemento que pode se tornar objeto de importante e remuneradora exploração".



Não SE
PREOCUPE

Adquira para seu rebanho medicamentos veterinários fabricados pela maior organização do ramo na América do Sul

Uzinaz Chimicas Brasileiras Ltda.

(A Especialista Veterinária)

que lhe oferece como garantia 10 anos de resultados terapêuticos e um medicamento para cada doença

Alguns produtos de nossa fabricação:

- Sorolina — Evita a sangria com superioridade terapêutica.
- Phenodral — 914 da Pecuária — para animais depauperados e convalescentes.
- Tristezina — Curativa e Preventiva — Contra a Pneumonia Enterite dos bezerros.
- Colargolina — Contra o Curso do sangue e Desintéria.
- Anti-Bactérico — Preventivo e Curativo — Contra a Bate-deira dos porcos.
- Pituitrina — Indicação: nos partos e retenção da placenta e cólicas.
- Vacina Manqueira — Contra o Carbunculo Sintomático.
- Soro Anti-Tetânico — Preventivo e Curativo.
- Linimento Sanador — Contra manqueiras, torceduras, etc.
- P6 Anti-Curso — Contra as diarreias dos bezerros.
- Frieirina — Contra as frieiras.
- Petrolano — Medicamento antisséptico, hemostático e cicatrizante.
- Pomada Manqueira — Na cura das feridas antigas ou recentes.
- Fosison — Fortificante de alta concentração — para cavalos, mulas e vacas.
- Aseptolina — Indicação: Infecções cólicas em geral.
- Protogerm — Contra as infecções piogênicas e supurativas.
- Farinha Calcio Fosfatada Saúde — Calcificante de alta qualidade.
- Benzophenol-Azul — A Saude do Gado.

Estes produtos encontram-se a venda na FEDERAÇÃO DOS CRIADORES, Drogasil Ltda., e suas filiais.

Peça a remessa grátis de literaturas e o manual dos criadores com conselhos práticos de prevenir e curar as doenças do gado, às

Uzinaz Chimicas Brasileiras Ltda.

(A Especialista Veterinária)

PÇA. DR. JOAQUIM BATISTA, 10 — JABOTICABAL
CAIXA POSTAL, 74 EST. S. PAULO

Castração das porcas

Nas fazendas de criar a castração dos machos é pratica corriqueira e diaria, todos conhecendo suas vantagens em relação a engorda e melhor qualidade da carne, além da docilidade dos animais castrados, facilitando o trato dispensado ao rebanho e o seu controle economico.

No entanto a castração das fêmeas é tida, erradamente, como operação difícil e perigosa. Ha engano nessa crença, bastando para sua realização uma pratica mais cuidadosa, uma higiene mais observada. E' o que vamos demonstrar ao descrever a castração das porcas.

Ela póde ser feita em qualquer idade, sendo conveniente, no entanto, pratica-la nas leitões novas (2 a 4 meses) quando exploração de fins verdadeiramente comerciais. A sua técnica é facil e para se ter a certeza absoluta de bons resultados, aconselhamos as seguintes medidas preliminares:

a) no intuito de exato conhecimento da localização e da forma dos ovários, órgãos que devem ser extirpados, deve-se abater uma leitão e ao lhe abrir o ventre observá-los, na direção do espinhaço, na altura das ultimas tetas, na sua semelhança a pequenos grãos de côr mais clara que os tecidos circunvisinhos. Eles, os dois ovários, um de cada lado, encontram-se na terminação da trompa do utero. Co-

nhecendo-os na sua localização e forma é facil, mais tarde, descobri-lo pela apalpação, quando da castração;

b) para maior facilidade da operação a leitão deverá ter o intestino desembaraçado, o que facilita a localização dos ovários e diminue o perigo de se alcançar as tripas quando do corte. Para isso é aconselhado um jejum de 36 a 48 horas, dando-lhe, apenas pequena quantidade de agua;

c) a contenção do animal sendo de todo indispensavel, ele deve ser preso a um palanque onde se encontram, á altura de uns 2 metros, um cruzeiro com duas argolas que facilitam a peia da leitão;

d) a higiene é fator primordial de sucesso. O operador deve dispôr de um recipiente com solução de creolina a 3 por 100 e nele mergulhar a agulha e o fio necessario á costura do corte, o bisturi ou um ótimo canivete para a incisão.

A operação:

Amarrada ás argolas do palanque, abertas as patas trazeiras e contida, em seus movimentos, pelo ajudante, lava-se a região a ser operada, passando-se um algodão embebido na solução de creolina nas ultimas tetas da leitão. Com o bisturi ou o canivete faz-se a primeira e pequena

ALIMENTOS CONCENTRADOS PARA ANIMAIS FRANKIN

Rações proteínicas adicionaveis à alimentação comum

FRANKIN - Tipo "A"

Para engorda rápida de suínos.
Método moderno. Produz aumento
de peso de 70/80 quilos em apenas 3
mêses!

Economia de tempo e maximo rendimento.



FRANKIN - Tipo "C"

Para tratamento do gado leiteiro e
criação de bezerros. Aumenta a pro-
dução de leite, supre o organismo dos be-
zerros de elementos necessarios ao desen-
volvimento dos ossos e musculos.



Pegam folhetos, sem compromisso, aos Fabricantes e Distribuidores

FERNANDO HACKRADT & CIA.

Rua Libero Badaró, 314 — 2.º andar — SÃO PAULO — Caixa Postal, 948

incisão em sentido vertical e na linha média entre a 2a. e 3a. teta; de cima para abaixo corta-se 1.º o couro em seguida a camada gordurosa até encontrar um tecido mais resistente. Faz-se, então, um pequeno corte na parte inferior e com os dedos da mão esquerda separam-se os bordos do corte, afastando-se as tripas e com a direita dá-se maior amplitude ao talhe, fazendo-o cautelosamente, cortando-se com atenção, com o fio do bisturi e de baixo para cima.

Aberta a incisão, os dedos indicador e médio da mão direita procuram o espinhaço e localiza, pelo tato, cada um dos ovários, trazendo-os para fóra e cortando-os junto ao ponto em que aderem ao tecido. Feito isso, faz-se a primeira costura do peritônio, dando-se um nó em cada ponta do fio, que deve ser bastante resistente e, em seguida, costura-se a pele, tendo-se o mesmo cuidado. Desinfetá-se o corte com a solução de creolina, desamarra-se a leitôa, levando-a para um lugar seco, limpo e isolado, deixando-se mais algum tempo em jejum, cerca de dois dias, dando-lhe apenas água. depois de 24 horas.

A leitôa deve ser observada nos dias seguintes, desinfetando-se o corte, principalmente se for tempo de moscas que podem provocar as bicheiras. A alimentação, nos primeiros dias, deve ser relativamente leve, caminhando-se, paulatinamente, para o regime normal.

Observados tais cuidados a castração das leitôas destinadas á engorda é facil e proveitosa.

DESNATADEIRAS

VIDA LONGA
CONSTRUÇÃO MODERNA
DESNATAÇÃO PERFEITA
LUBRIFICAÇÃO AUTOMÁTICA EM TODAS ELAS



DESDE 50 LITROS POR HORA

PEÇAS SOBRESALENTES PARA QUALQUER MARCA

P.A. ALMEIDA
QUIMO - LACTO-TÉCNICA
RUA AUGUSTO SEVERO, 105 - CX. POSTAL 954
TELEFONE 4-4312 - END. TELEG. "YRAM"
SÃO PAULO

A PROPAGANDA RURAL

Através de livros e filmes sugestivos faz-se, atualmente, nos Estados Unidos uma propaganda que interessa ao Brasil de modo especial: a propaganda da terra, da volta aos campos, do contacto com a natureza. A propaganda da vida rural, enfim.

Já deixamos de ser o "pals essencialmente agrícola" de outros tempos, mas o desenvolvimento da nossa industrialização, de um lado e a importância crescente da produção agrícola, de outro, estão longe de justificar os resultados do censo de 1940: o abandono das nossas zonas rurais.

Velhos males acumulados tem produzido a evasão das populações do interior em demanda de centros urbanos, onde se vão debater numa vida mais difícil e onde, geralmente, sacrificam certos deveres e alegrias em troca das seduções da civilização. Haja visto o decréscimo da natalidade nas capitais.

Estamos em vésperas de levar ao operário rural direitos e vantagens já assegura-

dos aos mais modestos trabalhadores das cidades e das fábricas, por uma organização social que muito os recomenda. E' de se esperar que a elevação do nível de vida do homem do campo, assistido com organizações de técnica agrícola e medico-hospitalar, realize essa fixação do homem

ao seu proprio "habitat" rural aquele onde as perspectivas sejam melhores, evitando-se ao camponês brasileiro trocar a simplicidade de sua vida pelas crescentes restrições dos ambientes citadinos, das metrópoles onde muitas habitações "só se alugam a casais sem filhos",

Na cura da
AFTOSA



SARNA - DIARRÉIA - VERMES MACREZA - BOUBA E MAIS MOLESTIAS INTERNAS E EXTERNAS

USE "BENZOCREOL"

20 ANOS DE EXITO

Um litro de BENZOCREOL misturado em 50 quilos de sal comum engorda lindamente os animais, dando-lhes resistencia contra enfermidades. Não confundi com perigosos desinfetantes vulgares que misturados ao sal matam o gado. BENZOCREOL extingue BICHEIRAS numa só applicação sem irritar.

Pecem gratis o "GUIA DO CRIADOR" á caixa postal 1002 - SÃO PAULO

Um novo vermífugo - Fenotiazina

G. Carneiro

O "Serviço de Informações Panamericano" com sede em Nova York, acaba de distribuir um comunicado, muito interessante, sobre um novo vermífugo, chamado "fenotiazina", comunicado este mais ou menos nos termos seguintes:

A fenotiazina, vermífugo muito eficaz, que, até agora, só estava ao alcance dos estancieiros e fazendeiros dos Estados Unidos, encontra-se hoje à disposição dos latino-americanos.

Os cientistas do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos têm verificado, nas suas experiências, a efica-

cia da "fenotiazina" contra a maioria dos parasitas internos comuns, que impedem o desenvolvimento e minam a saúde do gado ovino, caprino, vacum e cavalar, bem como das aves domésticas.

O novo remédio não é tóxico nas quantidades que é preciso usar para exterminar os parasitas vermiformes que depreciam a carne do gado e causam nele terríveis prejuízos. A "fenotiazina" pôde ser dada como se dá um purgante, ou misturada nos alimentos, particularmente quando se trata dos suínos e das aves domésticas. Na maioria dos casos tem se verificado que uma dose produz os efeitos desejados.

Os animais, quer se trate do gado lanigero, do vacum, do cavalar ou do porcino, quer das aves domésticas, que se encontram enfraquecidos pelos parasitas internos, que lhes impedem o desenvolvimento normal, podem adquirir uma saúde perfeita por meio da "fenotiazina", nova droga baseada num produto químico sintético, com a qual se tem obtido provas absolutas da sua grande eficácia, nos Estados Unidos, no Canadá e na Austrália.

A "fenotiazina" tem dado provas efetivas do seu incalculável valor na medicação destinada a combater os males que as lombrigas intestinais e os vermes estomacais causam nos animais das fazendas, com a depreciação consequente da carne. A droga em questão, a qual foi descoberta por homens de ciência ao serviço do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos e que tem sido submetida a numerosas e demorada experiências, não poderá deixar de obter um magnífico acolhimento na América Latina, e particularmente nos países ou regiões que se dedicam à criação de ovelhas, gado vacum etc.

No que diz respeito aos carneiros e às ovelhas, a dose usual é de 25 gramas. Para os cordeiros, cujo peso oscile

entre 22 e 27 quilos, o Departamento da Agricultura dos Estados Unidos recomenda uma dose de 12 a 15 gramas. Por via de regra, uma só dose dada aos carneiros, ovelhas ou suas crias, é o bastante para reduzir o número de parasitas internos a tal ponto que esses vermes deixarão de constituir um sério obstáculo para a saúde dos mencionados ruminantes. Mas, se for necessário, pôde repetir-se o tratamento a intervalos de uma ou duas semanas. Não é preciso que os animais facam dieta, e podem também beber toda a água que lhes apeteecer.

E' bom advertir que a urina dos animais ovinos que tomam a "fenotiazina", torna-se colorida, ao entrar em contacto com o ar, devendo-se isso á reação química que o remédio produz na urina; porém, isso não quer dizer que a "fenotiazina" exerça qualquer efeito prejudicial nem



é o nome de novo sistema de cercar fazendas. Absolutamente inofensivos representam em material, tempo e mão de obra uma economia de 80%, na construção de cercas. Práticos e eficientes são usados para porcos, vacas, cavalos e carneiros. Todos os animais, até macacos, respeitam estes cercados, jamais encostando-se nellos.

Pecam folhetos explicativos ao distribuidor Geral para o Brasil:

BENEDICTO SALGUEIRO

Lv. Agua Branca, 476 - Tel. 5-2686 - SÃO PAULO

AGENTES NA CAPITAL:

Azevedo Rodrigues & Cia. Ltda.

Pr. de St. 158 - 2.º and. - s. 314 - Tel. 2-4409

ARAME QUENTE

QUEREIS EVITAR A

PNEUMO-ENTERITE?

Usae o

Sôro Enterico Preventivo



Usina Chimica
de
Ribeirão Preto

Rua Americo Brasileiro, 104 - Ribeirão Preto

Direção Técnica:

Antonio Baracchini

AOS SRS. CRIADORES

- CREO-GADO** — Medicamento insubstituível no tratamento das bicheiras, sarna, frieira, berne, ulcera, etc. Internamente combate molestias gastro-intestinais.
- CRUZ-AZUL** — Poderoso parasitocida para a desinfecção de estabulos, pocilgas, aviários, etc. Peça nosso catalogo com numerosos produtos de uso obrigatório nas fazendas.

PRODUTOS BEKO LIMITADA

RUA PEDRO VICENTE, 99 — Caixa Postal, 2475 — SÃO PAULO
A "FEDERAÇÃO" TEM A VENDAS OS NOSSOS PRODUTOS

nos rins nem nas demais vias urinarias. Quanto ao gado lanigero, para evitar que fique manchada a lã dos animais submetidos ao tratamento, estes devem ser postos em recintos dispostos de tal modo que a terra ou a cama ou leite, em que descansem, absorva rapidamente a urina.

Em vista da intima afinidade biologica que existe entre os animais ovinos e os caprinos, e dado o fato de serem atacados pelos mesmos tipos de parasitas internos, são identicas as doses recomendadas em ambos os casos. As conclusões a que se chegou sobre o assunto obedecem aos resultados obtidos nas experiências.

No que diz respeito ao gado porcino, tem-se visto que a "fenotiazina" obra com a mesma eficacia que o óleo de quenopodio no exterminio das ascaridas, e que, dos remedios conhecidos, é o unico verdadeiramente eficaz para o exterminio das lombrigas nodulares nos suínos. São grandes as vantagens que, neste caso, a "fenotiazina" oferece sobre outros antielminticos, pois suas propriedades toxicas são insignificantes, e é maior a sua eficacia nos animais infestados de parasitas internos do que naqueles que se encontram apenas ligeiramente afetados.

No tratamento do gado vacum, a "fenotiazina" é extremamente eficaz, tanto contra os vermes do estomago como contra as lombrigas nodulares; e é o primeiro remedio verdadeiramente ativo que já mais se descobriu, no que diz respeito a estas lombrigas. A maioria dos investigadores recomenda que a dose seja de 40 a 80 gramas, segundo o tamanho do animal que se deseja curar.

Quanto aos cavalos e mulas, o Departamento da Industria Animal dos Estados Unidos verificou que a eficacia da "fenotiazina" contra os grandes estrongilos é de 95 a

100 por cento, e de 100 por cento no exterminio dos pequenos estrongilos. Como estes parasitas são os mais comuns e nocivos dos vermes que se desenvolvem no aparelho gastro-intestinal dos cavalos, a "fenotiazina" é de uma extraordinaria utilidade na cura do gado cavalari. Existem, tambem, provas de que a "fenotiazina" é pelo menos parcialmente eficaz no exterminio das grandes ascaridas; mas é quasi totalmente ineficaz no caso dos estros e dos vermes nematoides. Não se deve dar a "fenotiazina" aos animais que se encontrem num estado de extrema debilidade ou afetados de alguma molestia debilitante, a não ser por conselho de um veterinario diplomado.

Num recente numero de uma revista publicada pelo Colegio do Estado de Washington, afirma-se que no exterminio dos parasitas cecais das aves domesticas, a "fenotiazina" é 95 a 100 por cento eficaz.

As doses recomendadas para as aves domesticas são de 5 centigramas a 5 decigramas. As doses muito grandes, não produzem efeitos nocivos. Nem a dose terapeutica nem a excessiva prejudicam de modo algum o sabor da carne e a dose terapeutica não influe de modo notavel na produção dos ovos.

Este novo vermifugo deve ser á base do "tional" ou o próprio "tional" já aplicado e fabricado entre nós com o nome de "Lethelmin".



Sr. Criador!

Os bois, os porcos, as galinhas necessitam para o seu desenvolvimento de alimentos sadios e nutritivos

Experimente dar-lhes, si os deseja gordos e sadios

FARELO, FARELINHO E TRIGUILHO



MOINHO PAULISTA

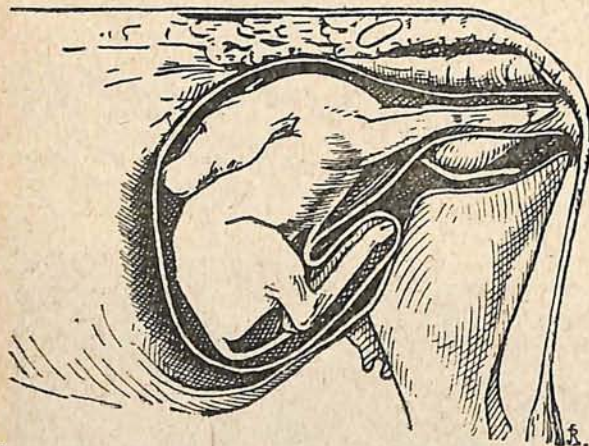
Esterilidade, gestação e parto

Dr. Armando R. Taceres

(Conclusão)

APRESENTAÇÕES

Dá-se o nome de apresentação à região do feto que aparece no estreito anterior e por tal motivo posta em contato com a mão exploradora. O feto pode se apresentar, no momento do parto, em posição longitudinal ou transversal. Encontrando-se no sentido longitudinal pode a sua apresentação ser feita pela cabeça ou pela garupa e quando em sentido transversal a apresentação pode ser dorsal ou ventral. Assim as apresentações serão quatro: duas longitudinais



Apresentação anterior com a cabeça desviada para traz e para cima. Para extrair o feto deve-se empurrá-lo para traz, como o que em geral se consegue que a cabeça tome sua posição normal.

anterior e posterior, duas transversais, dorso-lombar e esterno-abdominal. Nas duas primeiras, salvo raras exceções, o parto pode se dar com o auxílio exclusivo da natureza e são, portanto, favoráveis; nas outras duas torna-se necessária a intervenção do veterinário.

Na apresentação anterior aparecem, em primeiro lugar, a cabeça e as extremidades anteriores; na posterior a garupa e as extremida-

des posteriores. Na apresentação dorso-lombar a cruz, o dorso e o lombo; na esterno-abdominal, as quatro extremidades e o ventre.

POSIÇÕES

O feto pode achar-se colocado no útero materno de distintas maneiras, qualquer que seja a sua apresentação; por essa razão é que se designa com o nome de posição a relação existente entre uma região determinada do feto e outra, também determinada, do lado materno. Para a designação das posições tomam-se como ponto de referencia diferentes regiões da mãe e do feto.

As posições são numerosas e se dividem em normais e anormais, as primeiras quando facilitam o parto, as segundas quando trazem dificuldades. Não iremos estudar todas as posições normais e anormais pois tal estudo foge aos limites deste artigo.

DIFICULDADES QUE SE OPÕE AO PARTO

Quando a saída do feto se efetua fisiologicamente, vindo o novo ser em boa apresentação e posição e sem obstáculo a sua saída, o parto é chamado entócico e no caso contrário, existindo dificuldades e anormalidades, é denominado distócico.

Existindo no parto a intervenção do organismo da mãe e do feto as distocias podem ser maternas ou fetais. As maternas podem depender de uma má conformação anatomica, de alterações patológicas do aparelho genital, de modificações da matriz e de causas gerais. As distocias fetais podem ser devidas à anomalias de apresentação e posição, aos envoltórios ou enfermidades ou lesões do feto. Não nos é possível estudar neste artigo todas as distocias maternas e fetais e assim nos limitamos a breves palavras sobre os partos tumultuosos e languidos e sobre algumas distocias fetais por desvios da cabeça e extremidades.

Preliminarmente aconselhamos, a todo o criador em presença de qualquer distacia, o comparecimento de um veterinário.

Criadores...

Peçam sempre cotações à casa especial de forragens

JOÃO DE OLIVEIRA COELHO

Deposito permanente de ALFAFA -- FARÉLOS -- MILHO -- AVEIA -- CEVADA -- LINHAÇA -- TRIGUILHO -- ARROZ E FEIJÃO -- ALIMENTOS PARA AS AVES.

TELEFONE, 4-9081 -- Rua Brigadeiro Tobias, n.º 565 -- SÃO PAULO

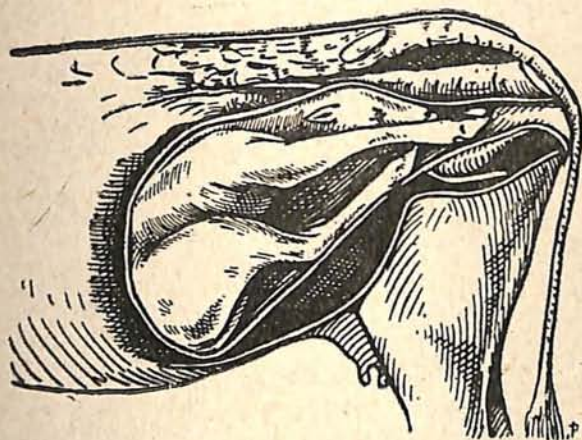
PARTOS TUMULTUOSOS

Com essa designação ou com a de partos agitados, classificam-se os partos que se diferenciam dos normais exclusivamente pelo aumento de dores mais intensas e de muito mais lento o período da dilatação do cólo.

E' observado, em geral, nas primíparas bem alimentadas e tem por causa a idade, a vitalidade excessiva, a pujança organica, o excesso de gordura e o temperamento nervoso.

As fêmeas se apresentam com febre, pulso cheio e frequente, respiração acelerada, mucosas de um vermelho vivo. As dores são abundantes e muito intensas. Fazendo-se uma exploração vaginal pode-se apreciar o estado do cólo do útero, quente, doloroso e retraído.

Certificados de que se trata de um parto tumultuoso e de que não existe outra causa que impeça a saída do feto, o que devemos é levar a fêmea para um lugar escuro, longe de ruídos e de qualquer causa que possa incomodá-la. Continuando as dores violentas, pode-se administrar lavagens rectais normais e colocar panos quentes sobre o ventre. Pode-se, também, aplicar de 15 em 15 ou de 30 em 30 minutos lavagens calmantes de cosimento de dormideira.



Apresentação anterior com as quatro extremidades encaixadas na pelvis. Esta apresentação anormal é sumamente grave e na maioria dos casos é muito difícil salvar o feto aí o trabalho do parto já estiver muito "avançado". As extremidades posteriores deverão ser empurradas para traz com o objeto de facilitar a saída do feto.

adicionado de 8-10 grms. de laudano por litro, empregando-se meio litro de cada vez até a fêmea se tranquilizar. No caso da fêmea não reter as lavagens, o que acontece frequentemente, dá-se por via bucal a mesma beerragem acrescida de assucar.

PARTOS LANGUIDOS

São os partos caracterizados pela pouca intensidade e ineficácia das contrações uterinas para a expulsão do feto. Apesar de nenhum obstáculo, a inércia da matriz com que não se realizem as contrações mostrando-se a fêmea alheia a tão importante ato.

SEMENTES NOVAS

Selecionadas e de Germinação Garantida!

CAPINS: Catingueiro Roxo, Jaraguá, Cabelo de Negro, Colômbio, Ray Grass, Sudan Grass, Capins de Muda, etc.

SEMENTES DE: Cebola, Alface, Mamona, Túngue, Soja, Milho, Arroz, Nogueira de Iguape, etc.

MUDAS DE PLANTAS FRUTÍFERAS
Artigos Em Geral para
Agricultura, Comercio e Industria



SOC. AGRO-MERCANTIL LOSACCO LTDA.

LARGO S. BENTO, 56 - TEL. 3-7711 - S. PAULO

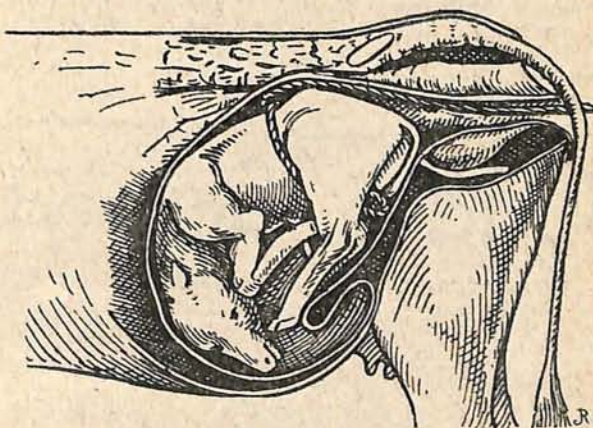
PROPAG

Muitas são as causas e entre elas a idade avançada, má alimentação, estado caquético, anemia organica, trabalho demasiado, enfermidades crônicas, enfim qualquer estado patológico capaz de debilitar o organismo das fêmeas.

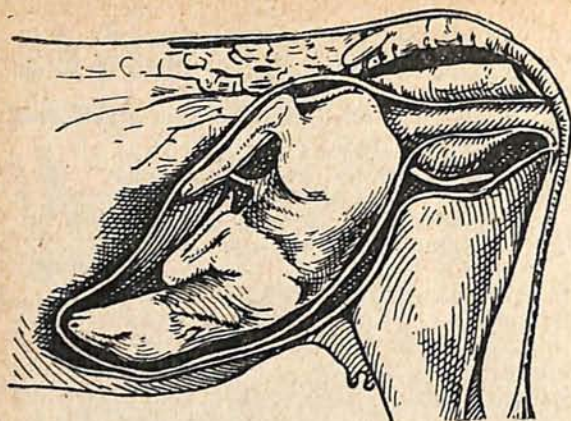
Os sintomas são manifestos: mucosas palidas, pulso debil, temperatura inferior a normal, contrações uterinas frouxas e escassas e quando se pratica uma exploração encontra-se o cólo do útero entreaberto e flácido, nada existindo que se oponha a saída do novo ser, mas mesmo assim o parto não se realiza.

Essa situação pode ser evitada com medidas preventivas durante a prenhez, como um trabalho moderado e uma boa alimentação. Na presença de fêmeas nesse estado deve-se introduzir a mão, limpa e desinfetada, pelos órgãos genitais e com movimentos ligeiros dos dedos se dilata o cólo do útero, que, como já dissemos, se encontra entreaberto e flácido.

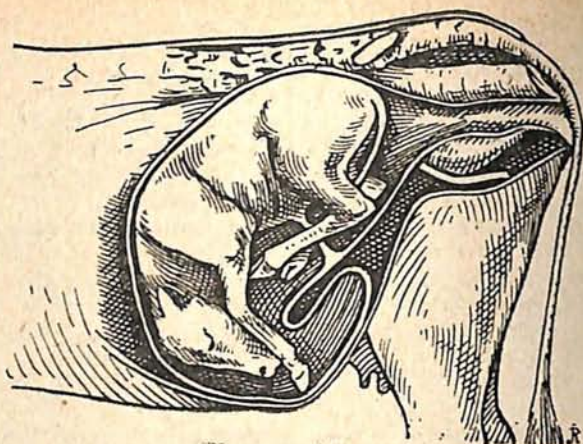
Quando ao se fazer a dilatação e as extremidades do feto forem encontradas, tentam-se trações lentas e moderadas, muitas vezes suficientes para a saída do feto. E' aconselhado que tais operações sejam auxiliadas por uma medicação apropriada a levantar as forças do animal. São usadas as infusões de café, alcoolicas. Com canela, açafrão, sabina e outras. Obtem-se bons



Apresentação posterior mostrando um feto atado



Apresentação posterior. O feto se encontra colocado com o dorso para baixo e deverá ser virado com o objetivo de colocá-lo em apresentação anterior normal.



Apresentação posterior de garupa e curvilhões.

resultados administrando-se por via bucal a seguinte fórmula:

Sabina em pó	30 grs.
Ruta em pó	60 grs.
Água	1 litro
Vinho	1 litro

A pituitrina é um medicamento excelente para tais casos.

DIFICULDADES POR DESVIOS DA CABEÇA E EXTREMIDADES

Só vamos estudar as dificuldades provocadas pelos desvios da cabeça e dos membros, que, pelas disposições especiais dos referidos órgãos, podem dificultar e as vezes impossibilitar o parto. Para as fêmeas, as dificuldades por má posição da cabeça são de maior gravidade que as oriundas dos membros, em virtude do menor volume e maior mobilidade, facilitando os maneios para colocá-los em posição conveniente. A cabeça pode se encontrar dobrada para os lados, para baixo ou para cima, trazendo sérias dificuldades ao parto. Com relação aos membros, no que se refere uma apresentação anterior, pode suceder que a cabeça do feto apareça no estreito anterior sem ser acompanhada dos membros anteriores ou apresentar-se com um dos membros, encontrando-se o outro para traz ou sobre a nuca. Quanto a apresentação posterior, pode acontecer que em lugar de se apresentarem as extremidades posteriores estiradas,

apareçam a garupa e os "corvejones", tornando-se o parto sumamente difícil. Em todos os casos de distocia, por má posição, é conveniente determinar a forma em que se encontram os distintos órgãos para poder levá-los à posição normal mais vantajosa.

A intervenção, em tais casos, só se deve dar depois de se haver esperado o bastante e da mesma se tornar indispensável. O parto é uma função fisiológica que se realiza normalmente na maioria das vezes, só se devendo intervir quando se tenha absoluta segurança de que algo de anormal está acontecendo.

Tendo a fêmea sido levada, para um lugar afastado do resto do rebanho e provida de gem perfeita das mãos e braços com água e sabão, seguida de uma desinfecção com qualquer solução antiséptica (bicloreto de mercúrio a 1-100; ácido fenico 2%). É muito importante, também, a lavagem e desinfecção das partes genitais externas e regiões adjacentes.

O operador introduzirá a mão pelas partes genitais e levará a efeito uma exploração capaz de diagnosticar a posição em que se encontra o novo ser. Feito o diagnóstico procurará colocar o feto na melhor posição afim de que o parto possa se verificar.

Quando o feto ainda não tenha se apresentado no estreito anterior é mais fácil movê-lo e colocá-lo na posição apropriada, mas no caso contrário o trabalho é mais difícil sendo preciso as operações chamadas propulsão, rotação e reversão.

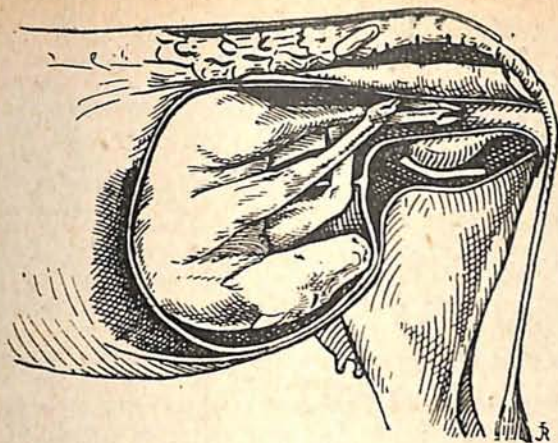
Gado "Schwytz" Seleccionado

A Fazenda "Santa Odila", em Jundiá, tem á venda, ótimos garrotes puro-sangue de origem ou puros por cruz, registrados no "Herd-Book" da Federação e no Registro Genealógico "Schwytz" do Brasil.

Informações com:

Dr. José Mendes Borges

RUA SÃO BENTO, 365 — 1.º ANDAR — TEL. 2-6479 — S. PAULO



Apresentação estérno-abdominal. O feto se encontra atravessado com as extremidades cruzadas.

Propulsão é o trabalho de afastar do estreito anterior o feto mal colocado e incapaz de uma expulsão. Quanto mais adiantado mais difícil levar o feto ao interior do útero. A operação pode ser feita com a mão sempre que se puder chegar até o feto com facilidades de um trabalho árduo e penoso, existindo, também, aparelhos chamados propulsores que fixando-se sobre quando necessária uma intervenção, é a lavação do corpo do feto permitem uma pressão capaz de leva-lo para traz.

Chama-se rotação a operação que tem por fim imprimir ao feto um movimento giratório ao redor do eixo longitudinal, afim de modificar a posição sem mudança de apresentação. Esta operação, de grande importância prática, é bem difícil de ser efetuada. Uma vez feita a propulsão, introduz-se o ante-braço entre o feto e o plano inferior do útero e fazendo-se do braço alavanca levanta-se o feto e procura-se virá-lo para o lado mais conveniente.

Reversão é a operação que consiste em imprimir ao feto um movimento giratório ao redor do seu eixo transversal, colocando-o em apresentações anterior ou posterior, únicas capazes da realização do parto.

Na ocasião da operação e em relação a cada caso particular, o operador resolverá qual a apresentação mais conveniente, anterior ou posterior. Nos casos de reversão deve-se aproveitar os instantes de calma nos esforços expulsivos da fêmea; durante tais esforços deve-se

PORCOS

DUROC-JERSEY e EDEL SCHWIN

Puros e alta mestiçagem. Venda permanente de reprodutores. Ótima linhagem. Preços especiais para lotes, para os que desejarem iniciar criação.

Informações:

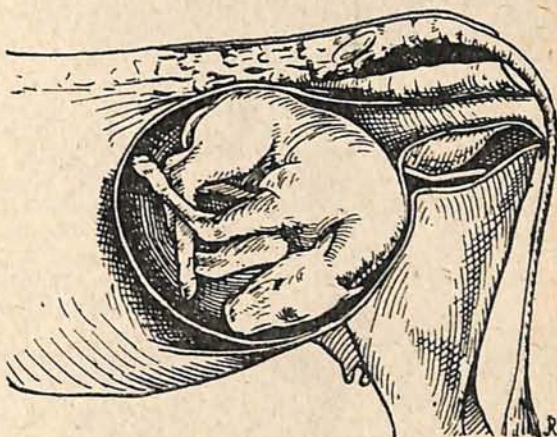
FEDERAÇÃO DE CRIADORES;

CAMPOS NETO & CIA.

Rua Tomaz Lima. 644 -- Tel. 7-1864 --
São Paulo -- ou Campos Neto & Cia.
Cordeiro, C. P. (Perto da Estação).

limitar a manter o corpo do feto na posição já conseguida, evitando-se que as contrações da matriz, prejudiquem o trabalho já realizado.

Reconhecendo o operador a inutilidade dos seus esforços e que o feto não pode sair pelo



Apresentação dorso-lombar. O feto se acha atravessado apresentando o dorso e para que o parto se verifique deverá o feto ser virado afim de colocá-lo em apresentação anterior ou posterior.

seu extraordinário volume, posição irredutível, inércia da matriz ou outra coisa qualquer, é necessário a extração forçada, praticada exclusivamente pelos veterinários.

CRIADORES

EVITEM O PREJUÍZO DE SEUS REBANHOS — Tratamento seguro e econômico — Vacina contra a batedeira - Vacina anti-rábica - Vacina contra o carbunculo hemático - Vacina contra o carbunculo sintomático (peste da manqueira) - Vacina contra a pneumo-enterite dos bezerrinhos - Soro e vacina contra a febre aftosa - Vacina contra o garrotilho - Soro contra o garrotilho - Soro normal do cavalo - Soro contra a pneumo-enterite dos bezerrinhos - Soro contra a batedeira dos porcos - Soro contra a mamite das vacas - Tuberculina - Maleína - Figueirina - Antimorbina - Secção de Quimioterapia - Vermífugos.

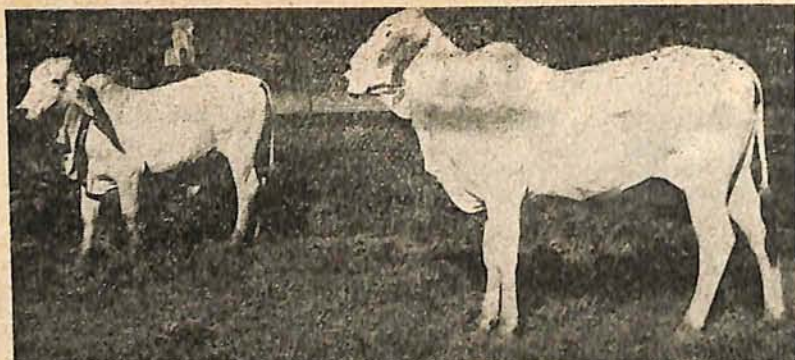
Produtos do

Laboratorio de Biologia Veterinaria de Mathias Barbosa

sob a direção científica do DR. OLIVIO DE CASTRO

Os produtos acima, são encontrados a venda na

FEDERAÇÃO DE CRIADORES



Novilhas Guzerat, criação do Dr. Freitas Lima — Rezende, Est. do Rio.

ASSIM E' QUE SE DEVE VENDER REPRODUTORES

Sylvio Sylva

Um grande criador uruguaio esteve nos EE. UU. em busca de bons reprodutores para a sua "cabana". Em companhia do Secretario Geral da Associação Americana dos Criadores de Herefords, visitou varios "ranchos", fez diversas compras e escolheu um garrote para ser embarcado futuramente, quando completamente desenvolvido.

Voltou á sua terra e lá ficou a espera de seu futuro reprodutor que deveria ser embarcado por intermédio da Associação dos Criadores de Herefords.

Passam-se algum meses e ele recebe do secretario dessa Associação uma carta com o seguinte topico:

"O tourinho que você escolheu, entre outros de Mr. Edens, não se desenvolveu como esperavamos. A sua classificação na ultima exposição de Dallas foi, apenas, do 26.º lugar. Conseguiu o premio 26 num total de 50.

Estou certo de que você ficaria desapontado vendo-o agora. Cresceu bastante, mas é grosseiro de anca, lombo curvo e não tem o peito que parecia conseguir. A cabeça não é satisfatória.

Solicitei a opinião de Mr. Brook, presidente da Associação dos Criadores de Herefords, do Texas, e a de Mr. Bridweel, presidente da Associação Americana de Herefords, ambos foram de opinião de que o tourinho não lhe poderia servir e nenhum de nós quer ve-lo embarcado para a America do Sul.

Mr. Edens convidou-nos a escolher um outro reprodutor e assim que for possível irei, com Mr. Brook e Mr. Bridweel, ao rancho de Mr. Edens.

Estou realmente contristado que o garrote não se tenha transformado num bom touro. Como está, atualmente, iria decepciona-lo. Escreva-me se está de acôrdo com a escolha de um outro reprodutor".

Cerca de um mês depois escrevia, novamente, o secretario da Associação Americana de Herefords:

"No ultimo domingo fui com Mr. Bridwell, ao rancho de Mr. Edens. Mr. Brook não pôde nos acompanhar por estar acamado, consequencia de uma queda do cavallo. Em seu lugar levamos Mr. Dean, vice-presidente da As-

sociação dos Criadores de Herefords, do Texas.

Examinamos novamente o garrote que você havia escolhido e unanimemente chegamos ao mesmo resultado: não está em condições de ser exportado.

Mr. Edens que quer ve-lo satisfeito com a compra propôs substitui-lo por outro tourinho, meio irmão daquele que você escolhera. Ele tem feito muito boa figura nas exposições em que tem aparecido, parece-nos muito superior ao outro e Mr. Edens disse-nos que sua mãe era das melhores vacas, de seu rebanho. Ela morreu ha pouco, razão porque não pudemos ve-la.

O tourinho, que se chama Edens Publican Domino III, tem pouco mais de 1 ano. Tem ótima cabeça, talvez um pouco reforçado de pescoço e tronco. Tem bons apurmos e o lombo muito melhor conformado do que o tal, que você havia escolhido. Gostaria ve-lo um pouco mais forte, mais cheio em seus quartos trazeiros, mas indistintamente é muito superior ao outro.

Mr. Edens está pronto em atender a nossa deliberação, pois é seu desejo ve-lo satisfeito com o reprodutor comprado em sua fazenda. A questão agora é a seguinte: ficará você satisfeito com este novo tourinho? Será melhor esperar a sua nova visita aos EE. UU. para escolher diretamente?

Assim que receber esta carta diga-nos, pelo telegrafo, o que devemos fazer".

A sinceridade dessas cartas, a honestidade no modo de negociar, devem servir de exemplo, de incentivo a todos aqueles que precisam adquirir, em rebanhos afastados, novo sangue para sua criação.

Vender dessa maneira é nobre e digno de ser imitado.

FAÇA O "SEGURO" DE SEU GADO

Usando "APHTOL" contra a aftosa. O mais antigo e eficiente remedio contra a aftosa. Usando VACCINAS "3 N" contra a Diarréia - Manqueira - Carbunculo — Tonificando com fosfato "VITAINA" com iodo á base de fosfato de calcio e iodureto. Alimentando com ração "VITAINA" — balanceada de farelos - vitaminas e minerais. Descontos a revendedores. — Pegam folhetos a

ARTHUR VIANNA & CIA. LTDA.
RUA FLORENCIO DE ABREU, 270 — SÃO PAULO

Atualidades da nossa indústria Leiteira

Fidelis Alves
Netto

Finalmente, a indústria leiteira no Brasil começa a ser considerada como uma das mais promissoras fontes de renda.

Seu progresso, nestes últimos anos, foi bastante animador. Se até ha algum tempo era vista com tristeza e mesmo desinteresse, está hoje em condições completamente diferentes. Cresce continuamente, toma cada vês mais vulto e talvez, dentro em pouco venha a ocupar um lugar destacado na economia nacional.

Muito se alcançou com a solução de alguns problemas basicos e com o estabelecimento de certas normas de ação. O capital neela invertido, em todos os seus setores, cresce rapidamente. O numero de estabelecimentos instalados, nestes 3 últimos anos, para o aproveitamento do leite produzido nas mais longinquas partes de S. Paulo, é consideravel. Com eles cresceu, tambem, a produção de leite; onde hoje se instala uma usina de beneficiamento ou uma fabrica de manteiga, pôde-se contar com um rapido surto de progresso nas suas visinhanças.

Com a oficialização da pasteurização, diversas foram as usinas instaladas no interior do Estado. Melhor observando, veremos que as poucas que existiam, antes da publicação dos atuais regulamentos, só tomaram vulto, realmente, de meados de 1939 para cá.

No quadro abaixo podemos observar o movimento havido no total de usinas e postos de refrigeração, hoje em funcionamento, no Estado de S. Paulo:

	1939	1940	1941
Usinas de pasteurização — existentes	6	7	16
Usinas de pasteurização — instaladas	1	9	12
TOTAL, em funcionamento	7	16	28
Postos de refrigeração para exportação de leite existentes	19	19	21
Idem — instalados	0	2	1
TOTAL, em funcionamento	19	21	22
TOTAL	26	37	50

Como vemos, além do aparecimento de 22 novas usinas, varios foram os postos de refrigeração instalados para exportação, o que vem atestar um aumento de consumo de leite observado na capital de São Paulo.

O numero de fabricas de manteiga, queijo e outros produtos derivados, cresceu tambem nestes últimos anos. Varias fabricas passaram por completas reformas, aumentando e melhorando seu aparelhamento, como consequencia maior foi o volume de produtos manufaturados, alcançando em 1941, segundo alguns observadores, verdadeiro recorde!

Esta produção foi consumida em grande parte, no Estado, mas boas parcelas foram exportadas para outros Estados e mesmo para o exterior.

O beneficio que a instalação de usinas de beneficiamento e fabricas de manteiga trouxe para as diversas cidades e zonas onde foram localizadas é enorme, do ponto de vista higienico, e, principalmente, economico. Apesar das reais vantagens da pasteurização e do beneficiamento do leite, observou-se uma certa retração no consumo em diversas cidades. Entretanto em muitas delas esta retração já está desaparecendo. Ha hoje maior compreensão do que nos primeiros tempos.

O comércio de gado leiteiro experimentou, também, uma fase de progresso e o seu movimento atual é mais animador que em qualquer outra época.

A produção de leite, durante o ano de 1941, pôde ser considerada como a maior já observada em S. Paulo.

Pelos dados obtidos ela pôde ser avaliada em 264.000.000 de litros, aproximadamente, leite esse destinado ao consumo em espécie, e ao preparo de sub-produtos.

E' preciso notar, porém, que nestas cifras não está incluído o leite consumido em todas as localidades do Estado, em cidades, vilas, etc., assim como os derivados, manteiga e queijos fabricados para consumo próprio. Mesmo o leite produzido em certa zona de S. Paulo e que é exportado em espécie, para o Rio de Janeiro, não foi levado em consideração. Aquele total inclui, apenas, o leite recebido em estabelecimentos centralizadores, usinas ou fabricas de manteiga e queijo, sujeitas a fiscalização oficial.

A caseína é atualmente preparada em quantidades muito maiores do que em tempos atrás, talvez já se aproveite na sua manufatura 15 a 20% do leite desnatado, antes jogado fóra ou usado na alimentação de animais.

A situação da nossa industria leiteira é hoje bem diferente daquela de outrora. Dentre as centenas de fabricas de sub-produtos que possuímos inúmeras são as que se encontram perfeitamente aparelhadas para a exportação.

A época atual, mesmo com a insegurança existente, oferece grandes possibilidades para a nossa industria leiteira.

Observa-se atualmente uma certa procura de sub-produtos do leite como manteiga, queijos de certos tipos, caseína, etc.

Dos Estados Unidos, de diversos pontos do Imperio Britânico, bem como de alguns países sul-americanos, solicitam-nos continuamente, informações sobre a nossa capacidade de produção, visando artigos em que estão interessados no momento. Muito embora algumas destas possibilidades sejam temporárias, existindo, apenas, durante e logo após o termino da guerra, elas não devem ser desprezadas. Nossos vizinhos da Republica da Argentina, melhor aparelhados e mais antigos do que nós no comercio exportador de laticínios, tem aumentado de tal modo o seu movimento que talvez já estejam muito acima de sua produção normal.

Nossa industria leiteira já está começando a exportar. Todo o cuidado entretanto deve existir nesta nova atividade. **DA QUALIDADE E DA APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS ENVIADOS E' QUE DEPENDE O NOSSO FUTURO NESTE COMERCIO. O EXATO CUMPRIMENTO DOS COMPROMISSOS E' A VERDADEIRA CHAVE DO SUCESSO.** Algumas praças, hoje no campo de nossas cogitações em virtude da guerra, podem talvez ser bons freguezes de amanhã.

Contudo, além das possibilidades de exportação muito ainda temos que fazer nos nossos próprios mercados internos; o consumo per capita do brasileiro, de leite e derivados, é irrisório quando comparado ao de outros países.

Com o nível atual de vida não se pôde pensar no abaixamento do preço do leite para o produtor, sob pena de vermos diminuída a matéria prima em quantidade e em qualidade. Apesar disto sabemos que toda sorte de dificuldades surgem continuamente para a industria. Ela tem pois dois caminhos a seguir, não só para

enfrentar essas atuais dificuldades e para progredir: de um lado vender mais e de outro reduzir por todos os meios o custo dos produtos que oferece. Para o segundo caso, a produção da caseína, hoje bastante procurada e a redução de todas as perdas são os grandes recursos de que pode lançar mão. Certos tipos de queijos têm hoje boa colocação e o "ICE CREAM", que constitue uma industria bastante rendosa nos Estados Unidos e que já foi tentada ha tempos entre nós, pôde encontrar campo favorável na atualidade. **O QUE NÃO SE DEVE ESQUECER E' A NECESSIDADE DE SE CONSEGUIR POR TODOS OS MEIOS, O AUMENTO DE CONSUMO DE LEITE, QUER EM ESPECIE QUER SOB A FORMA DE DERIVADOS.**

Inúmeras são as acusações e objeções erguidas contra o leite pasteurizado. Entre outras, foi considerado por muitos, e isso com insistência, como pouco nutritivo. Como acusá-lo de pouco nutritivo se ele não é ingerido. Nossas 100 grs., diárias, individuais, quando comparados com as 1.000 e poucas grs. consumidas pelos americanos, devem nos causar tristeza.

Intensas e bem orientadas campanhas, como são feitas em todos os países do mundo, devem ser desenvolvidas para um maior consumo de leite.

Os industriais de laticínios, num amplo e altruístico movimento conjugado devem procurar despertar no povo, em beneficio próprio e da raça, um maior interesse pelo leite e seus derivados. A riqueza do leite como alimento deve ser conhecida por todas as classes sociais.

O consumo de leite cru, comum, de acordo com os regulamentos em vigor, é proibido onde existem usinas de pasteurização. Pois bem, si apesar disto muitos procuram bebê-lo é porque não sabem o que seja leite pasteurizado. Muito se tem dito e escrito sobre ele, porém quasi tudo isso fica para uso de técnicos ou de estudiosos. Não desce ao consumidor.

A industria não deve esperar apenas a ação oficial nesta questão, deve ir de encontro a ela, auxiliando-a por todos os meios, porque assim procedendo, é grandemente beneficiada e com isso presta excelente serviço á nação.

Antes de qualquer espécie de propaganda, a **QUALIDADE DO PRODUTO DADO AO CONSUMO, DEVE MERECER ESPECIAL CARINHO.** Não basta a existencia de um moderno aparelhamento de beneficiamento para se ter leite de boa qualidade. E' preciso saber trabalhar, conhecer os detalhes da técnica de pasteurização e principalmente muita consciencia.

Inúmeras formas de campanhas e propagandas para aumento de consumo de leite tem sido empregadas no estrangeiro, quer por meio de cartazes elucidativos, palestras pelo radio, conferencias, quer por meio de exposições de produtos de laticínios, visitas, etc. Tudo isto porém deve ser seguramente orientado por técnicos conhecedores do assunto e acompanhado, sempre, de um produto, beneficiado e apresentado nas melhores condições.

A campanha e a onda de protexto que está se processando no interior, contra a pasteurização, é originada única e exclusivamente, pela ignorancia das classes consumidoras sobre o que seja pasteurização.

Mostre-se, ensine-se ao povo o que é pasteurização, o que o leite oferece, porque devemos bebê-lo, que muitos dissabores desaparecerão como por encanto.

Grandes são pois as perspectivas para 1942!

Como obter sucesso no armazenamento da manteiga

C. D. Soldado

Um dos problemas mais sérios e dos que mais preocupam os fabricantes de manteiga, é, sem dúvida, o da sua conservação.

O êxito total da conservação da manteiga depende, essencialmente, em primeiro lugar do produtor e em segundo do frigorífico, onde passará grande parte de tempo até ser dada ao consumo. Armazenar manteiga, que não esteja com todos os seus caracteres organoletticos normais, em um frigorífico, é desaconselhável e contraproducente, pois seguramente está fadado a um fracasso completo. Esta elementar regra de conservação, é aplicada indistintamente a todos os produtos passíveis de deterioração e principalmente à manteiga produzida entre nós, que de região para região, se apresenta muito variável, no que diz respeito à sua composição e aos seus tipos.

Tipos de manteiga — As manteigas produzidas em condições precárias não oferecem garantia. Sua conservação é problemática e o êxito muito relativo.

Deve-se dar preferência às manteigas elaboradas dentro de normas técnicas cuidadosas e bem definidas.

O creme, como geralmente acontece entre nós, devido a falta de higiene, chega às fábricas com grande quantidade de bactérias, substâncias fermentativas, que são as causas indiretas dos aromas e sabores desagradáveis que a manteiga apresenta, quando pronta para dar entrada nos frigoríficos. É de grande importância, trabalhar com cremes novos (doces), ou quando às fábricas estão separadas dos centros de produção por grandes distâncias, reduzir a sua acidez, resfriá-lo ou ten-

do-se em mira produzir manteiga tipo-extra, pasteurizar o creme.

Desde há muito, se sabe que os germes microbianos tem grande influencia nas transformações sofridas pela manteiga. No entanto são pouquíssimos os microbios que decompõem a matéria gorda; e como a sua existência depende única e exclusivamente dos elementos azotados e açucarados, eles só podem encontrar meio de vida na caseína e na lactose, trazidas pela água retida na massa gordurosa!

Assim a operação mais importante no fabrico da man-

teiga é a lavagem e a seguir uma malaxagem completa. É imprescindível, que a lavagem elimine todas as substâncias acima referidas e que o limite máximo de humidade, não ultrapasse nunca a um máximo de 15%.

A água utilizada em todas as operações da manipulação, deve ser pura e se possível esterilizada, pois, desta precaução depende o sucesso da boa conservação da manteiga.

Enfim, é de grande interesse levar ao frigorífico manteiga de creme pasteurizado, perfeitamente desodorada, lavada com água fria e pura e com um teor de hu-

Tripla proteção!

O novo processo de acondicionamento agora usado na Manteiga "Aviação", é o que se pode idealizar de mais perfeito e racional. Tudo foi previsto para assegurar-lhe uma proteção eficaz contra as inclemências da temperatura. Este perfeito systema de acondicionamento significa tres vezes mais proteção a sua saúde. Em lugar de qualquer outra, prefira "Aviação"!

ENVOLTORIO FOLIANTE DE MADEIRA

PAPEL VEGETAL ESTERILIZADO.

CINTA DE GARANTIA

IND. BRASILEIRA MANTOIA 250 GRAMAS REG. MARCA

MANTEIGA FRESCA DE 1ª QUALIDADE

MANTEIGA Aviação

midade o menor possível. Segundo "Monvoisin", manteiga de creme pouco ácido se conserva melhor que as de creme de acidificação normal e com maior razão que as manteigas com ácidos pronunciada.

Acondicionamento — As nossas manteigas, tem acondicionamento os mais dispares. A manteiga deve ser acondicionada em caixas ou barris novos ou em bom estado de conservação.

Deve-se proceder da seguinte maneira: A manteiga deve ser bem prensada — para que no seu interior, não fique nenhuma bolha de ar e envolvida em papel impermeável ou se possível de alumínio.

As caixas e os barris devem ser de madeira bem seca, inodoras, limpas, com uma capacidade de 30 a 40 quilos e de tipo "standard", para facilitar o manejo e o aproveitamento do espaço nas camaras frias.

Transporte — Devemos seguir á risca este aforismo americano: "uma hora ganha no envio da manteiga, á camara frigorifica, prolonga em muitos dias, o seu estado normal de conservação".

Deve ser preocupação constante do industrial não retardar, nem um minuto, o envio da manteiga elaborada ao frigorifico; pois as modificações na composição bacte-

riologica da manteiga se processa com uma rapidês incrivei.

Em clima tropical como o nosso, essa demora é ainda mais prejudicial e pôde se traduzir em prejuizos incalculaveis ao industrial que comumente armazena o seu produto. A rapidês neste caso é benéfica, a negligência desastrosa.

Camaras frias — Para que se processe a conservação perfeita da manteiga, com todas as qualidades de produto fresco, sem modificações de aroma, ela deve ser mantida em camaras frias com uma temperatura de refrigeração perfeitamente adequada.

Atualmente se acredita que as temperaturas muito baixas não são benéficas, mas prejudiciais para a qualidade da manteiga. Depois de compulsar-nos varios trabalhos sobre o assunto concluímos; as temperaturas muito baixas, destroem o aroma da manteiga e podem ser prejudiciais para o seu teor vitaminico. não oferecendo nenhuma garantia á sua conservação.

Deste modo, o regime de temperatura deve ser contido entre — 5°C a — 10°C.

Esse regime diario de temperatura da camara, entre a posta em marcha e a detenção das maquinas, dá todas as facilidades na exploração frigorifica. Este regime man-

tem em toda a massa da manteiga um ótimo de temperatura de — 7° C., com a vantagem de oferecer amplas garantias. A humidade pôde provocar amolecimento da manteiga durante a conservação. E' esta a razão porque insistimos, sobre o acondicionamento e na humidade da manteiga que deve ser a menor possível.

Em um depósito racionalmente construido e equipado de todos os melhoramentos técnicos e modernos, se obterá um ótimo gráo higrométrico, do ar, e se a equipagem da camara permitir e assegurar a ventilação, por refrigeração de ar separado, o gráo higrométrico será ainda mais reduzido.

A ventilação é aconselhavel, quando as camaras não são abertas com regularidade permitindo um trafico de entradas e saídas.

Feita com técnica a conservação da manteiga garantirá o sucesso do produto sempre que existir a colaboração mutua entre o industrial e as grandes emprézas que exploram entre nós a conservação dos mais variados produtos.

Grandes vantagens advirão desta colaboração, em benefício da industria e do consumidor, que deseja sempre ter, á sua mesa, um produto bom, saboroso e nutritivo.

Manteiga Viaduto

A MANTEIGA DE PUREZA ABSOLUTA :: QUALIDADE E SABOR INEGUALAVEIS

FABRICADA COM TODOS OS REQUESITOS TÉCNICOS EM FABRICAS MODELARES

Prefiram em sua mesa a melhor manteiga

Fabricantes: Alves, Azevedo & Cia.

RUA WASHINGTON LUIZ, 98 — SÃO PAULO

Fabricas em:

São Simão, Casa Branca, Rio Preto, Santa Barbara do Monte Verde, Traitaba

MANTEIGA VIADUTO — sempre a melhor

ACIDÊS DO LEITE

O que é, suas causas, como evitá-la

F. A. N.

Uma das cousas que mais aborrece o produtor de leite é ver o seu produto rejeitado ou receber constantes reclamações sobre as suas más condições ao chegar a usina.

Além do aborrecimento natural ha o prejuizo economico. Quando a quantidade de leite é reduzida e raramente acontece haver uma rejeição, isto passa despercebido; a medida porém que as partidas crescem em quantidade e as rejeições se amiam, o caso assume outro aspecto.

A acidês elevada é, talvez, uma das causas mais comuns de rejeição. Procuraremos aqui explicar o que ela é, quais as suas causas e como evitá-la.

Entre os componentes normais do leite encontram-se alguns constituintes ácidos, como o ácido cítrico e outros. O ácido lático, porém, encontrado em maior quantidade do que os precedentes é que determina realmente a acidês de um leite.

Embóra seja encontrado sistematicamente em quantidades variaveis no leite, o ácido lático não faz parte da sua cinstituição normal. Ele é formado por ação de grupos de germes determinados que convertem o açúcar do leite ou lactose em ácido lático.

Estes germes podem se encontrar já no ubere ou então penetrar no leite no exterior, por meio das mãos do ordenhador, pocira, baldes, etc. Desenvolvendo-se e produzindo ácido lático dão ao leite uma ácidês relativa. Quando se encontram em numero elevado, e as condições para o seu desenvolvimento se apresentam favoraveis, acabam por alterar completamente a constituição do leite, levando-o á coagulação.

Entretanto, muito antes de chegar a este ponto as analises que se fazem usualmente á entrada da usina já revelam uma acidês elevada.

Os microorganismos que são caracteristicamente ácido lático-produtores pertencem ao grupo de germes denominados *Streptococcus lactis*, *Str.liquefaciens*, algumas especies de lacto-bacilos e outros. O que mais nos interessa porém na pratica é saber onde eles se encontram e portanto como evitar a sua presença no leite. Eles se acham bastante disseminados na natureza, encontram-se na pocira, nas plantas, forragens, cama, sujidades de toda especie que se encontra no local de ordenha e ainda em maior quantidade nas fezes e no esterco.

O ácido lático produzido no leite não é de todo nocivo, até ao contrario tem uma ação benefica, desde que a sua quantidade não seja excessiva. Ele tem uma ação preventiva sobre o desenvolvimento de algumas especies de germes não desejaveis, principalmente os tipos putrefativos. Desde que haja um decrescimo na acidês e o ambiente interno se torne favoravel ao desenvolvimento destes germes, surgem logo rapidas transformações, principalmente sobre o seu gosto.

Estes grupos de germes produtores de ácido lático tambem denominados flóra acidificante, têm pois um papel importante na defesa do produto. Entretanto, devemos evitar o seu excessivo desenvolvimento e principalmente as contaminações massigas.

Além da flóra acidificante influem sobre a acidês do leite diversos outros fatores tais como: periodo de lactação, alimentação, inflamações do ubere, estado geral de saúde do animal, etc.

Durante o periodo de lactação nota-se uma variação sensivel na acidês do leite produzido por um animal são. O colostro tem invariavelmente uma acidês bastante elevada. Nas primeiras ordenhas após o parto, a acidês do colostro é elevadissima; nas tiragens seguintes ela vai se reduzindo gradativamente e em alguns casos, já no quarto dia após o parto se encontra normal. Algumas vêses porém, depois de doze e até mesmo quinze dias ainda se tem uma acidês elevada, o que faz com que se admita em média um aproveitamento do leite sómente depois do oitavo dia após o parto.

Para o fim da lactação a acidês começa a se reduzir chegando até abaixo do normal, principalmente quando as vacas estão quasi secas.

A alimentação pode influir excepcionalmente sobre a acidês. A cana dada em grandes quantidades pôde dar lugar a uma acidês elevada. A silagem não influe dirêtamente sobre ela, como alguns querem atribuir.

As inflamações do ubere, feridas, mesmo outras molestias que atacam os animais, influem notavelmente, razão porque tambem se deve ter o cuidado de não misturar o leite destes animais com aquele produzido por vacas sãs, sob pena de perder toda a produção.

Como vemos pois, diversas são as causas que influem sobre a acidês, determinando a sua elevação e causando com isso sérios inconvenientes.

Quando uma partida de leite destinada ao consumo se apresenta com acidês elevada, isto é, com uma reação acima dos limites estabelecidos pelo regulamento é ela em certos casos destinada ao fabrico de manteiga ou sub-produtos, recebendo então o seu proprietario metade do que receberia si o leite se apresentasse normal, porém em geral o que acontece é a sua rejeição ou inutilização sumaria pelo serviço de fiscalização.

De qualquer modo o produtor é prejudicado. Quando o leite se destina ao fabrico da manteiga, nunca poderá ser obtido bom creme de um leite já com acinês elevada. Sendo destinado então para o fabrico de queijo, maiores serão os inconvenientes.

A acidês elevada deve ser combatida de qualquer forma; ela prejudica produtor e industrial.

A regulamentação atual admite uma variação de cinco grãos Dornic, isto é, admite leite cuja reação esteja entre 16 e 20 grãos. Entretanto, o leite quando produzido e mantido em condições satisfatorias deve se apresentar na usina com uma acidês nunca superior a 18 grãos.

Conhecidas as causas da acidês, vejamos como evitá-la.

Uma vês afastadas do rebanho produtor as vacas recém-paridas, evitados certos alimentos que influem sobre a acidês, principalmente no periodo da seca, um cuidado diario e constante deve-se ter com as condições da ordenha, manipulação e transporte.

Diversas são as causas que durante a ordenha podem influir decisivamente.

Em primeiro lugar, o local onde ela se processa tem grande importancia; deve ser seco, limpo, arejado e ao abrigo do sol e da chuva. Nele deve existir agua em abundancia e ao alcance facil da mão. Não é preciso luxo nesta questão de local, o que realmente interessa é a higiene do mesmo, as suas condições de limpeza. O estercor que se vai depositando durante o trabalho deve ser removido, deve-se cuidar de uma proteção á poeira, etc. Certos locais onde atualmente se pratica a ordenha entre nós, são simplesmente medonhos. Temos visto currais onde é tal a lama depositada, argamassa de barro, urina e estercor, na qual as vacas se atolam até o jarrete, arrastando os tetos sobre esta massa, sujas e em tal estado que é humanamente impossível a produção de leite limpo e de baixo teor microbiano.

A apresentação dos animais para a ordenha é tambem de grande importancia. A não ser em certos casos, é até um contrasenso entre nós, pensar na lavagem diaria das vacas, antes

da ordenha. Isto entretanto não exclue uma limpeza sistematica de uberes e talvez mesmo do quarto posterior de um ou outro animal que se encontre muito sujo. Num local provido de agua em abundancia, com o auxilio de pequenas vasilhas é relativamente facil a limpeza dos uberes e tetos. Pôde-se até adicionar um desinfetante qualquer á base de cloro na agua, afim de torná-la mais eficiente. Ubere e tetos, bem como a mão do ordenhador poderiam ser enxutos em panos limpos.

Do ordenhador é que depende porém o sucesso de qualquer medida. Antes de qualquer coisa é preciso afastar da mente de nossos homens que as suas roupas devem ser sujas. Não vamos preconizar o uso de aventais ou mesmo de cobretudos para o ordenhador na fazenda. Não, sabemos que eles não estão em condições de possuí-los. O que não deve ser esquecido porém é que as suas roupas precisam ser limpas. Outra coisa que deve ser tambem afastada de sua mente é a de que lavando o ubere, isto é, pondo as mãos na agua fria varias vezes, adquirem reumatismo. E' preciso convence-los que tal não acontece, não existe perigo algum nisso, é uma questão puramente de habito.

A higiene propria e saude são tambem cousas que não devem ser descuidadas, pois as vezes um homem portador de uma molestia inofensiva, na produção, pôde contaminar partidas inteiras de leite com graves riscos posteriores.

Os utensilios usados para a ordenha devem sofrer cuidadosa seleção, devem ser mantidos sempre em condições higienicas e perfeitas. A pêa é um verdadeiro problema. Pôde-se dizer que a pêa é o que mais suja as mãos, o leite, vasilhame e até mesmo os proprios animais. O meio de melhor se resolver esta questão é utilizar-se duas pessoas para o serviço, uma só peando e prendendo os animais. As pêas de corrente prestam melhores serviços que as de corda e têm a vantagem de poderem ser mais seguramente limpas do que estas.

O balde de ordenha, filtro e latão que vão receber o leite, devem ser cuidadosamente limpos e esterelizados, pois é das suas condições que depende grandemente a conservação do produto. Estes utensilios convem que sejam sempre de forma e material próprio para ter contáto com o leite; os baldes galvanizados e completamente abertos devem ser totalmente afastados. Devem ceder lugar para aqueles de abertura lateral e principalmente de metal estanhado. E' desnecessario dizer-se das condições do filtro. O algodão, a tela ou o pano que as vezes faça deve ser cuidadosamente mantido, pois pôde ser campo de extensas fermentações e um perigoso elementos de contaminação.

A conservação do leite durante a ordenha, meios de transporte e a duração do mesmo deve receber carinhosa atenção.

De nada nos adianta lavar os uberes, mãos, etc., si durante a ordenha abandonarmos o latão e filtro que vai recebendo o leite, em pleno sol, descoberto, recebendo moscas, poeira, etc.

A presença de germes no leite é uma questão indiscutível; a sua maior ou menor quantidade depende dos cuidados tomados na produção. Devemos portanto evitar de qualquer forma o seu desenvolvimento até a entrega, o que é em geral a causa da elevação da acidês. A proliferação dos germes depende de dois elementos basicos para alterar o produto: de tem-

peratura e tempo para agir. Quanto mais alta a temperatura tanto mais favorável é o desenvolvimento. Quanto mais tempo decorrer entre a ordenha e a entrega, maiores são as possibilidades de acidificação do produto.

Os meios que podemos lançar mão neste caso são o resfriamento e a entrega rápida.

O resfriamento a uma temperatura variável entre 0° e 10°C, paraliza quasi que totalmente o desenvolvimento. Nesta temperatura o leite pôde se manter sem se alterar até por mais de 24 horas. Entre 10 e 15°C já ha algum desenvolvimento, porém reduzido; acima desta temperatura a ação inibidora do frio é menos eficiente, o desenvolvimento se acelera á medida que a temperatura sobe, atingindo o seu ótimo aos 37°C.

O resfriamento do leite na produção pôde ser feito de varios modos. A agua e principalmente as instalações frigorificas são os elementos de que dispomos para obtermos este beneficio.

São os seguintes os processos empregados para o resfriamento nas fontes de produção:

a) imersão dos latões em tanques com agua corrente;

b) pelo uso de resfriadores apropriados, trabalhando com agua ou salmoura e geralmente conjugados a um filtro, e

c) refrigeração por meio de aparelhos mais especializados.

No primeiro caso, os latões podem ser imersos até a altura das alças em tanques com agua corrente. Quanto mais fria for a agua melhores serão os resultados. A agitação do leite de tempos em tempos pôde acelerar o resfriamento.

Este tipo de resfriamento pôde e deve ser empregado pelos pequenos e médios produtores. A construção ou adaptação de um tanque, coberto, no local de ordenha ou nas suas proximidades não é coisa que demande grandes despesas. Os latões podem ser amarrados pouco antes de

se iniciar a ordenha para se evitar que flutuem quando ainda vassios e daí serem retirados sómente no momento de serem transportados para a usina.

O segundo processo exige o resfriador. Existem diversos tipos de resfriadores no mercado, uns mais praticos do que outros. A circulação de agua é assegurada por mangueiras. Quando se dispõe de uma instalação frigorifica a circulação de salmoura ao invés de agua, em temperatura baixa torna muito mais eficiente o resfriamento, permitindo a obtenção de temperaturas satisfatorias. Na falta de instalação de frio, a agua pôde assegurar um resfriamento relativamente satisfatorio, dependendo sempre da sua temperatura. De qualquer modo a diminuição da temperatura do leite mesmo de poucos graus é já de interesse na preservação das suas qualidades.

O terceiro tipo é empregado quando se tem grandes quantidades para resfriar, utilizavel na produção porém mais empregado na industria.

A questão das acídies, é bastante seria, acarreta anualmente enormes prejuizos não só para o produtor como para o industrial. Ela deve ser combatida por todos os meios de que se possa lançar mão.

Não deve ser esquecido que o leite tirado em milhares de locais é ingerido por alguns milhões de nossos semelhantes. A pasteurização hoje já bastante empregada, não melhora um leite mal produzido, ela não é empregada com o fim de mascarar ou substituir os métodos de produção e conservação inadequados.

Cada produtor deve, por interesse proprio e da nossa industria leiteira, progredir, não ficar estacionario. Das condições de produção é que depende o sucesso das operações a que o leite é submetido posteriormente, nas usinas de beneficiamento.

A produção é a base de toda a industria leiteira.

Damião Barreti & Cia. Limitada

FABRICANTES DOS AFAMADOS QUEIJOS PROVOLONI E PARMEZÃO

M A R C A

Marca



Registrada

E DA MANTEIGA VITALIS E ESTRELLA

Industria Brasileira

Estamos estabelecidos desde 1988

Rua Brigadeiro Tobias, 635

Telefone: 4-5802

S. PAULO-BRASIL

Estamos organizados para podermos
exportar grandes partidas de
QUEIJO E MANTEIGA

A caseína e suas aplicações

(Guernsey Meeder's Journal)

O leite desnatado é aquele do qual se retirou a gordura, destinada ao fabrico de manteiga ou outros fins. A caseína constitui cerca de três por cento do volume de leite desnatado.

Como alimento a caseína é uma das proteínas mais completas, do leite integral pois que contem os principais aminoácidos nutritivos. Como matéria prima para a industria tem muitos usos: no fabrico do papel, material plastico, colas, tintas, inseticidas, produtos farmaceuticos e mais recentemente, tecidos e feltros para chapéus.

A caseína é conhecida e usada ha séculos. Na idade média era a unica pasta usada pelos encadernadores. A caseína fabricada naquela época e encontrada em nossos dias difere muito pouco da que fabricamos hoje. O interior de muitas catedrais europeias, dos séculos XIV e XV, tem hoje a mesma tinta com que foram pintadas ao serem construidas e as cores permanecem nitidas e brilhantes.

Desde inicio do presente século, a caseína está sendo produzida, em quantidade, nos Estados Unidos. Durante alguns anos houve dificuldade em se obter caseína uniforme, de boa qualidade e por esta razão muitas industrias preferiam o produto importado. Atualmente é difficil obter caseína sufficiente de boa qualidade, tanto importada como não, principalmente da qualidade necessaria para fibra.

No ultimo ano foram utilizadas 75.000.000 de libras (cerca de 34.000 toneladas) de caseína nos Estados Unidos, das quais dois terços foram de produção local. Das importações, a Argentina forneceu mais de 22.000.000 de libras (cerca de 10.000 toneladas).

As importações aumenta-

ram, grandemente, em 1941, devido, em parte, aos grandes pedidos de papel de embrulho, matéria plastica e cola, e, parcialmente, também, devido á retração no fornecimento do leite desnatado, local, necessario á manufatura da caseína. Grande quantidade de leite desnatado que podia ser obtido no presente, está sendo transformado em leite desnatado em pó, destinado á Grã-Bretanha. É um comércio de emergência e, provavelmente, existirá somente durante e imediatamente após a guerra.

Teóricamente, mais de 50 bilhões de libras (cerca de 22.680.000 toneladas), de leite desnatado são utilizados anualmente nos Estados Unidos para a produção de leite desnatado em pó, caseína ou outros sub-produtos do leite. Atualmente este enorme pedido não é proveitoso para a industria.

Com poucas exceções, o leite é produzido em todas as regiões dos 48 Estados Americanos. Em muitas fazendas, algum leite desnatado é retido quando os fazendeiros separam o creme e o remetem para as fabricas de manteiga. Boa parte deste leite desnatado é destinado á alimentação do gado.

Para induzir o fazendeiro a remeter mais leite integral para o mercado, ele deve ser melhor remunerado, afim de que possa satisfazer pelo menos três itens seguintes: 1.º — as despesas extraordinarias para o transporte do leite integral; 2.º — compensá-lo sufficientemente para a substituição dos alimentos que ele necessita para os seus rebanhos e 3.º — compensação para a mudança deste método de operação.

Mesmo quando o leite desnatado é obtido em quantidades consideraveis, nas fabricas centralizadoras, exis-

tem outros problemas ligados á extração de caseína. Ainda que muitos melhoramentos tenham sido feitos na manufatura de caseína, a instalação de maquinario é custosa e é necessaria habilidade para o preparo de um produto de alta qualidade. A caseína ainda não póde ser feita em todas as usinas manufatureiras de produtos leiteiros.

A caseína é preparada em varios centros do país. Entretanto, estes não são acessíveis a todos os produtores de leite e é anti-económico o transporte do leite desnatado em grandes distancias. A caseína, na sua competição com produtos que pretendam substituir, requer um baixo preço de custo, não suportando transportes caros.

Possivelmente este problema possa ser resolvido, pelo menos em parte, ideando-se um método para produzir boa caseína na fazenda. As pesquisas neste sentido entretanto ainda não chegaram a resultados satisfatórios.

Com os pedidos britânicos, reclamando enormes quantidades de leite evaporado e leite em pó, a produção interna de caseína é comparativamente, pequena, em relação ao aumento de pedidos para a fabricação de cola, papel e de tintas. Consequentemente tem sido necessario importar alguma caseína da Argentina. Esta situação póde continuar até o fim da guerra, porém o National Dairy Products Corporation está se preparando para uma produção adicional de caseína de modo que possa ser assegurado um fornecimento interno adequado.

De outro modo o aumento de aplicações da caseína cresce de todos os lados. Por exemplo: afim de aumentar a produção de aço, tornou-se necessario mais carvão coke e para produzir mais coke os

fornos tinham que operar em temperaturas mais elevadas. Isto resultou na produção de menos fenol, usado nas colas impermeáveis que competem com a cola de caseína. A restrição na produção deste tipo de cola aumentou os pedidos de cola de caseína e portanto, de caseína.

De acordo com o Bureau of Agricultural Economics, United States Department of Agriculture, entre dois terços a três quartos da caseína produzida nos Estados Unidos provem de Wisconsin, Califórnia e Nova York. Outros Estados como Vermont, Illinois, Minnesota, Idaho e Washington, são também importantes produtores de caseína.

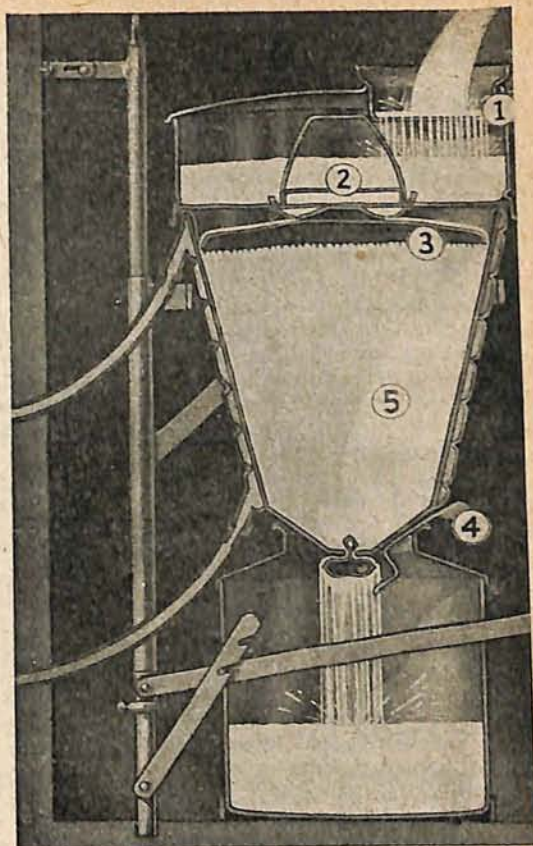
A separação da caseína do leite desnatado é relativamente simples; produzir caseína de alta qualidade e operação bem mais difícil.

Em geral a temperatura do leite desnatado é elevada para 95 a 118°F (35 a 47.78°C), adiciona-se o ácido e o soro e a porção líquida é separada. As lavagens cuidadosas removem o excesso de ácidos e de sais. Em seguida é removida pela pressão a maior quantidade possível de água. A caseína é picada em partículas do tamanho do arroz ou menores, e rapidamente seca. E' em seguida ensacada e embarcada para os centros manufatureiros.

Na indústria de papel de embrulho é usada mais caseína do que em todos os outros fins combinados; como na indústria de matéria plástica, na manufatura de canetas-tinteiro, pentes, botões, fivelas para cintos e ornamentos para vestuário. Nestes últimos anos a caseína vem sendo largamente usada na indústria de tintas.

Depois de 4 anos de estudos e pesquisas a National Dairy Products Corporation anuncia a produção de uma nova fibra obtida da caseína do leite. Mais uma fibra artificial que vem concorrer com a lã, o algodão, a seda e com os rayons, nilons, viscosas e outros produtos sintéticos. O leite — tão útil e preciso á alimentação humana — ganha mais uma magnífica qualidade: vestir a humanidade.

Resolvendo o problema da acidificação do leite na sua fazenda



E' sabido que as bactérias acidófilas multiplicam-se rapidamente quando favorecidas por temperaturas mais quentes e dificilmente crescem em temperaturas frias.

O "FILTRO-RESFRIADOR BABSON" foi idealizado para, em uma só operação, filtrar convenientemente o leite e promover o seu resfriamento; esta última operação, com o intuito de baratear o serviço, é feita exclusivamente com o emprego de água corrente. Este filtro é construído inteiramente em aço inoxidável, com todas as partes desmontáveis para facilidade da sua limpeza. Em ambiente fechado, nele se processa a coagem, filtragem e resfriamento do leite, este a uma temperatura tão baixa quanto mais fria for a água utilizada, numa proporção aproximada de 150 litros por hora.

A gravura nos mostra:

1 — COADOR, em tela desmontável. Retém os pêlos, palhas, parasitas ou outras impurezas que possam ter caído no leite.

2 — FILTRO, desmontável, com um disco de algodão de 6 polegadas de diâmetro prensado em gaze.

3 — LAMINA UNIFORMISADORA DA CAMADA DO LEITE, que, trabalhando automaticamente, faz com que este tome a fórmula de uma fina película.

4 — VALVULA AUTOMATICA, que, por meio de uma alavanca, impede a saída do leite quando se substitui o latão cheio por outro vaso.

5 — REFRIGERADOR, composto de cones de aço inoxidável. A água passa 8 vezes, de baixo para cima, através desses cones e em redor do refrigerador.

O "FILTRO-REFRIGERADOR BABSON" é de montagem extremamente simples, podendo funcionar no próprio estábulo ou na leiteira.

Os distribuidores exclusivos, no Brasil, destes aparelhos, são os Srs. FABIO BASTOS & CIA., com casas em S. PAULO, á rua Florêncio de Abreu, 367, no RIO DE JANEIRO e em BELO HORIZONTE.

Queijo Cheddar

O. D. S.

Dentro dos tipos de queijo de maior aceitação, nos mercados consumidores estrangeiros e principalmente, nos Estados Unidos, ocupa lugar de destaque o Cheddar.

Como no momento, que atravessamos, é de grande interesse para os nossos industriais a sua fabricação passamos a descreve-lo: —

Definição: É um tipo de queijo, muito popular e muito utilizado na alimentação, não só nos Estados Unidos, como também na Inglaterra.

Origem: O seu nome se origina da vila de "Cheddar", em Somersetshire (Inglaterra), onde foi fabricado pela primeira vez. Este queijo é antiquíssimo, porém o processo do "Cheddar" atual, não é tão velho.

Tipos e variedades: Os queijos fabricados pelo processo "Cheddar", tem formas diferentes e nomes os mais variados, como por exemplo: Flats (Chato), que tem o mesmo diametro do Cheddar, porém pesa somente 13 a 17 quilos; Daisies, com 30 centímetros de diametro e pesando 10 quilos; Young Americans, com 20 centímetros de diametro e pesando 3 a 5 quilos; Long Horns de 12 cms. de diametro e 5 quilos de peso, e finalmente Squares que tem inumeras formas e de 7 a 10 centímetros de espessura.

Fabricação: Cumpre notar que, tanto para o fabrico deste queijo, como para o de qualquer outro, é indispensavel que a fabrica esteja instalada com todos os requisitos capazes de proporcionar higiene, limpeza, á custa de muito ar e luz, muita agua, sabão e vapor.

— O queijo é fabricado com leite fresco de vaca, podendo o leite ser integral, parcialmente desnatado ou totalmente desnatado. Tem a seguinte designação: Full Cream (creme), Part Cream (Melo creme), ou Skim (desnatado).

O leite ao chegar á fabrica é pesado e, em seguida levado para o deposito, através o filtro de tela.

A temperatura ideal, para o leite é 30° C.

Coalho: O coalho é então adicionado, em proporção suficiente, para se obter uma coagulação perfeita.

A coagulação atinge o seu ponto ótimo entre 25 a 40 minutos.

O leite no momento de ser trabalhado deve ter uma acidez de 18 a 20° Dornic.

No momento em que for empregado o coalho, deve-se agitar bem o leite em toda a sua massa, durante alguns minutos, até que as bolhas de ar, que se formam na superficie, demorem a se desmanchar, indicando, assim, o inicio da coagulação. Esta medida é aconselhavel, para evitar que o leite coagule, parcialmente, dando uma coalhada sem homogeneidade.

Ponto ótimo para o corte da coalhada — Decorridos os 40 minutos do emprego do coalho, introduz-se na coalhada o dedo indicador, levantando-se a seguir em posição mais ou menos horizontal, de modo a vir fendendo a massa, que deve se quebrar num só sentido, deixando o dedo limpo e sem fragmentos.

Realizada esta primeira prova, procede-se o corte da coalhada, que é executada com o cortador vertical e horizontal (liras americanas).

A massa depois de bem cortada em todos os sentidos, tem a forma de cubos de 8 a 10 milímetros.

Depois do corte, a massa, é aquecida lentamente, até atingir a temperatura de 35 a 42°, não se deixando entretanto de mexer continuamente.

Quando a massa é mexida, por intermédio de um agitador mecanico a pratica aconselha aquecer 2°C. a mais do que quando se agita normalmente.

Depois de cosida, continua-se a agitar, intermitentemente, até que a massa tenha a consistencia desejada e isto se determina apertando-se um punhado, que deve se desagregar quando se abre a mão.

A seguir se processa a extração do soro. Neste momento a acidez deve ter atingido 20° Dornic.

A massa se dispõe em uma camada de uns 10 centímetros de espessura as véses no fundo da tina, e outras véses em estantes cobertas com um guardanapo de linho de malhas grossas.

Depois que tenha permanecido o tempo suficiente para fazer liga, é cortada em pedaços retangulares e de facil manejo.

São virados a mludo e finalmente empilhados de dois até quatro.

A temperatura da massa durante este tempo é de 32° C.

Moagem: Depois de uma a três horas, a massa se modifica, completamente, dando pela palpação uma sensação suave, aveludada, é então moída em pedaços do tamanho de um dedo, e mexida na tina, até que não desprenda mais soro.

O tempo desta operação é de 1 hora a hora e meia.

Salga: Se salga na proporção de um quillo de sal para 450 litros de leite utilizados.

Prensagem: Neste momento está pronta para ser prensada. A massa é colocada em fôrmas de ferro estanhado e do tamanho desejado, sendo o seu interior forrado com tela especial para queijos. As fôrmas são colocadas na prensa e submetidas a grande pressão.

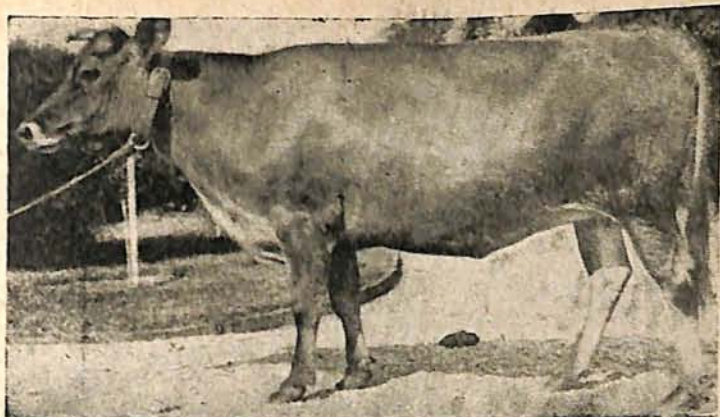
Maturação: No dia seguinte os queijos são retirados dos moldes e colocados nas prateleiras da sala de maturação. Anteriormente eram conservados nas camaras de maturação durante 6 meses.

Atualmente são revestidos com parafina e postos em depósitos frigoríficos, quando tem 3 a 12 dias de preparados.

Ha grande procura por parte dos consumidores, por um queijo brando, e por essa razão a maturação deve ser processada a uma temperatura de 10° C.

Nota — Como nem sempre se pôde contar com leite em espécie, de ótima qualidade, recorreremos á pasteurização, para garantir o sucesso da fabricação.

Neste caso, torna-se obrigatório o adiconamento de fermentos laticos selecionados.



Vaca Jersey, importação para a Granja Sta. Hilda, propriedade do Sr. Eurico Barbosa Lima.

Exportação de queijos nacionais

Uma das boas oportunidades comerciais que a atual guerra nos trouxe foi o incremento da exportação dos queijos nacionais.

O Brasil possui, ha já bastante tempo, uma industria de laticínios desenvolvida, produzindo queijos de varios tipos europeus. No entanto, até 1939, quando os paises americanos podiam abastecer-se no continente europeu, nossas exportações desse artigo eram incertas. E' verdade que a produção crescia de ano para ano e que o produto nacional praticamente expulsára do mercado interno o similar importado. No entanto, quasi nada tínhamos conquistado no mercado externo.

Em 1938, exportámos menos de cinco toneladas no valor aproximado de 25 contos de réis, sendo nosso unico cliente digno de nota os Estados Unidos que, apesar disso, importaram apenas uma tonelada e meia no valor de 9 contos de réis.

Convem notar que os Estados Unidos são o maior produtor de queijos do mundo, sendo, todavia, o terceiro país colocado na ordem do maior valor da importação desse produto.

No ano de 1939, nossa exportação sofreu uma queda consideravel, pois, não chegamos a exportar uma tonelada. Contudo, já em 1940, começamos a sentir os efeitos do desaparecimento da concorrência dos países europeus, principalmente da Holanda, França, Italia e Suíça. A ausencia desses mercados fornecedores permitiu o aparecimento, no comércio externo do nosso produto e a conquista de novos clientes. Surgiram dois novos compradores: a Guiana Holandesa e a Bolívia.

Em 1941, porém, a nossa exportação registrou aumento notavel. Em oito meses desse ano, exportámos em valor três vezes mais do que a soma dos anos de 1936 e 1939. A Guiana Francesa um cliente fraco que apparecera em 1939, com uma importação de 50 quilos, tornou-se nosso melhor mercado; o Perú aumentou enormemente suas importações, assim como a Bolívia; appareceram os novos mercados da Venezuela e Trinidad. Também, os Estados Unidos reapareceram com a maior importação feita por esse país nos ultimos seis anos.

Mas, a verdade é que nos-

sas exportações de queijos para os Estados Unidos não atingiram ainda o elevado nível que poderão atingir.

O mercado norte-americano oferece possibilidades enormes que convém considerar.

Agora mesmo, a Republica Argentina, também produtora de laticínios, acaba de enviar á America do Norte um representante afim de estudar as possibilidades de incrementar sua exportação de queijos para aquele país. No entanto, essa Republica vizinha já possui exportação consideravel, acentuadamente aumentada com o advento da guerra.

Não nos devemos esquecer da questão dos preços na concorrência que nos está aberta, pois, o queijo argentino chega ao nosso proprio mercado em condições mais acessiveis do que o nacional. As grandes possibilidades atuais do mercado norte-americano devem ser consideradas com atenção e devemos nos aplicar em conquistar uma situação sólida em mercado tão promissor.

Eis um pequeno quadro sobre a exportação de queijos do Brasil, por países de destino:

Países	Unidade	1936	1937	1938	1939	1940	1941 Jan./Ag.
G. Francesa	Quilo	—	—	—	50	1.292	17.665
	Mil réis	—	—	—	450	9.956	142.852
G. Holandesa	Quilo	—	—	—	—	450	—
	Mil réis	—	—	—	—	3.640	—
Perú	Quilo	—	30	—	404	270	1.805
	Mil réis	—	160	—	2.840	2.013	14.050
Colômbia	Quilo	—	45	30	461	50	—
	Mil réis	—	233	128	3.708	525	—
Bolívia	Quilo	—	—	—	—	66	231
	Mil réis	—	—	—	—	494	1.662
Estados Unidos	Quilo	3.000	—	1.500	—	—	3.651
	Mil réis	14.937	—	8.996	—	—	39.826
Venezuela	Quilo	—	—	—	—	—	2.470
	Mil réis	—	—	—	—	—	33.355
Trinidade	Quilo	—	—	—	—	—	3.651
	Mil réis	—	—	—	—	—	42.321
Totais	Quilo	3.000	60	1.530	915	2.128	29.473
	Mil réis	14.937	393	9.124	6.998	16.628	274.166

○ leite protege os dentes durante a gestação

(The «Milk Dealen»)

“Quantidade variáveis de leite, juntamente com outros alimentos protetores, em cada refeição, protegem a mãe providente das perdas de dentes, durante a gestação”, proclama o Conselho Nacional de Laticínios.

Os Drs. Fred Oberst e E. D. Plass, da Universidade de Iowa, comunicaram recentemente, varias observações interessantes sobre esta questão. Estudaram o metabolismo do cálcio, fósforo e azoto, em 5 mulheres grávidas durante os últimos 5 meses de gestação, e início da lactação. A dieta escolhida para seus experimentos foi considerada como ideal para o crescimento e desenvolvimento da criança em formação, sem perda destes elementos para o organismo materno.

A comida ingerida pelas gestantes era baseada na dieta pré-natal, geralmente recomendada pelo Departamento de Pediatria da Universidade de Iowa. Influiu, diariamente: 1 litro de leite ou mais; pelo menos um ovo; duas porções de vegetais; duas porções de frutas (uma crua); 30 grs. de manteiga; uma porção de queijo fresco; uma porção de “ice cream” e uma colher de chá de óleo de fígado de bacalhau. Pão, cereais e batatas eram servidos em quantidades para satisfazer o apetite. Esta dieta inclui o leite e outros produtos láteos recomendados para as gestantes pelo Comité de Alimentos e Nutrição, do Conselho Nacional de Pesquisas.

Foram feitas duas provas para ver em quanto a dieta proporcionada estava acima das necessidades das gestantes. (2).

Em todos os casos foi armazenado mais cálcio do que era necessário para o feto. Mesmo durante a lactação uma pequena quantidade de cálcio foi retida por estas mães. Em todas e

principalmente um caso um excesso de fósforo foi acumulado durante a gestação, porém em dois casos foi retido mais azoto do que aquele necessário para os bebês.

Todas cinco destas mulheres tinham caries dentárias no início do estudo. No fim — aproximadamente um mês após o nascimento de suas crianças, não havia caries novas. Um caso mostrou completa suspensão de consunção e em todos os outros grandes melhoras foram notada.

Estas observações sugerem, de acordo com Oberst e Plass, que o acúmulo de sais minerais é importante no controle de caries dentárias em gestantes. Isto poderia auxiliar na preparação de reservas de cálcio-fósforo, na boa estrutura e para uso nos últimos meses, quando as necessidades para o desenvolvimento dos bebês é maior.

Resumindo, Oberst e Plass estabeleceram que em dieta média, durante a gestação, aproximadamente dois terços a três quartos de cálcio, da proteína é tomados de leite ou produtos láteos. A importância do uso de grandes quantidades de leite e de seus produtos durante a gestação não pôde ser mais acentuada. Certamente nenhum outro alimento singular forneceria estes constituintes dietéticos tão abundantemente como o leite.

(2) Em uma foi feito o estudo da quantidade de cálcio, fósforo e azoto armazenado, acima da quantidade calculada para as necessidades de crescimento da criança e para a lactação. Noutra foi feito cuidadoso exame das condições dos dentes, durante a dieta especial para gestantes em que se achavam.

Notas

Estabelecimentos que contribuem para a manutenção da seção "O Leite e seus Derivados", em nossas paginas.

Alves, Azevedo & Cia.

Fabio Bastos & Cia.

Gonçalves Salles & Cia.

Damião Barreti & Cia. Ltda.

Cooperativa Central de Laticínios

Usina Dominio

Usina de Laticínios Bragança

Usina União de Laticínios

S/A. Fabrica Produtos Alimentícios "Vigor"

Novos técnicos em usinas de beneficiamento

Aos 20 de Dezembro ultimo, foi encerrado o segundo periodo do curso rapido e pratico de técnicos em usinas de beneficiamento do leite.

Receberam o titulo de técnicos, achando-se portanto aptos a cuidarem daqueles estabelecimentos os senhores: Otavio Gomes Carneiro, Mario Campolim, Estevam Romera Junior, Orlando Gargantini, Oswaldo Frederico, Romulo Campos D'Arace, Paulo Moreira Rodrigues e Manoel G. Carvalho.

Este curso de grande utilidade para a nossa industria leiteira, preparou no seu primeiro ano de vida, juntamente com aqueles formados no periodo anterior 16 técnicos em usinas de beneficiamento.

O primeiro periodo de 1942, deverá ter inicio segundo o regulamento do curso aos 16 do corrente e terá a duração de 4 meses.

O Conselho Nacional de Laticínios dos Estados Unidos em perfeita harmonia com o governo americano, acaba de lançar, através a onda domingueira da National Broadcasting Corporation, um excelente programa radiofonico: "Fazer a America forte".

Técnicos, cientistas e estrelas, ditam aos americanos as normas de uma alimentação sadia, onde o leite tem lugar de excepcional destaque. Durante 13 semanas os yankees vão aprender a melhor se alimentar, ficando conhecedores do valor alimenticio do leite e seus derivados.

Uma das publicações oficiais da Suissa acaba de divulgar os dados estatísticos da produção leiteira em 1940.

A guerra vem influindo na pecuaria suissa. Em 1940 as vacas recenseadas somaram 910.005, quando em 1939 e 38, eram, respectivamente, 926.400 e 912.516.

A produção anual per capita, baixou, também. Em 1940 foi de 2.970 quilos de leite; em 1939 tinha sido de 3.000 e, em 38, 3.060 quilogramas. Os totais produzidos alcançara mas seguintes cifras: em 1940 — 2.766 de quilos; em 1939 - 2.834 milhões; em 1938 - 2.860 milhões.

Casa
ANGLO-BRASILEIRA
SECCION DE
MAPPIN STORES

Chuvas de estio



Stylex

A capa
levíssima

Elegante modelo em tricoline
duas-folhas, sem borracha, só-
brias tonalidades de 380\$
trigo e areia

Casa Anglo-Brasileira

Sucessora de
MAPPIN STORES

Comissão Reguladora do Comercio de Leite

Tabelamento de Leite

REUNIÃO DE 29 DE DEZEMBRO DE 1941

A Comissão Reguladora do Comércio de Leite, em sua 13.ª Reunião Ordinária, realizada em 18 de Dezembro ultimo, estabeleceu a seguinte tabela, a vigorar em todas as localidades do Interior do Estado, onde existem usinas de beneficiamento de leite, e a partir da data desta resolução:

TAXA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE: (TAXA MAXIMA)

300 réis — para o litro; e

175 réis — para o meio litro.

OBS.: — Em virtude do custo de beneficiamento do leite ser sujeito a variações, em relação com a quantidade a ser pasteurizada, fica subentendido a taxa, de 250 réis — para o litro, e de 150 réis — para o meio litro. A taxa maxima, ora fixada, só poderá ser cobrada mediante a prévia aprovação do Presidente da C. R. C. L., que decidirá após ouvir a respeito a Secção Técnica do Departamento de Industria Animal.

REUNIÃO DE 30 DE DEZEMBRO DE 1941

Realizou-se em 27 de Dezembro ultimo, às 10 horas, na Sala do Gabinete da Superintendência do Departamento de Industria Animal, sito á Avenida Agua Branca, 455, a 7.ª Reunião Extraordinária da Comissão Reguladora do Comércio de Leite, sob a presidência do Dr. Plínio Pompeu Piza, com a presença dos Srs. Octacílio Tomanick, Dr. Nicolino Morena, Joaquim Villela de Oliveira Marcondes, Antonio Gonçalves e Silvio Faria Cotrim, Membros da C. R. C. L., e ainda, do Sr. Theophilo Aquino Leme, da Secção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite, do Departamento de Industria Animal.

Foi discutido exclusivamente o tabelamento do leite para 1942 — tendo sido fixados os seguintes preços, a vigorarem no periodo de 1.º de Janeiro a 31 de Março de 1942:

500 réis — para o litro de leite, para o consumo em espécie, embarcado no Interior, para a Capital e cidade de Santos, posto na usina de beneficiamento.

OBS.: — E' considerado leite para consumo todo o leite embarcado no Interior que se destine á Capital e Santos; e

250 réis — para o litro de leite, em excesso, que se destine á industrialização.

Nesta tabela não é computado o preço do leite adquirido fóra do Estado de São Paulo.

A base para pagamento será de acôrdo com a percentagem estabelecida pela diferença entre a exportação para o consumo da Capital e o volume total de compra nas usinas do Interior.

REUNIÃO DE 13 DE JANEIRO DE 1942

De conformidade com a resolução tomada anteriormente pela Comissão Reguladora do Comércio de Leite, o Departamento de Industria Animal apurou que as usinas e postos de refrigeração do Interior receberam dos produtores, 7.764.301 litros de leite; foram exportados para São Paulo 4.529.150 litros; tendo sido industrializados 3.235.151 litros.

De acôrdo com esses dados, o leite fornecido durante o mês de Dezembro deverá ser pago aos produtores, como segue: 58% a 500 réis — (para o litro de leite, para o consumo em espécie, embarcado no Interior, para a Capital e cidade de Santos, posto na usina de beneficiamento); e

42% a 250 réis — (para o litro de leite, em excesso, que se destine á industrialização).

REUNIÃO DE 21 DE JANEIRO DE 1942

A Comissão Reguladora do Comércio de Leite, em sua 14.ª Reunião Ordinária, realizada no dia 10 de Janeiro, tendo tomado conhecimento de uma representação dos industriais que fornecem leite em espécie á Capital do Estado, pleiteando o aumento de 100 réis no preço de venda do leite — julgou procedentes as alegações feitas e resolveu permitir o aumento pleiteado.

Foi fixada, por essa ocasião, a seguinte tabela para o primeiro trimestre de 1942, isto é, a contar de 23 do corrente até 31 de Março de 1942:

PREÇOS DE VENDA DO LEITE PASTEURIZADO, ENGARRAFADO, NA CAPITAL:

A domicílio — 1\$300 o litro e \$700 o meio litro,

Por atacado — 1\$100 o litro e \$600 o meio litro,

Para ambulantes — 1\$000 o litro e \$525 o meio litro, e

Para depósitos — \$950 o litro e \$500 o meio litro.

Esta resolução, tomada pela Comissão Reguladora do Comércio de Leite, foi, nesta data, aprovada pelo Senhor Interventor Federal do Estado.

Ficou, outrossim, resolvido pela C.R.C. L. que uma parte desse aumento reverteria em beneficio do produtor. Foi, portanto, estipulado, para o mesmo periodo, o preço de:

400 réis — por litro de leite, que será pago pelas usinas que exportam para esta Capital e cidade de Santos, tanto para o leite do consumo como para o que se destinar á industrialização, ficando revogada a tabela estabelecida anteriormente.

Cotações dos produtos láteos

(Movimento de Janeiro e Fevereiro de 1942)

LEITE (Litro)

1.º — De consumo em S. Paulo e Santos

Preço pago aos produtores, pelas usinas do interior que o remetem para S. Paulo e Santos, de acordo com a C. R. C. L.:
até 20 de Janeiro uma parte (56%) a \$500 e outra (44%) a \$250

Preço de venda a domicílio, leite tipo A, de Granja		2\$500
" " " " " " " " B, sem cotação		
" " " " " " " " C, até 23 de Janeiro	1\$200	
" " " " " " " " C, de 23 de Janeiro em diante:		
a domicílio		1\$300 o lt. e \$700 ½ lt.
por atacado		1\$100 o lt. e \$600 ½ lt.
para ambulantes		1\$000 o lt. e \$525 ½ lt.
para entrepostos		\$950 o lt. e \$500 ½ lt.

2.º — De consumo em cidades do interior

Preço pago ao produtor, de acordo com a C. R. C. L., variavel de	\$300 o lt. a \$500 lt.
Preço de venda a domicílio, leite tipo C, de acordo com a C. R. C. L., variavel de	\$800 o lt. a 1\$000 lt.

MANTEIGA (Kg.)

Por atacado, empacotada de 1.ª qualidade, variavel, de ...	6\$500 a 8\$000
No varejo idem, na capital, variavel, de	8\$000 a 12\$000

QUEIJO (Kg.)

Preços dos produtos de 1.ª qualidade, por atacado:

Prato, variavel, de	7\$000 a 8\$000
Parmezão, variavel, de	6\$000 a 8\$000
Minas, variavel, de	3\$500 a 5\$000
Provolone, variavel, de	5\$000 a 8\$000
Roquefort, variavel, de	18\$000 a 20\$000
Suisso, variavel, de	8\$000 a 10\$000

CASEINA (Kg.)

De 1.ª qualidade, posta em S. Paulo, variavel de	4\$500 a 6\$000
--	-----------------

LEITE DESTINADO AO FABRICO DE DERIVADOS

Preço por litro de leite, variavel no Estado, de	\$180 a \$280
Preço por quilo de materia gorda, variavel, de	3\$500 a 5\$000