

Comunicados do Serviço de Informação Agrícola - Ministério da Agricultura

AMENDOIM E SOJA

A. Cunha Bayma — Agrônomo

Há falta de gorduras e óleos comestíveis e, por isso, além das plantas extrativas, devemos lançar mão de plantas cultivadas oleaginosas que não podem ficar fora de qualquer plano de trabalho nas atuais circunstâncias. Duas delas, principalmente, estão exigindo ação de fomento e de propaganda no sentido de ampliação de suas culturas no país — o amendoim e a soja. Do primeiro chegamos à produzir o máximo de 6.000 toneladas de óleo em 1943, quase tudo no Estado de S. Paulo, onde se fabricam duas marcas já bastante conhecidas na mesa do brasileiro. Não falando na produção que caiu para 2.100 toneladas de óleo em 1945, aquêlé máximo fica desprezível perante a safra argentina de 200 mil toneladas ou a norte-americana, que atinge a um milhão de toneladas de amendoim. E quanto à soja estamos ainda mais atrasados, de vez que só de 1941 a esta parte aparece ela na estatística agrícola do país, culminando com as 676 toneladas de óleo produzidas pelo Rio Grande do Sul, no ano de 1945. O óleo de amendoim substitui o de oliva na mesa e na cozinha. Pondo de parte o sabor, que é uma questão de educar o paladar, substitui com vantagem porque é mais digestível e de maior valor alimentício — tanto que seu consumo universal representa 70% dos demais óleos consumidos no mundo inteiro. Suas aplicações industriais são de tal vulto que esta planta dá lugar hoje à maior indústria agrícola dos Estados Unidos. A soja, por sua vez, dá óleo de grande utilidade alimentar, por isso que tem emprêgo culinário e na mesa, prestando-se também para saladas, para a preparação de margarinas e de produtos medicinais — além de várias outras aplicações industriais de tu-

tas e vernizes, impermeabilizações, matérias plásticas, velas, sabões, glicerina, etc.. É matéria prima na fabricação de farinhas, no preparo de pães mistos, de alto valor nutritivo e de apreciáveis qualidades digestivas. Até as tortas de ambas essas sementes constituem um sub-produto excelente na alimentação de vacas leiteiras, para a criação de aves em geral e para a suinocultura — três fontes de suprimento alimentar que urge desenvolver em nosso país e que encontrarão nesses sub-produtos altas percentagens de elementos protéicos que lhe são indispensáveis. Para a cultura dessas leguminosas, de tanta importância econômica atualmente oferece o Brasil condições satisfatórias. Visando êsse setor das nossas atividades rurais, o Ministro da Agricultura mandou incluir o amendoim e a soja no plano de fomento da produção, cuja parte econômica já se encontra garantida pelo Governo, por intermédio do Plano de Emergência, que assegura os preços mínimos de Cr.\$60,00 a saca de 25 quilos de amendoim em casca e Cr.\$90,00 a saca de 60 quilos de soja.

FOI DESCOBERTO QUE A "TRISTEZA DOS LARANJAIS" É CAUSADA POR UM VIRUS

Notícias recentes de São Paulo informam que os estudos sobre a doença dos laranjais conhecida pelo nome de "tristeza" chegaram a bom termo, descobrindo-se que ela é causada por um vírus. No Instituto Biológico, um dos seus agrônomos conseguiu transmitir a "tristeza", criando pulgões sobre plantas doentes e depois passando os mesmos para mudas saudáveis, que ficaram doentes.

Ao mesmo tempo, dos Estados Unidos, onde uma doença muito parecida com a "tristeza" causa sérios prejuízos nas

plantações de laranjeiras, chegaram também notícias de que foi verificado nas experiências que se trata de uma doença de virus.

Essas duas informações permitem tirar conclusões de ordem prática para os nossos citricultores. Sabendo-se que se trata de uma doença de virus, somente o emprêgo de variedades resistentes poderá resolver o problema da formação de novos pomares. A laranja azêda, que sempre foi recomendada para servir de "cavalo" nos enxertos, não mais se presta para êsse fim, porque é muito sujeita a ser atacada pela "tristeza". Será preciso estudar quais são os "cavalos" que devem ser usados, pois o assunto se complica quando existe também a "gomose", outra doença capaz de matar muitos pomares. Mas, também isso será em breve resolvido, uma vez que está em última fase uma grande experiência sôbre as melhores variedades que se prestariam a servir de "cavalo" para laranjeiras, capaz de resistir ao mesmo tempo à "tristeza" e à "gomose".

Outra conclusão que se pode tirar dos estudos feitos é que o "pulgão preto" comum, da laranjeira, é o inseto que transmite a doença. Esse inseto, até agora considerado de importância secundária, passa para o ról das pragas sérias da laranjeira, devendo ser combatido por meio de pulverizações oleosas.

CONSERVAÇÃO DO SOLO

Romolo Cavina — Agrônomo

Muita gente diz "nada mais firme que a terra". É curiosa a expressão e ainda mais curioso o fato de que nada mais vivo, mais instável, menos firme... do que a terra!

Ela está sempre se transformando, sempre mudando em sua composição, alterando seus contornos e posições, modificando suas características físicas e químicas, num tempo extremamente variável.

Note-se que estas alterações da superfície da terra não se verificam aqui ou ali, especificadamente. Antes pelo contrário: são observadas em tôda a parte, desde vastas regiões continentais, até aos pequenos sítios, em terras sem culturas, em terras cultivadas.

E, por êste motivo, a conservação da riqueza natural da terra é assunto de interêsse geral. Com êle deve preocupar-se o lavrador, mais do que qualquer outro, porque êle vive da terra que explora.

A ação lenta e contínua do tempo se faz sentir em tôda a parte. E tanto é atingido o terreno leve, frágil, como a dura rocha, tanto o campo, como a encosta, apenas questão de tempo.

Pois bem: o lavrador com a sua atividade, procurando tirar vantagens econômicas de seu trabalho, ajuda a natural transformação da superfície da terra. Êste auxílio muitas vezes leva o agricultor à ruína, porque a sua economia se fundamenta na fertilidade do terreno, justamente aquilo que mais depressa vai nas águas das chuvas e é levado pelos ventos.

Dai o esforço dos agrônomos em aconselhar os agricultores a lavrar a terra, para cultivá-la, com certa técnica, para com o seu trabalho enriquecer a Nação, mas sem prejudicar-se a si mesmo e aos seus descendentes, apressando a destruição de fertilidade.

Recomendam ainda os agrônomos que o trabalho do arado deve ser feito em curvas de nível. As plantações devem ser dispostas em terraços de modo a cobrir o terreno e quebrar a impetuosidade das águas.

A conservação do solo não é problema de grande importância apenas para a economia particular. É também de ordem social, porque a destruição do solo significa a destruição do patrimônio de todos os lavradores — a destruição do patrimônio nacional.

Não deve ser desmerecida a gravidade dos prejuízos cau-

sados pelo mau uso da terra. No Brasil, mais do que em outra parte, porque é um país de clima tropical, essa destruição é bem maior, é mais rápida.

Usar a terra acertadamente é tirar o proveito econômico desejado. Conservar a fertilidade do terreno trabalhado é obrigação que o agricultor tem consigo mesmo e, com os seus sucessores e com os seus descendentes — é dever patriótico.

BABAÇÚ, DENDÊ E MACAÚBA PERANTE A FALTA DE GORDURAS

A. Cunha Bayma — Agrônomo

Em todo o mundo há falta de óleos e gorduras comestíveis. O Brasil não faz exceção a esta regra, que veio agravar bastante o problema alimentar no país. A produção de banha já vinha diminuindo consideravelmente no Rio Grande do Sul de alguns anos a esta parte, acusando decréscimo geral calculado em 20%, em 1945, para todo o país, piorando muito mais com os fatores adversos do ano passado, inclusive a peste suína, cujos efeitos ainda perduram. O desenvolvimento da indústria do óleo de algodão alimentício, que quadruplicou de 1935 para 1944, passando de 30 mil para 104 mil toneladas por ano, não compensou aquele decréscimo geral e não podia, por si só, fazer face ao consumo nacional dessa classe de produtos, estimado num total de 315 mil toneladas por ano, de banha, toucinho, compostos e óleos vegetais. O aumento natural da população brasileira, a imigração crescente de agora em diante e a dificuldade de importar produtos similares estrangeiros, por isso que a crise de gorduras é universal, todas essas desfa-

voráveis circunstâncias levam à conclusão de que devemos fomentar a produção nesse setor, no sentido de satisfazer as nossas próprias necessidades. Seja por meio da industrialização de matérias primas extrativas que mandamos para o exterior, seja pelo aumento das safras derivadas de plantas cultivadas e sua transformação nas fábricas que possuímos ou naquelas que devemos ampliar ou montar, seja, ainda, pelo fomento, assistência e racionalização da pecuária, — o fato é que precisamos sair desta situação de não consumir óleos ou gorduras porque não os produzimos — e não temos a quem comprar.

Dentre as matérias primas extrativas que vendemos ao exterior e podem ser industrializadas para o consumo doméstico, destaca-se o **babaçú**, cuja safra anual de amêndoas nos dois Estados mais produtores, Maranhão e Piauí, soma 70 mil toneladas em números redondos. Dêsse pêso, a extração de óleo subira, a 14 mil toneladas há poucos anos passados, e isto mesmo em estabelecimento industrial longe das zonas de ocorrência. Um terço dessa produção industrial é feita no Distrito Federal, um sexto em São Paulo e apenas um oitavo no Maranhão ou um décimo no Piauí. Se a indústria nacional já oferece ao mercado interno de 12 a 14 mil toneladas de óleo de babaçú, mediana preliminar será tirar, das vendas externas de amêndoas, o necessário para oferecer a êsse mercado, no mínimo, o dobro daquela tonelagem, — sem afetar os negócios ajustados com os Estados Unidos e sem prejuízo da industrialização doméstica na escala que o consumo pedir. Outras oleaginosas extrativas alimentares comportam a mesma orientação. O dendê da Bahia que chegou ao máximo, — apenas de 156 mil quilos em 1941 e está agora na casa das 120 toneladas anuais, reclama o aproveitamento das sugestões no sentido de ser desenvolvida a plantação sistemática dessa palmeira, já iniciada pelos baianos, ao mesmo tempo em que deve ser montada uma fábrica para extração local dos óleos da polpa e da amêndoa do dendê. Pode ser melhor aproveitada, ainda, a produção extrativa da macaúba em Minas Gerais, que mal conseguiu passar de 100 toneladas em 1945, e outros óleos vegetais extrativos de que o Brasil é rico. O Ministério da Agricultura está com vistas voi-

tadas para esse setor de nossa economia. O melhor aproveitamento dessas matérias primas de indústria extrativa alimentar está incluído no plano de trabalho que se prepara e cujos resultados dependerão mais dos técnicos que dêe tomaram conta.

O ANÚ NÃO COME CARRAPATO

Aí está uma afirmação que será recebida com a mais natural incredulidade. Há muito ouvimos dizer que os anús, tão numerosos nos campos onde vive o gado, ali se achavam para catar os carrapatos dos bois. E quantas e quantas vezes os vimos nos costados dos bovinos, naturalmente caçando os seus carrapatinhos, pensávamos.

O nosso mais velho esbôço de Zoologia Agrícola, o catálogo da Secção de Zoologia Agrícola, publicado em 1908 pela Sociedade Nacional de Agricultura, já anotava que "os anús são aves sociáveis, grandemente úteis e que abundantemente se encontram nas matas, mas especialmente nas baixadas e campos de criação, onde bons serviços prestam, dando caça habilmente aos carrapatos que tanto castigam o gado vacum" R. von Ilhering, no seu "Dicionário dos Animais do Brasil", em 1940, ao falar nestes animais, escreve: "Gosta de pousar sobre o gado para catar os carrapatos e não é pequeno o serviço que presta, pois houve quem constatasse nada menos de 74 carrapatos, que formavam o conteúdo do estômago de uma só ave".

Pois bem, o Prof. João Moojen, do Museu Nacional, estudando o conteúdo do estômago de várias aves, jamais encontrou nos anús um só carrapato e isto após ter examinado 138 aves. Igual observação fizeram Hugo de Sousa Lopes e José Cândido de Carvalho, com 8 exames de conteúdo estomacal. Assim devemos corrigir a noção errada e tão corrente de que o anú se alimenta de carrapatos. O anú é útil e merece proteção, pois se alimenta muito especialmente de insetos, mas não come car-