

ILHA FISCAL -- RIO

Summário

Dr. Antonio Correia de Menezes. As fruteiras do
Brazil. Bordados e rendas dos Açores. A cultura
do cacau. A criminalidade em Portugal. Apicultura.
Variedades. Bibliographia. Folhetim da Brotéria.
Nas capas: Coisas uteis.

COISAS UTEIS

Limpeza de diversas peças de vestuário (continuação)

6) **Luvas.** — No que vou dizer refiro-me unicamente às luvas de pelica, pois as de malha podem-se lavar como a roupa. Uma fôrma de madeira onde se enfie a luva presta grandes serviços para a limpeza; na sua falta, pode-se limpar a luva calçada na mão. A limpeza faz-se ordinariamente por meio dos dissolventes. Emprega-se um trapo de lã embebido em benzina, essência de petróleo ou melhor de tetracloreto de carbóneo, conforme expliquei ao falar do modo como se tiram as nódoas, visto como não há perigo algum com êle. As luvas de côr limpam-se também esfregando-as com farelo fino e bem quente; as brancas com uma mistura quente de farelo fino, magnésia ou de cré finamente pulverizada. As luvas brancas podem ainda limpar-se com uma mistura composta de raspadura fina de sabão 250 gr., amoníaco 10 gr., água de Javel 165 gr., água 155 gr. Esta mistura forma uma pasta com que se cobre um bocado de flanela. Com esta esfrega-se a luva, até estar completamente limpa.

7) **Veludo.** — A maior dificuldade está em que o pêlo se não levanta, mas fica empastado depois de limpo e sêco o veludo. Eis o modo de remediar êste inconveniente. Esfrega-se o pano com uma escova bastante rija, bem embebida numa mistura de água morna e amoníaco em partes iguais, até desaparecerem as nódoas. Em seguida, com alfinetes fixa-se o veludo, com o pêlo para baixo, sôbre um pano brim-lona, canhamação ou mesmo pano-cru, pregado num quadro de madeira. Por cima do veludo estende-se uma toalha molhada e põe-se o quadro diante de uma fogueira, voltando para esta a toalha. O calor evapora a água abundantemente; o vapor formado passa através do veludo e levanta e fixa o pêlo que estava acamado.

8) **Tapetes.** — Para limpar os tapetes, basta muita vez tirar-lhes o pó, batendo-os com uma vara ou melhor por meio de um aspirador. Limpos da poeira, tiram-se-lhes as nódoas, quando as houver, estendendo-os sobre um lageado ou sobre um plano de cimento, com o direito para baixo, e passando-lhes por cima rápidamente uma brocha de cabo comprido, molhada com água de sabão. Há de fazer-se a operação rápida e uniformemente, porquanto se pode destingir alguma coisa com o sabão, o que, se fôr uniforme em toda a superfície, se não notará nada ou quasi nada. A água de Panamá, de que já falei ao tratar do modo como se tiram as nódoas, substitui o sabão com vantagem. Termina-se lavando em água abundante.

9) **Sedas.** — Geralmente a limpeza da seda é uma operação delicada e que demanda muito cuidado. Convém fazer primeiro a experiência nalguma ponta inútil da peça. Podem-se usar a benzina, a essência de petróleo, o tetracloreto de carbóneo e os banhos de sabão, devendo evitar-se os álcalis que são prejudiciais. Os pós absorventes dão muita vez bons resultados. Há sedas artificiais tão brilhantes e bonitas como as que se fazem com fio tirado do casulo do bicho de seda, as quais se não podem meter em banhos quentes, pois se estragam e quasi se desfazem neles.

O setim branco limpa-se com miolo de pão duro, reduzido a pó. Deita-se este em cima do setim estendido, e esfrega-se suavemente, sobretudo nos pontos que se hão de limpar.

As musselinas de seda lavam-se num banho fraco e frio de água de Panamá que já ensinei a preparar, quando falei do modo como se tiram as nódoas, e esfregam-se suavemente. Depois passam-se por água e finalmente por um banho de goma arábica a 5 0/0. Deixam-se escorrer, torcem-se ligeiramente entre dois panos ralos, e passam-se a ferro, assentado este sobre um pano que as cobre.

Os lenços de côr lavam-se em leite morno e depois numa decocção morna de farelo. Faz-se esta fervendo 50 gramas de farelo num litro de água e deixando arrefecer. Aperta-se o lenço suavemente neste líquido morno, sem o torcer, tira-se dele, estica-se em todos os sentidos e deixa-se secar entre dois panos ralos.

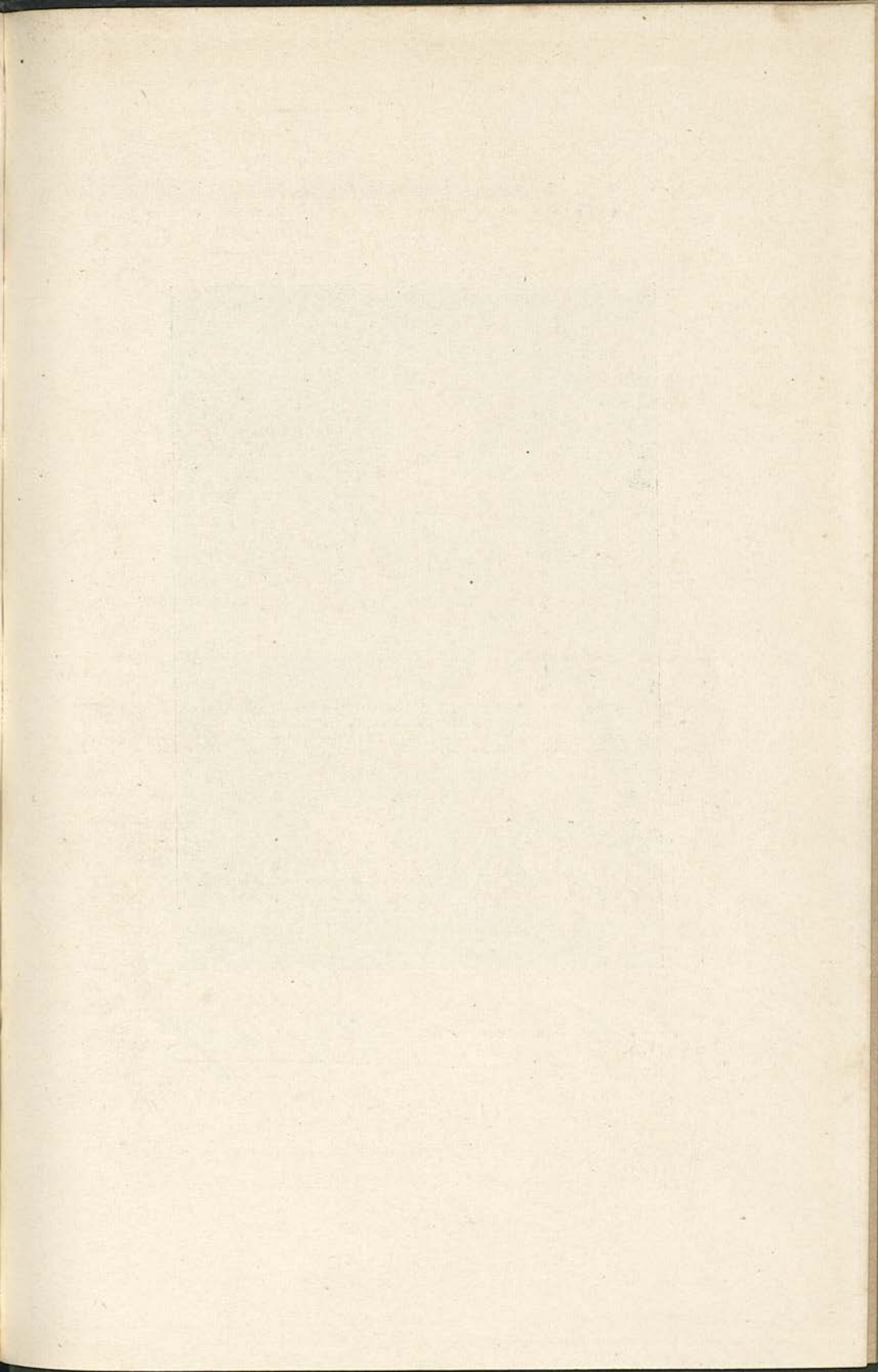
10) **Bordados de ouro e prata.** — Os bordados metálicos hão de limpar-se com muito tento. O melhor é contentar-se com esfregá-los suavemente com uma escôva fina, embebida em álcool. Os álcalis e mesmo o sabão limpam o metal, mas deterioram-no lentamente. Os bordados de prata podem tambem ser limpos com um pedaço de flanela polvilhada de carbonato de magnésio, que se lhes passa por cima. O pó, depois de absorver as gorduras que embaciam o metal, tira-se fácilmente com uma escova.

DIONEL.



Agentes da BROTERIA

- Portugal** — *Lisboa* : Francisco de Sousa Tavares, Livraria Católica, Rua Augusta, 220; J. Rodrigues & C.^a, 186, Rua Aurea, 188.
Braga : A. Costa & Mattos, Praça do Barão de S. Martinho, 36.
Coimbra : Dr. José Antunes Vaz Serra.
Figueira da Foz : Soares Brandão, Lyceu Português.
Fundão : Dr. José Pedro Dias Chorão.
Penafiel : P.^o Firmino Marques Tavares, Penha Longa.
Porto : Raphael Pereira dos Santos, R. Fernandes Thomaz, 280-290.
Joaquim Maria da Costa, Largo dos Loyos, 56.
Póvoa de Varzim : Avelino Dantas.
Setúbal : Luiz Gonzaga do Nascimento, Alameda do Bomfim.
- Açores** — *Angra* : D. Maria de Barcellos Coelho, R. de Jesus, 42.
- Ilha de S. Thomé** — Antonio José Monteiro Filippe, Regente Agrícola da «Roça das Laranjeiras».
- Espanha** — *Pontevedra* : Joaquín Duarte Roque, administrador de Brotéria, Apartado 21.
Tuy : P.^o Artur Redondo, San Telmo, 21.
Madrid : Victoriano Suárez, Preciados, 48.
Barcelona : Eugenio Subirana, Puerta Ferrisa, 14.
Ciudad Rodrigo : P.^o José Alves, Calle del Rollo, 12.
- Brazil** — **Administração Central** : Collegio Antonio Vieira, *Bahia*. Administrador : P.^o João Ilhão.
- Rio de Janeiro** : Eurico Manuel do Carmo, R. Santos Lima, 22; J. Soares d'Azevedo, Rua Petropolis, 41, Santa Teresa; J. P. de Souza & C.^a (CASA SUCENA), Avenida Rio Branco, 76-86.
- Estado de S. Paulo** : *Santos* : João Baptista de Azevedo; *Jahú* : Antonio Augusto Martins.
- Estado de Minas** : *Juiz de Fôra* — Dr. Vicente Vidal Barbosa, R. de S. Antonio, 266; *S. João d'El-Rei* — Monsenhor Gustavo Ernesto Coelho; *Rio Branco* : Joaquim Maximiano Rodrigues.
- Estado de S. Catharina** : *Florianopolis* — Bachelar Henrique da Silva Fontes.
- Estado do Rio Grande do Sul** : *Porto Alegre* — P.^o Roberto Fuhr, Gymnasio Anchieta; *Pelotas* — P.^o Pedro Bucher, Gymnasio Gonzaga; *Cidade de Rio Grande* — Candido Cardoso Rangel, Rua Yatahy, 57.
- Estado da Bahia** : *Caeteté* : Coronel Gervasio Cardoso; *Conquista* : Coronel João Pereira.
- Estado de Pernambuco** : *Recife* — P.^o Sá Leitão, Igreja Matriz de S. José; *Bezerros* : José A. de Azevedo Mello.
- Estado da Parahyba** : *Parahyba do Norte* — P.^o Dr. Pedro Anisio, Collegio Pio x, e P.^o Dr. Florentino Barbosa, Seminario.
- Estado do Ceará** : *Sobral* — Victor de Paula Pessoa.
- Estado do Piauhv** : *Therézina* — P.^o Cicero Portella Nunes, Reitor do Seminario.
- Estado do Maranhão** : *S. Luiz* — P.^o Manuel dos Santos Ferreira, Reitor do Seminario de Santo Antonio.
- Estado do Pará** : *Belem* — J. C. Oliveira, Caixa do Correio 605; e P.^o Domingos Gomes, Avenida S. Jeronymo, 127.
- República Argentina** : *Buenos Aires* — Casa Editora Alfa y Omega, Callao 573-77; *Córdoba* — Pedro Salas, librería Rivadavia, esquina Deán y Trejo.
- Uruguay** : *Montevideo* — Librería de Rius Hermano, Calle Soriano.
- India Inglesa** : *Belgaum* — P.^o José Martins, R. C. Chapel; *Cochim* — P.^o José Pires, Santa Cruz, High School.
- Macao** — P.^o J. da Costa Nunes, V. Geral da Diocese, Seminario de S. José.
- Hong-Kong** — Francisco Sales de Sousa, 56, Peel Street.





P. António de Almeida S.J.

(1869-1919)

DR. ANTONIO CORREIA DE MENEZES

Em 17 de fevereiro último, vítima de uma *angina pectoris*, finava-se em Pontevedra, na pujança da vida, o P. António de Menezes, entre as lágrimas da sua família adoptiva e com sentimento geral da cidade, onde grande número de amigos lhe apreciavam as notáveis qualidades de espírito e coração, e lhe dulcificavam as agruras do exílio em que vivia desde 1910.

Como estimado collaborador que era da Série de Vulgarização da Brotéria, razão é render aqui a derradeira homenagem à virtude e talento invulgares do collega de redacção e do amigo dedicado. A sua biographia dá matéria para muitas fôlhas de impressão; como, porém, o meu intento é tão sómente pôr-lhe em relêvo alguns dotes mais preclaros do espírito, vou reduzir quanto hei de dizer a quatro parágraphos, tracejando em primeiro lugar a sua carreira escolar e religiosa, considerando depois o seu talento oratório e as qualidades que o distinguiam como escriptor, e percorrendo por último o breve período de menos de três annos em que teve o cargo de superior.

Deixo a outras pennas mais apuradas a biographia desenvolvida do seu apostolado, respeito às obras sociais, congregações marianas, exercícios espirituais, professorado e conferências religiosas, e bem assim o seu patriotismo e tanta outra coisa digna de memória.

O estudante e o religioso. — Nasceu o dr. Menezes aos 13 de abril de 1869, em Sacorelhe, povoação da paróchia de Santa Maria, concelho de Vouzella (Vizeu). Foram seus pais, Manuel da Silva Cardoso e D. Maria Joaquina das Dores, já fallecidos. Teve um irmão único, José Correia de Menezes, de bondade proverbial, a quem Deus chamou em 28 de maio de 1918, aos 43 annos de idade.

Da sua infância e adolescência infelizmente nada sei ⁽¹⁾; só me consta que teve a dita de ser educado por uma santa mãe.

Em Coimbra, para onde foi aos 17 annos de idade, coube-lhe a dita não menor de se lhe deparar uma segunda mãe que lhe guiou os passos durante todo o curso académico (1886-1891). Foi a sra. D. Ludovina do Carmo Pereira Neves, a quem, toda a vida, o dr. Menezes, coração tão meigo e reconhecido, nunca deu senão o suave nome de mãe.

Pelo que respeita ao seu curso superior, o meu amigo, sr. Cónego Manuel Anaquim, contemporâneo do dr. Menezes na Universidade, em carta datada de 6 de março corrente esclarece o seguinte:

«O dr. Menezes foi um dos alumnos mais laureados da geração coimbrã de 1886-1891, e dos raros estudantes cujo nome ficou na lembrança da Academia daquelles tempos como talento de primeira grandeza e como carácter diamantino que era já como estudante.

Fazendo parte do curso theologico mais afamado dos ultimos trinta annos da faculdade de Theologia da Universidade de Coimbra, onde brilharam talentos como o dr. Abel Andrade, actual lente de direito, o dr. Abranches Martins, que certamente daria ingresso na faculdade de theologia se não morresse após a formatura, o santo e fallecido bispo de Portalegre, D. Antonio Moutinho, o dr. Luiz Gonzaga d'Azevedo, e outros, o P. Menezes passava, sem discussão possível entre os condiscipulos, por ser o primeiro talento do curso, não obstante, pela sua idade e pelo seu feitio desprendido, não ter obtido sempre as primeiras classificações do seu curso, pois ficou distincto no 1.º e 2.º anno, e ganhou o 3.º premio no 3.º anno, accessit no 4.º e premio sem gradação em confronto com o dr. Abel Andrade no 5.º

Sendo um estudante irregularissimo, mormente no 4.º e 5.º anno, fez actos tam brilhantes, que, não tendo frequencia nas aulas, conseguiu só pelas provas finaes egualar o mais estudioso e erudito condiscipulo, dr. Abel Andrade, que todos os annos fôra alumno premiado. O acto do P. Menezes do 5.º anno foi o acto mais brilhante que se fez naquella faculdade e de que mais se fallou durante muitos annos.»

(1) Para esclarecimentos, escrevi duas vezes ao sr. dr. António Ferreira, casado com uma sobrinha do dr. Menezes. Sei que elle se entendeu com alguém para que me enviasse as informações, mas, até ao momento da impressão dèste artigo, não tive resposta.

Como se vê, a carreira do dr. Menezes na Universidade foi brilhantíssima, tão brilhante que, terminada ella, o convidaram a se doutorar e a entrar como lente na Faculdade de Theologia.

Estava então na primavera da vida, quando só com felicidades sonha o homem. O mundo sorria-lhe fagueiro; o futuro parecia bellamente assegurado a um doutor de capêllo que possuia natureza tão rica e prendada. Era de carácter jovial, de trato ameno e delicado, e de talento quási universal.

A fôrça de todos estes attractivos senti-a o dr. Menezes; quási se via arrastado; mas o seu espírito lucidíssimo de christão passava além dessas lisonjeiras esperanças, ponderava a vida futura de além-campa, e os riscos a que se expunha. Tomou, pois, o expediente de se retirar por uns dias a reflectir no futuro e no que mais lhe convinha escolher. Viajou até ao Collégio do Barro (Torres Vedras) e entrou em exercícos espirituais; nelles um clarão lhe illuminou a mente e lhe mostrou o destino que a Providência lhe preparara. A natureza, porém, repugnava; no seu espírito travou-se luta renhida e tão accesa, que lhe sobreveio um accesso febril durante horas.

A graça, porém, levou de vencida a natureza, e o dr. Menezes tomou uma resolução que alguns dos meus leitores apodarão de pouco acertada e, quiçá, de louca. Abriu mão do mundo e de quanto êste lhe promettia, renunciou a todas as esperanças que lhe sorriam, e determinou-se a ser religioso na Companhia de Jesus. Firmada esta resolução, não teve mais dúvidas, nem hesitações: a paz, socêgo e alegria tomaram posse do seu espírito; o carácter ficou-lhe ainda mais franco, expansivo e jovial.

O illustre jurisconsulto, dr. Cunha e Costa, num artigo com a epígraffe «Justiça e misericórdia», publicado em «O Dia», (7 de fevereiro de 1918) e transcripto por vários diários, refere-se largamente ao dr. Menezes. Dêsse artigo salientarei os seguintes períodos que confirmam grandemente o que deixo escripto:

«A carta é de um jesuita portuguez, nascido em Portugal, de pae e mãe portuguezes. Esse jesuita para ninguem, mas muito menos para o sr. dr. Sidonio Paes, será um desconhecido. É o doutor em theologia Antonio de Menezes, nosso contemporaneo em Coimbra e uma das mais notaveis intelligencias de toda a tradição coimbrã.

Que razões levaram esse rapaz a vestir a desataviada roupeta da sua ordem, no início da mais auspiciosa e de certo retumbante carreira, não sei. Antonio de Menezes era a natureza mais alegre e comunicativa do nosso tempo, onde tanta era a alegria e também a expansão. Era um verdadeiro azougue. De repente, depois de provas universitarias que deram brado, amortalhou-se em vida. Nunca lhe perguntei porquê, nem pergunto.

Perdi-o de vista durante muitos annos, mas de quando em quando, tinha saudades d'elle, do seu espirito brilhantissimo, dos seus olhos meigos e leaes. Ha poucos mezes soube do endereço para onde a proscricção o arrastára. Escrevi-lhe; respondeu-me, sem duvida com os olhos razos de lagrimas.»

Para quem me está lendo, já a resolução do P. Menezes não fica segredo, como era para o sr. Cunha e Costa: é ella uma prova brilhantissima da firmeza do seu carácter e do seu espirito de fé; no seio da actual sociedade tão superficial e falha de caracteres, é um dos actos que mais lhe enaltecem a vida.

O P. José da Cruz Tavares, então provincial dos jesuitas portuguezes não aprovou as pressas com que o P. Menezes instava para ser admittido na Companhia; marcou-lhe, pois, o praso de um anno para amadurecer a resolução, não fôsse caso que um fervor indiscreto o movesse, penitenciando-se mais tarde, ante as difficuldades da vida religiosa. Assim se fêz: decorrido pouco mais de um anno, em 2 de dezembro de 1892, véspera da festividade do Apóstolo das Indias, dava entrada em o noviciado do Barro, e, concluido o biénio de noviço, fêz os votos simples em 3 de dezembro de 1894.

Imagina talvez algum leitor menos conhecedor da sciência que exige a Companhia de Jesus em seus filhos, que o P. Menezes concluire a carreira e não se occuparia mais de estudos. Não foi tal o parecer da Companhia que o fêz cursar as aulas mais 6 annos — um de rhetórica (1895), dois de philosophia (1896 e 1897), um de moral em ordem à sua elevação ao sacerdócio (1900), e dois de theologia dogmática (1905 e 1906) em Cantuária (Inglaterra) e em Galway (Irlanda), no fim dos quais fêz, durante duas horas, o seu acto final, a que damos o nome de *exame ad gradum*, defendendo theses de toda a philosophia e theologia. Em 1907,

esteve na 3.^a provação no Collégio do Barro, e em 2 de fevereiro de 1908 pronunciava no Collégio de S. Fiel a sua profissão solenne.

Foi ordenado pelo sr. D. Manuel Vieira de Mattos, então Arcebispo de Mytilene, que fôra seu contemporâneo em Coimbra; cantou missa na igreja do collégio de S. Francisco, em Setúbal, a 31 de junho de 1900, prêgando o P. Luis Gonzaga Cabral. Seu pai teve a consolação de lhe ouvir a primeira missa, e de commungar, primeiro que ninguêm, das mãos do seu filho.

Nos intervallos dos estudos, ensinou o P. Menezes nos collégios de Campolide e S. Fiel; naquelle, nos cursos de 1897-98 e 1898-99; neste, nos cursos de 1901-02, 1902-03, 1903-04 e bem assim no de 1907-08. Em 13 de junho de 1908, foi nomeado sócio do P. Cabral, então Provincial. Quando estalou a revolução republicana de 1910, encontrava-se o P. Menezes em Roma, onde fôra em commissão. Voltou com a maior presteza que lhe foi possível, investido no cargo de vice-provincial, caso o P. Cabral houvesse sido preso. Este, porém, havia hábilmente conseguido pôr-se em salvo em Madrid.

Foi logo o P. Menezes designado como futuro superior da missão portuguesa que ia fundar-se no Brazil e embarcou em Bilbao com 5 companheiros, no vapor francês Hymaláia, em 4 de novembro de 1910, fundeando na bahia do Rio, em 24 do mesmo mês. No Brazil demorou-se pouco mais de dois annos e meio; voltando doente à Europa em junho de 1913, esteve algum tempo em Alseberg, nas immediações de Bruxellas, onde o nomearam director do Mensageiro do Coração de Jesus. Ateada a guerra europeia, veio por terra estabelecer-se em Marín (Galliza), nos princípios de novembro de 1914, e no anno seguinte (outubro de 1915) trasladou-se para a cidade de Pontevedra, e ficou vivendo com outros escriptores, seus collegas, numa casa alugada (Santa Teresa).

Em todas estas vicissitudes, conservou sempre carácter alegre que brotava de uma natureza rica e exuberante de vida; apenas nos últimos annos se lhe anuviava o semblante de vez em quando, pelas contrariedades com que teve de afrontar-se. Junto d'elle, mal, se podia estar triste. Era extremadamente bondoso; a nenhum sacrificio que lhe pedissem se furtava; pode affirmar-se afoitamente

que não sabia formular uma negativa. Tinha um coração leal, muito lavado e incapaz de conservar o mais pequeno ressentimento contra quemquer que fôsse. Conheci-lhe actos heróicos neste particular, os quais não especifico por discreção. Era um boníssimo religioso, amante do seu instituto e de consciência mui delicada.

O orador. — O P. Menezes possuía todos os dotes que fazem ou recommendam um orador — presença agradável, bella voz, grande fluidez de locução, gesto elegante, viveza de imaginação, memória feliz, vivacidade de raciocínio e abundância de ideas pouco vulgares. Não admira, pois, que fôsse considerado como um dos primeiros oradores portuguezes dos últimos tempos.

Ninguêem que o não ouvisse poderá ajuizar das suas qualidades oratórias, pois não escrevia os discursos. Pensava e meditava quanto havia de dizer, dividia e subdividia a matéria, e ordenava tudo admiravelmente, ao mesmo tempo que apontava num quarto de papel todo o esboço do sermão, para auxílio da memória. E tudo isto era a-revezes obra apenas de alguns quartos de hora. Impressas na memória as ideas e a ordem por que deviam seguir, no púlpito a palavra fluia-lhe espontânea e flammante de vida; o auditório era por vezes arrebatado ante o sublime da eloquência e a vivacidade da argumentação. Uma vez só, que eu saiba, escreveu o discurso; foi em 1907, quando no Collégio do Barro lhe tocou falar, como exercício de eloquência, perante os seus collegas, a quem teve suspensos durante a meia hora regulamentar que durou a sua prática.

Ficou justamente célebre o elogio fúnebre de Leão XIII, pronunciado na Sé da Guarda em 1903 e repetido pouco depois na Sé primacial de Brãga, em solemnes exéquias. A êsse discurso magistral se referiu com merecido elogio, na *Palavra*, o illustre cientista, P. Manuel Martins Capella, affirmando entre outras coisas, se a memória me não engana, que, depois do P. Rademáker, nenhum orador lhe havia enchido tanto as medidas. E Frei Manuel das Chagas, em conversa com um amigo meu, declarou que fôra ouvir o P. Menezes algo prevenido, mas que

logo o impressionara agradavelmente a modéstia com que subiu ao púlpito, que o discurso merecia ser estampado.

Em 1907, estando no Collégio do Barro, foi convidado pelo sr. Bispo Conde, D. Manuel Correia de Bastos Pina, a orar na Carregosa, na inauguração da gruta de Lourdes, perante um auditório numerosíssimo e muito selecto. Antes do discurso, o sr. Bispo Conde vestiu-lhe a murça e apresentou-o elogiosamente ao auditório.

Em 1908, na peregrinação das Congregações Marianas ao Sameiro, devia perorar o P. Cabral; adoecendo êste, substituiu-o o P. Menezes. Ninguêem por certo pudera repetir nessa ocasião o verso de Virgílio — ... sequiturque patrem non passibus aequis (Eneid. II,724).

Em dar exercícios espirituais e fazer conferências a homens, notabilizou-se o P. Menezes, tanto em Portugal como no Brazil. Foram grandemente apreciadas e muito concorridas pela melhor sociedade carioca as conferências que fêz na parochial de S. João Baptista no Cattete (Rio) em 1911, e as de 1912 na Cathedral da Bahia. Nessa ocasião, os periódicos bahianos fizeram-lhe os mais rasgados elogios que se repetiam de bôca em bôca, como eu próprio ouvi. Todas as noites se enchia de homens a vasta cathedral. Infelizmente, as conferências que deviam durar toda a semana houveram de ser interrompidas, por doença súbita do P. Menezes.

Em 1912, recebeu na Bahia o honroso convite do sr. Cónego Virgílio Morato de Andrade, Vigario de Jahu, na região cafezeira de S. Paulo, para uma série de conferências durante alguns dias nessa cidade, cuja colónia portuguesa, muito numerosa, lhe fêz uma carinhosa recepção (outubro de 1912).

O escriptor. — O P. Menezes, além do portuguez e latim, falava e escrevia correcta e fácilmente o francês e hespanhol; exprinia-se com menos facilidade em inglês, e entendia alemão e italiano; querê dizer, falava cinco idiomas e lia mais dois. Manejava a língua pátria com vernaculidade e elegância. O estilo era ameno, espontâneo e alliviado, de forma que os seus escriptos se leem por desfastio e prazer.

Com tais qualidades, unidas a um talento pouco vulgar, a um gosto apurado e a grande facilidade de dicção, podia o P. Menezes notabilizar-se como escriptor, legando à posteridade um nome glorioso. Mas o conjunto de dotes que lhe exornavam o espírito e eram a admiração dos que mais íntimamente o conheciam, foram, não ha dúvida, um estôrvo à sua especialização. A oratória, a direcção das almas, as obras sociais, o professorado, a música e tantas outras occupações em que folgava o espirito da tarefa das letras, repartiam a sua actividade e minavam-lhe as fôrças, mormente nos últimos annos. A sua bondade innata não sabia negar-se a quantos o procuravam ou lhe escreviam a pedir composições, músicas e versos para academias; nos collégios era elle quem ensaiava e preparava as representações e festas dos alumnos; a música também estava a seu cargo.

Que maravilha é logo que não compusesse obra alguma de fôlego, digna do seu talento! Escreveu muito, é verdade, mormente nos últimos annos, quasi tudo, porêm, em artigos soltos de revistas, particularmente no Mensageiro do Coração de Jesus, cuja direcção tinha desde os princípios de 1914.

Durante o curso theológico na Academia coimbrã escreveu no estimado semanário *A Ordem*, fundado e dirigido por Mons. Silva n o. Fêz uma edição do «Palito Metrico» e traduziu a obra do P. Mir: «Harmonia entre a sciência e a fé» (dois volumes). Como versejava com facilidade, festejavam-no os condiscipulos como poeta. Concluida a formatura, collaborou num livro que se publicou por 1892 e cujo titulo era, se a memória me não falha, «Os Jesuitas e mais alguma coisa... Estudo crítico por dentro e por fora da grainha» livro em que se rebatem as accusações do sr. Manuel Borges Grainha.

Depois de entrado na Companhia, a pedido do editor Ant6nio Dourado reviu a traducção das «Conferencias ecclesiasticas de Massillon» (Porto, 1902). Escreveu um apreciado livrinho — «Educação» — que teve duas edições em S. Fiel (a 1.ª em 1904, a 2.ª em 1906) e uma terceira em S. Paulo (Brazil) (1911). Em 1899, preparou em Campolide a 2.ª edição do «Manual Completo do Bom Catholico» em que transparece bastante trabalho seu. Em S. Fiel, publicou um cancionero religioso, com o titulo

de «Lyra Sacra», que consta de 5 volumes, 4 dos quais sôbre N. Senhora (i, mês de Maria; ii, proprios do tempo; iii, Motetes a N. Senhora; iv, Ladainhas); o 5.^o contém canticos a Nosso Senhor.

Esta publicação, impressa em Braga, principiou em 1902 e concluiu em 1905; seguiram-se-lhe as «Melodias de Sala» em dois volumes (1906 e 1907). Ambas estas obras se perderam em S. Fiel em 1910 e não sei que caminho levaram. Naturalmente o mesmo da Brotéria que foi comprada em Lisboa, em leilão, por um carvoeiro!

Deu também à estampa o «Manual dos Congregados de N. Senhora» (Bruxellas, 1913) conforme as novas Regras publicadas em 1910, e o «Manual das Filhas de Maria» que teve duas edições, a 1.^a em 1913 (Bruxellas) e a 2.^a em 1917 (Pôrto).

Em collaboração com o P. Cabral compôs em 1914 um extenso drama com o título de *Nunc dimittis*, que foi representado em Alseberg (Bruxellas), por ocasião das festas do centenário do restabelecimento da Companhia de Jesus. Este drama, acompanhado de notas históricas elucidativas, foi publicado numa collecção que tem o título de *Rediviva* (Scenas dramáticas).

No Mensageiro do Coração de Jesus, collaborou o P. Menezes em 1908, escrevendo parte da biographia do P. Campos-santo (o homem de governo — o homem de letras — ultimos dias), e em 1910 com as «Cartas da minha terra» (uma dellas traz a biographia do P. Santanna, junho de 1910), e com a secção do «Apostolado Social». Os últimos volumes, a começar de 1914 sahiram em grande parte da penna do P. Menezes. Todos os artigos cancellados com a letra M são seus.

Na Brotéria, estampou o P. Menezes 4 bellos artigos, descriptivos e illustrados, todos um primor, como o leitor poderá verificar, relendo-os. Intitulam-se: Theresopolis (v. x, 1912, pp. 54-77), Tijuca (v. x, 1912, pp. 253-276), Via aerea «Pão de Assucar» (v. xi, 1913, pp. 253-257), O eclipse do sol no Brazil (v. xi, 1913, pp. 5-20). Traduziu, além disso, o folhetim — Uma vez só! — cuja publicação conclui no presente fascículo da Brotéria, sendo as primeiras provas da última fôlha emendadas pelo auctor poucos dias antes de fallecer, já prostrado no leito donde não mais se levantou. Não consentiu que outrem se encarregasse

da revisão dessas provas, pelo carinho com que fizera a primorosa traducção em que parece elle todo se revia. Pouco antes do inopinado ataque que o roubou ao convívio dos seus amigos, havia disposto, para a edição especial que se está preparando, a scena que há de illustrar a primeira página da capa dêsse romance encantador, a representar a criança de voz angelical no palco do theatro Pabst, perante o público arrebatado.

O superior. — Proscriptos de Portugal em 1910, muitos delles depois de passarem pelas prisões da república, os jesuitas portuguezes estabeleceram-se na Bélgica, alguns ficaram na Hespanha e muitos dirigiram-se ao Brazil, onde a comunidade de raça e língua, e bem assim liberdade ampla, lhes proporcionavam campo vastíssimo a suas lides apostólicas. A república brasileira, vasada em moldes amplíssimos, e para quem a liberdade não é um mytho nem uma palavra equívoca, acolheu os jesuitas portuguezes e ainda hoje lhes está aproveitando os serviços, mormente na educação da juventude. Aí o Presidente da república, Marechal *Her mes da Fonseca*, presidiu em 1911 a premiação dos alumnos dos jesuitas no Collégio de S. Ignácio (Rio de Janeiro). Conservo photographias que tirei nesse acto solemníssimo. Pela mesma forma, o Governador do Estado da Bahia, dr. *José Joaquim Seabra*, em 1914 não teve dúvida em presidir com o Sr. Arcebispo Primaz a solemne distribuição de prémios, condecorando por suas mãos os numerosíssimos alumnos dos jesuitas portuguezes. São assim todas as repúblicas da América, tirante o México.

Com serem tão favoráveis estas circunstâncias, a missão do P. *Menezes*, nomeado superior dos jesuitas portuguezes no Brazil em 11 de fevereiro de 1911, era melindrosa e semeada de espinhos. 90 padres e irmãos desembarcaram, na formosa bahia de Guanabara (Rio), uns depós outros, privados de recursos, a Deus e à ventura, sem nada estar preparado, porquanto o apertado das circunstâncias a nenhuma prevenção deu lugar.

No Rio Grande do Sul e S. Catharina, evangelizavam os jesuitas alemães; no centro (Estados do Rio e de S. Paulo) tinham-se estabelecido, havia muito, os jesuitas italianos. Aos portuguezes cabiam, por tanto, em sorte os estados do Norte, de clima ardente

e em muitos lugares pouco salubre. Por esta razão, convinha-lhes fundar em Minas um collégio, onde em ares parecidos com os da Europa demorassem os padres mais achacosos, e refizessem as forças os que ficassem depauperados com os climas esgotantes do Norte. Empenhou-se nisso grandemente o P. Menezes e não o pôde conseguir. Não o desalentou tamanha contrariedade; estabeleceu na Bahia um collégio em casa alugada (antigo collégio Florêncio), a que se deu o nome de «António Vieira», e uma residência em S. António da Barra (7 de janeiro de 1911), offerecida pelo sr. Arcebispo Primaz do Brazil, D. Jerónimo Thomé da Silva, e situada no tôpe de uma collina a cavalleiro do mar, à entrada do Recôncavo da Bahia. Abriu também as residências de Sorocaba e S. Carlos no Estado de S. Paulo, e acceitou a residência de Campanha (Minas), offerecida pelos padres italianos, em razão da falta de operários com que lutavam.

Estas três residências tinham, porém, um carácter provisório, por estarem em território destinado aos jesuitas da província romana. A gente que lhe ficava ainda disponível, distribuiu-a pelos collégios dos padres italianos que, como bons irmãos, nos haviam franqueado as suas casas e acolhido à nossa chegada. Alli trabalharam no curso de 1911, a maior parte como professores.

Á frente do Collégio António Vieira ficou o P. Alexandre Castello que o inaugurou em 15 de março de 1911 com 7 alumnos: no fim dêsse anno ascendiam estes a 70.

A maior parte do anno passou-a o P. Menezes no Collégio de S. Ignácio situado, em Botafogo, o bairro mais bello do Rio. Com intuito de estabelecer definitivamente a missão portugueza, fêz em junho e julho uma longa viagem ao Norte, visitando o collégio da Bahia, e as cidades do Recife, Parahyba do Norte, Natal, Fortaleza, S. Luiz e Belém do Pará.

Em 6 de fevereiro do anno seguinte (1912), partia novamente do Rio num vapor do Lloyd brasileiro e abicando na Bahia fixou a sua residência em S. António da Barra. Precederam-no ou seguiram-no immediatamente quasi todos os portuguezes que estavam no Centro, afora os que viviam nas três residências mencionadas — Sorocaba, S. Carlos e Campanha — que ainda hoje conservamos a título provisório.

Estava estabelecida definitivamente a missão portuguesa em o Norte do Brazil, tendo como centro a cidade do Salvador. Além do Collégio António Vieira, cujos alumnos em agôsto de 1912 orçavam por 160, estabeleceu o P. Menezes um instituto a que deu o nome de S. Luiz, na cidade de Caeteté, a princesa do sertão, no interior do Estado da Bahia, de clima excellente, mas com a grande desvantagem da falta de communicações, sendo forçado a viajar cinco ou seis dias a cavallo, pelo interior do sertão, quem a vai demandar. Enviou também dois padres para o seminário de Belém do Pará a ensinar philosophia e theologia, a pedido do Sr. Arcebispo dessa diocese, D. Santino Maria da Silva Coutinho.

Como a casa em que funcionava o Collégio António Vieira fôsse acanhada e sujeita a grandes calores, comprou o P. Menezes o antigo collégio «Sete de Setembro», sito no Portão da Piedade, em lugar muito central da cidade, num pequeno declive que olha para o sul e é refrigerado pelas brisas diárias da tarde.

Não podia ser mais acertada a escolha do local para onde se trasladou o collégio no comêço do outono de 1912. O curso de 1913 principiou com 35 internos e mais de 200 externos. Como director estava já o P. Manuel Rebimbas, pois o P. Castello havia retirado para a Europa, por motivo de doença.

O P. Menezes também não pôde já nesse anno assistir à solemne premiação, como havia feito em 1912, à direita do sr. Arcebispo Primaz que presidiu e condecorou os alumnos. Desde o princípio do anno, começara a soffrer de uma doença que alguns médicos classificaram de beribéri, mas que em realidade parece ter sido nevrite simples, com tumefacção dos pés e pernas, e diminuição da sensibilidade. Aconselharam-lhe repouso, pouco trabalho e uma cura na ilha de Itaparica, ou, melhor, uma viagem à Europa. Como os primeiros remédios pouco aproveitassem, o P. António Oliveira Pinto, que como provincial dos jesuitas portuguezes fôra visitar a missão do Brazil, optou pelo último tratamento e fêz embarcar consigo para a Europa ao P. Menezes em 18 de junho de 1913, no vapor *Amazon* da Mala real inglesa. Chegaram a Bruxellas em 6 de julho seguinte.

O doente, sempre na esperança de voltar à sua cara missão

do Brazil, melhorou bastante, mas nunca totalmente, como succederia sem dúvida, se estivera atacado de beribéri. O P. Provincial viu-se, pois, constringido a o substituir no govêrno da missão pelo P. João Baptista Gonçalves que ainda hoje segue investido nesse cargo.

Actualmente, a missão do Brazil conta 114 jesuitas e, além das casas fundadas pelo P. Menezes, abriu um collégio no Recife, a que se deu o nome de «Nóbrega», com muito auspiciosos princípios (em 1918, 200 alumnos, dos quais 58 internos). O collégio António Vieira continua prosperando cada vez mais e conta para cima de 350 alumnos, entre internos e externos.

Passamento. — Havia tempos, que o P. Menezes soffria do coração. Trabalhava, porém, como se nada soffresse, applicando-se constantemente ao trabalho mental e às obras sociais cathólicas da cidade — patronato de crianças pobres, obra de protecção às criadas de servir, etc. — de que se havia encarregado no fim de 1916. Nos últimos meses, via-se às vezes forçado a parar, com as dores, no caminho que de Santa Teresa leva à cidade, na distância de cerca de um kilómetro. Para não o alarmarem, os médicos falavam-lhe em artério-esclerose e impuseram-lhe regime especial na comida. Mas em realidade todos os syntomas eram de *angina pectoris*, doença grave e traiçoeira, que se manifestava claramente por uns ataques cada vez mais frequentes e mui dolorosos, que felizmente duravam poucos minutos em período agudo. Mas, no dia 3 de fevereiro último às 10 $\frac{1}{2}$ da noite, viu-se acommettido repentinamente de uma congestão pulmonar, resultado da angina, que o teve durante várias horas na antecâmara da morte. À força de cuidados e remédios, começou a melhorar na manhã seguinte.

O enfermo, embora se persuadissemos que estava irremediavelmente perdido, conservou sempre a paz, serenidade e mesmo alegria que lhe eram habituais. Redobravam-se os cuidados, amudavam-se as visitas dos médicos, e raros eram os momentos em que, além do enfermeiro, não estava junto do doente algum dos collegas que muito o estimavam. Os que conheciam, porém, o diagnóstico não nutriam esperança nenhuma de o salvar. Em a noite de 16 para 17 de fevereiro, deixei-o muito alliviado e appa-

rentemente bem disposto: mal imaginava eu, que na manhã seguinte encontraria o amigo querido transformado em cadáver ainda quente e com o olhar penetrante já apagado. Com effeito, ás 5 $\frac{1}{4}$, quando estava para commungar, consoante fazia todos os dias que se conservou de cama, o enfêrmo foi de golpe acommettido de um violento ataque de angina: articulou ainda algumas palavras e em poucos minutos dava o espírito a Deus, mal havendo tempo de lhe ministrar à pressa a extrema-uncção.

A surpresa e commoção dos companheiros que estavam acabando de se levantar, mais fácilmente se imagina do que se descreve. Tiveram ao menos, a mitigar-lhes a dor, a consolação de em seguida poderem celebrar missa pelo eterno descanso da sua alma.

Toda a tarde dêsse dia foi uma romaria caminho de Santa Teresa a dar pêsames. No dia 18, applicaram-se-lhe, como na véspera, todas as missas que se disseram em a nossa capella; houve officio e missa de corpo presente, e vieram commungar e rezar junto do féretro muitas pessoas. A bastantes vi eu com os olhos a reverem lágrimas, como se lhes houvesse fallecido algum ente querido da familia.

Ás 11 horas fêz-se o saímento fúnebre, incorporando-se nelle todos os collegas do P. Menezes, bastante clero, e muitos cavalleiros de distincção, entre elles três officiais — um capitão, um tenente-coronel e um general. Com estar muito distante o cemitério e ser dia de chuva, a maior parte acompanharam o cadáver até Salcedo, onde ficou jazendo na capella do mesmo cemitério, em sepultura rasa, entre a parede e o altar, do lado do evangelho.

Nos dias seguintes, bastantes missas se disseram por sua alma nas igrejas da cidade. Em 19 de fevereiro, celebrou solemnes exéquias na parochial de San Bartolomé, o sr. Cura-párroco, D. Faustino Fraile Lozano, em testemunho de gratidão pelo muito que nella trabalhara o P. Menezes em prol da freguesia, exéquias a que assistiu quanto havia de mais distincto na cidade.

A par destas manifestações de estima e de sentimento, não esqueça a dedicação das criadas de servir que, além de se cotizarem para lhe mandar dizer algumas missas, têm ido em grupo todos os domingos a orar sôbre o sepulcro do P. Menezes.

Em toda a parte onde era conhecido o P. Menezes, foi gran-

demente sentida a sua morte, que não só em Pontevedra. Como prova, limitar-me hei, por brevidade, a lançar aqui alguns períodos de uma carta do Sr. Coronel de Estado maior, D. Ramón Mucientes, prezado assignante desta Revista, enviada de Pamplona com data de 23 de fevereiro último :

«Su carta del 19 ha confirmado desgraciadamente la triste noticia que dos dias antes nos anunciaba un am.º de esa, el Cor.º Chinchilla. ¡Pobre padre Menezes, que vacío tan grande deja! No me extraña que en Pontevedra hayan lamentado su fallecim.º con muestras del mayor dolor porque era queridísimo de todos cuantos tuvimos el gusto de tratarle y admirar sus bondades, cultura excepcional y exquisita corrección.

Toda esta familia llora su pérdida y hace votos fervientes porque Dios haya acogido en su seno el alma del buen padre. Reciba U. y toda esa santa comunidad, nuestro más sentido pésame, pues créame tomamos parte principal en el luto que les embarga».

A Redacção da Brotéria depõe as homenagens mais sentidas de estima e saudade sôbre a loisa que nos encobre os restos mortais do P. Menezes, cujos exemplos e virtudes nos serão de incentivo e viverão perennemente em os nossos corações. Paz à sua grande alma, que de certo está gozando do prémio das virtudes que a enalteciam. A sua memória será sempre abençoada.

Pontevedra, 17 de março de 1919.

J. S. TAVARES.



AS FRUTEIRAS DO BRAZIL

Jambos ou Jambeiros

Os jambos são árvores e arbustos, da família das Myrtáceas, originários da Malásia (ao menos aqueles de que trato aqui), onde crescem espontaneamente nos bosques. São muito cultivados nos pomares das regiões quentes — Macao, China, India, América Central e Brazil — pelos frutos e pela belleza das flores.

Estas compõem-se de cálix gamosépalo com 4 divisões, de corolla com 4 pétalas, número elevado de estames compridos e elegantes, e ovário com dois ou três lóculos. O fruto é uma baga com 1-4 sementes, podendo estas abortar todas pela cultura.

No Brazil encontrei três espécies cultivadas, uma das quais não consegui determinar ao certo.

XXXIII — Jambo amarello (*Jambosa vulgaris* DC.)

É uma árvore ou arbusto um tanto esgalhado (fig. II), de fôlhas inteiras, lanceoladas, compridas e mais estreitas que as do jambo encarnado. Os frutos, um ou dois, estão no tópe dos rami-nhos, sustentados por um pedúnculo grosso; são um pouco mais pequenos e mais arredondados do que uma goiaba, quasi globosos, quando maduros de côr de canário, às vezes com laivos côr de rosa, glabros, dotados de perfume activo, muito agradável e seme-lhante ao das rosas vermelhas. Estão coroados pelas 4 sépalas verdes e conniventes ou, o que é o mesmo, curvas para o lado do estylete que se conserva no meio dellas. A pelle é fina, não sepa-rável da carne que é amarellada, de aspecto cotonoso, com uns 5 mm. de espessura em volta de uma cavidade central esférica, onde encontrei sempre uma só semente arredondada e sôlta. Os auctores que tratam desta árvore dizem que as sementes podem ser uma ou duas.

O fruto para comer pouco vale; a carne não é succulenta e

pouco tem que chupar; o aroma êsse é delicioso. Dizem que é o melhor dos jambos; eu aprecio mais o encarnado. Na Ásia serve para o fabrico da aguardente e para fazer conservas.

A árvore floresce no Rio em setembro e outubro, e frutifica em

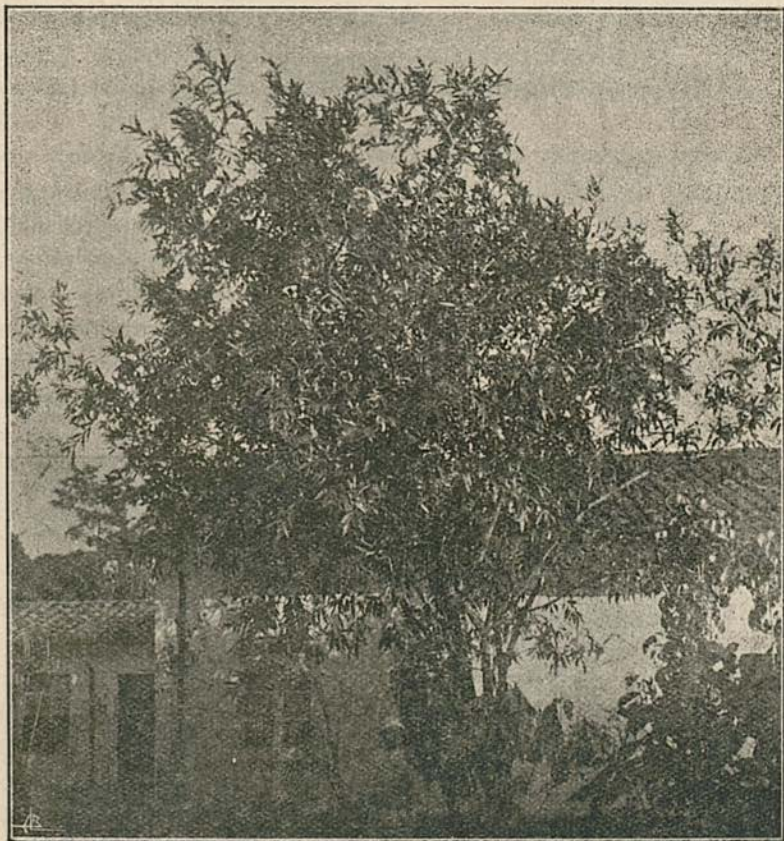


FIG. 11 — *Jambo amarello*. Itaparica, 1914. Cliché de J. S. Tavares.

fevereiro e março do anno seguinte. No Funchal enflora de março a maio, sazonzando os frutos em agosto e setembro.

Encontrei-o no Rio, em Itu, Campinas, Jahu, Araraquara (Est. de S. Paulo), Ouro Preto (Minas), Bahia, Parahyba do Norte e Recife. Nestes lugares apparece as mais das vezes com a forma

de arbusto. Em Araraquara sobe a dimensões e porte de uma árvore regular.

Note-se que no Rio chamam às vezes a esta árvore *jambo branco*, em contraposição ao jambo encarnado.

Na Bahia as folhas são atacadas por um fungo inferior que produz bastantes estragos.

XXXIV — Jambo encarnado (*Jambosa malaccensis* L.)

É esta uma bella árvore, de ramagem fechada e disposta ao modo de pyrâmide (fig. 12), com as folhas oppostas, grandes, inteiras e elliptico-oblongas ou elliptico-lanceoladas. As flores não crescem na extremidade dos galhos, mas nos lados dos ramos onde já não há folhas, em corymbos curtos de poucas flores. Estas são grandes, com numerosíssimos estames de filetes compridos, côr de carmezim, muito vistosos. Quando caem, juncam o solo de um como tapete de velludo carmezim. A árvore engalanada de flores

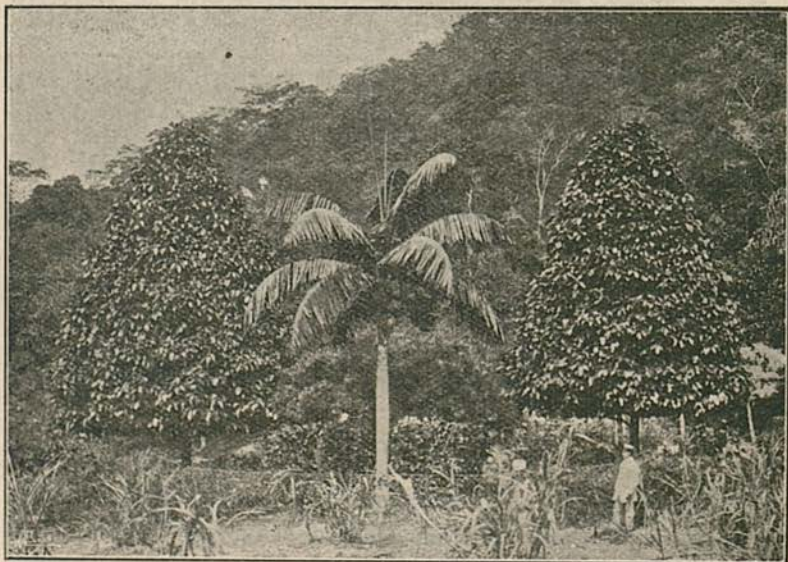


FIG. 12 — Dois jambeiros encarnados, com a forma de pyrâmide. Jardim Botânico do Rio, 1912. Cliché de J. S. Tavares.

é um primor; não é menos para vista quando os ramos estão cobertos de frutos de côr carmezim escura, quási sésseis, solitários ou juntos aos dois e três. São piriformes ou, melhor, com a forma e tamanho dos figos lampos da Europa, e coroados pelas sépalas arredondadas e pelo estylete. A carne é branca e bastante succulenta, ao invés dos jambos amarellos. No interior encontrei sempre uma semente; esta, porém, pode faltar, por abortamento. O paladar não é desagradável, ao menos nos exemplares do Rio, únicos que provei.

A árvore floresce no Rio em outubro e novembro; os frutos maduram no março seguinte. Viceja abundantemente no Jardim Botânico do Rio, ladeando vários passeios.

Na Índia portuguesa, onde é vulgaríssima, dão a esta árvore o nome de *jambeiro de Malaca* e de *jambos*. Garcia da Horta no seu Coloquio xxviii (1563), affirma que tinha sido importada de Malaca para Goa havia pouco. O naturalista português cultivava-as no seu pomar, como se colhe do seguinte trecho. «Desta varanda vereis nesta orta minha os arvores: aqueles pequenos sam postos ha dous annos, e em quatro dão muyto boa fruita, e carregão muyto, muytas vezes no anno». Gabriel Soares não fala della, por quanto não tinha ainda sido introduzida no Brazil.

XXXV — Jambo encarnado (*Fambosa* sp.)

Além do jambo encarnado (*F. malaccensis* L.) que deixo descripto no parágrafo precedente, encontrei no Rio outro jambo com o mesmo nome popular, mas de caracteres differentes, e cuja espécie não consegui identificar. Sei que Martius na sua *Flora Brasiliensis* affirma que a *Fambosa firma* Bl. é cultivada com outras no Rio, mas no momento em que escrevo não tenho a sua descripção; e assim não posso saber se a planta de que trato aqui pertence ou não a essa espécie. Eis as poucas notas que tomei da planta e do fruto.

É um arbusto de fôlhas grandes, oppostas, ellípticas e inteiras. Flores reunidas em cacho no tôpo dos raminhos, onde crescem os frutos em número de 5 e mais (fig. 13). Têm estes a forma de um tronco de cone, e estão coroados pelas 4 sépalas accrescentes

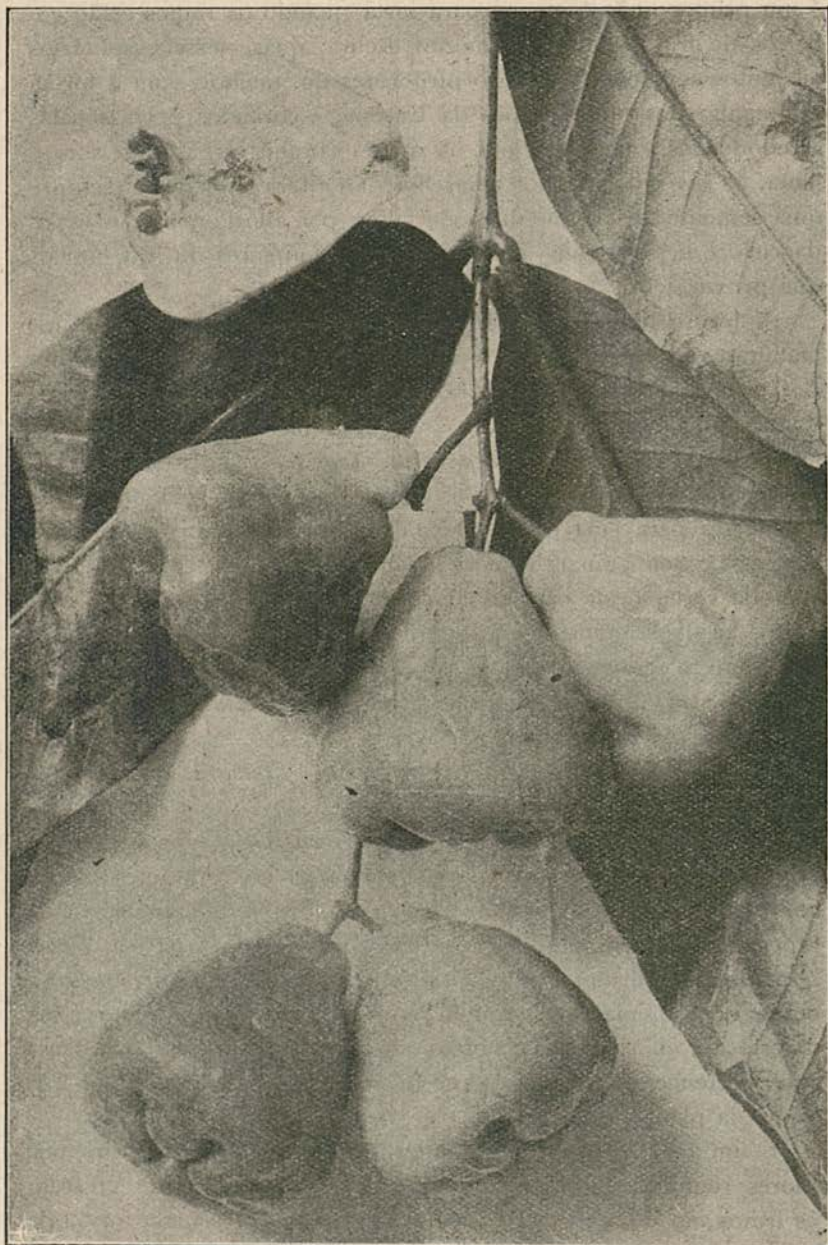


FIG. 13 — *Jambos encarnados*, em tamanho natural. Rio de Janeiro, 1912.
Cliché de J. S. Tavares.

e carnudas, que se dobram para cima do estylete sêcco ou verde, como se pode ver no jambo cortado da fig. 13. São de côr de rosa, elegantes, lisos, brilhantes e glabros. Um corte longitudinal mostra a carne que tira a rosa e tem uns 5 mm. de grossura; no centro não há cavidade alguma, nem sementes, mas um tecido esponjoso, alvo como a neve, em cujo centro corre uma columna-zinha que superiormente se continua com o estylete. O paladar não é desagradável, o aroma suave; o fruto, porêem, é pouco sumarento, como no jambo amarello.

No Rio os frutos amadurecem em janeiro e fevereiro.

Bem pode ser que esta planta seja o jambo amarello, bastante modificado pela cultura.

J. S. TAVARES.



INDÚSTRIAS PORTUGUESAS

V — Os bordados e rendas dos Açores ⁽¹⁾

A maior parte das mulheres açoreanas sabem bordar, e nalguns pontos a quasi totalidade da população feminina occupa-se nestes labores. São incontestáveis os dotes extraordinários com que a natureza as privilegiou.

Pena é confessar o estado em que se encontra esta indústria, tão pouco explorada em todo o arquipélago e pouco menos que desprezada. Não encontra quem a fomente e desenvolva eficazmente, apesar das raras e conhecidas aptidões femininas, o que seria certamente de geral interêsse, prestar-se hia a relevar um tanto a penúria económica de muitas famílias, e depois o arquipélago todo, a exemplo da Madeira, auferiria de esta indústria de bordados e rendas receitas importantes.

Vamos dar alguns pequenos esclarecimentos sôbre esta indústria que mal merece o nome, tão descurada está.

Comecemos pelo cômputo das bordadeiras. Actualmente, sem embargo de haver tanto quem borde e faça renda, é difficil, senão impossivel, dar o censo das bordadeiras açoreanas. Se exceptuarmos a Ilha Terceira, no distrito de Angra do Heroismo, a custo encontramos, nestas ilhas, profissionais no rigor da palavra. Geralmente exercem a indústria de bordar nas horas vagas de outros serviços domésticos.

(1) Estes breves dados prescindem das presentes circunstâncias anormais, que trouxe a guerra de Alemanha com Portugal.

As senhoras da classe mais abastada ou elevada da sociedade occupam-se nos bordados e rendas por distracção, para uso próprio ou de pessoas amigas. Entre as mulheres do povo e da classe média há quem faça algum comércio do produto de seus labores, pelo geral bem restrito, vendendo nas próprias terras os trabalhos que confeccionam, sempre que os bordados ou rendas não são feitos por encomenda, como succede na maioria das vezes.

Na Ilha Terceira, a quinta parte das bordadeiras serão profissionais. Em 1908 subiam a 1.700. Este número é actualmente mais elevado. Trabalham nas próprias casas, em condições higiénicas geralmente boas; mas a avidez de maior lucro leva-as em muitos casos a excessos no trabalho, contraindo com semelhante exercício mal regulado a tuberculose ou a anemia.

É inegável que os labores açoreanos são muito variados, de rara perfeição de gosto e execução, verdadeiros primores de finíssimos bordados e rendas. Prova desta afirmação temo-la nos trabalhos femininos que appareceram na exposição de 1901, realizada em Ponta Delgada no tempo da monarquia, por ocasião da visita régia aos Açores; o mesmo atesta o catálogo da exposição distrital de Artes e Indústrias, havida na mesma cidade por maio de 1895.

Fabricam-se nos Açores rendas de bilro, renascença, duquesa, veneza, crôché, guipura de Irlanda, macramé, bordados a ponto alto empregados geralmente em remates, bordados a ponto inglês, *richelieu*, crivo, bordados a cores, a matiz, ouro e prata, escama, cabelo, e pode-se dizer sem medo de errar que toda a espécie de bordados e muitas qualidades de renda.

No distrito da Horta, na Ilha do Faial e Pico, avulta muito o chamado bordado em crivo, a ponto mexicano, e o macramé. O primeiro fazem-no tirando fios ao tecido nos dois sentidos, formando com os restantes uma rede de quadrados iguais que enleiam com algodão por meio das agulhas ordinárias. Sobre esta rede bordam qualquer debuxo com o desenho diante, entretecendo o algodão com os quadrados da rede. O macramé, que usam por ali em franjas soltas para toalhas, é fabricado de torçal de algodão em tear ou bastidor, onde por meio de cravelhas esticam os respectivos fios do urdimento no sentido longitudinal. Os demais fios são fixados nestes e entrelaçados com nós feitos à mão.

Igualmente apparecem nestas ilhas bordados macramés, feitos com os próprios fios do tecido em que bordam, e bem assim rendas de Irlanda.

Oriundos são também d'este último distrito os primorosos bordados de palha, fabricados sobre tule de seda preta ou branca, bem como de algodão, muito empregados nos diversos objectos de vestuário, chales, *fichus*, mantas e outros. Para estes singulares bordados servem-se da palha de trigo rachada e polida, a qual enleiam tão hábil e artisticamente, que o investigador não lhe vê as pontas, e com difficuldade, dado que a isso chegue, distinguirá o avesso e o direito.

Em Angra as rendas de bilro são magníficas. Fazem também com perfeição trabalhos de crivo, toda a sorte de pontes abertos, bordado branco recheado, ponto de veludo, assim como renda inglesa, renda de Tenerife e ponto de Veneza.

As matérias primas dos bordados açoreanos vêm ordinariamente da Madeira, são as mesmas que os madeirenses empregam na confecção destes labores. Gasta-se no labor o tecido, a cambraia de linho, o algodão e o tecido de linho da terra. É principalmente em algodão que no dia de hoje borda a classe feminina das ilhas adjacentes. Digo principalmente, pois nos últimos anos tem-se sentido forte tendência no aumento da produção de bordados em linho. Este material importam-no muito da Inglaterra, como o algodão vinha da Alemanha até 1914.

Um ponto difícil de esclarecer, é o tempo útil anual empregado nestes trabalhos. Pela maioria das bordadeiras não serem profissionais, e unicamente bordarem nas horas vagas, resultam as variadas ocupações domésticas tão entremeadas com o bordar, o tempo deste tão irregularmente distribuído, que se torna impossível discernir e avaliar que tempo a uns e a outros apliquem. Conseqüentemente e pelos mesmos motivos, tão pouco é dado calcular e fixar o jornal médio que possam auferir por todo o ano. Julgo contudo não me afastar muito da verdade, estimando, a respeito das regiões em que se borda com mais regularidade, em 270 dias úteis o tempo anual dado pela mulher do distrito da Horta aos bordados e rendas; o seu jornal corresponderá em média a 130 rs. insulanos. 100 a 160 rs. auferirão em Angra de Heroísmo, computada a duração média do trabalho anual em 170 dias úteis. Em 1917 calculavam em 200 rs. o jornal das bordadeiras de Angra, em termo médio. Mais reduzidos teem que ser por força estes valores no distrito de Ponta Delgada, a julgar pela importância paga em 1907 às bordadeiras por alguns agentes. Orçará em pouco mais de 50 rs. o primeiro, e em cerca de 75 rs. o segundo, dando 8 horas de trabalho a cada dia.

O valor total da indústria em todo o arquipélago, segundo as indicações que tenho, subirá a 70.000\$000 rs. insulanos; mas creio certamente com fundamento que este queda àquém do verdadeiro valor real. É empresa baldada querer avaliá-lo com exactidão, numa indústria ao presente tão lastimosamente organizada; além da dificuldade em apreciar e estimar os trabalhos que executam para uso de cada um e de pessoas amigas, ou para transacções particulares. Nem as próprias entidades oficiais dos Serviços Técnicos da Indústria Portuguesa o fizeram até agora, segundo os Boletins publicados sobre esta matéria. (1)

Os bordados e rendas confeccionados nos Açores, pelo geral, seguem

(1) Cfr. Indústrias Açoreanas. Bordados e rendas, e artefactos de verga, por Annibal Gomes Ferreira Cabido. *Boletim do Trabalho Industrial*, n.º 22, Lisboa, 1910.

exportados para a Madeira, indo finalmente a maior parte para os mercados da Alemanha. Alguns poucos são levados à América do Norte, onde quasi todos entram por contrabando, atentos os impostos que pagam por ali tais artigos.

Segundo informações fidedignas, em 1917, havia na Ilha Terceira 8 casas que exportavam bordados a branco, no género dos da Madeira, sendo 7 sucursais de casas madeirenses e uma dirigida por um suíço que trabalha por sua conta, riscando e talhando os bordados, e exportando-os directamente para a América do Norte. Os bordados das sucursais vão para a Madeira, donde vem a cassa ou linho riscado, prompto a bordar-se. Todas estas casas têm raparigas empregadas em lavar, passar, recortar e encaxotar os bordados. As fazendas já riscadas são distribuídas por toda a ilha, por empregados que as recebem e pagam depois de concluídas; as bordadeiras actualmente compram o algodão. Semelhantemente existem na Ilha de S. Miguel sucursais das casas de bordados madeirenses. Apenas no Faial, que eu saiba, não existem casas nem agentes estrangeiros. Os seus bordados é certo que vão também para as casas estabelecidas na Madeira.

Relativamente poucos são os fabricados por conta das casas portuguesas, que os levam para a Madeira depois de terminados, e de ali novamente os exportam com os produtos da terra.

Sem embargo também deve dizer-se que no Faial se topam pequenos negociantes, e indivíduos particulares, que compram bordados e rendas, chegando a encomendá-los por sua conta, os quais depois vendem aos próprios insulanos, bem como a estrangeiros em trânsito. Há igualmente quem os envie para Lisboa e S. Miguel, onde são revendidos a estrangeiros por preços regularmente elevados.

Nesta indústria, nota-se grandemente o nosso tão inútilmente lastimado mal de outras indústrias, que desenvolvidas convenientemente forneceriam interesses de geral utilidade. São estrangeiros os que vêm explorar as fontes nacionais em proveito próprio e desfalque dos nacionais, e mais ainda não poucas vezes da perfeição da indústria.

Ào presente, até na própria Ilha da Madeira, embora se borde bem ainda e apareçam trabalhos primorosos, o geral dos labores não gozam daquela perfeição e segurança que no passado os tornavam tão estimados e admirados, fruto sem dúvida da influência dos exploradores estrangeiros. Tende-se à produção *abundante e barata*, e portanto de menor perfeição e acabamento do trabalho. Na maioria deles não existem as qualidades de resistência e duração que antes os caracterizavam; semelhante ausência há de ocasionar-lhes sem dúvida o descrédito. Falta geralmente o alinhavado e urdido, usado antes em quasi todos os bordados insulanos, os tecidos ficam por este motivo um tanto franzidos, e os pontos mal presos, de tal sorte que, lavados uma vez, começam a romper-se e a desfiar os bordados.

É triste que tal suceda, mas é uma verdade palpável. Assim por exemplo, no distrito de Ponta Delgada em princípios do século actual, os insu-

lanos influentes reconheciam e confessavam os resultados auspiciosos e compensadores que brotariam certamente de quaisquer esforços e gastos feitos no desenvolvimento da indústria de que nos vimos ocupando.

A municipalidade do distrito por indicação da Câmara Municipal de Vila do Norte fez tentativas neste sentido, que levaram, diga-se a verdade, quasi dois anos a firmar. Delegados dos municípios da ilha, reunidos em várias sessões durante os anos de 1903, 1904 e princípios de 1905 determinaram contratar na Madeira duas mulheres e dois homens profissionais na arte de bordar (a sua vinda efectuou-se em junho de 1905), que percorrendo as povoações aperfeiçoassem as mulheres da ilha. Dispenderam nisto 1.391\$040 rs.

Aquí ficaram, segundo parece, as medidas, a meu ver insufficientes. Salvo melhor juizo, a difusão desta indústria sem o estabelecimento de casas portuguesas industriais perenes que promovam a execução dos trabalhos é quasi uma utopia. Levantadas estas casas, elas tomarão a seu cuidado prover as bordadeiras das melhores matérias primas; encarregar-se hão de escolher os desenhos e riscos; depois devem receber os trabalhos para serem retocados ou definitivamente concluidos, se fôr preciso, pagando logo às operárias. Os ditos estabelecimentos buscarão finalmente no continente e nações estrangeiras os mercados para consumo da indústria.

São os factos que comprovam este meu pensar. No mesmo distrito a que me referi, o pequenino avanço que pelo último semestre de 1906 transluziu na indústria dos bordados, nasceu espontaneamente dos agentes de duas casas alemãs da Madeira, enviados então para explorar em proveito próprio o que ali se fizera. Um deles recolheu no seguinte ano os bordados de cerca de 600 bordadeiras, e o outro de umas 200.

Oxalá que as pessoas competentes apliquem de uma vez todos os seus esforços poderosos e eficazes no levantamento desta indústria açoreana, certamente uma das mais próprias para toda a classe feminina, que, além dos grandes e inestimáveis benefícios económicos que pode produzir, ocupa bem todos os ócios dos labores caseiros, depois serve a diminuir a emigração desta classe, já bastante sensível, e cada vez mais acentuada em muitas partes.

Opere-se, porém, este auspicioso desenvolvimento, quanto possível, com elementos de origem nacional ou nacionalizada. Não faltam talentos hábeis que o possam levar a cabo.

Quem percorre um pouco da América do Norte, encontra pelo geral dirigindo notáveis empresas industriais, portuguezes emigrados, e não poucos oriundos das ilhas adjacentes, que na própria terra apenas encontravam o pão para o sustento preciso. Talvez seja que naquelas regiões não sintam peias ao seu talento industrial; a indústria merece boa acolhida de todos os poderes, e recebe auxílios bemfazejos.

A CULTURA DO CACAU

VII — Fermentação

O cacau molle, extrahido dos fructos juntamente com a polpa, é levado para o côcho de fermentação, onde deverá perder o seu amargor natural, adquirir aroma e perder a polpa assucarada, a qual, se não se tirasse totalmente, tornar-se hia um ninho de microorganismos e de môfo.

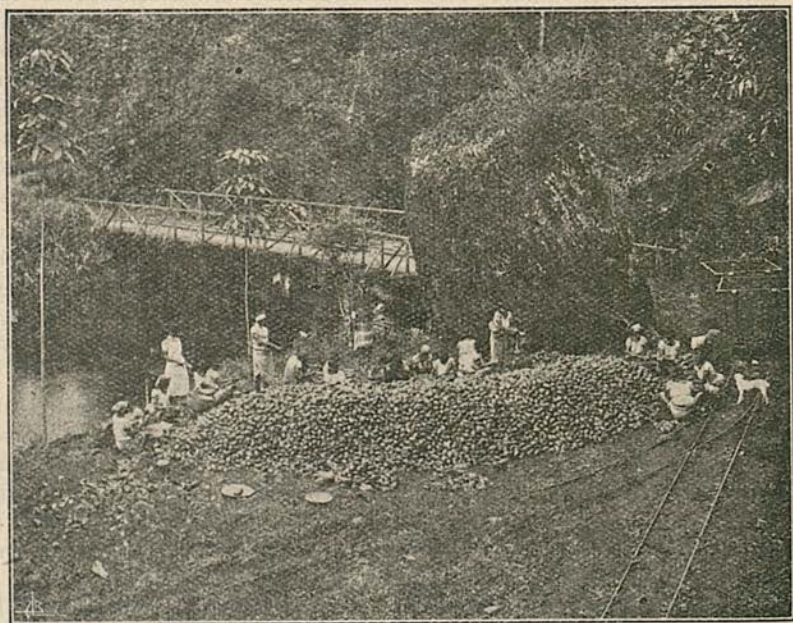


FIG. 14 — A quebrar cacau na Roça S. Miguel, em S. Thomé.

O côcho de fermentação consta geralmente de uma caixa de madeira forte, de cerca de 1 m. de largura e 0,60 m. ou mais de altura. As velhas canoas inteiriças são muitas vezes aproveitadas para isso, e levam até vantagem a muitos côchos chamados modernos, por não terem fendas lateraes que dêem passagem aos esporos dos microorganismos que vêm depois mofar o cacau fermen-

tado (1). Em Granada usam tanques de cimento armado. Quando o côcho é de madeira, convem que as taboas sejam de alguma arvore imputrescível e inatacavel pelos insectos, e se unam entre si o melhor que fôr possível, para não deixar passar nas juntas o ar atmospherico e oxydar em demasia as sementes collocadas em frente das fendas, sem falar do perigo de deixar passar os esporos de môfo que o ar contem.

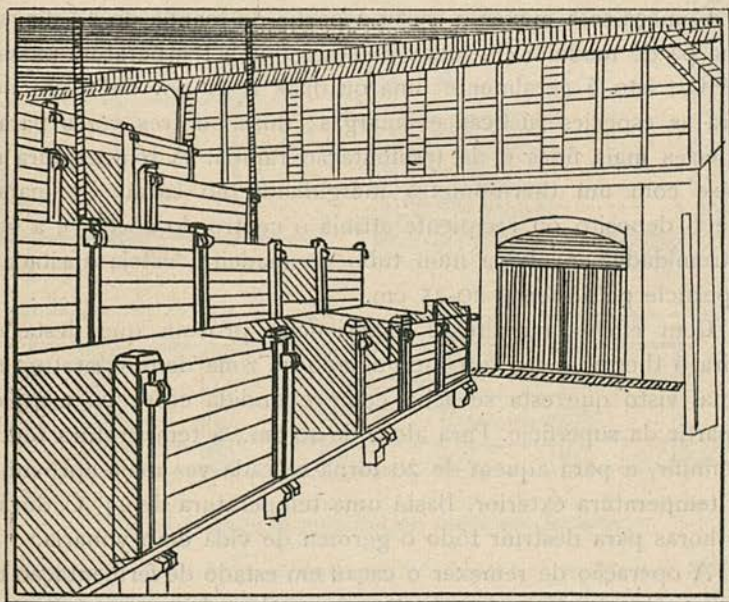


FIG. 15 — Côcho de fermentação em degraus. Java.

É para evitar este ultimo perigo que, depois de servir, se deve lavar muito bem o côcho com agua de cal, operação que mais

(1) Preyel aconselha cubas de cerca de dois metros de largo por tres a quatro de comprido, e 0,30 cm. de fundo, providas de um tubo lateral de escoamento, as quaes podem fechar-se com uma tampa munida de numerosos furos de ventilação. Sobre a tampa dispõem-se toalhas *bem lavadas* e pôr cima uma camada de areia humida de 5-8 cm. de espessura, para impedir a passagem dos microorganismos.

tarde se deve também aplicar ás barcassas em que se fez seccar o cacau fermentado.

Em Java os côchos estão dispostos em degraus, de maneira que para mexer o cacau basta tirar successivamente as taboas que tapam a parte dianteira e fazer cahir o conteúdo do côcho no immediatamente inferior (fig. 15). Geralmente deixam um vão entre os lados de dois côchos adjacentes, para melhor os isolar, quando contêm cacau de fermentação desigual.

Começa-se a mexer o cacau a partir da manhã do 2.º dia, com uma pá de madeira ⁽¹⁾, todas as vezes que a temperatura passa de 45º C.; isto é geralmente uma ou duas vezes por dia e por noite para as especies rusticas e amargas; duas ou tres vezes para as especies mais finas e de fermentação rapida. A temperatura mede-se com um thermometro mergulhado no cacau, de maneira que o deposito ou recipiente attinja o centro do côcho, e a outra extremidade, envolvida num tubo de madeira, esteja afastada da superficie pelo menos 20-25 cm.

Com effeito, numerosas experiencias provam que desta maneira o thermometro fica mergulhado na zona de temperatura maxima, visto que esta se acha comprehendida entre 20 e 40 cm. a partir da superficie. Para alem de 40 cm., a temperatura tende a diminuir, e para aquem de 20 torna-se cada vez mais aproximada da temperatura exterior. Basta uma temperatura de 43º C. durante 10 horas para destruir todo o germen de vida embryonaria.

A operação de remexer o cacau em estado de fermentação tem muita sciencia. No primeiro dia não se deve tocar no côcho, afim de obter a fermentação alcoolica. Esta, como é sabido, só tem logar numa atmospheria de ar recluso ou captivo, por meio de uma levadura que na falta de oxygenio aerio roubará ao assucar o seu, decompondo-o em alcool e anhydrido carbonico, e obtendo assim o oxygenio de que precisa para se desenvolver.

Porém já no 2.º dia, especialmente se o cacau tiver muita

(1) As pás, rodos e qualquer instrumento destinados a mexer o cacau devem ser de madeira, não só para evitar cortes nas amendoas, como também porque o metal poderia ser oxydado pelos acidos do cacau fermentado ou em via de fermentação.

polpa é preciso começar a mexer e oxygenar muito bem cada uma das sementes, para oxydar o alcool e obter a fermentação acetica. Esta ultima é effectuada pelo *Micrococcus aceti*, bacteria aerobia que precisa incessantemente de oxygenio para viver e se multiplicar. Se pelo contrario não há o sufficiente cuidado em mexer, formam-se coalhos de sementes, onde não circula o ar, e em vez

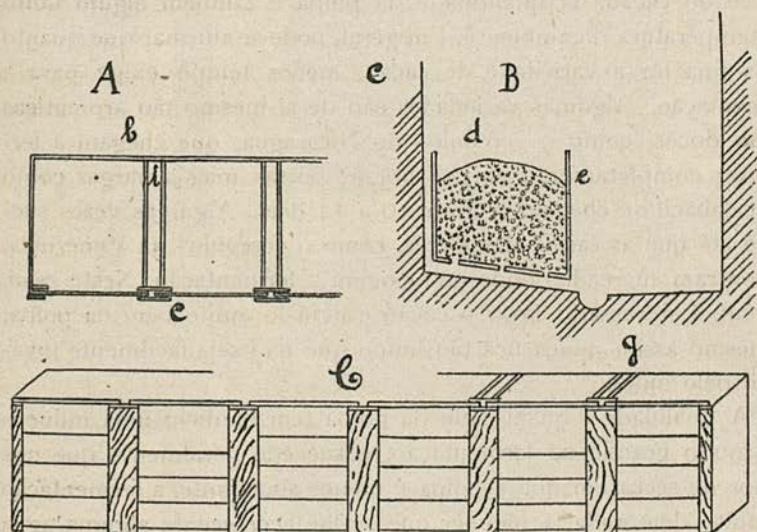


FIG. 16 — Côcho de fermentação, usado em Surinam.

- A — Visto por cima; *b*, parte posterior; *c*, frente; *i*, espaço que medeia entre 2 côchos. 2 m. de frente por 2,35 de alto.
 B — Visto de frente; *c*, parede geral do quarto; *d*, cacau em fermentação num côcho de madeira, com o fundo furado; *e*, frente de um dos côchos; *g*, gotteira por onde sae o vinagre.
 C — Secção vertical de uma fila de côchos, num quarto de fermentação.

de, ahi se desenvolver uma bacteria aerobia, desenvolve-se uma anaerobia; o *Bacillus amylobacter*, da fermentação butyrica ou rançosa, que muito virá a prejudicar o aroma definitivo do cacau.

Querendo retardar a fermentação, basta resfriar as amendoas por meio de um arejamento mais frequente.

O cacau bem fermentado conhece-se geralmente pela côr roseo-escura da casca das amendoas e pelo entumescimento destas

últimas. A polpa adquire um brilho característico e torna-se adherente ás mãos ou á pá. O vinagre formado durante esta operação deve escorrer para o exterior por uns orifícios lateraes no fundo do côcho.

Qual é o tempo necessario para obter um cacau bem fermentado? A resposta não é facil de dar. Isso depende muito da qualidade do cacau, da quantidade da polpa e tambem algum tanto da temperatura do ambiente. Em geral, pode-se affirmar que quanto mais fina fôr a variedade de cacau, menos tempo exige para a fermentação. Algumas variedades são de si mesmo tão aromaticas e tão doces, como o «creoulo» do Nicaragua, que chegam a fermentar completamente em 48 horas; outras mais amargas como o «calabacillo» chegam a levar 10 a 14 dias. Algumas vezes succede até que as variedades doces, como o «creoulo» na Venezuela, encontram mercados onde não exigem a fermentação. Neste caso, porém, é necessario lavar o cacau e livrá-lo muito bem da polpa, e mesmo assim nunca fica tão limpo que não seja facilmente invadido pelo môfo.

A qualidade e quantidade da polpa tem tambem uma influencia muito grande na fermentação, e succede geralmente que nos annos de secca em que a polpa é menos abundante, a fermentação é muito demorada, a não ser que se lhe accrescente alguma agua para diluir a polpa, e ás vezes tambem algum assucar.

Estas noções bastam para nos dar a conhecer os fins da fermentação. Vamos enumerá-los todos brevemente, para ficar bem patente a importancia desta operação.

1.º — A fermentação serve para matar o embrião e assim proteger as sementes contra os germens atmosphericos e o môfo interior que não deixariam de entrar, se os cotyledones germinassem e furassem a casca.

2.º — Serve para transformar em materia insipida, uma substancia muito amarga, analoga ao tanino e chamada *cacaol*, a qual se encontra em muita abundancia nalgumas variedades, por exemplo o *calabacillo*, bem como nas nossas especies brazileiras *Commum*, *Pará* e *Maranhão*.

3.º — Serve tambem para transformar a polpa e desembaraçar della o cacau, pois é ella e só ella que alimenta os bolores e môfo

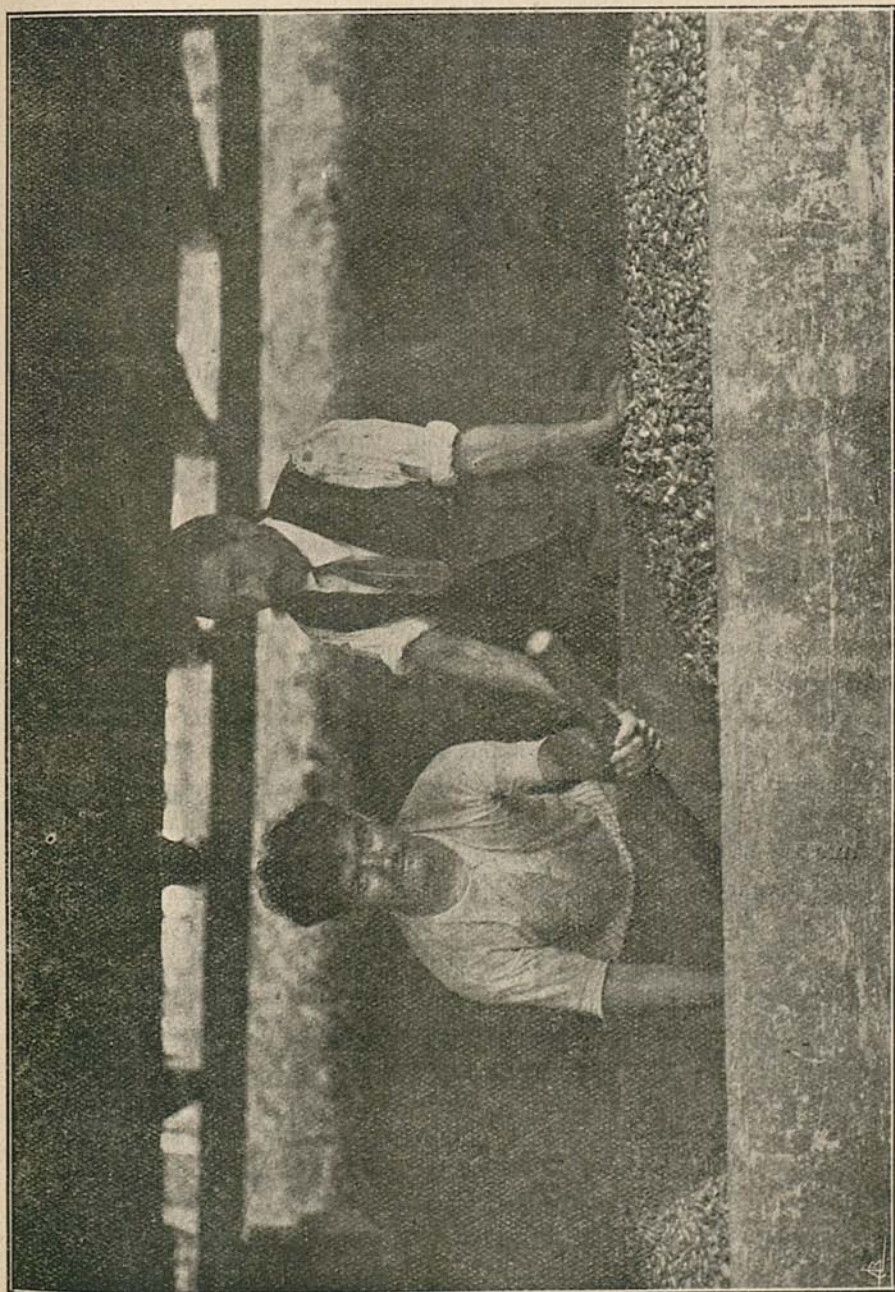


FIG. 17 — O Sr. B. Boccia e um trabalhador a mexer o cacau, no Banco Alto, Fazenda do Sr. Cel. Godofredo de Almeida.

agarrado á casca das sementes. Em certos paizes (Java, Ceylão, Mexico, etc.), costumam lavar o cacau antes de o seccar, para melhor fazer desaparecer estes terriveis restos de polpa, porém a perda de peso, tempo e aroma não compensam esta ultima vantagem.

4.º — Desenvolve um oleo aromatico especial, provavelmente pela passagem osmotica dos liquidos da polpa fermentada para dentro dos cotyledones. Provavelmente é esta mesma passagem a causa da mudança da côr interna da semente, em vermelho ou purpureo violaceo.

5.º — Destina-se ainda a libertar a *Theobromina* que dá certas propriedades estimulantes ao cacau, e que só se manifesta depois da morte dos cotyledones.

6.º — A fermentação dá ao cacau o que os ingleses chamam *Good break*, isto é torna-o quebradiço quando se parte, em vez de coriáceo que era antes de fermentar.

7.º — Por ultimo o cacau fermentado secca mais depressa. O cacau não fermentado leva pelo menos duas vezes mais tempo a seccar.

Como complemento ao que acabamos de dizer sobre o cacau *polido*, não podemos esquecer que uma das qualidades de cacau mais cotadas no mercado é o cacau *empoeirado* ou *clayed cacao*, isto é, polido por meio de finissima poeira de barro. Na Ilha inglesa da Trinidad o processo de *empoeirar* o cacau é muito usado. Julgamos util dizer aqui em que consiste esta operação para o caso que alguns dos nossos leitores queiram conseguir esta marca. Para isso, bastar-nos ha recortar algumas passagens da preciosa Monographia de Hart «Cacau» sobre este assumpto, pag. 157 e 158.

«Logo que o cacau é retirado do côcho de fermentação, é levado para as barcassas onde se lhe tiram á mão todas as impurezas adherentes á casca. Começa então o trabalho dos *seccadores*, homens encarregados de andar com os pés descalços sobre o cacau extendido em camada de 5-7 cm., de maneira que o sol o seque pouco a pouco... Um ponto capital é que o chão onde se faz esta operação esteja bem secco; por isso, de 2 em 2 horas ou de 3 em 3 horas, é preciso amontoar o cacau em pequenos lotes, para deixar aos raios solares seccar bem o chão, pois de outro modo o môfo não deixará por certo de se desenvolver.

Se o tempo estiver bom, no segundo dia poderá applicar-se o barro em pó, quando a polpa adherente ás sementes estiver ainda pegajosa e não demasiadamente secca para impedir a adherencia do pó. O barro que se usa para aquella operação é secco primeiramente ao sol e depois pulverizado num almofariz de madeira, e reduzido a uma poeira finissima, a qual, depois de peneirada, é quasi tão fina como a farinha de trigo. O pó de tijolo dá o mesmo resultado.

O cacau é amontoado em montes de cerca de 200 kilos cada um; escolhem-se homens que pesem pouco (60 a 65 kilos apenas) e se encarreguem de *dançar* ou pisar o topo dos montões, com os pés descalços, enquanto mulheres e creanças sentadas em volta refazem a toda a pressa e sem cessar os montões desfeitos pelo *dançarino*. Enquanto isso se faz, alguém espalha o pó sobre as sementes, o mais uniformemente que pode.

Só a experiencia ensina a quantidade precisa para o cacau ficar bem empoeirado; pode-se dizer comtudo que basta uma media de 3 kilos de pó por montão de 200 kilos de cacau.

Logo em seguida, espalha-se o cacau no taboleiro ou barcassa para continuar a seccar, e na manhã seguinte a mesma operação da *dança* recommença, porém desta vez não para empoeirar, mas para polir as sementes, e este ultimo processo é continuado até que o cacau tenha tomado uma bella apparencia lustrosa. Para fixar esta apparencia de *polido*, os montões deverão ser ligeiramente abertos ao sol durante 5 ou 6 horas no primeiro e segundo dia; nos dias seguintes bastará continuar a seccar da maneira usual, até o cacau estar prompto para o mercado.

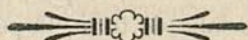
Segundo o mesmo auctor, alguns fazendeiros preferem applicar o barro humido, porém Hart mostra-se partidario do methodo secco e enumera varias vantagens que os limites deste artigo não permitem transcrever.

Depois de cada operação da *dança*, continua Hart, é preciso raspar o chão para remover toda a mistura de barro e mucilagem da polpa, pois sem isso, no dia seguinte notar-se ha que o chão está humido, o que prejudicaria a qualidade do cacau que secca naquelle logar.

Assim, forma-se em volta de cada semente uma camada imper-

meavel aos esporos dos microorganismos, o transporte torna-se mais facil e o cacau é menos quebradiço. De mais a mais, sendo o barro um poderoso absorvente apodera-se dos restos da polpa que adhire ás amendoas, supprimindo assim a causa ordinaria do môfo. (1)

C. TORREND.



A criminalidade em Portugal

A criminalidade de uma nação não se pode aferir senão pelas estatísticas dos processos levados aos tribunais no espaço de um anno, e pelas condemnações dos réus. Estas, porém, evidentemente não representam senão uma parte dos crimes perpetrados, já que muitos são os criminosos que se évadem à justiça.

Duas são as categorias de processos. Na primeira entram os processos cíveis, comerciais e orphanológicos; na segunda só os criminais. Em o nosso país, as condemnações em ambas as categorias orçam uma pela outra.

Por isso e por brevidade, só falarei dos processos criminais.

Os crimes estão distribuidos no foro judicial por quatro classes — contra a ordem e tranquillidade pública, contra as pessoas, contra a propriedade e contra a religião. O actual regime não reconhece esta última classe.

O quadro seguinte mostra ao leitor o número de condemnações em cada uma destas classes desde 1904 até 1916, únicos annos de que tenho estatísticas officiais:

(1) O môfo do cacau é constituido pelo mycelio de algum fungo microscopico, provavelmente até de muitos fungos diferentes, cujos esporos se encontram frequentemente na atmosphaera, por exemplo de varias especies de *Aspergillus* ou *Penicillium*. Pode-se dizer que todos os detritos vegetaes expostos ao ar, em poucos dias apresentam filamentos de algum mycelio e mais tarde um apparelho de reproducção, se as circunstancias do meio forem favoraveis. Daqui se vê a necessidade de supprimir todos os restos da polpa, para evitar o môfo do cacau.

Número de réus condemnados em Portugal (Continente e Ilhas Adjacentes) desde 1904 a 1916

Annos	Total	Crimes contra a ordem e tranquillidade pública	Crimes contra as pessoas	Crimes contra a propriedade	Crimes contra a religião
1916	13.812	2.624	7.159	4.030	—
1915	13.102	2.216	7.330	3.556	—
1914	12.620	2.233	7.065	3.331	—
1913	13.188	2.498	7.274	3.416	—
1912	12.603	2.449	7.068	3.086	—
1911	12.518	2.131	7.419	2.958	—
1910	15.451	2.381	9.616	3.446	18
1909	18.823	3.902	10.995	3.918	18
1908	18.283	3.493	10.736	4.036	16
1907	17.814	3.411	10.983	3.304	16
1906	18.090	3.933	10.907	3.242	8
1905	18.266	3.703	10.875	3.670	18
1904	16.689	3.403	10.098	3.164	24

Relanceando os olhos ao quadro, logo se nota diminuição sensível de condemnações, desde 1910 até 1916. Será que tenha decrescido a criminalidade? O leitor que julgue.

Cada uma das quatro classes indicadas reparte-se ainda em vários grupos que, por muito numerosos, se não podem estampar numa página desta revista. Enumeremo-los ao menos aqui, com os algarismos das condemnações referentes a 1916.

A primeira classe — crimes contra a ordem e tranquillidade pública — comprehende moeda falsa (6 homens e 4 mulheres); falsificação (22 homens); desobediência, injúrias e resistência à auctoridade (961 homens e 170 mulheres); vadiagem (170 h. e 4 m.); embriaguez (80 h.); e outros (842 h. e 363 m.).

A segunda classe — crimes contra as pessoas — num total de 7.159 condemnações em 1916, abrange infanticídio (1 h. e 7 m.); homicídio voluntário (145 h. e 4 m.); homicídio involuntário (43 h. e 1 m.); envenenamento (1 h. e 2 m.); abôrto (2); ferimentos e offensas corporais (4.948 h. e 989 m.); estupro e violação (34); difamação, calúrnias e injúrias (233 h. e 266 m.); e outros (385 h. e 98 m.). A terceira classe — crimes contra a propriedade — num total de 4.030 condemnações em 1916, inclui roubo (134 h. e

26 m.); furto e subtracção (2.276 h. e 687 m.); damno (356 h. e 89 m.); fogo pôsto (21 h. e 3 m.); e outros (353 h. e 82 m.).

A média total das condemnações desde 1912 a 1916 monta a 13.065, das quais Média annual de réus condemnados, por distritos onde foram julgados, e proporção por 1000 h., desde 1912 a 1916.

Distritos	Média annual	Por 1000 habit. da pop. maior de 14 annos
Total...	13.065	3,17
Évora	564	5,49
Villa Real.....	673	4,12
Lisboa	2.473	3,85
Pôrto.....	1.743	3,70
Aveiro	818	3,62
Beja	464	3,50
Guarda.....	596	3,27
Braga	819	3,14
Santarém.....	725	3,12
Viseu	826	2,96
Portalegre.....	280	2,88
Bragança.....	357	2,79
Faro	477	2,59
Castello Branco.....	423	2,57
Viana do Castello...	378	2,37
Funchal.....	257	2,34
Coimbra.....	574	2,30
Leiria	413	2,29
Ponta Delgada.....	135	1,66
Angra do Heroismo..	47	1,00
Horta	23	0,68

10.566 de homens e 2.499 de mulheres. Por 1.000 habitantes da população maior de 14 annos, calculada para o 1.º de dezembro de 1914, a proporção é de 3,16 condemnações. Discriminando o número de condemnações por distritos, vê-se que para 1.000 habitantes maiores de 14 annos, as médias mais elevadas correspondem a Évora, Villa Real, Lisboa e Porto, e as menores aos Açores, como se colhe do presente quadro.

Inquirindo agora a percentagem das condemnações relativamente a cada uma das três primeiras classes de crimes, e às penas applicadas, forma-se o quadro da pagina seguinte.

Seria de-certo cheio de interesse o quadro que desse a percentagem da criminalidade nas diversas profissões da sociedade; fallecem-me, porém, elementos sufficientes para o organizar, nem o encontro nas estatísticas officiais. O que nestas se me depara é a média annual de réus condemnados, segundo a instrucção, a qual se eleva, desde 1912 a 1916, a 3.630 homens e 453 mulheres que sabiam ler; e a 2.039 mulheres e 6.943 homens alphabetos. A

Média annual de réus condemnados, segundo a natureza dos crimes
e penas applicadas, de 1912 a 1916

Natureza dos crimes	Penas maiores		Penas correccionais	
	Média annual	Por 100 condemnações	Média annual	Por 100 condemnações
Total...	299	100	12.766	100
Contra a ordem e tranqui- lidade pública.....	14	4,68	2.388	18,70
Contra as pessoas.....	172	57,53	7.008	54,90
Contra a propriedade.....	113	37,79	3.370	26,40

proporção para 1.000 habitantes da população de idade superior a 14 annos, é bastante mais elevada para os analphabetos (6,33 para os homens e 1,19 para as mulheres), do que para os que sabiam ler (4,58 para os homens e 0,86 para as mulheres).

Bem quisera possuir dados bastantes para confrontar a criminalidade portuguesa com a de outras nações. Nesta falta, apenas direi, que a nossa criminalidade é bastante superior à hespanhola. Assim em 1904, de 29.706 processados na vizinha nação, 11.010 foram absolvidos. Aos 18.696 condemnados foram applicadas 14.648 penas correccionais, 3.153 multas, e 895 penas afflictivas.

Numa coisa nos leva a Hespanha calamitosa dianteira: é no assassinato (119 em 1904) e no homicídio voluntário (967 em 1904); em Portugal no mesmo anno houve apenas 100 homicídios voluntários.

J. S. TAVARES.



APICULTURA

III — PRODUTOS DAS COLMEIAS

a) O MEL

O amor que o apicultor sente pelas suas abelhas tem muito de egoísmo, visto como a principal razão porque são estimadas está no grande apreço em que é tido o fruto do seu trabalho — o mel e a cera — produtos directos do apiário.

Dos dois, o principal e mais importante é, sem dúvida, o mel, que, por isso, merece ser tratado em primeiro lugar.

Muitos são os que tendo ouvido pronunciar-lhe o nome desconhecem o prazer de lhe saborear a doçura e o perfume.

Bem infelizes se devem julgar!

O que é o mel. — Para melhor compreender o que êle seja, vamos primeiramente ver o que faz a abelha para obter o seu mel. A abelha colhe nas plantas melíferas o néctar que estas produzem e guarda-o no papo, pequeno saco de provisões que está junto ao estômago, e em comunicação directa com êle. Durante a sua estada nesse reservatório, o néctar sofre uma transformação química em virtude da qual a maior parte da sacarose do néctar (açúcar de cana) é convertida em glucose e levulose (açúcar de uva). É preciso não confundir estes açúcares com os apresentados pelo comércio sob a mesma designação. A maior parte das substâncias que compõem o mel (cêra de $\frac{3}{4}$ do seu pêsso) é constituida por estes açúcares, aos quais temos a ajuntar algumas substâncias minerais — os fosfatos, a cal e o ferro — que o enriquecem nas suas qualidades alimentares e virtudes terapêuticas.

O néctar já transformado pelas abelhas em mel ainda contém uma elevada percentagem de água (60 a 80 por cento), e neste estado é depositado nas células do favo, a começar pelas mais próximas do ninho da criação, onde sofre uma nova operação: — a evaporação da água até ficar reduzida a $\frac{1}{4}$ do seu volume. Logo

que o mel enche a célula, e atinge o seu perfeito estado de maturação, é tapado ou operculado com uma pequena camada de cera, e assim pode conservar-se largo tempo sem se deteriorar.

Ajudados pelo que fica dito, podemos agora considerar o mel como uma substância açucarada, proveniente da transformação operada pelas abelhas em o néctar colhido nas plantas melíferas, e armazenada nos favos.

Composição do mel. — A composição do mel operculado pode expressar-se nos seguintes números aproximados — 18 a 22 por cento de água; 75 a 80 de sacarose, glucose e levulose; e 1 a 3 por cento de matérias minerais.

O mel varia de composição como o néctar de que é formado. O néctar difere de gosto, cor e perfume conforme as plantas que o fornecem, e o mel segue a mesma regra. Muitas plantas dão o néctar branco; o mel proveniente desse néctar toma igual cor. É o mais estimado, quando a essa cor se junta gosto e perfume agradável. Tem na mesa o lugar de honra, mas é menos rico de qualidades terapêuticas, por conter uma percentagem menor de substâncias minerais.

Outras plantas segregam o néctar de cor mais ou menos aproximada do âmbar, e quasi sempre de gosto agradável e muito perfumado. O mel desta classe é bastante apreciado, e talvez o melhor equilibrado em seus princípios.

Existem em maior quantidade plantas que fornecem néctar de cor mais ou menos escura, e o mel toma essa cor.

Não é tão grato ao paladar, e essa qualidade é um pouco inferior; mas em compensação costuma ser mais rico de princípios minerais, e justamente preferido para usos terapêuticos.

Também não é difficil encontrar mel com alguma das cores indicadas, e sem gosto definido; mas, regra geral, o mel pelo seu gosto e perfume dá bem a conhecer a planta que o fornece, e por isso algumas vezes as pessoas do campo dizem — esta planta cheira a mel — quando o contrario é que seria mais verdadeiro.

Usos do mel. — Desde sempre, o mel foi considerado por todos os povos, ainda os mais antigos, como um alimento agradável e

sadio. Durante muitos séculos a humanidade não conheceu outro açúcar. Era o *néctar dos deuses*. Ainda hoje, que o açúcar de cana e de beterraba aparece em todos os mercados, o mel é com justa razão considerado um alimento de primeira ordem pertencente à classe dos hidrocarbonados, e, como tal, o mais imediatamente assimilável, nutritivo e tónico.

É um alimento saudável, e não falta quem tenha notado que as pessoas habituadas a tomarem mel nas suas refeições diárias gozam de boa saúde, e vida prolongada. Pena é que o seu elevado preço sómente lhe permita a entrada em casas ricas, como objecto de luxo, quando é certo que êle, pelas suas boas qualidades, devia ser acessível a todas as mesas.

Como condimento é grande o número de preparados caseiros em que figura, podendo em muitos casos substituir total, ou parcialmente, o açúcar, sem deixar mal situada a cozinheira.

Com êle se fabricam licores apreciados, e dá uma excelente bebida fermentada conhecida pelo nome de hidromel.

Sob esta forma pode ser mais alcoólico que o vinho, mas constitue uma bebida estomacal, e própria para reanimar as funções vitais.

Emprega-se em larga escala na fabricação do pão doce, a que os franceses chamam *pain d'épice*. E como remédio entra em bom número de receitas, sobretudo para as constipações e embaraços gástricos.

Conservação do mel. — Para assegurar a boa conservação do mel, é necessário, primeiro que tudo, que a sua extracção seja feita quando êle estiver maduro. Considera-se maduro o mel logo que os favos estejam todos, ou quasi todos, operculados, e só então é que o apicultor o deve tirar das suas colmeias. Antes de operculado, o mel contém uma percentagem mais ou menos elevada de água, conforme o seu grau de maturação, e se fôsse extraído assim, fermentaria facilmente com risco de se perder por completo.

Alguns apicultores, sobre tudo Norte-americanos, fazem a extracção antes de o mel atingir a sua perfeita maturação, mas têm depois o cuidado de o amadurecer artificialmente em reser-

vatórios apropriados. Não sei a vantagem que isso possa ter, a não ser a de poupar às abelhas algum trabalho de maturação, e facilitar a sua extracção, porque o mel não maduro sai mais rápidamente.

O mel deve ser guardado em lugar quente e sêco, podendo ser envasilhado em recipiente de madeira, de fôlha de Flandres, de louça, ou de vidro; mas, quaisquer que sejam as vasilhas escolhidas, devem ser bem lavadas, principalmente as de madeira, com uma solução de potassa ou soda, para lhes tirar qualquer mau gôsto, que possam ter, gôsto que fácilmente se comunicaria ao mel.

As melhores vasilhas, para quantidades maiores, são as talhas de barro vidrado, e para a venda a retalho, os boiões de louça, ou frascos de vidro. O de côr mais escura fica bem em boiões, e o mais claro em frascos. Devo notar que estas vasilhas de louça ou vidro, não são as mais apropriadas para o transporte de mel a distância, em razão da fragilidade. Neste caso são preferíveis as de madeira e fôlha de Flandres.

Sua granulação. — Passado o tempo do calor, e com o abaiamento de temperatura, o mel extraído começa a granular, adquirindo a sua massa uma certa consistência que aumenta até se tornar algum tanto dura. Mas nem todo o mel granula com a mesma facilidade, nem a sua granulação é igual em todas as qualidades, sendo geralmente mais fina no mel de melhor qualidade.

Para o liquefazer novamente, bastará aquecê-lo a banho-maria, ou a fogo brando.

Algumas pessoas, entre as quais espero ser contado, dão grande apêço ao mel granulado, fazendo então uso dêle em fatias de pão à maneira de manteiga.

A melada. — Além do mel proveniente das substâncias açucaradas segregadas pelos nectários florais e extra-florais de certas plantas, e que é considerado de primeira qualidade, existe outra espécie de mel proveniente do que vulgarmente chamam *melada*, *melaço* ou *maná*, substância açucarada que aparece à superfície das fôlhas de algumas árvores ou arbustos.

Esta melada uma vez é produzida naturalmente mediante certas condições atmosféricas, e outras é proveniente de excreções abundantes de várias espécies de pulgões (afídios).

Tem a forma de xarope viscoso, transparente e adocicado, aparecendo mais geralmente nos meses de junho e julho, e algumas vezes até mais tarde, nas folhas dos carvalhos, sobreiros, olmos, bórdos, plátanos, sicómoros, tílias, salgueiros, aveleiras, etc.

Em algumas regiões da Europa chega a ser tão abundante esta melada, que os apicultores das vizinhanças para aí transportam as suas colmeias, e lá as conservam durante a sua produção. Temos um exemplo disso no Alentejo onde predomina a *Quercus ilex*, L., a que vulgarmente chamam azinheira.

Nem todos os anos são favoráveis à melada, e pode dizer-se que só de três, ou quatro em quatro anos é que ela aparece em abundância, fazendo então as abelhas boa colheita.

O mel proveniente da melada é escuro, e poucas vezes de boa qualidade; mas, quando para mais não servisse, entre nós será sempre do agrado do apicultor pelo abundante alimento que fornece às abelhas.

Nos países frios as abelhas hibernam mal com este mel.

Venda do mel. — Muitos apicultores, principalmente Norte-americanos e Franceses, em anos abundantes bem difficilmente arranjam colocação para o seu mel, o que não deve causar estranheza, se atendermos a que o público, em geral, não está habituado a comer mel, e os falsificadores deste produto abundam por toda a parte, atraídos pela ganância. Outro factor concorre para isso também — o elevado preço do mel.

O público ladino e desconfiado não está resolvido a gastar o seu dinheiro, comprando com o nome de mel um produto cuja composição ignora, e não raras vezes é manhosa. É necessário que o consumidor esteja seguro da procedência do mel, pois a confiança neste produto contribui poderosamente para a sua venda.

Seria preferível evitar os intermediários. Vende-se mais depressa, e não raro mais caro, um mel conhecido, embora não seja uma especialidade, que outro, ainda que melhor, mas oferecido sem garantias por um desconhecido.

A boa apresentação do mel com a indicação do apiário da sua procedência, é segura garantia de venda, e nestas condições nunca tive dificuldade em vender o mel das minhas colmeias.

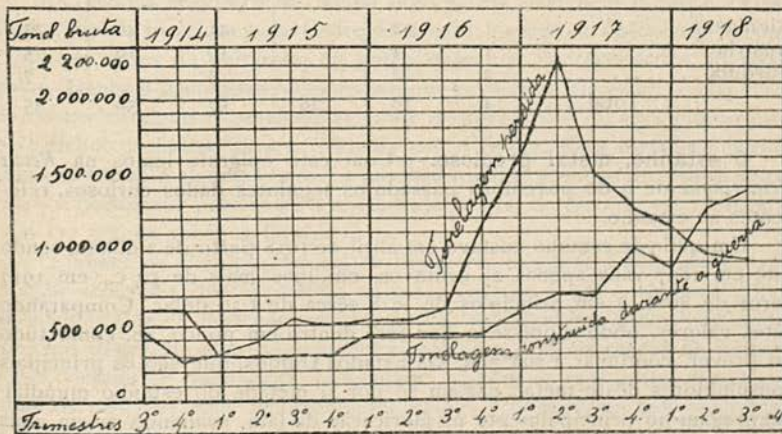
Não é fácil fixar de ante-mão o preço do mel, pois isso depende de circunstâncias variadíssimas.

TÉSSA.



VARIÉDADES

Tonelagem total perdida durante a guerra europeia. — Para completar o que fica dito no último fascículo de março, acêrca da nefasta e violenta acção dos submarinos alemães durante a guerra dos 4 anos, apresentamos ao leitor as cifras seguintes, que são a melhor prova da eficácia da sua actividade. Os algarismos que transcrevemos são tirados de várias estatísticas aliadas, principalmente da que em dezembro passado foi apresentada ao Parlamento inglês, referente às perdas navais das duas marinhas mercante e de guerra. Segundo êste documento, em que vêm notadas somente as perdas dos aliados e neutrais, a tonelagem total poder-se-ia distribuir assim pelos 4 anos de guerra: 709.187 toneladas em 1914, 1.724.520 em 1915, 2.797.860 em 1916, 6.623.623 em 1917 e 3.198.390 em 1918. O que somado vem a dar a respeitável perda de 15.053.786 toneladas. Destas, 9.031.828 pertencem à Inglaterra e as restantes aos outros países, tanto aliados como neutrais. Donde se conclui, que foi a Inglaterra quem mais sofreu com a guerra submarina, principalmente em 1917.



O quadro adjunto mostra a intensidade dessa guerra durante os 4 anos. Como nele se vê, foi sobretudo no 2.º trimestre de 1917 que a campanha se exacerbou, pois que o total das toneladas perdidas chegou a 2.236.934. Desde essa época, começam a baixar as perdas em parte pela guerra directa contra o submarino, e em parte sobretudo pelo uso dos combóios marítimos. A linha inferior mostra a actividade sempre crescente na produção de novos barcos desde 1914 até 1918. Desde então até ao fim da guerra, tinham-se já construído mais de 10.849.527 toneladas. Se agora juntarmos a este total, 2.392.675 toneladas dos navios inimigos capturados, teremos 13.242.202 toneladas. Tomando a diferença entre este número e o total das toneladas perdidas, teremos em última análise que as toneladas perdidas pelos aliados foram 1.811.584.

As perdas da marinha de guerra não foram também muito inferiores como pode inferir-se da estatística que apresentamos e em que entram igualmente os inimigos:

Total dos navios de guerra perdidos desde agosto de 1914 a junho de 1918

	Coira- dos	Cruzado- res	Canhoni- ras	Torp. e caça torp.	Submari- nos	Outras unidades
Inglaterra	10	51	11	53	21	91
França	3	8	12	10	15	24
Rússia	2	4	1	11	5	5
Itália	2	6	7	1	4	6
Estados Unidos	1	1	1	2	1	11
Japão	1	2	1	3	1	5
Portugal	1		2			
Grécia				1		
Total...	17	71	34	80	47	142
Alemanha	1	32	21	41	46	23
Austria	1	4		10	10	5
Turquia	2	2	7	3		7
Total...	4	38	28	57	56	35

O estanho, metal precioso. — Com esta epígrafe lemos na *Revue Scientifique* de 9 de novembro passado os seguintes dados curiosos, referentes ao estanho.

Um quilo de estanho custava em abril de 1918 perto de 2 dólares, sendo que em 1897 valia apenas 25 centavos, em 1900 mais de 50 c., em 1917 cerca de 80 c. e em princípios de 1918 cerca de 1,50 dólar. Comparando estes valores, pode supor-se o que será dentro em pouco, se, como tudo faz prever, continuar a sua alta. Os Estados Unidos, que são os principais consumidores deste metal, gastam só por si metade do estanho mundial. Empregam-no principalmente na fabricação da lata, avaliando-se em mais

de 100 milhões de dólares a sua indústria anual. A rapidez com que se desenvolveu esta indústria foi rrialmente assombrosa.

Efectivamente, de 15.855 toneladas de estanho que importava em 1890, subira em 1900 a 31.710, e nos anos de 1910 e 1917 alcançava já as consideráveis cifras de 45.753 e 63.420 toneladas, sem contar as 10.000 toneladas de estanho bruto. Calculam-se em mais de 700 milhões de dólares a importação de estanho feita pelos Estados Unidos desde 1893, sendo 90 % na indústria da lata. Esta florescente indústria, que não parou ali nunca, apesar do elevado preço do estanho, produzia em 1892 mais de 18.000 toneladas, e em 1917 passava de 1.300.000 toneladas, com um rendimento médio de 100 milhões de dólares anuais (100.000 contos fortes, ao par).

Se assim continuar crescendo, dentro em pouco veremos o estanho elevado à categoria de metal precioso.

Guerra aos mosquitos. — Os mosquitos são prejudiciais ao homem, não só pelo incómodo das suas picaduras, como principalmente pelas doenças que podem transmitir. Convém, pois, evitar as suas ferroadas e dificultar quanto possível a sua reprodução. Para isto, ajuda muito edificar longe dos pântanos e águas estagnadas, quando não se podem sancar com árvores ou por outros meios.

É, porém, difficil evitar todos os depósitos de água que se formam em qualquer sítio, e por isso no tempo dos mosquitos importa precaver-se contra elles por meio de uma campanha destruidora, empregando qualquer das seguintes fórmulas quasi todas baratas e de fácil applicação. Uma das que têm dado melhores resultados é a solução Giemsa com que se pode pulverizar a habitação sem dano nem incómodo dos que nela vivem. É feita com 180 grs. de sabão de potassa, 200 de glicerina e 580 de tintura de piretro. Esta tintura prepara-se misturando 20 partes de piretro em pó com 100 de álcool desnaturalado a 96° e 2,5 % de álcool metílico.

As receitas seguintes são ainda mais fáceis e também muito eficazes. Para evitar a picadura basta esfregar a cara, pescoço e mãos com álcool canforado antes de deitar-se, ou então derramar no travesseiro algumas gotas. Também costumam recomendar, que se deite numa esponja suspensa da cabeceira algumas gotas da seguinte mistura: óleo de erva cidreira 28 grs., álcool canforado 28 grs., óleo de cedro 14 grs. Esta fórmula é muito eficaz só durante algumas horas, e por isso quando os mosquitos são numerosos e pertinazes prefere-se a mistura de 28 grs. de óleo de erva cidreira com 112 grs. de vaselina líquida.

O museu de História Natural de Inglaterra nas suas Folhas de Vulgarização aconselha que se deitem na cara, pescoço e mãos algumas gotas da mistura líquida feita com 56 grs. de óleo de eucalipto, 4 gotas de ácido fénico e 56 grs. de óleo de erva cidreira. Dizem que as cascas de laranja sêcas, depois de queimadas, afugentam também os mosquitos. Entre os líquidos culicidas mais recomendados damos a preferência aos seguintes,

por serem pouco custosos e muito bons desinfectantes contra os micróbios: 56 grs. de sabão de potassa com álcool misturadas num litro de água; 14 grs. de sabão medicinal num litro de água que contenha 22 grs. de formol comercial (40 %). Estas soluções saponíferas em água de chuva onde entra o formol são também úteis contra as moscas. Para a destruição das larvas que se criam em qualquer sitio onde se possa juntar um pouco de água, é grande meio o petróleo deitado em pequena quantidade à superfície onde se espalha. As larvas quando vêm respirar à tona d'água, recebem o petróleo que lhes entra pelos estigmas e as mata.

Nesta camada morrem igualmente muitos mosquitos que ao virem depositar os ovos na água se molham de petróleo que lhes é fatal.

Os ratos nas trincheiras. — Sobre este assunto publicou há meses um curioso e interessante estudo a *Revue générale des Sciences* mostrando as causas e os remédios a empregar contra a invasão das ratazanas nas trincheiras. A aparição repentina deste inimigo e a sua prodigiosa multiplicação logo nos princípios da guerra, causou grandes temores sobretudo pelo lado epidemiológico e infeccioso, pois, como é sabido, os ratos são o principal transmissor da peste, e ótimos receptores de vários outros micróbios patogénicos.

Felizmente, as precauções tomadas impediram a realização desses temores, não conseguindo, contudo, evitar inteiramente os danos desses inimigos intestinos e noturnos. Escondidos durante o dia, era de noite que os ratos faziam as suas acometidas roendo as provisões, o vestuário, o calçado, as mochilas e muitas vezes os próprios soldados adormecidos com perigo da infecção chamada no Japão *sokodu*. Os meios de destruição tanto mecânicos, como químicos não puderam livrá-los de todo desse exército formidável, em parte pelo pouco cuidado de pôr fora do seu alcance quaisquer restos de comidas nas cozinhas e demais dependências. Dotados de um instinto especial fogem das comidas envenenadas e parece como que comunicarem-se entre si, pois muitos destes meios que ao princípio pareciam eficazes se tornaram com o tempo inúteis.

Jesuitas mobilizados durante a guerra europeia, desde agosto de 1914 a janeiro de 1918. — Não é raro ouvir e até mesmo ler em certos livros e fôlhas pouco escrupulosas, que os religiosos são gente inútil à sociedade e até antipatriótica. Esses autores esquecem porventura que no dizer de Renan os religiosos «contribuem para manter na humanidade uma tradição de nobreza moral». A guerra europeia veio pôr mais manifesta a falsidade dessas acusações gratuitas, envolvendo nas suas armas a milhares de religiosos alistados ou voluntários. Só irmãs da Caridade serviam na guerra mais de 15.000. Os Capuchinhos ofereceram também grande contingente de soldados, passando de 3.556 os que prestaram serviços tanto nos hospitais como sobretudo nas linhas de combate, e tendo uns 25 % de

mortos e 87 % citados na ordem do dia. Outra Ordem religiosa, que deu grande número de filhos para os campos de batalha, foi a Companhia, de Jesus, cujos algarismos apresento aqui sem nenhum comentário, pois apesar de incompletos por falta de estatísticas oficiais, são mais eloquentes que qualquer outra demonstração ou ponderação possível.

Jesuitas mobilizados desde agosto de 1914 a janeiro de 1918

	Total	Mortos ou feridos	Condecorados	Citações	Com graus militares	Capelães ou enfermeiros
Alemães ...	360	12	83			
Austríacos ..	38					38
Belgas	150	14	36			130
Franceses...	840	142	381	490	304	
Inglezes	104	9	11		100	100
Italianos	650	178	243	239	274	
Total...	2.142	355	754	729	678	268

Entre os que se distinguiram por feitos de armas ou dedicação patriótica, destacaremos 9 ingleses condecorados com a cruz militar, e 2 condecorados respectivamente com a *Distinguished Service Order* e a *Ordem da Águia Branca*; 80 alemães que mereceram a Cruz de Ferro de 2.^a classe e 3 a de 1.^a classe; 34 franceses com a Legião de Honra, 25 com a medalha militar, 297 com a cruz de guerra e 7 com outras condecorações estrangeiras; 27 italianos com Legiões de Honra, 16 com medalha militar e 200 com a cruz de guerra. Entre os belgas, religioso houve que foi 6 vezes condecorado.

Se juntarmos agora aos condecorados todos os que foram citados na ordem do dia, teremos que a percentagem dos que se distinguiram foi de 15.

São dignos ainda de menção especial os Jesuitas que se distinguiram como oficiais do exército, principalmente em França onde o número ascende a 304, dos quais, mais de 95 são oficiais superiores. Entre os italianos mencionaremos 10 capitães, 96 tenentes e 168 oficiais inferiores.

Aos Jesuitas portugueses, todos expatriados, não permitiu o governo da república a ida como capellães para as trincheiras, consoante desejavam vários dentre eles.

A. M. DE AZEVEDO.



BIBLIOGRAPHIA

1038. MACHADO, Álvaro R. — **Lições Complementares de Física para estudantes de Medicina. III — Acústica.** Editadas pelo Laboratório de Física. 1916-1917.

Nesta parte das Lições que se limitam à Acústica, trata o A. da produção e propagação do som, do estudo físico da fonação, da interpretação física dos ruídos do organismo, dos princípios da percussão clínica, dos fenómenos físicos da audição, e bem assim dos instrumentos auxiliares da audição e da auscultação clínicas.

1039. DUARTE DE OLIVEIRA. — **Monographia do Bastardo.** Synonymia, historia, área geographica, cultura, vinificação, descripção. In 8.º, 40 pp., com uma estampa. Officinas do «Commercio do Porto». Preço 500 rs. Porto, 1918.

Acabo de ler demoradamente êste bello trabalho que denota muita paciência e aturado estudo do *Bastardo* «que é a casta mais popular de Portugal». No 1.º capítulo — Historia — esquadrinha o auctor as mais remotas eras em que o *Bastardo* já era conhecido, e mostra-nos que no reinado de Eduardo II (1307-1327) era elle já estimado na Inglaterra. Affirma-nos igualmente que não pode ser identificado com nenhuma outra casta estrangeira. A área geográfica é tão extensa, que o *Bastardo* não falta em nenhuma das nove regiões agronómicas do Continente, e bem assim na Madeira e Açores. Não obstante, «em Traz-os-Montes é que o *Bastardo* está no seu verdadeiro logar, sobretudo nas exposições frescas».

Em seguida, estuda o distincto enólogo a vinificação, mostra a grande riqueza de açúcar e glicerina do vinho, bem como outras boas qualidades e acrescenta: «Estas nossas ultimas observações são sobejamente demonstrativas do grande valor que deve ter o *Bastardo* na oenologia nacional, podendo ser um dos factores principaes para se fabricarem distinctíssimos vinhos, sobretudo nas regiões aonde elle attinja o seu superior grau de maturação. É preciso reflectir e verificar o que elle é em Murça, nas olgas e nas encostas, para que se tirem as indispensaveis conclusões». E depois de apresentar a descripção do *Bastardo*, antevendo quanto falta ainda para fazer neste género de estudos, conclui modestamente com a seguinte observação: «N'esta Monographia do *Bastardo*, reunimos velhos apontamentos, deixando agora aberto um filão, para ser explorado por outros que, com mais competencia e paciencia, se queiram embrenhar no seu estudo, porque sobre elle ainda resta muito a dizer-se, numerosos pontos a elucidar.»

Uma bella estampa do cacho e fôlhas do *Bastardo* illustra a Monographia.

Ao Auctor um muito obrigado pela offerta do seu trabalho à redacção da Brotéria.

J. S.-T.

Na parede, á cabeceira do leito, as folhas de hera diziam: *Bemvinda!* E azevinho e loiro pendiam profusamente em torno. Quanto a mobiliário, era todo de um bom gôsto inexcédível.

— Andaram por aqui, muito quentinhas de amor, as mãos de tua prima Jennie e das tuas amigas Sophia e Edna. Desde ante ontem trabalharam dia e noite para pôr tudo digno da sua querida Isabel.

— E de quem era o quarto antes, vovô?

— Estava ordinariamente desoccupado. Chamávamos-lhe o quarto de Jennie, porque ella vinha ás vezes passar comnosco a noite. Mas Jennie tem immenso gosto em ceder-t'ô. Tua prima é uma d'estas pequenas a quem sorri sempre mais dar que receber. Se tu soubesses a alegria que ella teve com isto!... Mandei fazer esta casa ha quatro annos, Isabel, e ninguem sabia porquê. Eu dizia, e tinha-o cá dentro, que era para os meus netos. É claro que não pensava em ti, minha filhita, nem em Philippe, nem em Maria: pensava em Jennie e Walter e nos irmãositos d'elles. Quantas vezes me perguntei a mim mesmo se não estaria a fazer um disparate. Tu vê, Isabel: nem sequer suspeitava que vocês existissem.

— Mas que mistério em tudo isto, vovô! Philippe contou-me já as scenas do Theatro Pabst: afóra essas, porém, ignoro tudo o mais.

— Senta-te, minha filha... alli... naquella cadeira, que é a tua... e eu te conto a história toda. Istó não é para teus irmãositos, nem para tua irmã: não haviam de entendê-lo. Para ti, sim, que o comprehendes, e por isso te trouxe eu para aqui.

Isabel sentou-se, pálida de emoção, e dispôs-se a ouvir.

— Tua mãe, Isabel, era a mais nova das minhas filhas. Penso que a amimámos em demasia: tratávamo-la como ao Benjamim da família. Ainda aos quinze annos lhe chamávamos, tua avó, eu, tuas tias, todos emfim, todos, lhe chamávamos *Neca*. Nunca lhe negámos coisa alguma: andávamos, ao contrário, a adivinhar-lhe as vontadinhas. Houve tempo em que era ella quem tudo dispunha em casa. Agnes tinha um character muito diverso dos outros membros todos da família: bastava-lhe um dia para, em ponto de humores, dar um repertório completo. Com os nossos mimos fez-se inteiramente desleixada, e soffria de tempos a tempos umas tristezas assustadoras. Apesar do parecer contrário das religiosas de Notre-Dame, que a educavam, retirámo-la do collégio aos dezasseis annos, para que ella dêsse todo o seu tempo á música. As Irmãs reconheciam-lhe aptidões extraordinárias para esta arte, comprehendiam que era preciso dar-lhe nisto uma formação especial, mas insistiam em que Agnes precisava immenso da disciplina do collégio: era um mimalho; e, se não nos precatássemos bem, viria seguramente a ter uma vida cheia de tristezas e desventuras.

— Pobre mamã! — suspirou Isabel. — Bem triste e amargurada a vida lhe foi!

— Tua avó e eu sabíamos muito bem que as Irmãs tinham razão. Mas Agnes preveniu-nos as dúvidas: declarou terminantemente que não voltaria ao collégio, insistiu, porfiou, e nós cedemos.

Nem d'ahi em diante mudou por isso de orientação: escolhia ella os professores, e entrava e saía de casa, quando bem lhe parecia. Uma só pessoa no mundo tinha nella influencia: John Dunne. Elle queria-lhe em extremo, e ella tinha-lhe tambem amor e respeito. Pouco depois da saída do collégio estavam noivos os dois: mas nem com isso Agnes assentou. Mr. John Dunne chamou-lhe justamente a attenção para o character um tanto bohémio da vida que ella tinha: travaram-se de razões, mas Agnes acabou por ceder, e tudo correu bem um tempo. Passou um anno, publicaram-se os esponsaes, fixou-se o dia do casamento e parecia não haver nuvem alguma naquelle céu, quando Agnes muda repentinamente de proceder com Mr. Dunne. Era voluntariosa agora, impertinente e fria. Mr. Dunne sentia-se cada vez menos senhor d'aquelle coração, mas guardou-se de dizer fosse o que fosse. Chegaram-lhe aos ouvidos rumores, anónimos é claro, de que andava na costa outro pretendente: a sua dignidade punha-o acima d'essas coisas, e Mr. Dunne não lhes deu ouvidos. Um dia, porém, encontrou Agnes pelo braço de um extranho. Saúdou-a: ella còrou. Horas depois recebia elle uma carta em que Agnes lhe pedia para desfazer um compromisso que ella havia inconsideradamente tomado. Mr. Dunne veio ter comigo. Que hora amarga nós tivemos então! Eu enfureci-me... enfureci-me pela primeira vez na minha vida... contra aquella filha. Tinha soffrido muito, soffrido com paciência... mas tudo tem limites. Não dei ouvidos a Mr. Dunne, que me aconselhava dormisse sobre

o caso, e chamei Agnes. Mr. Dunne quis retirar-se, mas eu não o deixei: queria-o presente àquella scena. Agnes entrou lesta e despreoccupada: apenas me viu a cara, voltou-se de repente áspera e cheia de desconfiança. Louco de mim! Na minha cegueira, não suspeitei sequer um triste desenlace. *Agnes*, disse-lhe eu severamente, *é tua esta carta?* — *Sim, papá.* — *E sentes o que nella dizes?* — *Sim, papá.* — *Quem era esse homem que viram contigo?* perguntei num êsto de raiva. E ella, no mesmo tom da pergunta: — *É o homem com quem vou casar.* — *O nome d'elle?*... *Apanhaste-lo da rua, hein?*... *Pois... podes ir ter com elle á rua!* Agnes teve um sorriso de sarcasmo, e este sorriso ateou-me cá dentro uma fúria de que eu nunca antes me julgara capaz. Agnes pagou-me fúria com fúria: perdemos ambos a cabeça... Não, minha querida Isabel: eu não quero repetir-te o que alli se disse. Mr. Dunne quis fazer-me conter, e eu... bati-lhe... bati num homem que eu amava mais que um filho. E a minha desgraçada Agnes, que a nossa fraqueza de paes tinha deixado chegar àquelles extremos, a minha desgraçada filha jurou que nunca mais entraria em nossa casa, que os nomes de pae e mãe nunca, nunca mais lhe sairiam dos lábios!...

— Ah! — exclamou Isabel, com o horror pintado nos olhos.

— Dizia ella que antes cortaria a lingua que pronunciar naquella casa o nome do homem que amava. Isabel, minha querida Isabel: eu nunca soube que espantoso monstro o orgulho era, até

que ouvi tua infeliz mãe repetir-me as lições que nós, sem dar por isso, lhe havíamos ensinado. Apesar de enfurecido, comecei logo a cair na conta do meu tremendo erro. Mas, antes que eu pudesse remediá-lo, Agnes saiu precipitadamente da sala, e subiu ao seu quarto. Ao fechar-se nelle ouviram-na dizer que deixaria aquella noite a nossa casa, para não mais a ver nem d'ella ouvir. Eu não podia convencer-me de que ella pusesse em prática tal resolução; mas á hora da ceia Agnes não appareceu. Subimos ao quarto d'ella: não estava. Tinha partido... E desde esse dia, apesar dos passos que démos e dos emissários enviados em todas as direcções e a toda a parte, nunca d'ella tornamos a saber até ao momento em que Philippe saltou do palco para os braços da tia Bellita.

— Pobre mamã! Como pagou caro o havê-los deixado! — commentou Isabel. — E o vovô soffreu tambem muito, não é verdade?

— Só Deus sabe o que eu tenho soffrido. O orgulho fazia-me guardar as apparencias; mas, até á noite em que Philippe cantou, todos os prazeres do mundo se tornavam em fel ao tocar-me nos lábios. Agora, sim, minha filha: agora, e não sei porquê, Deus foi demasiado bom comigo... Mas... que vos trouxe antes a Milwaukee? Interroguei Philippe a este respeito, e nunca cheguei a comprehender de todo o que elle queria dizer.

Em resposta, contou Isabel ao avô, a história toda da sua vida em Nova York, a reconciliação da mãe com Deus, e a derradeira ordem e morte d'ella.

— Assim quê, vovô, a minha vinda a Milwaukee era caso de obediência.

— Ah! minha querida filha: era a ti, não a mim, que Deus pagava. Foi a tua bondade que veio fazer-nos, a mim e aos meus, tam felizes!...

O serão da noite de Natal foi um serão de alegrias. Á consoada, por mais extranho que pareça, nem o riso nem a conversa foi grande. Cada coração estava a trasbordar de alegria: mas de uma alegria muito funda e muito intensa, cuja expressão não cabia nos moldes ordinários. Depois, se uns olhos a outros diziam tanto amor, a que vinham palavras alli?

— Isabel: — disse a certa altura Mr. Hammond, de pé — dando-te, em nome de todos, as boas-vindas, quero annunciar-te que tua avó e eu assentámos em fazer-te dona d'esta casa desde hoje até ao último dia das férias do Natal.

Applausos tempestuosos da gente miúda.

— A tua vontade — proseguiu o ancião carinhosamente — é lei, é lei será até 4 de janeiro. Espero que em todo este tempo darás mil venturas á nossa gente nova toda e a teus recém-descobertos primos. Jennie, Edna e Sophia serão tuas ajudantes de campo, e estou seguro que não vos ha de faltar que fazer.

— Obrigada, avôsinho! — disse Isabel quando o avô se sentou.

— Tens já programma para esta noite? — tornou Mr. Hammond. — Não te appetece dar alguma volta? Teu avô está incondicionalmente ao teu dispôr.

E Isabel:

— É véspera de Natal. O avôsinho já foi confessar-se?

— Confessar-me?... Ainda não, meu anjo, — respondeu o ancião, fazendo-se uma romã, de corado.

E a confusão dobrou, porque não houve na sala olhos que não se cravassem nelle.

— Pois então, — proseguiu Isabel, no seu tom decidido — se não tem algo que fazer, iremos agora ambos á confissão. Enquanto o vovô se arranja, vou eu buscar um abrigo e o chapéu.

— Prompto! — concluiu Mr. Hammond.

Isabel desceu num momento, disposta a um passeio pela Grande Avenida.

— Deus te abençõe, minha filha! — disse-lhe ao ouvido Mrs. Hammond. — Sabes desde quando teu avô se não confessa?

— Desde quando, vovó?

— Desde que tua pobre mãe nos deixou, ha vinte annos!

CAPITULO XXI

Isabel ouve o chamamento dos anjos.

O banco dos Hammond na igreja de Gesù mal podia aquella noite comportar os membros todos da familia na missa solemne do Natal.

Isabel ajoelhou entre os avós.

Quando o côro de crianças cantou o *Venite, adoremus Dominum* — *Vinde, adoremos o Senhor!* — relanceou ella um olhar para o avô, e viu-o de frente inclinada, em adoração e acção de graças.

Á communhão foi com o avô para a mêsa eucharística, e á volta teve quasi de trazê-lo até ao seu logar. Toda a fé e amor e devoção de seus primeiros annos reviveram agora naquelle velho peito, e a alegria e a gratidão dominavam-no por completo.

Quando, após a acção de graças, saíam da igreja, esperava-os já o professor Himmelstein, de physionomia tam radiante como a de um repolhudo cherubim.

— Pôas festas, pôas festas! — repetia elle, apertando a mão a cada um. — Como são marafiliosos os camínios do Siniôr!

— Professor, — disse Isabel — o senhor vai hoje jantar comnosco. Não é verdade, vovô?

— Claro que sim, Isabel. E bemvindo!

— Pem! Bois irei. E, Isapel, eu ténio crandes nofitates. O pom orcanista d'esta igrêcha, Professor Ehlmann, petiu-me o fafôr de lefar Philibbe a cantar o *Noël* esta noite na pênção. E Mr. Tunne tam-

pem desêcha... E a menina não terá dificuldade...

— Nenhuma, professor. Teremos todos nós immenso gosto em ouvir Philippe cantar o delicioso cântico, que nos trouxe o Natal mais feliz do mundo.

— Ah! Isapel: a menina é um ancho. E, Isapel, Mr. Tunne tiz que eu ténio de ficar cá, que fou ter música pastante, e figo sempre ao pé dos meus queritos amicos. Oh Isapel: posso eu... sim... posso eu continuar a etucar a foz d'aquelle ancho?

— Bem, — tornava Isabel, quando Mr. Hammond a interrompeu.

— Um momento, Isabel! Professor: sim, mas com uma condição.

— Qval? Tiga, siniôr! — instou Himmelstein, quasi a pular de júbilo, mas contendo-se prudentemente.

— A condição é muito simples, e deixar-me-á agradecido. O professor educou estes dois annos a voz de Philippe sem remuneração alguma. Agora, que Philippe me pertence, começaremos a retribuir-lhe cada lição.

— Sô!... Mas... oufir aquella foz chá é paca pastante.

— Embora: eu só me pago com pagar-lhe, nem seria contente de que isto se fizesse de outro modo. Depois, meu amigo, tenho muitos netos mais com voz para entregar a seus cuidados. Para os principios de janeiro pode contar com uma dúzia de alumnos.

— Sô!... Fou ser rico!... Fou ser rico, e

fou figar com estes bequeninos a quem quero tanto!...

Descrever as alegrias e ventura d'este dia seria inutil.

Isabel mal podia persuadir-se de não estar num sonho.

Uma semana antes, vergava ella ao peso de um fardo que promettia durar. Poucos dias atrás instava na oração por luz, por força — quasi pela morte!

E agora tinham já seus irmãos uma casa e amigos carinhosos, e ella própria deixou de sentir nos ombros o tremendo peso...

— Graças a Deus, mil graças! — descantava-lhe o coração em meio d'aquelle mar de júbilo que a rodeava. — Que bom, que Deus tinha sido! Mal a mãe se lhe finara, guiara-a Elle, pelo caminho da amargura e da tribulação, que fôra o Seu caminho tambem, ao lar e á ventura. Fôra obediente, obediente ás cegas; entregara-se com a maior confiança nos braços de Deus: e Deus, que não se deixa nunca vencer em generosidade, trouxe-a pela mão, mão segura e que não erra nunca, àquella immensa felicidade. A amargura maior dos últimos dias havia sido o rapto de Philippe... Era tambem a acção peor de Himmelstein em toda a sua vida... se, de facto, elle estava naquella hora senhor de si... Ainda assim, Deus tirara bem do mal...

Todas estas ideias lhe passaram pela mente numa doce oração, em acção de graças, quando,

para a benção, ajoelhou ante o Santíssimo Sacramento, na tarde do Natal.

— Que retôrno darei eu ao Senhor, por tudo que Elle me fez? — murmurava ella, de olhos fitos na Hóstia sacrosanta.

Nesse mesmo ponto entrava de ouvir-se a voz de Philippe, mais suave, mais dôce, mais encantadora que nunca:

O holy night! the stars are brightly shining,
 It is the hour of the dear Saviour's birth.
 Long lay the world in sin and error pining,
 Till He appeared, sweet Babe, upon our earth.
 A thrill of hope the weary world rejoices,
 For yonder breaks a new and glorious morn.
 Fall on your knees! Oh, hear the angel voices.
 Noël! Noël! O night when Christ was born!
 Noël! Noël! O night, O night divine!

Logo ao começar do canto os olhos de Isabel se arrasaram de lagrimas, não lhe deixando ver mais que uns pontos brilhantes, em chamma, sobre o altar.

Com os olhos d'alma contemplava ella absorta, a gruta de Belem, quando — caso singular! — lhe perpassou em frente um vulto suave, gentil, radiante, rosto enquadrado em touca branca e protegido por longo véu negro — o rosto de Sor Maria Agnes, a fitá-la muito e a bradar em todas as suas linhas, amor e cõvite!

— *De joelhos!* — cantava Philippe. — *Escutae a voz do anjo!*

Estas palavras ouviu-as inda Isabel: as seguintes, já não.

Ainda que a música lhe inunda os ouvidos, as palavras que no coração lhe echoam agora, enchendo-o de consolação e ineffavel alegria, são outras:

— *Veni, sponsa Christi!* — ouve ella. — *Vem, esposa de Christo!*

E Isabel comprehende-as, nitidamente, sem sombra de dúvida n'alma, porque essa voz é mais dôce e mais captivante que voz de humano cantor.

Isabel conhece-a, e ama-a: é a meiga voz do Infante de Belem!

INDICE

CAP. I — Em que se mostra como Philippe Lachance canta uma canção, como lh'a pagam e como o polícia Spencer se inquieta com a apparição de certa physionomia harto suspeita.	5
CAP. II — Em que se mostra como Philippe e Mr. Dunne, travando amizade, passam uma agradavel meia-hora; e como Mr. Dunne tem uma ideia, que discretamente guarda para si	18
CAP. III — Em que o leitor, retrocedendo ao mês de novembro e a Nova York, presencencia uma lição de música, que não acabou nunca	27
CAP. IV — Em que Isabel Lachance encontra e perde a vocação.	39
CAP. V — Em que Mrs. Lachance dá a Isabel uma ordem singular, e morre	45

CAP. VI — Em que Isabel annuncia uma resolução, e o Professor Himmelstein faz uma scena	51
CAP. VII — Em que os Lachance fazem as despedidas e vão para Milwaukee	67
CAP. VIII — Em que Philippe contá a Isabel tudo de Mr. Dunne; e, achando no bolso um dollar, se crê um ricaço	72
CAP. IX — Um concerto, duas apparições e dois sobretudos.	78
CAP. X — Rua da Amargura	94
CAP. XI — Um passeio matutino com várias surprêsas, que, como o leitor verá, se relacionam de perto com os destinos dos Lachance	98
CAP. XII — Em que vários personagens muito sympáticos entram em scena; e como um dia, aberto na tristeza, vai findar entre a alegre guizalhada dos trenós e o rir esfusiante da juventude feliz	110
CAP. XIII — Adeus a Milwaukee! O anarchista outra vez em scena	124
CAP. XIV — Philippe topa um velho amigo, e apanha uma surprêsa que o deixa litteralmente embaçado	130
CAP. XV — Em que o professor Himmelstein dá conta de si, e repõe de todo Philippe no habitual bom humor	139
CAP. XVI — Em que Marion Philippo se prepara para deslumbrar o mais selecto auditório de Milwaukee	149
CAP. XVII — Entra de novo em scena um	

amigo velho, e o auditório regala-se com uma grata surprêsa	155
CAP. XVIII — Em que o arroubamento do au- ditório passa os limites sonhados pelo professor Himmelstein, e Philippe é o mais assombroso rapaz que jâmais can- tou em público num theatro	169
CAP. XIX — Capítulo de reconhecimentos e surprêsas. Philippe resolve ficar em Mil- waukee, e Isabel recebe uma fausta no- tícia.	172
CAP. XX — Em que ha uma jubilosa entrada no lar, e em que Mr. Hammond, obede- cendo á neta «se levanta, e torna á casa paterna»	186
CAP. XXI — Isabel ouve o chamamento dos anjos	200
