

da lavoura. Quinze a vinte casas é o número mais ou menos frequente de residências para os colonos. A este conjunto de residência dá-se o nome de «colônia». A «colônia» é uma das características da fazenda de café. É ela um agrupamento de casas alinhadas, em blocos de duas ou três residências geminadas, tendo à frente um vasto terreno de chão batido, e nos fundos, quintais, ora individuais, fechados com cercas de taquara ou lenha, e, outras vezes, coletivos, sem qualquer separação. Mesmo no último caso, não ocorrem atritos entre os moradores, como era de supor. As relações entre os colonos são muito cordiais.

Cada residência possui dois a três cômodos, algumas quatro, estas para as famílias mais numerosas. Não possuem forno e o chão é «tijolado» ou de «terra batida». São, entretanto, rebocadas por dentro e por fora e frequentemente são «caimadas». O aspecto exterior é mais ou menos padrão: uma porta e uma janela de frente. O telhado é de duas águas, com beiral. O mobiliário do colono é muito pobre, havendo normalmente as peças mais essenciais: camas, mesa e cadeiras. O vasilhame da cozinha é de ferro e a louça é escassa.

#### O TERREIRO

A construção mais típica da «fazenda de café» é o terreiro. Trata-se duma dependência absolutamente indispensável, porque o café, mesmo quando vendido em «côco», deve ser submetido à secagem. O «terreiro» é pavimentado de tijolos ou de cimento, ou ainda asfaltado.

#### INSTRUMENTOS DE TRABALHO

Na «fazenda de café», além do emprego dos instrumentos agrícolas comuns — a enxada e o enxadão — são largamente empregados alguns instrumentos típicos. Para carpir o café (arrancar o mato que cresce ao redor dos pés), é usada a enxada comum. As covas para o plantio são abertas com o «enxidão». A colheita se faz à mão, pelo sistema de «derriçamento» (derriça, como chama o lavrador), que consiste em por a mão fechada em volta dos galhos e puxar até que todos os frutos caiam no chão. Para operar nos galhos altos é usada uma escada tosca, feita de madeira, semelhante à que a ilustração nos mostra. Para «abanar» o café, isto é, fazer a separação das folhas e detritos, usa-se a «peneira» comum.

Mas, é na secagem do café no terreiro que vamos encontrar algum instrumental típico, como o «rodos» e «pás» e «cavas». São construídos de madeira, consistindo o primeiro numa peça horizontal com cazo, semelhante à que se usa para limpeza domiciliar. Ha um simples e outro com arcos, ambos servindo para «enleirar» o café no terreiro. A «pá» é empregada para amontoar o café ou para revolver o café que vem do lavrador, pelas canaletas.

A «cava» tem uma forma triangular, com 80 centímetros de cada lado. O lado que fica no chão tem um reforço de ferro, a fim de evitar o rápido desgaste com o atrito. Nos lados saem duas cordas e no vértice superior um cabo. Ela é operada por três homens, sendo que um empurra e dois puxam.

Quando o sol sai, a café é esparramado no terreiro, mais à noite ou quando chove de dia, é ajuntado em mon-

# Mais Agrônomos para o Brasil

(DO «SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA»)

Desde 1880, quando se formaram os primeiros agrônomos no País, pela escola pioneira da Bahia, até os dias de hoje, só foram diplomados cerca de 7.500 desses técnicos.

Contamos, no entanto, com 12 escolas de agronomia que possuem, em conjunto, capacidade de matrícula para 2.600 estudantes, mas aproveitam apenas 68% desta capacidade. E, se sobram vagas nas escolas, é porque a profissão ainda não oferece maiores atrativos à mocidade. Tem sido o Estado o maior empregador de agrônomos neste País e, vamos dizer, nunca foi um bom patrão, pois mantém os seus técnicos em regime de baixos vencimentos. Somente agora, com a vigência do plano de classificação do funcionalismo público e restabelecida a paridade de salários com os militares, passarão os agrônomos a ser situados no nível que de direito lhes cabe, nos quadros do serviço público federal. Executados os Estados de São Paulo e Rio Grande do Sul, onde os padrões de remuneração se mostram mais justos, impera por toda a parte o tratamento salarial incompatível com a natureza, altamente qualificada, do trabalho a cargo dos agrônomos.

Como conclamar, assim, a mocidade para ingressar nas escolas de agronomia, ela não se oferece um campo de trabalho compensador?

Na estrutura econômica do País, que dificulta a livre expansão das forças produtivas, encontram os técnicos da agricultura sério obstáculo ao exercício de sua profissão, derivando, então, para os quadros dos serviços públicos. O desenvolvimento econômico, através da industrialização, da reforma agrária e de todas as demais medidas que venham gerar condições de progresso é a perspectiva que se abre à criação de um amplo mercado de trabalho para os agrônomos livrando-os do Estado como empregador quase exclusivo.

tes de um metro de altura, em forma de cone, tendo na base uns dois metros de diâmetro. Então os montes são cobertos com «cencerados» (lona impermeável). No dia seguinte, ou quando para a chuva, não estando o café ainda seco, procede-se à nova esparramação, num «meximento» constante. É o momento de ser usada a «cava», pois este instrumento facilita consideravelmente o trabalho, porque remove, numa puxada, considerável quantidade de fruto. A «vassoura» é também utilizada para ajuntar os grãos que se vão esparramando de forma rarefeita pelo terreiro afóra.

Muitas fazendas, principalmente aquelas cuja produção se eleva a milhares de sacos, possuem a sua própria máquina de beneficiar, aliás hoje muito moderna e com alto rendimento, capaz de fornecer magnífico produto. As pequenas fazendas, entretanto, não a possuem. Os fazendeiros que não contam com ela vendem o café «em côco».

Quando o café atinge o grau de secagem considerado bom, é recolhido às tulhas, que são compartimentos reservados especialmente à sua guarda. A ciência do bom café está em grande parte na arte da secagem. Não é fácil saber quando o café «pegou o ponto», isto é, quando está em condições de ir

Graças a essa preponderância dos serviços públicos no mercado de trabalho, cerca da quarta parte dos agrônomos que atualmente se encontram no exercício da profissão ainda percebem vencimentos que não corresponde à sua qualificação profissional universitária nem à importância de sua participação no processo de desenvolvimento.

Dai a notória escassez de agrônomos neste vasto País de tantas potencialidades a realizar. Da sua falta se ressentem os próprios serviços públicos, federal e estaduais, que têm a seu cargo a execução de programas de pesquisa e experimentação, fomento e defesa da produção, enfim, a organização geral da economia agrícola. Recente inquérito sobre esta escassez revelou a necessidade imediata de mais 3.000 agrônomos, correspondendo esse número, na verdade, a apenas uma parcela do «defeito» real que, por várias circunstâncias, não pôde ser apurado. Investigação procedida pelo Departamento Nacional da Produção Vegetal demonstrou que o provimento dos diversos setores do Ministério da Agricultura está a exigir cerca de mil novos agrônomos.

Numa estimativa teórica, calculou-se que o Brasil necessita, desde já, de 10.000 agrônomos, ou seja o dobro da disponibilidade atual. Estamos, porém, formando esses técnicos num ritmo que não atinge a 300 por ano, considerando o último decênio. Ainda agora, no final do período letivo de 1960, não chegou a 370 os agrônomos diplomados por todas as escolas.

É imperioso imprimir maior velocidade à formação desses técnicos, mediante o aproveitamento total da capacidade de matrícula das escolas de agronomia, promovendo-se também, desde logo, a sua ampliação. Ao mesmo tempo, impõe-se atualizar o plano de estímulo aos estudantes através da concessão de mais e melhores bolsas de estudo, com valores adaptados às necessidades atuais de manutenção do aluno.

para a tulha, isso porque não pode estar muito umido, mas não deve ficar completamente ressecado. O pessoal que trabalha no terreiro deve ser mais especializado e trabalhar sob a orientação e assistência do administrador. Há até mesmo o chamado «meestre-terreiro», autoridade em saber quando o café «pega o ponto». O bom ponto se conhece pela cor e cortando-se os grãos com um canivete bem afiado. O café, quando ainda não está no ponto, umido em demasia, é escuro, meio cor de chumbo.

A propósito dos efeitos estimulantes da bebida recorda: «Entre as muitas apreciações e julgamentos científicos feitos sobre o café, ressaltou-nos o Dr. Samuel C. Pressott, do Instituto Tecnológico de Massachusetts, que, entre outras afirmações, fez as seguintes:

«O café convenientemente preparado é de um efeito estimulante admirável. Alivia a fadiga devido à ação da cafeína que atua sobre o sistema nervoso central. A cafeína promove a atividade cardíaca com grande suavidade, aumenta a força para os trabalhos musculares e desenvolve o poder de concentração para os esforços mentais e, eliminando a sensação de cansaço, torna-se assim de eficaz auxílio para os trabalhos intelectuais prolongados.»