

# Disciplinemos nossa produção agrícola pelo cooperativismo

---

Agronomo ARTHUR TORRES FILHO  
Director do Serviço Federal do Fomento Agrícola

Não é boa a situação económica da agricultura mundial. De outro modo não se poderá explicar o phenomeno do exodo rural em todos os paizes, mesmo nos paizes novos da America. Acontece que os preços dos productos agricolas são muito baixos em relação ao custo de produção; e, por isso, não deixam margem ao agricultor para que alcance justa remuneração do seu capital. Ha evidente desequilibrio entre os preços dos productos e o custo de produção.

Compreende-se, deante disso, o valor da declaração da Conferencia Economica Internacional de Genebra, ao proclamar a existencia de um "desequilibrio entre os preços dos productos agricolas e os preços dos productos manufacturados".

Trata-se de facto incontestavel, cuja applicação se estende, em maior ou menor escala, a todos os paizes.

A capacidade da produção agrícola não se pode augmentar brusca-mente, como se dá na industria. O problema da agricultura é o de ajustar a produção á procura e o custo de produção ao preço de venda. Assim se explica a origem das crises; e é penoso á agricultura contornar essa dificuldade, regulando a produção. *Vender seu producto com lucro*, eis a difficuldade maxima a ser vencida pelo agricultor.

Voto dominante de todos os congressos internacionaes, ultimamente realizados, é o de que todos os agricultores se devem reunir em cooperativas de produção e venda. O ultimo Congresso Internacional de Agricultura re-commendou a cooperação na agricultura sob todas as formas.

A maior tendencia, em materia de cooperação, nos ultimos annos, é a de se impulsionar as *cooperativas de venda*.

Os *pools* de trigo do canadá permittiram fossem collocados com exito as colheitas de 26 e 27, determinando o desenvolvimento dessas instituições nos Estados Unidos e na Australia.

A colheita do trigo no Canada se faz quasi toda ella ao mesmo tempo, destinando-se á exportação, o que facilita a formação do *pool*, já nos Estados Uuidos não occorrendo a mesma coisa.

Facto incontestavel é o de que a *venda* dos productos agricolas em co-  
operação se propaga rapidamente na Allemanha, Dinamarca, Suissa, França,  
Italia, etc.

Forman se até mesmo federações que se encarregam da venda dos pro-  
ductos agricolas de varios paizes, como a *Overseas farmer's cooperative  
federarations Ltd.* que serve de centro para as cooperativas agricolas  
da Australia, Nova Zelandia e Africa do Sul. Essa federação se en-  
carrega da venda na Europa de toda sorte de productos agricolas pertencen-  
tes ás organizações confederadas. Ella mantem por sua vez relações  
com a *Cooperative Wholesale Society* — a famosa federação das coopera-  
tivas inglezas de consumo.

Vê-se que a *venda cooperativa* se apresenta nos nossos dias como a  
formula de todo indispensavel ao progresso agricola.

Outra grande vantagem, e que convem ser salientada nessa or-  
ganização, é a de que as sociedades cooperativas se incumbem de classifi-  
car os productos pela qualidade, padronizar e vender os productos de ac-  
ordo com a capacidade de absorpção dos mercados consumidores.

Grandes difficuldades se tem a vencer nas sociedades cooperativas, mui-  
to principalmente nas de *venda* com a classificação dos productos.

Nos Estados Unidos existe um departamento especial de Estudos Eco-  
nomicos Agricolas auxiliado por estações experimentaes, e na Inglaterra, o  
*Impire Marketing Board* é mantido por fundos especiaes, objectivando es-  
ses mesmos estudos.

Fica assim provado, deante das modalidades varias assumidas pelo *co-  
operativismo*, ser impossivel a restauração economica e financeira da agri-  
cultura, se a classe agricola permanece isolada e desagregada. Assim se ex-  
plica o movimento de organização cooperativista que se propaga no mundo  
inteiro, como meio de se evitar o desequilibrio da agricultura em relação  
aos demais ramos da produção.

Varia esse movimento nos diversos paizes: na Italia é o syndicalismo,  
que já vae ganhando tambem a Hespanha; na Belgica são as cooperativas  
de consumo, devendo ser feita menção especial ao *Boerubond*, cuja organi-  
zação technica e economica se desenvolve cada vez mais; na Suissa, todo o  
apoio da economia agricola repousa no cooperativismo, de que a *Uniuu Suis-  
se des Paysans*, tendo mais de 300.000 agricultores agremiados faz com  
que pese nas decisões do governo; na França os syndicatos agricolas, as ca-  
maras de agricultura e as cooperativas, já attingiram notavel grão de desen-  
volvimento; na Dinamarca, paiz classico do cooperativismo; Allemanha, Hol-  
anda, como na Russia, Tchecoslavaquia, etc. succede outro tanto, o que pre-

va a tendencia universal da classe agricola para unir-se na defesa dos seus legitimos interesses, tanto no commercio interior, como no exterior, merecendo que os homens de governo observem attentamente esse movimento de que depende hoje a vida politica e economica dos estados modernos.

Como se allegue commumente não se achar nosso meio social agricola apto a receber certas ideas em voga em outros paizes, como seja a do cooperativismo, será opportuno que cite, por exemplo, o caso da Algeria.

Referencias especiaes ouvi na Europa sobre o grande progresso realizado por essa importante colonia franceza nos ultimos annos. Esse resultado é attribuido, em grande parte, ao cooperativismo.

Para o vinho e os seus sub-productos, a cooperativa! Para o tabaco e as essencias a cooperativa! Para os legumes e toda especie de fructas, a cooperativa!

E' assim que, qualquer que seja a importancia da colheita, todo colono e todo indigena pode remetter seu producto á cooperativa.

Sem um trabalho de forte disciplina economica da producção, em mol-des commerciaes e sob base cooperativa e syndical, excusado será pensarmos em obter grandes vantagens na conquista de mercados para nosso productos.

Arthur Torres Filho

---

**M**ATHUSALEM! Tadija Mustafic é considerado o homem mais velho da actualidade. Vive em Polok, na Herzegovina (Jugc-slavia), e tem 153 annos de idade. "Nasci em 1773, declarou elle. Tenho levado uma vida regular toda *consagrada aos trabalhos dos campos*. Procurei evitar sempre os prazeres excessivos e as grandes preoccupações. Nunca adoe-ci, e pouco alcool bebi. Devo porem declarar que até os cem annos apreciei o bello sexo sem muita moderação".

\*\*

**P**ARA SABER se uma vacca está coberta, lemos na *Vie à la Campagne*, um processo pratico que convem experimentar. Ordenhai-a. Mergulhai uma palha no leite obtido. Deixai cair uma só gota num copo dagua filtrada ou fervida. Se a gota se misturar immediatamente com a agua, a vacca não está prenhe. Se ella cahir directamente no fundo do copo, sem se desmanchar a vacca estará coberta.

# A conservação dos ovos

Chegamos numa época que os ovos se tornaram uma mercadoria cara. Como a formiga, é preciso ser-se previdente e pensar nas épocas de escassez. Colhei então ovos bem frescos e conservai-os por qualquer dos methodos descriptos a seguir.

1—*Processo do sal*. Arranjar primeiramente barricas usadas ou caixões, e forrá los muito bem com jornaes velhos; e dispô-los em um porão fresco, mas não humido. No fundo de cada recipiente põe-se uma camada de sal de 2 a 3 cm. de espessura. Agora deitam-se os ovos sobre essa camada de sal, bem arranjadinhos, e enchem-se os espaços entre os ovos com sal. Assim se faz até encher-se o caixão ou a barrica, depois do que se fecha muito bem, hermeticamente tanto quanto possível. Experiencias feitas permitiram demonstrar que ovos assim guardados se conservam pelo espaço de um anno, ou mais.

2—*Processo da serragem*—A mesma cousa pode ser feita utilizando serragem de madeira em vez do sal, mas neste caso a conservação não vae alem de seis meses.

3—*Processo da vaselina*—Antes da guerra este methodo era muito empregado na Russia. Parece ser actualmente o que melhores resultados offerece, do ponto de vista da conservação do frescor do ovo. Dois ou tres mezes após a conservação, por este processo, o ovo ainda pode ser consumido quente, *à la coque*.

Eis como se procede. Arranjar, antes de tudo, vaselina commercial tão neutra quanto possível. Tomam-se os ovos, um por um, e com um pincel cobre-se a casca dos mesmos de uma carriada delgada de vaselina liquefeita ao calor brando. Colocam-se depois os ovos envaselinados em prateleiras bem arejadas, de temperatura uniforme tanto quanto possível.

A mesma operação é repetida dois dias depois. Os ovos, após 24 h. de seccagem, são então dispostos em caixas estanques, ordenados em camadas successivas, e tomam-se os espaços entre elles com farelo bem secco.

Pode-se arguir contra a mão de obra; duas vezes cada ovo tem de passar pela mão do mesmo operario, mas elle é perfeito do ponto de vista da conservação.

JEAN CUIRY

Collaborador de "Toute la Basse-Couri".