



Cacho de bananas encarnadas — Rio, 1912. Cliché de J. S. Tavares.

Summário

A cultura do cacau. As fruteiras do Brazil. Ainda a gripe e a sua profilaxia. Avicultura. As epidemias de 1918. A seccagem das peras. Variedades. — Bibliographia. Nas capas: Coisas uteis. —

COISAS UTEIS

Como há de cada qual tratar do seu relójo

1) Quando se lhe há de dar corda? — a) *Sempre à mesma hora.* A corda é formada por uma lâmina de aço muito flexível, elástica e delgada que se enrola em volta de um pequenino cilindro. É a sua tensão ou tendência a se desenrolar que imprime o movimento às rodas. A força diminui ligeiramente à medida que se desenrola a corda. O comprimento desta é calculado para 30 a 40 horas nos relójos ordinários; mas as últimas voltas não se costumam aproveitar, pois deixam atrasar o relójo, visto estarem continuamente enroladas e perderem assim parte da sua elasticidade. Convém logo usar sempre a parte principal da corda, correspondente a 24 horas, tendo o cuidado de a enrolar a hora certa, de sorte que se possa expandir toda nesse tempo, para não perder a elasticidade. Quem desse corda ao seu relójo duas vezes por dia, em breve teria inutilizado a corda para um espaço maior de tempo e quando quisesse utilizá-la para 24 horas já não poderia. Há de, portanto, dar-se a corda sempre à mesma hora.

b) *Pela manhã.* — A maior parte da gente dá corda á noite, antes de se deitar. É muito preferível fazê-lo de manhã, pois assim aproveita-se a parte mais forte da mesma corda durante o dia, quando o relójo tende a atrasar pela elevada temperatura do bolso, e quando os movimentos bruscos do corpo podem obstar à marcha regular. De noite o relójo fora do bolso tende a adiantar pelo abaixamento da temperatura, o que compensa a menor força da corda.

Além disto, se a corda fôr curta, o relójo parará durante a noite, quando a pessoa se esquecer de lhe dar a corda ao deitar; ao invés, quando há o costume de se lhe dar corda de manhã, em caso de esquecimento, o relójo deixará de trabalhar de dia, o que tem menores inconvenientes que de noite, pois mais facilmente se pode saber a hora para o acertar.

Advirto, por último, que é um erro deixar o relógio parado algum tempo para lhe poupar o maquinismo, pois o óleo que lubrifica os eixos torna-se assim cada vez mais espesso e dificulta o movimento das rodas. É por este motivo que os relojoeiros procuram ter sempre em movimento ao menos os melhores relógios que conservam à venda nos seus mostradores.

2) **Aonde se deve trazer?** — Num bolso pequeno, limpo, sem nenhuma outra coisa, de preferência ao nível do peito.

Pequeno, para o relógio ficar sempre na mesma posição vertical; por isso é erro trazê-lo no bolso das calças; *limpo*, para não lhe entrar o pó, grande inimigo dos relógios; *no peito*, porque é o ponto do corpo mais abrigado e menos sujeito a pancadas exteriores, embora seja aí mais influenciado pelos movimentos do busto do que à cinta. No pulso, como trazem os ciclistas, os movimentos bruscos do braço prejudicam bastante o funcionamento regular do maquinismo. O mesmo se diga do saquitol, escarcela ou bolsinha em que as senhoras trazem o seu.

3) **Poeira.** — O maior inimigo dos relógios é a poeira. Ao comprar o relógio deve ter-se em conta que as tampas hão de estar muito justas. Deve, além disso, evitar-se abrir o relógio sem necessidade, e o bolso há de andar muito limpo, que de outra sorte o pó com o tempo vai entrando pelas juntas. A poeira é mais para temida em certas profissões — despôrto, arquitectura, serviços de limpeza da casa, etc.

4) **Frio e humidade.** — Depois da poeira, são grandes inimigos dos relógios o frio e a humidade. Quando se tira o relógio quente do bolso e se coloca numa superfície muito fria, a mudança brusca de temperatura não só prejudica o andamento regular, mas pode causar a rotura da corda, mormente quando esta se encontra completamente enrolada.

As peças de aço do relógio são facilmente atacadas pela humidade, causa da ferrugem. Se por qualquer acidente o relógio cair nalgum líquido, deve levar-se quanto antes ao relojoeiro para o salvar. Quando o relógio vem de algum lugar frio não se deve abrir antes de tomar a temperatura do novo ambiente, afim de evitar a condensação do vapor de água na máquina e a ferrugem consequente.

5) **Magnetização do relógio.** — Quando o relógio entra no campo magnético de um dínamo que esteja funcionando, as peças de aço magnetizam-se, impedindo a marcha regular do relógio. É, portanto, conveniente deixá-lo fora quando se entra no local onde está instalada a máquina.

6) **Limpeza.** — Quando não há o cuidado que fica indicado, succede não raro que o relógio pára, sem que o dono veja o porquê.

A primeira coisa que se deve fazer, se a corda não está quebrada, coisa fácil de conhecer, é tomar o relógio entre o índice e o polegar da mão esquerda, pondo-o horizontalmente com o mostrador para cima, e a

tampa do revés aberta, por cima de um papel branco colocado sôbre a mesa. Nesta posição dá-se em cima do vidro do mostrador uma série de piparotes com a mão direita, os quais fazem cair da máquina a poeira e argueiros que se depositam sôbre o papel. Continui-se a operação enquanto sair poeira. Feito isto, dá-se uma sacudidela ao relójo para o pôr em marcha. Se não entra em movimento, é que entre os dentes de alguma roda ficou algum argueiro que não a deixa andar. Auxilia-se o movimento do balanceiro, com a ponta de um alfinete alternadamente á direita e á esquerda, ou obriga-se mesmo a roda maior com o alfinete a andar para a esquerda, no sentido do movimento. Quando todas as rodas por esta forma giraram um pouco e o argueiro já pode cair mais fácilmente, dão-se mais alguns piparotes no vidro como precedentemente, até o relójo entrar espontâneamente em movimento com uma sacudidela. Se continuar parado, repete-se a operação com o alfinete e em seguida os piparotes, até se conseguir a marcha da máquina.

Se o relójo não fechar bem, será mais prudente não esperar que páre para o limpar; pode-se-lhe tirar a poeira de seis em seis meses, pelo modo indicado.

DIONEL.



CONDIÇÕES DE ASSIGNATURA DA BROTERIA

Portugal. — Cada Serie 1\$500; as tres Series 4\$000 réis.

Brazil. — Cada Serie 8\$000 rs. fracos; as tres Series 20\$000 rs.

Espanha. — Cada Serie 10 pesetas; las tres Series 25 pesetas.

República Argentina. — Cada Serie 5 pesos; las 3 Series 13 pesos.

Uruguay. — Cada Serie 2 pesos; las 3 Series 6 pesos.

India. — Cada Serie 5 rupias ou 10 sh.; as 3 Series 13 rupias ou 25 sh.

Pour les autres Pays. — Chaque Série 10 marcs = 10 shillings = 12,50 fr.
= 2,5 dollars; les trois Séries 25 marcs = 25 sh. = 31 fr. = 6 dollars.

Pagamento adiantado

Pedidos a A. COSTA & MATTOS, Braga, Portugal

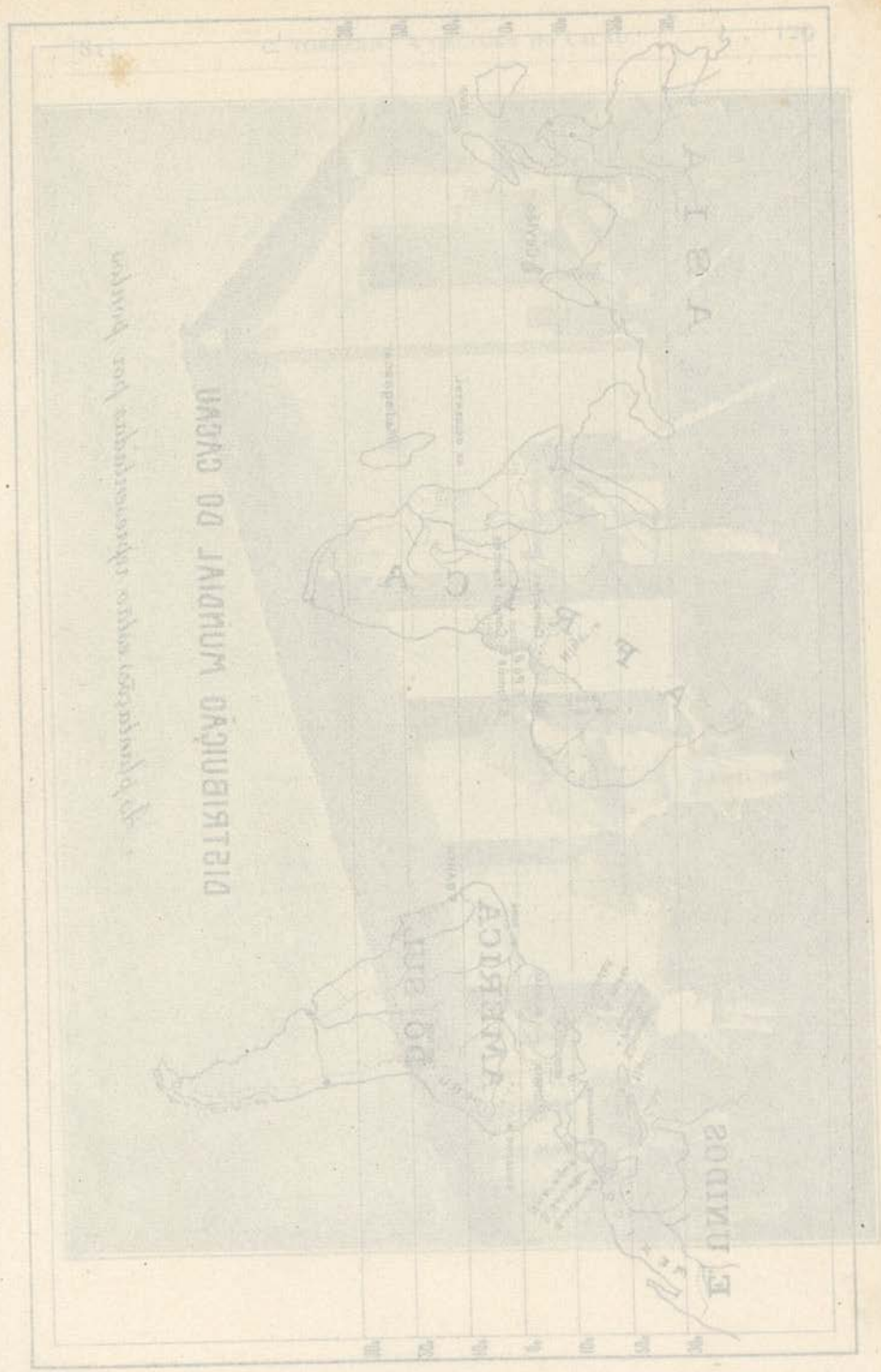
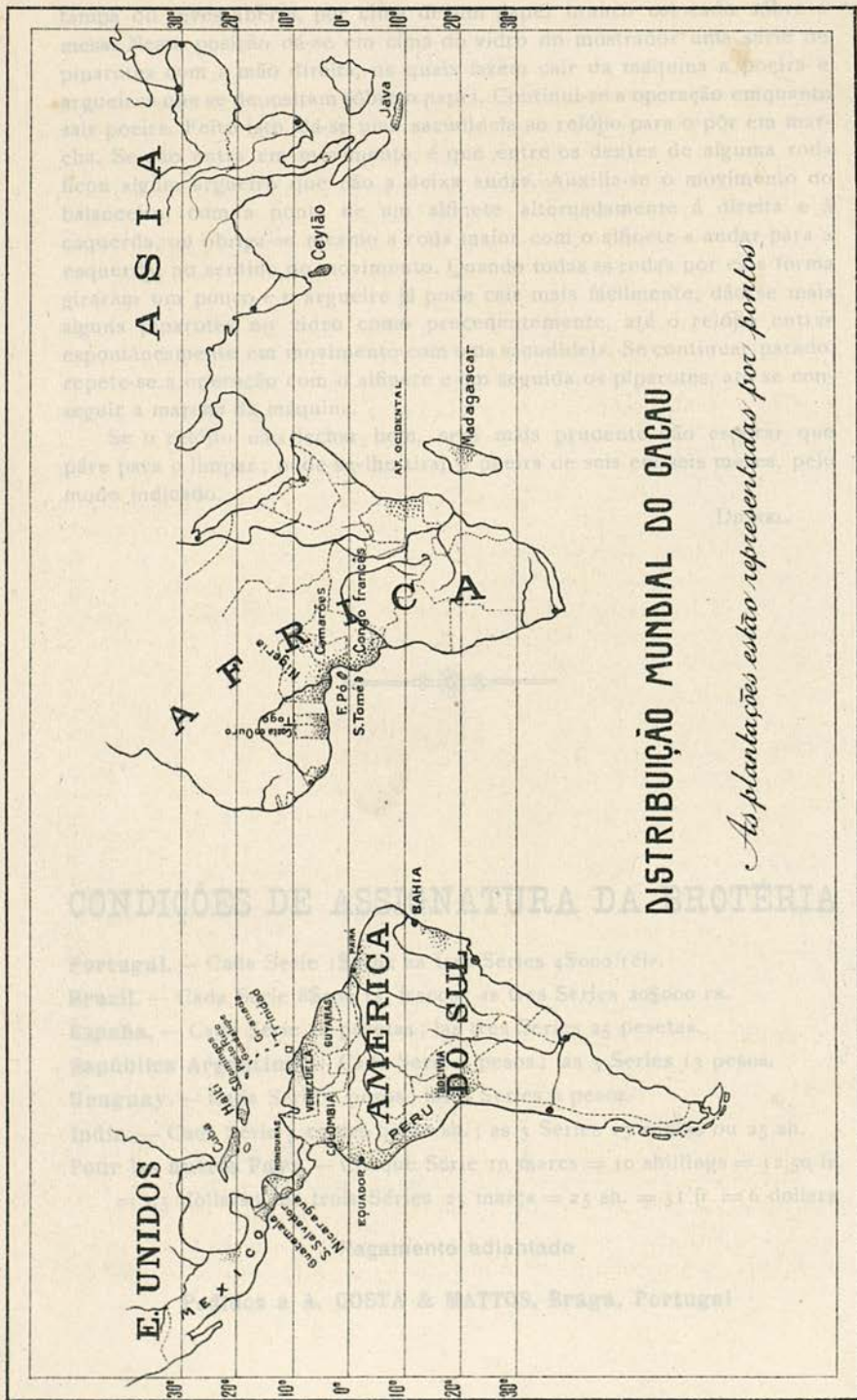


FIG. 13. — *Corymbella caryocarpae* (Corymbella) in 1890 and 1900.



DISTRIBUIÇÃO MUNDIAL DO CACAU

As plantações estão representadas por pontos

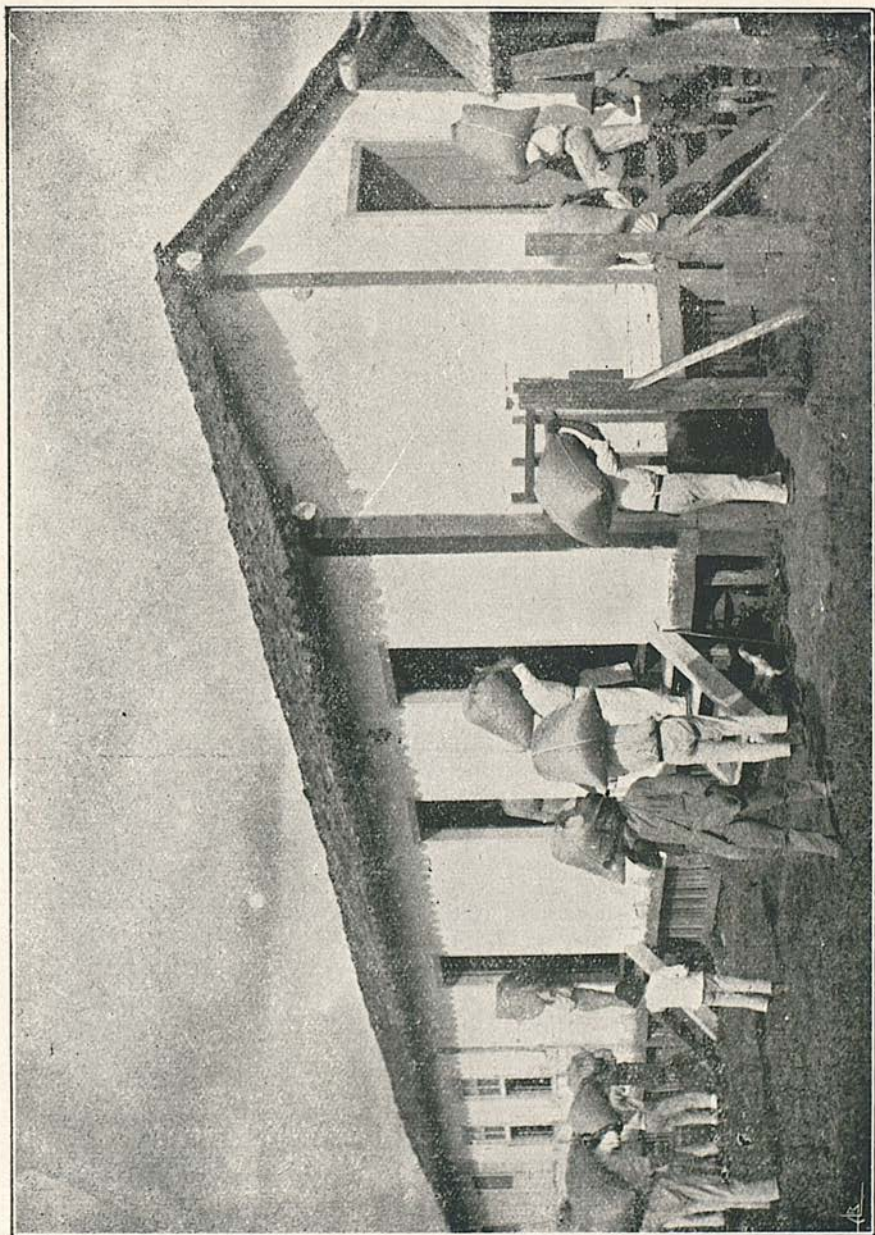


FIG. 19—Carregando saccos de cacau para o armazem, na Fazenda «Ditosas».

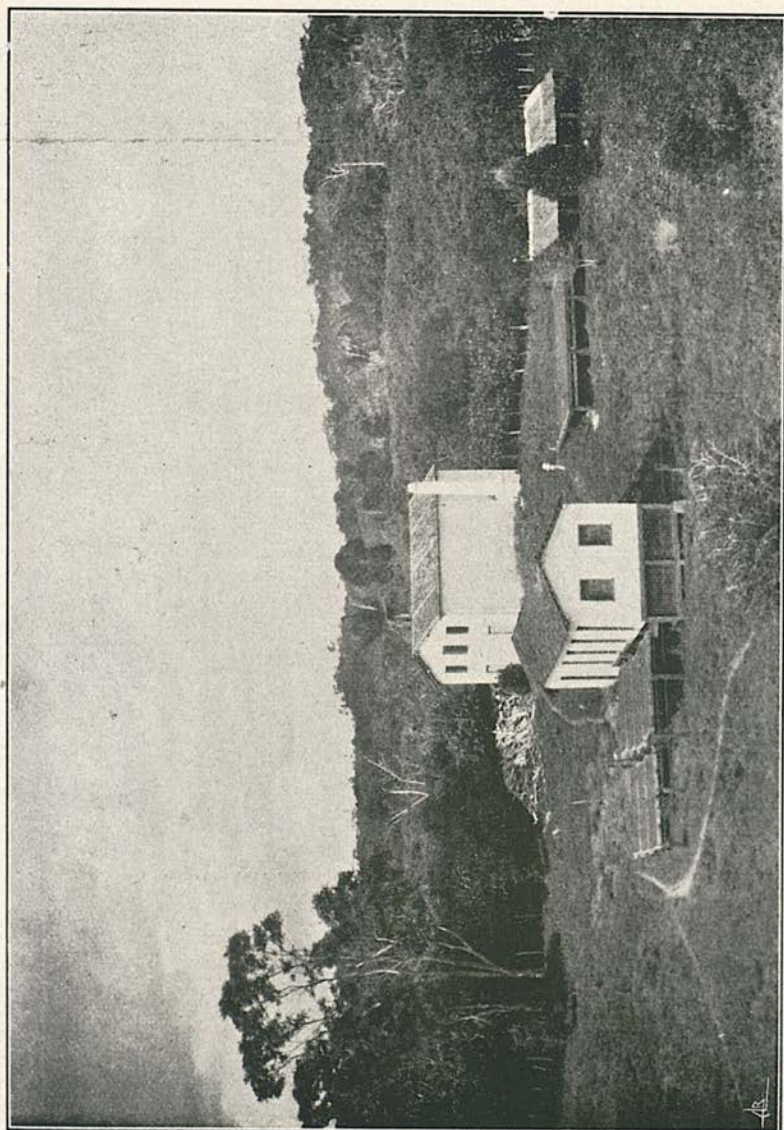


FIG. 20.—Secadores — Barcaças, taboleiros e estufa de calor artificial — na Fazenda do Sr. Coronel Rodolpho Vieira, no Rio do Brago.

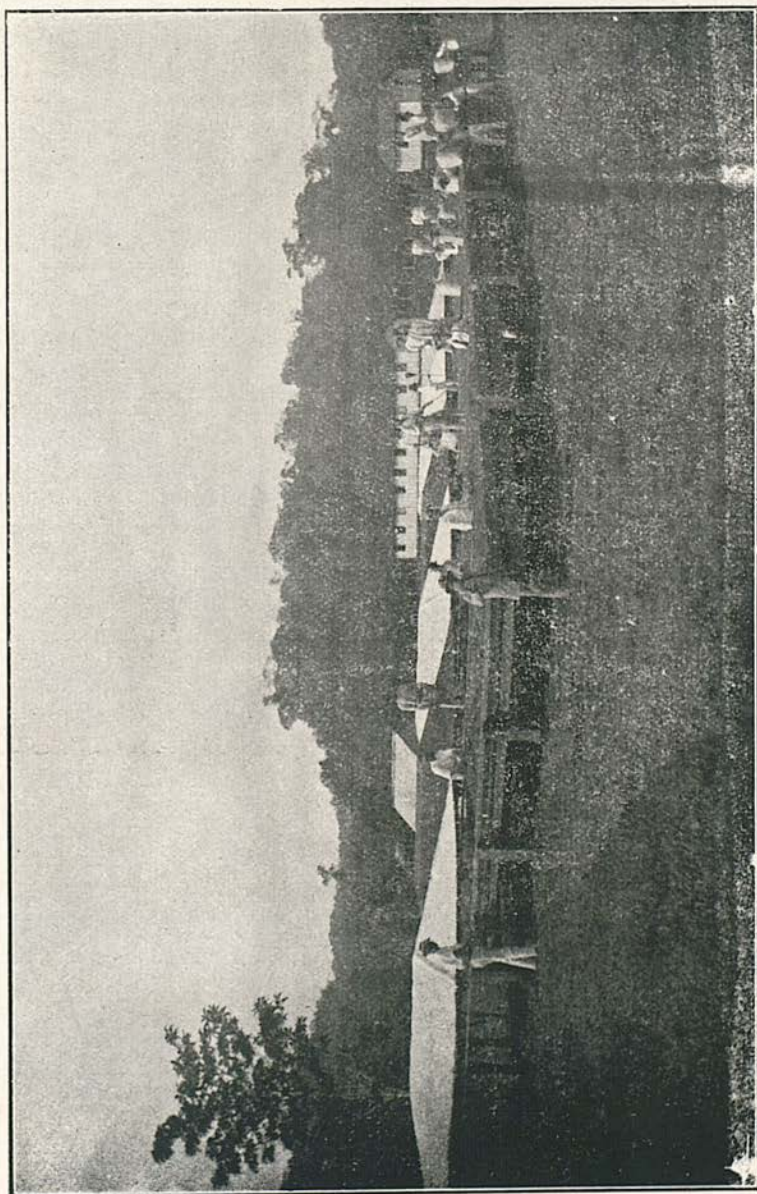


FIG. 21 — Barcaças da Fazenda «Ditosas».

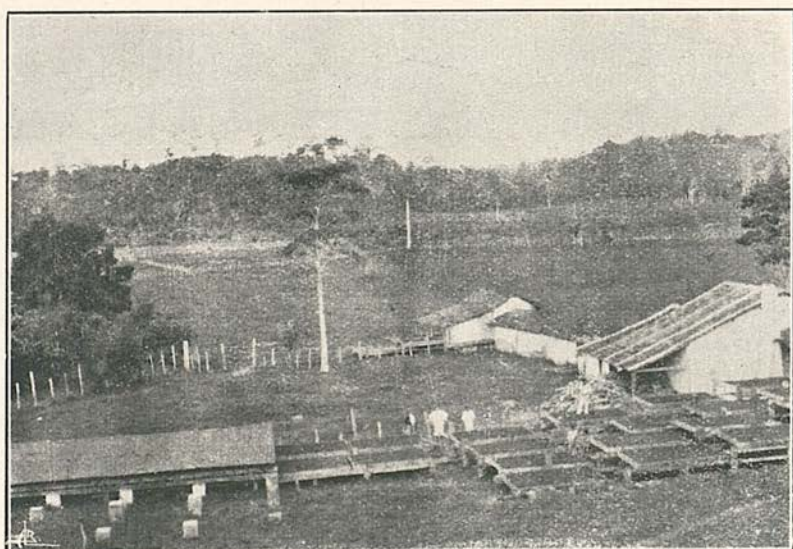


FIG. 22 — *Seccadores numa fazenda de Ilheos.*

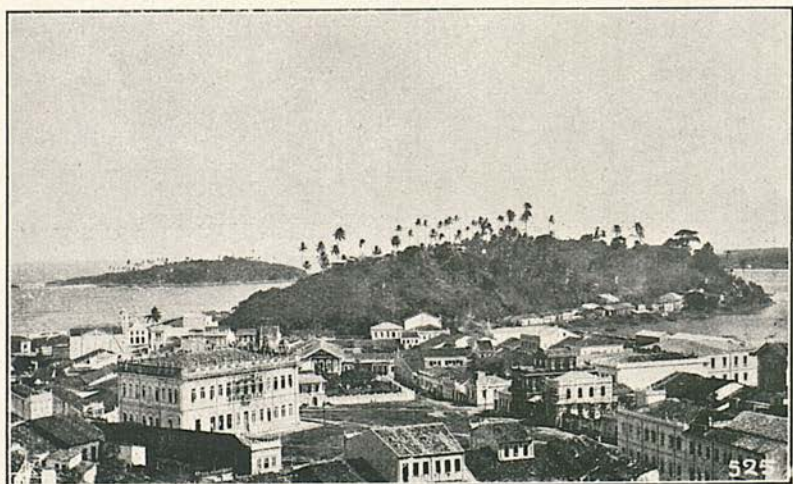


FIG. 23 — *Vista de Ilheos.* Cliché do sr. dr. Hull.

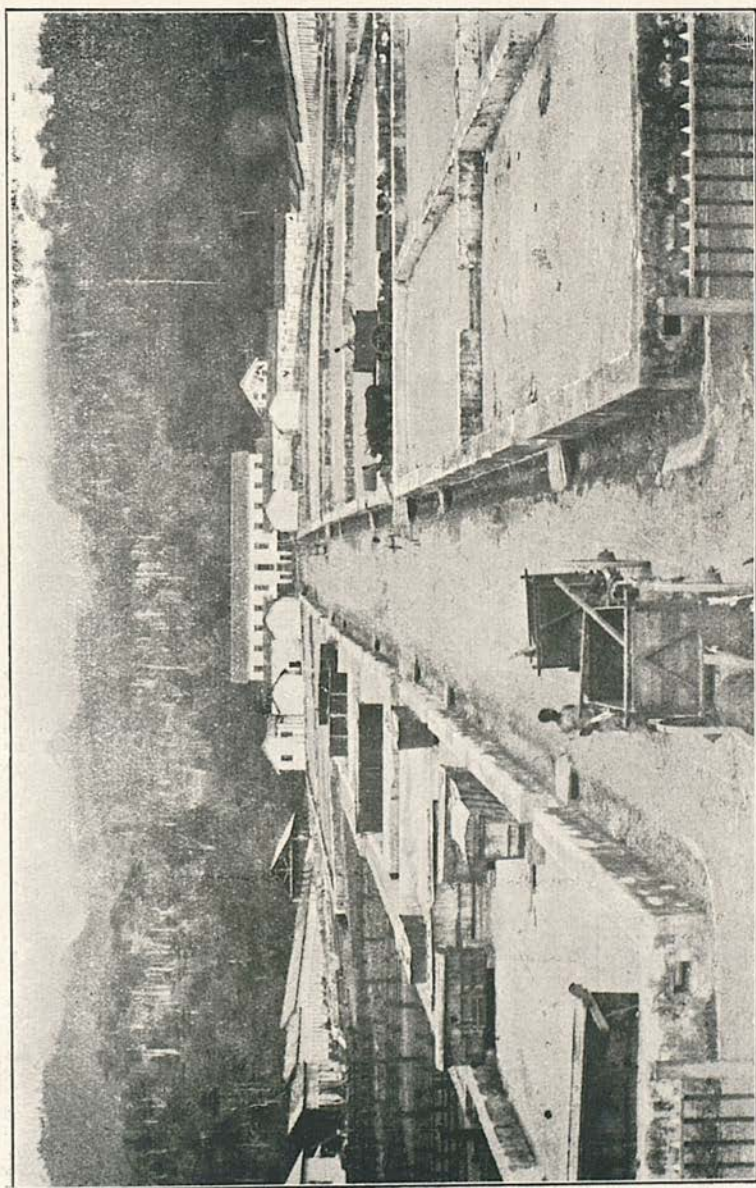


FIG. 24 — Na *Rocha Diogo Vaz*, em *S. Thomé*. *Terreiros para secar cacau.*

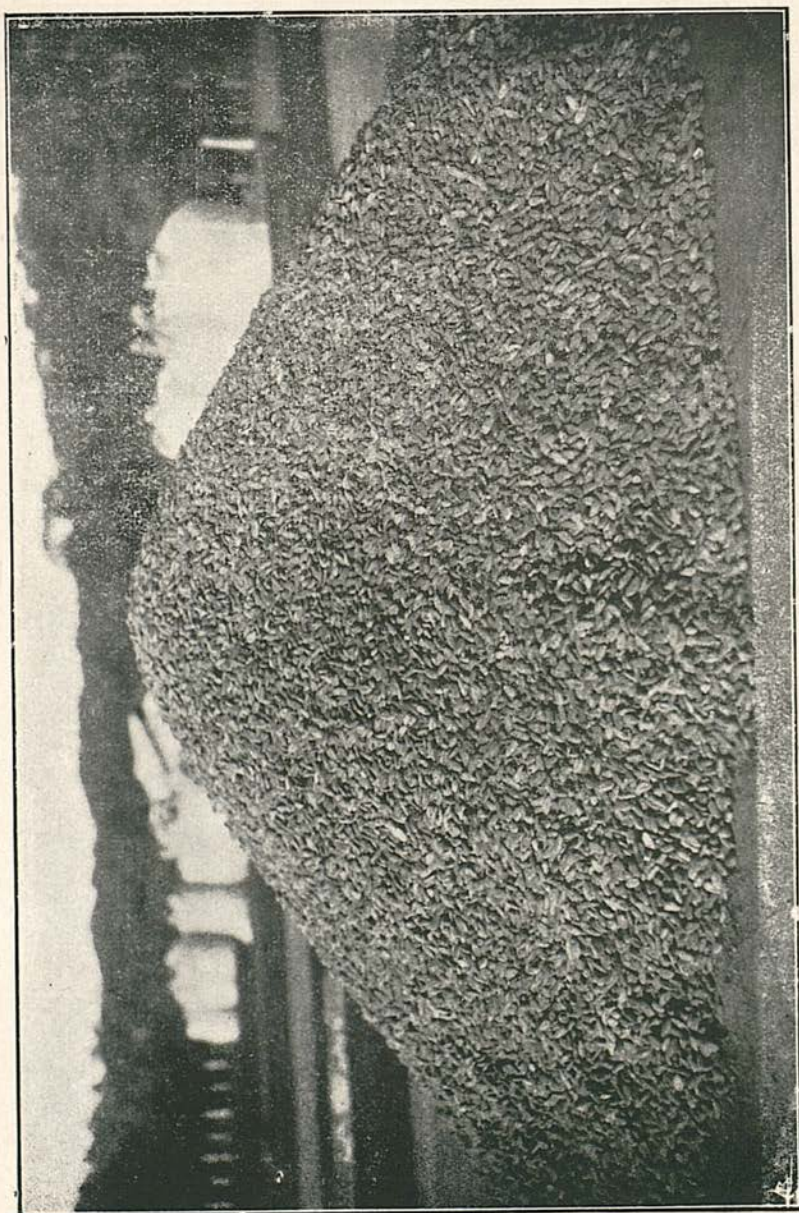


FIG. 25 — Uma rima de cacaúzeiro, na Fazenda «Dilosa».

A CULTURA DO CACAU

VIII — Secagem e Expedição

Não precisamos dar conselhos aos nossos leitores da Zona de Ilheos e de Itabuna sobre a maneira de seccar o cacau, depois de fermentado. A este respeito, a Bahia não é inferior a nenhum dos outros países productores de cacau, ainda os mais adiantados. Não lhe faltam systemas de seccadores artificiaes dos mais aperfeiçoados; as barças e balcões (fig. 21 e 22) para seccar ao sol tambem geralmente não deixam nada a desejar.

Tres grandes principios devem guiar o fazendeiro durante a seccagem :

1) Nos primeiros dias o cacau deve seccar devagar, tanto para que se complete a fermentação das sementes que ainda não estiverem bem fermentadas, como para impedir que a casca da amendoa seja surprehendida por um calor brusco e demasiado que a faça engelhar ou quebrar, abrindo assim passagem aos microorganismos para dentro das sementes. Por isso, se o tempo fôr bom, é muito melhor que toda a operação se faça ao calor do sol. Quando o tempo, por demasiado humido, não permittir o uso de barças e de balcões durante toda a seccagem, pelo menos será muito conveniente que elles se empreguem nos primeiros dias.

Van Hall faz, porêm, notar que hoje em dia com o uso de machinismos aperfeiçoados para beneficiar o cacau se faz menos caso que dantes da maneira como o cacau foi secco, e que aquelle cuja seccagem é feita toda com o calor artificial tem mais ou menos a mesma cotação que o outro.

2) É preciso mexer continuamente o cacau das barças e balcões, em quanto está exposto ao sol, para que a seccagem seja uniforme e se evite que uma parte seja queimada pelos raios solares.

Quando a seccagem é toda feita nas estufas, convem escolher um typo de machinismo que facilite ou execute este trabalho tão importante de remexer as amendoas. O typo «Guardiola» da casa

Gordon de Londres, por exemplo, responde perfeitamente a este fim.

3) Não se ha de seccar no chão empregnado de humidade. Por isso os methodos primitivos, ainda usados pelos pequenos fazendeiros, de fazer seccar sobre pannos de aniagem, ou mesmo sobre areia espalhada no chão, devem ser rejeitados. Devem-se usar tableiros de madeira, e esta quanto mais rija e menos porosa, melhor. Para não a deixar empregnar de humidade pelo cacau humido que acaba de fermentar, é preciso a cada instante expôr o fundo ao sol, formando montõezinhos de cacau, que são incessantemente desfeitos á medida que as taboas perdem a humidade. É para evitar o mesmo inconveniente que se recommenda que se não deixe o cacau humido espalhado sobre os tableiros durante a noite. Outro sim, recommenda-se que se tire cuidadosamente toda a polpa ou glomerulos de detritos que ás vezes acompanham as sementes. Tudo isso é um ninho de humidade e de môfo. Ainda mais; antes de fazer uso das barcaças ou tableiros para uma nova carga de cacau, convem deixal-os expostos por alguns dias aos raios do sol.

Ao pequeno lavrador que não pode com o luxo de uma estufa modelo, suggerimos a idea de fundar uma cooperativa com outros fazendeiros, á maneira do que se faz nos estados do Sul do Brasil para beneficiar o café, embora confessemos que isso é muito mais difficil na Bahia, por causa da difficuldade de transporte, e ás vezes das pessimas vias de communicacão entre as roças vizinhas.

O systema de balcões ou tableiros que se podem recolher numa casa commum, postos uns em cima dos outros, leva vantagem ao uso de barcaças, até certo ponto. Se a casa fôr sufficientemente espaçosa, durante os dias de chuva é mais facil cuidar do cacau, remexê-lo, e dar uma certa ventilacão por meio de janellas apropriadas. Pelo contrario, o tecto de zinco das barcaças conserva mais a humidade, e os vapores que se condensam nelle pela parte inferior, ao cahir sobre o soalho não deixam de ser prejudiciaes.

Não seria difficil aliás collocar nos cantos da casa dos balcões dois ou tres pequenos caloriferos artificiaes, por exemplo latas de kerosene com cinzas e carvões accesos no meio, collocadas em cima de pedras para evitar a combustão do soalho. Os carvões

rodeados de cinzas conservam o seu calor muitas horas, e o ar assim aquecido, juntamente com a devida ventilação das janellas e o remexer constante do cacau, teria, sem duvida alguma, acção muito benefica na seccagem e pouco dispendiosa. Pelo menos vale a pena fazer a experiencia.

Tambem advogamos a idea de fazer numerosos orificios nas taboas que formam os lados das barcaças e taboleiros. Isso ajudaria á ventilação, não só durante a exposição do cacau ao sol, mas muito mais ainda no tempo humido, quando por exemplo as barcaças estão cobertas e se forma no tecto de zinco a condensação do vapor dagua de que falámos acima.

Para mexer o cacau nos taboleiros, ordinariamente costumam servir-se de rodos de madeira; na Trindade, onde, como dissemos, a operação do empoeiramento é vulgar, o remexer do cacau faz-se com os pés, o que contribue ao mesmo tempo para o seu polimento. ⁽¹⁾

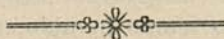
Depois de estar bem secco, nalguns países mais progressivos e productores de variedades mais finas, o cacau é cuidadosamente separado em lotes de duas ou mais qualidades, e depois ensaccado para a exportação. Os constructores de machinas para beneficiar o cacau vendem tambem machinas «separadoras», em forma de cylindro inclinado com varios compartimentos correspondentes ao numero de qualidades que se desejam, sendo cada um crivado de buracos differentes. Por exemplo no 1.º compartimento os buracos são muito pequenos para deixarem passar apenas os detritos de terra, polpa, etc.; no 2.º passam só as amendoas muito chatas, no 3.º as de pequeno tamanho, no 4.º as de tamanho medio, e no 5.º as de tamanho e qualidade superior.

Faltava-nos agora, conforme o que prometti no principio desta serie de artigos, falar do transporte e expedição do cacau aos negociantes. Deparo, porém, na obra já citada do meu eminente amigo, Dr. Zehntner (*Le Cacaoyer dans l'État de Bahia*), um ca-

(1) Os constructores de machanismos para beneficiar o cacau vendem tambem machinas muito aperfeiçoadas para o polir, depois de empoeirado com barro.

pitulo tão bem escripto a este respeito, que me julgo dispensado de acrescentar qualquer coisa. Os pessimos caminhos para a tropa e os tropeiros da zona de que nos occupamos são ahi descriptos com uma exactidão e uma graça inimitaveis. É justo acrescentar que a estrada de ferro em construcção de Ilheos á Conquista veio grandemente beneficiar a região e facilitar os transportes.

C. TORREND.



AS FRUTEIRAS DO BRAZIL

XXXVI — A Bananeira (*Musa*)

As bananas famosas na doçura,
Fructa, que em cachos pende: e cuida a gente
Que fôra o figo da cruel serpente.

(Caramurú, canto VII, 44).

Origem e distribuição geográfica. — A origem da bananeira, sem dúvida a planta mais útil das regiões tropicais, perde-se na escuridão dos tempos mais remotos, como a do milho, do ananás e de tantas outras.

Quási todos os países quentes lhe disputam o berço; grande parte dos auctores dão-na como oriunda da Ásia, donde se teria derivado a cultura para todas as regiões onde actualmente vegeta, cuidada pela mão do homem. O que, porém, é certo é que todos os países quentes, e particularmente as Filipinas e o Continente africano, além das variedades importadas, cultivam qualidades indígenas especiais. Provavelmente, a bananeira foi cultivada pelo homem desde que principiou a povoar a terra.

A vegetação desta planta vai no hemisphério norte até 35 graus de latitude; no austral, pode ir até 40°, contanto que a temperatura média annual não seja inferior a 18 graus centígrados, e os invernos não sejam rigorosos.

Viceja em Lisboa ⁽¹⁾, Algarve e Andaluzia, mas os frutos não maduram ou ficam pouco doces. Cresce nos Açores e na Madeira, onde frutifica bellamente. Nesta cultivam a bananeira da terra, a prata e a anã. Na América Central e no Brazil, desde o Amazonas até ao Rio Grande do Sul, vegeta em toda a parte, na faixa marítima e mesmo pelo interior dos Estados. A região brazileira mais propícia ao seu desenvolvimento é, sem contradição, a bacia do Amazonas, onde encontra temperatura elevada, muita humidade e terrenos magníficos.

A planta e o fruto. — Antes de apresentar ao leitor a descrição da bananeira, transcreverei o que sôbre ella deixaram estampado três auctores mui antigos — Garcia da Orta, João de Leri e Gabriel Soares — que de-certo hão de agradar pelas notícias especiais que dão e pelo cunho de antiguidade que lhes está vinculado.

Comecemos por Gabriel Soares, o qual no cap. 50 do seu *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, cujo titulo é: «Em que se declara a natureza das pacobas e das bananas», diz assim:

«Pacoba é uma fruta natural d'esta terra, a qual se dá em uma arvore muito molle e facil de cortar, cujas folhas são de 12 a 15 palmos de comprimento e de tres e quatro de largo; as de junto ao olho são menores, muito verdes umas e outras, e a arvore da mesma côr, mas mais escura; na India chamam a estas pacobeiras figueiras e ao fruto figos. Cada arvore d'estas não dá mais que um só cacho que pelo menos tem passante de duzentas pacobas, e como este cacho está de vez, cortam a arvore pelo pé e de um só golpe que lhe dão com uma fouce a cortam e cerceam, como se fôra um nabo, do qual córte corre logo agua em fio, e dentro em vinte e quatro horas torna a lançar do meio do córte um olho mui grosso d'onde se gera outra arvore; de redor d'este pé arrebentam muitos filhõs que aos seis mezes dão fruto, e o mesmo faz a mesma arvore. E como se corta esta pacobeira, tiram-lhe o cacho que tem o fruto verde e muito tezo, e depen-

(1) Antes da partida de Garcia da Orta para a India (1534), já se cultivavam as bananeiras em Portugal, pois o célebre naturalista affirma tê-las visto na quinta de Dom Francisco Castello Branco, sita provavelmente em Villa Nova de Portimão. Uns 30 annos depois de Garcia da Orta, viu-as em Lisboa Clusius, mas sem fruto: *Ulysipone, ubi aliquot plantas vidi, minime tamen fructiferas...* (Exotic., 230).

duram-no em parte onde amadureça, e se façam amarellas as pacobas; e na casa onde se fizer fogo amadurecem mais depressa com a quentura; e como esta fruta está madura, cheira muito bem. Cada pacoba d'estas tem um palmo de comprido e a grossura de um pepino, ás quaes tiram as cascas, que são da grossura das das favas; e fica-lhe o miolo inteiro almecegado, muito saboroso. Dão-se estas pacobas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quaes se faz marmelada muito soffrível, e tambem as concertam como beringelas, e são muito gostosas; e cozidas no assucar com canella são estremadas, e passadas ao sol sabem a pecegos passados. Basta que de toda a maneira são muito boas, e dão-se em todo o anno; mas no inverno não ha tantas como no verão, e a estas pacobas chama o gentio pacobucú, que quer dizer pacoba grande.

Ha outra casta que não são tamanhas, mas muito melhores no sabor, e vermelhaças por dentro quando as cortam, e se dão e criam da mesma maneira das grandes. Ha outra casta, que os indios chamam pacobamirim, que quer dizer pacoba pequena, que são do comprimento de um dedo, mas mais grossas; estas são tão doces como tamaras, em tudo mui excellentes.

As bananeiras tem as arvores, folhas e criação como as pacobeiras, e não ha nas arvores de umas ás outras nenhuma differença, as quaes foram ao Brazil de S. Thomé, aonde ao seu fruto chamam bananas e na India chamam a estas figos de horta, as quaes são mais curtas que as pacobas, mas mais grossas e de tres quinas; tem a casca da mesma côr e grossura da das pacobas, e o miolo mais molle, e cheiram melhor como são de vez, ás quaes arrega a casca como vão amadurecendo e fazendo algumas fendas ao alto, o que fazem na arvore; e não são tão sadias como as pacobas.

Os negros de Guiné são mais affeiçoados a estas bananas que ás pacobas, e d'ellas usam nas suas roças; e umas e outras se querem plantadas em valles perto da agua, ou ao menos em terra que seja muito humida para se darem bem e tambem se dão em terras seccas e de arêa; quem cortar atravessadas as pacobas ou bananas, ver-lhes-ha no meio uma feição de crucifixo, sobre o que os contemplativos tem muito que dizer.»

Da bananeira eis o que escreveu também João de Leri, companheiro de Nicolau Villegagnon, na sua relação impressa em francês em 1578, e traduzida e estampada na Revista Trimestral do Instituto Historico e Geographico Brasileiro, t. 52, p. 115-371, sob o título de *Historia de uma viagem feita á terra do Brazil*:

«A *pacoveira* é um arbusto, que geralmente crece de dez a doze pés de altura; mas quanto ao tronco, embora alguns sejam tam grossos

como a côxa de um omem, é todavia tam mole que com uma espada bem afiada derribareis e poreis por terra uma d'essas plantas com um só golpe.

Quanto ao fruto que os selvagens xamam *pacova*, tem mais de meio pé de comprimento, e é de fôrma mui semelhante ao pepino, sendo amarello como este, quando maduro. Crecem os frutos sempre 20 ou 25 unidos e juntos em um só caxo, e os nossos Americanos os colhem em grandes pencas, que possam sustentar nas mãos, e assim as trazem para suas cazas. É boa essa fruta, e quando xega á madureza, tira-se-lhe a casca como a do figo fresco, e sendo gomoza como este, direis, ao comel-a, que saboreaes um figo. Por esta razão nós os Francezes davamos a essas pacovas o nome de figos. É verdade, que tinham gosto mais doce e mais saborozo do que os melhores figos de Marselha; por tanto deve a pacova contar-se como um dos bonitos e excellentes frutos d'essa terra do Brazil.

As folhas da pacoveira sam na forma mui semelhantes ás do *Lapathum aquaticum*, sam porém tam excessivamente grandes, que cada uma tem ordinariamente seis pés de comprimento e mais de dois de largura; e creio, que na Europa, na Azia, nem na Africa se axarão folhas tamanhas.

É certo, que as folhas da pacoveira não sam espessas á proporção do tamanho, e antes sam mui delgadas, comtudo estam sempre erectas; e quando o vento é um pouco impetuozo (como frequentemente succede n'essa terra da America), somente o talo central da folha oferece rezistencia; por isso todas as demais partes adherentes despedaçam-se por tal forma que, si a virdes de longe, julgareis ao primeiro lance de vista serem grandes penas de avestruz, de que estam revestidos os arbustos.»

Acêrca da mesma planta, escreve Garcia da Orta em 1563, nos Coloquios dos Simples (Coloquio xxii, pp. 329-333, ed. da Acad. R. das Scienc., Lisboa, 1891):

RUANO

«De huma cousa me maravilho, que sempre comemos dos figos á mesa, e sempre me sabem bem; e nam tamsómente a my que venho do mar, mas a vós e a quantos ha nesta mesa; por onde me parece muyto boa fruta, pois não emfastia. E será bem que, falando e comendo, saybamos como se chama em todas as lingoas, e quantas maneiras ha delles, e pera que sam noçivos, e o que vos parece; porque bem sei que não escreve delles Dioscorides, nem Galeno, nem Paulo, nem os Arabios.

ORTA

Iso nam he asi, falando com vosso perdam, porque Aviçena e Serapiam e Rasis escrevem delles, asi escreveram outros que eu nam vi.

RUANO

Muyto me contaís; não me dareis nesses Arabios capitulo em que nos figuos falle, dizemo porque folgarei de ouvir.

ORTA

Eu trabalhei de o saber, e soubeo ; e os figos na lingua canarim e decanin e guzarate e bengala se chamam *quelli*, e os Malavares lhe chamam *palam*, e o Malayo *piçam* ; porque em todas estas terras os ha, e vos ponho o nome nesas lingoas, e tambem os ha em outras muytas. O Arabio lhe chama *musa* ou *amusa* ; fazem delles capitulo Aviçena e Serapiam, e chamamlhe pollo mesmo nome ; e Rasis tambem lhe chama pelo mesmo nome ; tambem ha estes figuos em Guiné, chamamlhe *bananas*.

RUANO

Tambem os provei aqui os dias de peixe ; e sabiamme muyto bem, e não sabia o que era.

ORTA

Levam os pera Portugal por matalotagem ; e comem os com açucare, e pera o mar he bom comer. Os fisicos desta terra dizem que sam muyto bons ; e dam os em diçeta, pera as febres, e pera outras enfermidades. Bem sei que todas estas cousas que vos dixee sam cousas de pouca sustancia, senam digovolas porque, quando fordes a Espanha, nam digam que nam sabeis dar conta das cousas desta terra ; e não porque isto seja necessário pera a fisica.

RUANO

Faz Ruelio hum capitulo dos figos da India, allegando a Estrabo e Teophrasto, e põe delles algumas especias ; e em outro cabo tambem fala das arvores perigrinas, e vayme parecendo que conheceram estes homens os figuos da India.

ORTA

Eu ly isso do mesmo autor ; e se açerta em huma coisa erra em muytas (como quem diz huma no cravo e quatro na ferradura) ; e porém a derradeira especia que põe, a que mais se posa acomodar esta arvore destes figos, he porque diz que naçe de si mesma : esta he verdadeira, porque esta arvore não se pranta mais de huma vez ; e dá hum ramo que tem ás vezes duzentos figos, e alguns mais e outros menos ; e logo day avante naçe ao pé outra arvore dos mesmos ramos ou do tronco ; porque o tronco he hum ajuntamento de cortezas, e os figuos nasçem no olho da figueira apeçados ao páo.

ORTA

Bem sey que figos ha na Nova Espanha, e em o Perú, e nós os temos no Brasil, e no Cuncam, indo de Chaul a Goa (scilicet em Carapatam) ; e em alguns cabos de Portugal os ha plantados, como na quinta de Dom Francisco de Castelo Branco ; e por estas causas, não era bem dizervos cousas tam notas a todos.

A bananeira é uma monocotyledónea herbácea que pode attin-

gir 6, 7 e mesmo 10 metros de altura, sem nunca se ramificar. Está vestida de fôlhas enormes — 2-3 metros de comprimento — cujas bainhas muito largas, compridas e envaginantes, formam a haste ou caule. A nervura média está muito saliente na página inferior da fôlha, ramificando-se para cada lado em nervuras secundárias ao modo das barbas de uma penna. No alto do caule apparece a inflorescência alongada e curva, uma quasi espiga coberta de grandes brácteas antes das flores desabrocharem. Os frutos ficam dispostos na parte basal do eixo commum em verticillos ou coroas, a que dão o nome de *pencas*. Ao conjunto de todos os frutos dispostos em pencas chamam *cachos*. Há-os de 200, 300 e mesmo de 400 frutos, com o pêso de várias arrobas. Aos frutos no Brazil em vida de Gabriel Soares denominavam *pacobas*, nome tupi; *bananas* ⁽¹⁾ chamavam unicamente às de S. Thomé. Actualmente a todas as qualidades appellidam bananas, distinguindo-as por nomes particulares — prata, maçã, oiro, anicas, anã, caturra, mulatão, da terra, S. Thomé, farta-velhaco, etc.

Quando o fruto attinge o seu desenvolvimento, não se deixa madurar na árvore, mas, para ficar mais doce e mais aromático, corta-se o caule cerce, e o cacho suspende-se em casa onde sazona bellamente dentro em poucos dias, passando a casca, na maior parte das variedades, de verde que era a côr amarella, e ficando tão branda, que se pode tirar à mão. Não deve ser mosqueada de preto, já que as pintas indicam pisadelas, ou môfo. As bananas verdes contêm grande quantidade de amido que durante a maturação se transforma em açúcar; ao mesmo passo, ganham o

(1) Não se conhece ao certo a origem da palavra *banana*. O dr. Th. Peckolt (Historia das Plantas alimentares e de Gozo, Rio de Janeiro, 1871, p. 26) affirma ser tirada da língua chaca. Outros, e com elles Garcia da Orta já citado, suppõem ser expressão africana. Segundo o testemunho adduzido de Gabriel Soares, ao princípio no Brazil só davam o nome de *bananas*, às que foram importadas de S. Thomé, signal que era este o nome que levava a planta, já vulgar nessa ilha. Da India não é originária a palavra banana que não existia nas linguas indígenas. Os portuguezes davam-lhe lá o nome de *figos*: hoje chamam-lhe mais ordinariamente bananas, nome que prevaleceu.

aroma característico, a carne abranda e fica como creme, por maneira que não offerece resistência nenhuma aos dentes.

Quando está de vez, a banana pode ainda guardar-se dois a quatro dias, sem se estragar, sendo esta uma das muitas vantagens que offerece. Querendo acelerar-lhe a maturação, mette-se o cacho em algodão ou num cobertor, em ordem a lhe augmentar o calor.

Nunca se devem cortar as bananas do cacho, senão quando vão para a mesa, de outra sorte correm risco de se estragar, ennegrecendo-lhes a pelle; quando muito, divide-se o cacho em pencas, que assim podem também amadurecer, sem se deteriorarem. Muitas familias brasileiras apresentam as bananas nas fruteiras da mesa, em pencas e não separadas.

A bananeira é uma planta monocárpica, quere dizer, floresce e frutifica uma só vez, seccando em seguida. Quando se corta com o seu cacho gigantesco coroado de frutos verdes não rebenta mais, ao invés do que succedia no tempo de Gábriel Soares, acima transcripto, se é verdadeira a affirmação dêsse notável naturalista; mas em volta do pé está já vicejando uma coroa de filhos ou rebentos novos que formam touça, e hão de cada qual, depois de 6 a 9 meses, gratificar o dono com seu cacho de bananas.

A bananeira multiplica-se, por tanto, e não se reproduz, pois a cultura fêz desapparecer as sementes. É esta uma grande vantagem, não só pela commodidade de comer todo o fruto descascado, sem deitar nada fora, mas porque a seiva que, em grande quantidade se gastaria em a nutrição das sementes, é toda destinada ao crescimento e bondade dos frutos.

Quando, porém, as bananeiras deixam de sentir a mão bemfazeja do agricultor e se vão multiplicando abandonadas nos mattos, depois de algumas gerações começam a apparecer a pouco e pouco nas bananas umas sementinhas com que se podem reproduzir, como se a natureza próvida receara a extincção ou a diminuição da espécie que já não tem vigor sufficiente, sem os cuidados culturais, para a formação de brotos vicejantes. Este facto está plenamente demonstrado pelas observações do dr. Barbosa Rodrigues no Amazonas em frutos colhidos em bananeiras silvestres que cresciam em *taperas* abandonadas pelos índios havia annos, e bem assim pelas do dr. Joaquim Carlos Travassos (Monographias

Agrícolas, v. II, 1903, p. 90), o qual pelas sementes de uma bananeira farta-velhaco, encontrada no matto, conseguiu criar três variedades novas de bananas.

O mesmo succede com a abacá (*Musa textilis*) que nas Filipinas fornece o cânhamo de Manilha, pois pode crescer braviamente pelos mattos, dando sementes.

Cultura. — Dos terrenos e clima, e bem assim dos cuidados culturais dependem a bondade e tamanho das bananas, a grandeza dos cachos e o número de annos que uma plantação pode durar, sem ser renovada. Abandonadas a si mesmas, estas plantas degeneram, vicejam muito menos exuberantemente e começam a produzir sementes. A cultura, porém, na maior parte dos casos reduz-se a bem pouco — a roçar o terreno e a fazer uma cova em que se mette um rebento de bananeira — sem mais trabalho senão o de colher o cacho, passados meses, época em que, em vez de uma árvore que se corta, se tem uma touça de brotos. Estes a seu tempo frutificarão pela mesma forma. Se o desleixo do fazendeiro continuar, à terceira ou quarta geração, o número de bananeiras augmenta extraordinariamente, as touças tocam-se e apertam-se, o terreno fica exausto, as plantas não crescem, os cachos são pequeníssimos, e as bananas cada vez mais miudas e de pior qualidade.

As bananeiras gostam de terrenos fundos e ricos de humus, com muita potassa, de preferênciã nas baixas e várzeas, perto do mar, como as de Cubatão em Santos. Na falta destas, podem-se plantar nas encostas suaves e nos tesos, havendo o cuidado de arregar o solo transversalmente, de modo que as águas pluviais fiquem represadas e se não escoem pela pendente, já que estas plantas são muito amigas da humidade. Podem-se também escolher sítios sombrios e frescos, visto darem-se bem nelles; a sombra só atrasa um pouco a maturação. Os altos montes é que lhes não são favoráveis, por causa da baixa temperatura que muito as prejudica. A bananeira anã resiste, contudo, bastante aos frios, e produz bem em Petrópolis. É também êste o motivo por que é preferida nas culturas da Madeira.

A plantação deve fazer-se em renques equidistantes em todos

os sentidos, a modo de quiconce, de sorte que os carros possam circular por entre elles, ainda depois de formadas as touças. Assim se obtêm ao mesmo tempo uma perfeita ventilação e grande abundância de luz, tão necessária para a função chlorophyllina, muito activa nas bananeiras. As da terra devem distanciar-se 6 metros, as outras cinco. Nos banais de Cubatão em que cultivam só a anã, a maior parte dos fazendeiros contentam-se com 4 metros e alguns mesmo com três. A plantação pode fazer-se em qualquer época do anno. Escolhem-se nas touças robustas os melhores brotos com uns 60 a 90 centímetros de alto, separam-se sem lhes ferir a base, e mettem-se até meia altura em covas abertas préviamente, depois de roçado o terreno. Estas covas devem ser largas, com meio metro de fundura.

Um hectare de terreno conterà, com a distância acima indicada, umas 300 bananeiras da terra, ou 400 das outras variedades. No primeiro anno, não deve o plantador omitir a capinação para destruir o matto que tende a afogar o terreno e a prejudicar o bananal. Nos annos seguintes, a sombra produzida pelas bananeiras impede a formação do matto. As plantas florescem no Brazil dos 6 aos 8 meses, salva a bananeira da terra que leva um anno.

A formação do fruto requiere dois a quatro meses, conforme a quadra do anno e a qualidade da bananeira; a banana da terra precisa às vezes de 6 meses. Os cachos desta podem coroar-se de 15, 16 e mais pencas, de 15 a 20 bananas cada uma, ou sejam 300 a 400 frutos. Assim é que se têm visto cachos desta qualidade com 110 kilos de pêso.

Como por outro lado as árvores são muito altas, não admira que o fazendeiro se veja obrigado a escorar estes cachos com uma forquilha de madeira, se não quer ver arrancadas as plantas pelas ventanias, arruinando os frutos. As outras qualidades dispensam os tutores, tirante a bananeira anã, cujo cacho, se não fôr levantado artificialmente, se inclinará até se apoiar no solo apodrecendo a parte que toca na terra.

Constituido o bananal, depois que o plantador cortar as primeiras plantas com seu cacho (devem estas ser serradas ao nível da terra e não a um metro de altura, como fazem às vezes), tem de fazer a escolha das socas, cortando dentre a multidão dos

filhos os brotos mais pequenos e franzinos, deixando só os mais robustos, distanciados uns dos outros 2 ou 3 palmos. Como regra geral, em volta de cada pé não devem ficar mais de 6 a 8 filhos. Esta operação é principalmente necessária dos dois annos em diante. Se não se fizer e vingarem todos os rebentos que crescem em volta do tronco primitivo, dentro em breve as plantas apertam-se umas contra as outras, definham ou pelo menos crescem menos exuberantemente, comem o terreno, os cachos e as bananas diminuem em tamanho, a boa qualidade dos frutos perde-se, e dentro em breve o bananal estará completamente arruinado.

No fascículo seguinte direi sôbre as bananeiras o que neste sou obrigado a omitir, para não alongar demasiado o artigo.

J. S. TAVARES.



Ainda a gripe e a sua profilaxia

A triste nomeada que últimamente alcançou a gripe leva-nos a arquivar na nossa Revista mais alguns factos, deixando para os especialistas um estudo completo e definitivo sôbre a etiologia e profilaxia gripais, ainda em discussão.

A enfermidade em si parece muito antiga, pois já em 1510 se observaram na Europa os sintomas característicos da famosa gripe. Contam-se em número de 150 as epidemias gripais que desde essa época têm flagelado a humanidade. Nenhuma destas, que eu saiba, alcançou jamais a celebridade e extensão da de 1918, que desgraçadamente grassa ainda em muitos povos e recomeça noutros. A gripe de 1580 que, só em Roma, ceifou mais de 9.000 vidas, e a de 1889-1891 que diáriamente vitimava em Paris cêrca de 1.000 habitantes, não foram tão duradoiras nem tão extensivas. O presente flagelo alastra por todo o mundo, extendendo-se desde os climas quentes da India aos mais frios no Canadá.

Começou-se a declarar em 1917, propagando-se rápidamente com virulência assustadora. Correu toda a América, África e Ásia. No Brazil, onde a forma ordinária da gripe é muito benigna em

razão do calor, a doença espanhola tem feito grande número de vítimas em todos os Estados, tanto na faixa marítima, como pelo interior dos Estados do sul e centro, e pelos sertões do norte. O mesmo sucedeu na América Central e na ilha de S. Thomé. As estatísticas chegaram a contar em todo o mundo para cima de 6.000.000 de óbitos em pouco mais de 6 semanas, ou seja quasi um milhão por semana. Da Índia em particular podemos afirmar que metade da população foi atacada e que os mortos no período que durou a gripe passaram de 6 milhões. No Canadá, cidades houve como Monreal onde a percentagem das defunções se aproximou de 50.

Vê-se, portanto, que a epidemia gripal de 1918 mostrou uma tendência de expansão e mortalidade muito maiores que as existentes em épocas anteriores, facto cuja explicação satisfactoria se não deu ainda, como tão pouco da sua predilecção pela gente moça e pelos de meia idade, onde as complicações pulmonares, intestinais e nervosas são frequentes.

Estas divergências entre a recente influenza e a gripe clássica levou a muitos clínicos experimentados à conclusão de que se tratava de uma doença nova.

Parece, porém, ter prevalecido a opinião dos que, como Renault e Latour, afirmam não diferir essencialmente da clássica influenza. Para estes é coisa estabelecida ser o cocobacilo de Pfeiffer o agente principal desta epidemia. Aos que lhe objectam a ausência desse micróbio em numerosos casos costumam responder que nesses casos precisamente se tratava não de gripe mas de outras doenças — pneumonia, colerina, tísica, etc. — Em tempos de epidemia trazemos todos o micróbio de Pfeiffer, em razão da sua grande difusibilidade, que torna quasi ineficazes as medidas higiénicas mais escrupulosas; esconde-se de preferênciam nas sinuosidades das regiões rinofaríngea e bucal.

Trazendo, portanto, connosco o germen da doença, é muito fácil contraí-la, bastando para isso um resfriamento qualquer, um esforço intelectual ou físico, e principalmente uma alimentação insufficiente, que foi sem dúvida um dos factores que mais contribuíram, depois das grandes comoções da guerra, para a assustadora mortalidade da gripe.

Esta explicação, contudo, não satisfaz cabalmente aos partidários da opinião que defende ser nova a recente epidemia. A estes torna-se-lhes difícil acreditar na simplicidade destas explicações, parecendo extraordinário, que precisamente nos casos mais virulentos e contagiosos se não encontre o bacilo de Pfeiffer.

Assim parecem sentir C. Nicolle e Lebailly nas conclusões do trabalho, que intitularam *Quelques notions expérimentales sur le virus de la grippe*, onde se encontram dados e experiências curiosas para a história da epidemia. Nesse estudo pretendem demonstrar igualmente que o *virus filtrante* da gripe não vive no sangue; nisto, porém, vão de encontro a outros ilustres clínicos, que puderam medir a maior ou menor gravidade da doença pela relativa alteração do sangue, como pode ver-se em *A Medicina Contemporanea* de 27 de outubro de 1918, na *Medicina Moderna*, novembro e dezembro de 1918 e no *Portugal Medico*.

Mas, apesar desta divergência na determinação do agente específico da gripe actual, vê-se pelas descrições que mais ou menos todos concordam em que se trata de uma afecção gripal *sui generis*, a qual umas vezes toma a *forma asfíxica*, outras a *forma gastro intestinal* com falsos sindromas coléricos.

A mais comum de todas foi a forma asfíxica, com as características complicações pneumónicas, bronco-pneumónicas e pleurais.

Em fascículos precedentes desta Revista deram-se já suficientes indicações sobre cada uma destas variedades e sobre os sintomas gerais da gripe. Agora o leitor gostará talvez de conhecer os processos mais seguidos no tratamento desta mortífera doença, sumamente contagiosa, tanto gerais como particulares.

Por ignorância ou por descuido no emprêgo dos meios gerais de profilaxia, é que a epidemia se propagou tanto, podendo dizer com certo fundamento o dr. Maumus ao referir-se a estes meios, que *tinha a gripe só quem na queria*.

Os particulares evitam-na em grande parte com a limpeza e desinfecção, e com se conservarem longe dos contagiados.

A desinfecção faz-se com pulverizadores de gomenol para o nariz (1 gr. de gomenol + 0,1 gr. de mentol + 30 gr. de óleo de vaselina lavado pelo álcool e esterilizado), e enxaguando a bôca com formalina em solução aquosa de 1×1000 . É também exce-

lente desinfectante da bôca a água oxigenada neutra de Foret, Grau ou Curiel na proporção de 1 para três de água fervida.

Os médicos e enfermeiros usaram, além destas medidas, as compressas diante da bôca e nariz, e as máscaras feitas de 5 pedaços de talagarça ou cassa sobrepostos, assim como blusas compridas que tiravam ao fim do serviço.

No tratamento dos doentes griposos houve grande variedade. Os medicamentos antitérmicos como a *quinina* parecem ter dado resultado inferior, se exceptuarmos a *quinquina* completa. Devemos sem embargo confessar que algum bom resultado deu, quando aplicada em grandes doses, 2 grs. diárias durante os 2 ou 3 primeiros dias.

Foram também muito recomendados os medicamentos *balsâmicos* de gáiacolcreosota ministrados em lavagens, assim como o eucalipto em todas as suas formas.

Entre os tratamentos mais seguidos notabilizaram-se os *coloidais* de prata, oiro, estanho, ródio e arsénico introduzidos directamente nas veias. Os seus resultados salutareos foram sensíveis, ainda que talvez se devam não tanto à natureza química dos metais como ao seu estado de extremada divisão e pequenês, que faz com que uma insignificante massa de metal ofereça às reacções químicas uma superfície extensíssima.

Melhores resultados ainda parece ter dado o emprêgo do soro canforado e do soro quino-arsenical, principalmente na hipotensão e desfalência do coração. Nos casos, bastante frequentes, de gripe congestiva, Ravault e outros empregaram com felizes resultados as sangrias abundantes (300 a 400 grs.).

Teríamos de ser demasiado longos, se quiséssemos enumerar todos os medicamentos aconselhados pelas variadíssimas circunstâncias dos enfermos.

Deixemo-los, porém, para os arquivos da medicina e concluamos de tudo isto que a recente epidemia mundial se conserva a bem dizer nas sombras da incerteza, ao passo que não cessa de vitimar milhares de existências.

A. M. DE AZEVEDO.



AVICULTURA

XI — A criação natural dos pintos

Concluída a incubação, aos 21 dias, os pintainhos, depois de picarem circularmente o ovo na região média, separam a casca em duas partes e ficam livres.

Pelas razões já expostas, principalmente pela diferença de idade dos ovos que não estavam todos igualmente frescos, os pintos vão nascendo, uns após outros, no intervalo de 24 e mesmo de 48 horas. Depois

de nascidos, socorrem-se todos do calor da galinha que os abriga o melhor que pode. Decorridas umas 24 horas depois de aparecerem os primeiros, a galinha sai do ninho e cacarejando convida os filhos a saírem com ela. Caso, porém, reconheça pelos

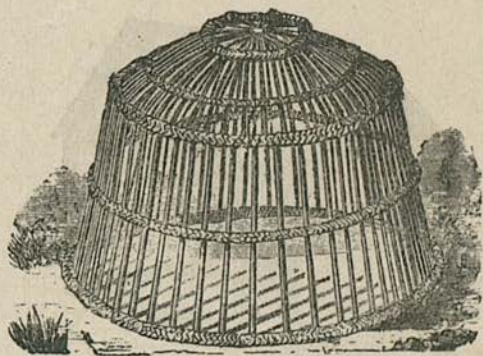


FIG. 26 — Claraboia de verga para criação dos pintos.

pio que há ainda pintos dentro dos ovos que se conservam fechados, volta de novo com os pintos e permanece mais algumas horas em o ninho que abandona depois, sem se importar dos ovos que ficam, levando consigo a ninhada. Se a deixaram, sairia logo à procura de alimento, esgaravatando a terra em cata de bichos. Mas nestas primeiras saídas dos pintos, ainda muito tenros, uns morrem de cansaço, outros pisados pela mãe, outros caindo nas depressões do terreno donde mais se não levantam, ou ainda comidos pelos inimigos — gatos, doninhas, ratos, milhafres, etc. As intempéries do tempo, mórmente a chuva e vento, também lhes são muito prejudiciais.

Durante os 8 primeiros dias convêm, portanto, conservar

fechada a galinha. Mete-se esta num cêsto com a forma de clara-boia (fig. 26), com água fresca ao lado e comida abundante e sadia. O sustento e água dos pintos põem-se fora do cêsto donde os pintainhos podem sair à vontade pelos vãos da verga, ao invés da mãe que lhes não pode comer o delicado e escolhido alimento de que precisam nos primeiros dias. Em lugar da clara-boia, pode usar-se uma caixa de rêde, com sua portinhola levadiça que se alteia de modo que só os pintos possam sair (fig. 27), enquanto a mãe fica presa dentro. Mais vantajosas e mais cómodas são, porém, as caixas de madeira dispostas por forma que sirvam de morada à galinha e pintos, noite e dia, e os abriguem da chuva (fig. 28).

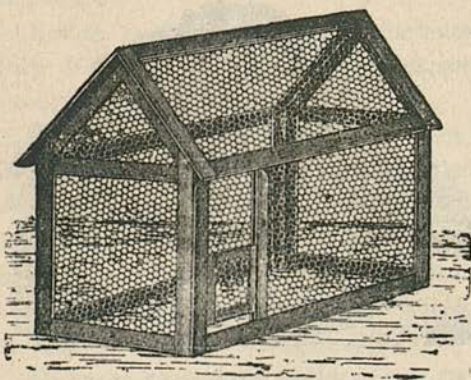


FIG. 27 — Caixa de rede de arame para criação dos pintos.

São principalmente recommendáveis as caixas com a forma de *chalet*, compostas de duas partes — uma coberta de madeira, e outra de rêde ou de vidro (fig. 29 e 30). Na primeira dorme a ninhada de noite e se acolhe durante o dia ao calor da mãe; na segunda come, faz exercício e anda ao sol.

Estes aparelhos têm ao mesmo tempo a vantagem de não deixarem aproximar duas ou mais galinhas com suas ninhadas. Com isto evitam-se rixas, bicadas, e, o que mais é, mortes de pintainhos pisados ou feridos pelas galinhas que não são suas mães.

Durante os primeiros 15 dias, os pintos das galinhas e de todas as outras aves domésticas — marrecos, gansos, perus — sofrem grandemente com as intempéries atmosféricas e por esta causa é necessário defendê-los da chuva, do vento frio e do sol abrasador.

Cêrca de um mês, depois de nascidos, os pintos deixam de se abrigar durante a noite debaixo das asas da mãe. Dormem ainda junto dela, no chão, mas em breve lhes sobrevêm o instinto de

se empoleirarem; nesta altura, a mãe já lhes não é necessária; convêm tirar-lha para acelerar a postura e contribuir para o rendimento do galinheiro.

Falta-nos ainda falar de um ponto capital — o alimento das ninhadas.

Alimentação dos pintos. — É ponto assente entre todos os galinicultores, que os pintainhos não devem tomar alimento algum nas primeiras 24 horas que decorrem depois de saírem da casca. Quem fôr contra esta regra, sentir-lhe há os funestos efeitos. Não há mesmo inconveniente em que os que nascem primeiro esperem que os últimos perfaçam as 24 horas regulamentares, para tomarem todos juntos o primeiro alimento. Em realidade é só no 3.º dia que os pintos começam a comer a sério. No 2.º dia, mais debicam e aprendem a comer, do que realmente se alimentam.

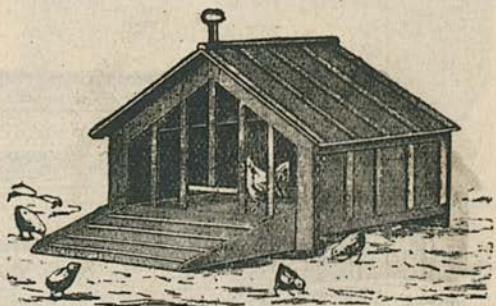


FIG. 28 — Caixa de madeira para criação dos pintos.

Qual deve ser o sustento dos pintos? Nota-se neste ponto grande variedade de opiniões em teoria e na prática.

Todos os avicultores são, todavia, concordes em que o alimento nos primeiros dias há de ser muito escolhido e delicado, e, passados eles, muito variado também. A maior dificuldade está nos primeiros dias. Há muita gente do povo que sustenta os pintainhos com arroz cru, o que, além de ser pouco económico, tem o grave inconveniente de lhes produzir prisão de ventre. Outros logo nos primeiros dias dão-lhes pasta húmida de farinha, causando-lhes o efeito contrário, isto é, diarreia. Penso (e a prática dá-me razão) que nos primeiros cinco dias se não deve dar aos pintos comida húmida, mas sim farinha de cevada de mistura com farelo a sêco, ou então migalhas muito pequenas de pão trigo duro, ou, por outra,

pão ralado. No 3.^o ou 4.^o dia podem começar a comer um pouco de verdura fresca, picada muito, miudamente.

Aos cinco ou seis dias, pode principiar o regime seguinte: farinha de cevada, de trigo ou centeio e farelos em pasta húmida, verdura picada em miudos, milho miudo, ao princípio em muito pequena quantidade que depois se vai aumentando, e leite que é um belo alimento e muito apeteçido dos pintos. As migalhas ou pão ralado nos primeiros dias deitam-se-lhes no chão; a fariinha e farelo em cima de uma táboa. Depois dos 4 ou 5 primeiros dias, põem-se-lhe os alimentos em comedoiros baixinhos, análogos aos que já descrevi noutro lugar (Brotéria, vol. xv, 1917, pp. 210-214). Junto da comida, deve estar sempre água fresca e limpa, desde os primeiros

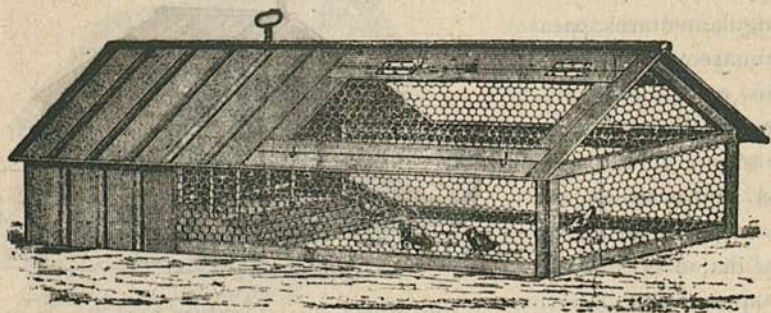


FIG. 29 — Caixa para criação dos pintos, em forma de chalet, desmontável, com parque de rede.

dias, não em cacos e pratos velhos, mas em bebedoiros automáticos, já descritos (l. c., p. 216) como o da fig. 31.

O leite não dispensa a água nos bebedoiros.

A comida, disse eu, deve ser muito variada, o que não é tão fácil, como à primeira vista parece. Para facilitar, porém, essa variedade, vou aqui apresentar uma lista de alimentos, ou uma quasi ementa, a exemplo de um autor moderno — Ch. Voitellier: *Aviculture*, p. 140, Paris, 1915 — entre os quais o avicultor poderá escolher. Citarei entre os pratos mais para recomendar os seguintes:

1) Pão molhado na água ou melhor no sôro do leite que fica depois de se fazer o queijo, apertando-o em seguida nas mãos, para ficar tão sómente húmido e não a escorrer.

Não falta quem dê aos pintos pão molhado em água misturada com vinho, de que são muito gulosos. Há de, porém, notar-se que o álcool prejudica o crescimento, e por isso não pode esse pão dar-se senão aos pintos de raças anãs, que são tanto mais estimadas quanto a estatura é mais pequena.

2) Ovos cozidos, que se migam em miudos, depois de lhes tirar a casca. É um magnífico alimento, muito caro porém.

3) Farinha de cevada ou de milho, amassada com água ou com sôro de leite. A pasta deve ficar bastante consistente. A farinha de milho estreme não se pode dar aos pintainhos antes da idade de três semanas; antes disso, mistura-se, em partes iguais, com farinha de cevada que é mais apetitosa e mais cara. Esta farinha de cevada é de todas a melhor e a que faz a carne mais branca.

4) Aveia, cevada ou centeio, mal moídos, de sorte que fiquem em bocadinhos miudos. A aveia é o melhor dos cereais para os frangos e galinhas.

5) Milho miudo que é um dos melhores alimentos dos pintos. Só se deve empregar depois que chegaram ao 6.º dia, dando-lho a princípio em doses muito pequenas que se vão aumentando, a pouco e pouco.

6) Fôlhas de alface, chicórea ou outras hortaliças muito tenras, migadas em bocadinhos, cruas ou cozidas, de preferência misturadas com as pastas de farinha e farelos.

7) Limpaduras de arroz, ou arroz de qualidade inferior, cozido em água e misturado com sôro de leite. Sendo os pintos já gran-

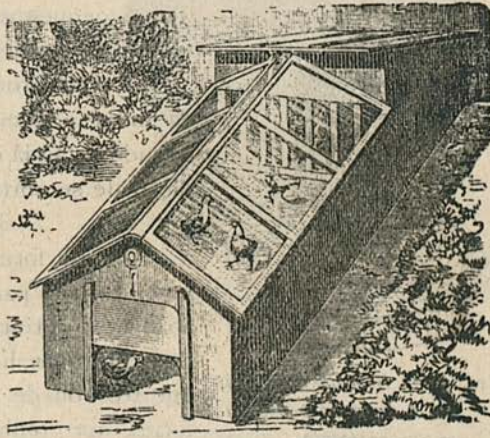


FIG. 30 — Caixa simples envidraçada, para criação de pintos e faisões.

dinhos, não há inconveniente em se lhes dar êste alimento, pois a prisão de ventre que tende a produzir é destruída pelos outros alimentos, especialmente pela verdura.

8) Restos de macarrão e letria que ficam no fundo das caixas, cozidos ao modo de sopa. Dão-se aos pintos depois de escorrer o caldo ou a água.

9) Sangue de boi ou doutros animais, cozido em banho-maria, e desfeito com as mãos em bocadinhos. É uma excelente comida.

10) As pupas das formigas, vulgarmente chamadas *ovos de formigas*, de que os pintos são muito gulosos, e toda a qualidade de bichos pequenos. Tudo está em que haja tempo e paciência para os procurar.

11) Quási todos os restos que sobram da mesa podem servir para os pintos, quando estão já crescidinhos, com a condição de se cortarem em miudos.

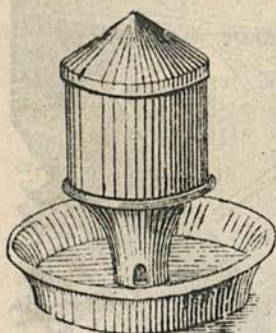


Fig. 31 — *Bebedeiro em que sai a água ao passo que se vai gastando.*

Por esta forma será fácil arranjar comida variada para os pintos, várias vezes ao dia. Ao princípio, é mester dar-lha de duas em duas horas, mais tarde de três em três ou de quatro em quatro, por forma que tenham diariamente 4 a 6 refeições. Não é preciso deitar-lhe muita de cada vez, o que é indispensável é que seja fresca, ou preparada recentemente, para não fermentar. Se os pintos deixam comida, é sinal que foi demais; se limpam os comedoiros e ficam ainda piando, mostram que não foi suficiente. Os comedoiros devem andar sempre muito asseados, limpando-os várias vezes ao dia. Os bebedoiros automáticos a modo de sifão, de que já falei, são os mais limpos; a água não se suja senão pela poeira que traz o vento. E como a água que está no vaso exterior é muito pouca, facilmente se deita fora sendo logo substituída por água limpa que vem do vaso interior, no qual se renova uma só vez por dia.

Quando o fazendeiro possui terrenos livres, sobretudo relvosos, perto de casa, há grande economia em deixar a galinha livre,

quando os pintos atingem os oito ou 10 dias, se o tempo estiver bom.

Os pintos ao lado da mãe, e até mesmo tresmalhando-se um pouco, procuram aí toda a sorte de bichos pequenos que para eles são grande regalo, ao mesmo passo que se robustecem com o exercício físico.

Na ocasião em que os pintos ou, melhor, os frangos começam a empoleirar, podem submeter-se ao regime alimentar das galinhas, tendo sómente o cuidado de lhes lançar a comida à parte, de outra sorte as galinhas servem-se primeiro que eles, afugentando-os às bicadas, o que dá em resultado uma alimentação insuficiente para os frangos.

Notarei finalmente que na alimentação dos pintos depois de atingirem 3 semanas, quando a alimentação pode ser já mais variada e menos delicada, se devem rejeitar as alimpaduras de trigo, por pouco alimentares e por conterem sementes que lhes são prejudiciais.



FIG. 32 — Bom modelo de cesto de vimes para a incubação natural.

DIONEL.



Os lobos na Rússia. — Segundo a revista *Chasse et Pêche*, antes da guerra suppunha-se existirem na Rússia pelo menos 175.000 lobos, os quais annualmente devoram 180.000 cabeças de gado maior, 500.000 ovelhas e carneiros e 100.000 cães, perdas que se calculam em 15.000.000 de rublos ou sejam 7.950 contos fortes, ao par. A perda mais importante é a das 150 pessoas que, em média, são devoradas cada anno pelos lobos. A estes fazem guerra sem quartel, mas o seu número pouco ou nada diminui.

AS EPIDEMIAS DE 1918

II — Formas clínicas

Começo a escrever êste segundo artigo (veja-se o primeiro no fasc. 1, 1919, pp. 48-52), acêrca da epidemia gripal do ano passado, quando já se fala de novas invasões de gripe, que por agora não revestem carácter mui grave, ao menos geralmente; a imprensa diária dá todavia notícia de regiões onde abundam formas graves, e eu próprio estou tratando de um doente que difficilmente se salvará. As formas dominantes são, contudo, as da febre dos três dias, a fazer lembrar a epidemia da primavera do ano findo. Decididamente, declaro-me convencido da identidade de todas estas epidemias, quanto à etiologia; como, porém, disse algo sobre esta matéria no artigo anterior, vou agora occupar-me das formas clínicas observadas na epidemia passada.

Alguns autores falaram em três formas de gripe — catarral benigna, bronco-pulmonar muito grave, e tífica quasi sempre fatal.

Parece-me artificial e incompleta esta divisão. Artificial, porque as duas últimas formas nem sempre se diferenciam de um modo perfeito, a ponto de na maioria dos casos graves de bronco-pneumonia ter havido fenómenos típicos, causando estado comatoso, verdadeiro valor do terminus *tifo*, porque a forma típica, equivalente a processo gripal de localização intestinal, a simular febre tifóide sem mais lesões do que as intestinais, não a observei em nenhum caso; não quero com isto dizer que não tenha existido. E parece-me também incompleta, porque, além dêsses três grupos, observei, como observaram também muitos dos que escreveram sobre êste assunto, uma imensa variedade de formas, cuja descrição, embora resumida, encheria um livro, sendo por isso impossível fazer delas resenha num trabalho desta índole.

Seja o bacilo de Pfeifer, com virulência maior ou menor, seja êle com outros germes com que se encontra frequentemente associado, a causa da gripe, creio que poderíamos formular as seguintes leis:

1) Os germes da gripe não têm órgão fixo onde se estabelecem; podem fixar-se em qualquer órgão ou aparelho, assim como no sangue; em cada caso determinam uma forma especial, cuja evolução e tratamento são especiais para cada um deles.

2) Por mais pequena que seja a região afectada, nunca se reduz a enfermidade a uma doença local, senão que existe uma reacção geral, cuja intensidade e gravidade não guardam relação com a extensão do foco local.

3) Nesta falta de relação entre a extensão do foco e a gravidade dos fenómenos gerais chama particularmente a atenção que os casos de maior gravidade tenham focos mais restritos; nestes casos as lesões principais estão no sangue. Quando eles se dão, há sempre estado comatoso, isto é, fenómenos tíficos que correspondem clinicamente aos casos chamados hemolíticos sob o ponto de vista da anatomia patológica.

Vejam os agora quais foram as localizações mais frequentes, advertindo que foi coisa excepcional, ao menos para mim, encontrar algum caso fora dos catarrais, com localização num só ponto. Precisamente o facto de ser atacado mais de um órgão e as múltiplas combinações que podem dar-se na afecção de vários órgãos, são a causa de nunca se encontrarem dois casos de gripe iguais; a mania de procurar um tratamento específico, e, na falta deste, o afan de regular o tratamento de casos em que dominava a afecção dos pulmões, do coração, rins, meninges, etc., creio que foi a causa principal do tão elevado número de defunções, porque nunca tanto como na gripe em que há indicações especiais para cada caso, importa não esquecer o antigo postulado terapêutico, tanta vez esquecido: «é mistér tratar enfermos e não enfermidades». Aqui pode afirmar-se sempre: «é mistér tratar griposos e não gripe.»

Vi casos de pneumonia, com nefrite, com focos bronco-pneumónicos noutros territórios pulmonares, com miocardite, com endocardite, e com várias destas coisas ao mesmo tempo. Juntem a esta lista todas as inflamações que queiram imaginar, tendo em conta que todos os órgãos podem ser objecto de inflamações; de todas as combinações que possam fazer-se com todas estas afecções locais resultará um número quasi ilimitado de formas diversas;

veja o leitor senão será inútil e mesmo impossível fazer descrições de sintomas cuja leitura não pode trazer utilidade alguma na prática.

Nada de sintomatologia especial. Quem conhece bem a patologia geral terá adiantado muito—quási tudo—para concretizar as lesões de cada enfêrmo e fazer depois um tratamento racional. Ao invés, quem se tiver dedicado a estudar descrições que parecem muito completas e de diversas formas de gripe, fará alguma embrulhada à cabeceira do enfêrmo ou suporá ter formado juizo cabal de um caso, por ter acertado numa ou várias localizações, sendo fácil que lhe haja passado despercebida alguma outra lesão que vitime o enfêrmo.

Claro está que na última epidemia a todos nos passavam despercebidos fenómenos de importância; mas isto foi sem dúvida causado, em grande parte, pela deficiência do exame feito ao enfêrmo, pelo número elevadíssimo de doentes que era preciso tratar.

Entre todas as localizações, foram as mais freqüentes — pneumonias, bronco-pneumonias, pleuresias, miocardites e nefrites. Sem que tenham isoladamente constituido todo o processo gripal, observaram-se em número muito elevado, e nos processos bronco-pulmonares com muita freqüência apareceram fenómenos de paralisia bronquial e em tal forma, que em quási todos os casos graves em que se tratava de formas respiratórias, aparecia sempre, diante da perspectiva do médico, a broncoplegia como fantasma aterrorador.

Não se apoiava o prognóstico unicamente na importância dos órgãos affectados, quando se tratava de fazer um prognóstico precoce; tinham nisso grande importância os dados que a história do enfêrmo pudesse aduzir. Assim, quando se tratava de alcoólicos, tuberculosos, sifilíticos ou de indivíduos com lesões orgânicas anteriores de coração, fígado ou rins, quási sempre se formava um prognóstico sombrio.

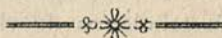
Indubitavelmente, a epidemia passada causou grande número de vítimas, entre elas muitas pessoas robustas e com boa saúde anterior; mas talvez nunca se fizesse na humanidade uma selecção tão numerosa, quanto ao número de sifilíticos, alcoólicos, e tuberculosos — todos eles prejudiciais à espécie humana. Ainda que

pareça arrojado este meu juizo, atrevo-me a dizer que para o bem da humanidade, para o bem da espécie, feito o balanço das perdas (indivíduos mortos, de boa saúde anterior) e dos lucros (indivíduos prejudiciais pelas taras anteriores — sífilis, tuberculose, alcoolismo), é quasi seguro que a espécie humana saiu com lucro. Não o vemos por enquanto, mas podemos julgar das vantagens para as gerações vindouras pensando na percentagem de pessoas sifilíticas e degeneradas que houveram de nascer de tais progenitores que foram vitimados.

Basta isto para o presente artigo; no próximo e último direi algumas palavras acêrca do tratamento.

Tuy, 20 de maio de 1919.

DR. ALEJO DIZ.



A SECCAGEM DAS PERAS

A pereira é uma das fruteiras mais rendosas.

Cresce em todo Portugal onde se dá bellamente. O Sr. José Duarte d'Oliveira no seu «Diccionario das Peras Portuguezas» (Porto, 1879) enumera cêrca de 140 qualidades de peras do nosso país. Este número é, porém, bastante inferior à realidade.

A pereira gosta dos terrenos fundos, argilo-siliciosos, ou argilo-calcáreos, frescos, não húmidos. Cultivam-se variedades de verão, outono e inverno, conforme a época da maturação do fruto. Entre nós a cultura faz-se livremente em fuste; poucos são ainda os pomareiros que sabem educar a árvore convenientemente, dando-lhe as formas tão variadas de que é susceptível.

Muitas qualidades têm-se obtido por sementeira; esta, porém, faz-se geralmente para obter bons cavallos para enxêrto. Não é só a pereira brava que se pode empregar para cavallo; pode enxertar-se também nos carrapeteiros e nos marmeleiros. O enxêrto nestes dá fruto mais depressa; as árvores, porém, mais vigorosas e que duram mais tempo são as que se enxertam nas pereiras bravas.

A pera é um fruto delicioso e estomacal, podendo dar-se aos

doentes, principalmente cozido ou assado; tem só o inconveniente de se estragar facilmente, depois de sazonar. Come-se de ordinário quando fresco e bem maduro; pagam-no bem. Dos frutos mais ordinários que se não vendem fazem conservas e particularmente a perada, doce estimado e análogo à marmelada. Todas as qualidades de peras servem para seccar, contanto que não encerrem uns quási caroços duros de tecido escleroso, que algumas criam fácilmente no meio da carne. A seccagem faz-se no forno e nos evaporadores, visto como o calor do sol não é de ordinário bastantemente forte para a seccagem das peras.

Seccagem no forno. — Em França é bastante commum a seccagem das peras no forno. Os frutos, depois de maduros, são descascados e postos em taboleiros de vime ou sôbre táboas no forno quente, donde se tiram decorridas algumas horas e se expõem ao ar. Seguidamente, levam-se ao forno pela segunda, terceira e mesmo quarta vez, o que depende das qualidades, do tamanho das peras, e da temperatura do forno. Esta há de graduar-se por forma, que não queime os frutos, os quais por outro lado também se não devem conservar no forno tanto tempo, que venham a endurecer demasiado. Vê-se, pois, que só a experiência e habilidade podem ensinar o fazendeiro a seccar as peras no forno.

Seccagem nos evaporadores. — Estes apparatus, já descritos por mim (Brotéria, v. xiv, 1916, pp. 165-172), são muito cómodos para a seccagem das peras, podendo-se nelles utilizar toda a qualidade de peras, mesmo as de qualidade inferior que no mercado não têm saída. Os frutos, que não devem estar demasiado maduros, são descascados à máchina, depois de os repartir em lotes segundo os tamanhos.

Não lhes costumam extrair as pevides, como se faz com as maçãs. Cortam-se em quartos, ou, quando pequenas, ao meio, e collocam-se nos taboleiros umas ao lado das outras. Os taboleiros, antes de entrarem nos evaporadores, vão à câmara de anhydrido sulfuroso (cfr. Brotéria, v. xiv, 1916, p. 111), durante poucos minutos (5-10 quando muito), para o branqueamento. Depois, seguem a marcha ordinária, isto é collocam-se na parte inferior,

logo acima do calorífero, onde penetra o ar quente na câmara de seccagem, e daí vão-se elevando até à extremidade opposta do aparelho. A duração da seccagem é em média de 7 a 9 horas, e depende sobretudo da qualidade dos frutos. A temperatura varia entre 80 e 90 graus, podendo contudo elevar-se um pouco mais sem risco de estragar os frutos. Quando se tiram do evaporador, as peras estão duras; é mester expô-las ao ar, em salas bem ventiladas e frescas, afim de absorverem a humidade e amaciarem.

É êste o processo seguido na Califórnia para a seccagem das peras. Os alemães, depois de as descascarem e cortarem em quartos, cozem-nas em taboleiros de vêrga, no vapor d'agua em caldeiras fechadas, e só depois é que as mettem no evaporador. Este método dá productos melhores e mais formosos, e é particularmente recommendável nos casos em que as peras estejam incompletamente maduras, ou sejam pouco doces. Com effeito, a cocção diminui a acidez e augmenta-lhes a quantidade de açúcar.

Rendimento e embalagem. — 100 kilos de peras frescas dão apenas 16 kilos de frutos seccos, ou sejam 16 por cento. Cada kilo, antes da guerra, vendia-se em Paris a uns 2 francos. No momento em que escrevo, as peras sêccas cobertas de açúcar crystallizado, vendem-se na Galliza a 5 pesetas o kilo. Vê-se, portanto, o grande rendimento que o fazendeiro pode colher desta indústria. As melhores peras pode vendê-las frescas nos mercados, onde têm fácil saída; as mais ordinárias podem servir para compotas e para seccagem.

Os norteamericanos mettem as peras sêccas em caixas de 50 *pounds* (21,680 kilos); os alemães empacotam-nas em caixas de 5, 10 e 25 kilos.

J. S. TAVARES.



VARIEDADES

Dáikones ou rabanetes do Japão. — Com data de 26 de março último, escreve-nos um estimado assinante da Brotéria (Beira Baixa): «E como estou tratando de coisas agrícolas, deixe-me dizer-lhe que o resultado economico obtido com os dáikones ou rabanetes do Japão foi além de toda a expectativa. Este anno passado, no começo do outono, semeei algumas geiras da preciosa forragem, e não imagina a abundancia de alimento que tive para os animaes. Note que não ha animal que não coma avidamente os *daikous*. Para as nossas mesas é tambem um bom alimento. Alguem lhe chama aqui — *nabo fino*.»

Não esqueça o agricultor que a sementeira se deve fazer em Portugal na segunda quinzena de agosto, ou no principio de setembro.

As vinhas e as geadas. — Na segunda quinzena de abril último, passaram sobre a Europa duas ondas, uma de calor, outra de frio. A primeira, que elevou a temperatura à sombra a 20 graus nos dias 22 a 24 em vários logares, fez vicejar luxuriantemente as sementeiras e mais que tudo as vinhas. Ao calor succedeu, porém, o frio quasi repentinamente. Em as noites de 28 e 29, a temperatura resfriou a ponto de formar um manto de geada, como não tinha havido em todo o inverno. No interior da Espanha e em França caíram nevadas. O resultado foi queimarem-se os batatais, o milho e feijões que estavam nascidos, e mais que tudo os vinhedos. Causava dó no dia 28 de manhã olhar para as ramadas vicejantes e cheias de vida na véspera e agora murchas, encarquilhadas e mesmo secas. Latadas vi eu em que não havia uma só fôlha verde! Parecia que tinham acabado de fazer a poda!

Grande parte da colheita está perdida na Galiza, Trás os Montes, Minho, Beira Baixa e distrito de Santarém, segundo as minhas notícias. Foram grandes os prejuizos no concelho do Fundão. No concelho de Torres Novas ainda se fez sentir alguma coisa a geada, a qual não chegou a Torres Vedras onde as vinhas estão muito prometedoras. Em geral foram queimadas as parreiras situadas nas baixas, as dos logares elevados pouco ou nada sofreram. E a perda não é só para o presente ano; as varas da poda foram também em parte arruinadas; por isso a colheita de 1920 também está em parte comprometida. Verdade é que a nova arrebentação fez-se geralmente bem e as vinhas estão formosas.

Dizem as pessoas de mais idade que nunca em sua vida observaram destrôço parecido nas videiras, causado por geadas tardias.

Dr. Franeiseo Augusto de Oliveira Feijão. — Ainda que tarde, pede a justiça, se arquite nesta revista a lembrança do bom católico e sábio

lente da Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa, Dr. Francisco Augusto de Oliveira Feijão.

A imprensa portuguesa dedicou-lhe apenas algumas succintas notícias necrológicas. Alguma coisa mais merecia este benemérito da Pátria que se distinguiu sempre pelo seu caráter íntegro e forte, podendo com toda a justiça afirmar o sr. Dr. Joaquim Rasteiro que «a constante sinceridade das suas ideias e actos, e a extrema bondade da sua alma» foram as notas mais salientes do seu espírito.

Nascera em Almada a 24 de novembro de 1850 e a morte veio encontrá-lo na sua quinta de Mafarra próximo a Santarém, em 11 de outubro do passado ano de 1918, para onde se retirara a descansar dos labores científicos, consagrando-se todo ao progresso da agricultura a que sempre foi muito afeiçoado. Fôra presidente da *Associação Central de Agricultura Portuguesa* e em 1905 assistiu com o Dr. Sertório do Monte Pereira à fundação do Instituto Internacional de Agricultura de Roma na qualidade de técnico adido à nossa delegação diplomática junto à côrte de Roma.

O seu valor científico como lente de Medicina não era inferior ao merecimento que tinha como agricultor entusiasta e progressivo.

Escreveu as *Lições de Clínica-cirurgica* e várias outras teses, além de diferentes artigos e lições clínicas publicadas em vários jornais médicos.

O mel como alimento fortificante do coração e demais órgãos. —

São interessantes os dados que o Prof. Adamkiewicz apresentou sobre o mel na 81.^a reunião dos médicos alemães e que vamos transcrever da Revista barcelonesa *Physis*. Segundo o citado professor de Viena de Áustria, é o mel uma das substâncias mais recomendáveis para quem sofre de fraqueza de coração, pois fortalece grandemente as funções deste órgão em virtude não só do açúcar que encerra, mas também dos compostos férricos e cálcicos e da albumina que contém. Esta última substância principalmente é mais abundante no mel puro, do que em qualquer outro alimento albuminóide: donde se segue ser o valor alimentício do mel puro superior aos melhores produtos industriais, levando ao sangue maior quantidade de albumina.

O *Farm-Journal* diz ser o alimento mais sêco que existe, pois contém apenas 20 % de água, ao passo que um bom bife ou qualquer das frutas e legumes mais caros têm respectivamente uma percentagem de água não inferior a 65 e 95 %. É portanto evidente que, em igualdade de preço, meio quilo de mel é mais vantajoso para a alimentação do que o melhor bife, sem falar agora da facilidade com que se presta a conservar-se em bom estado largas temporadas.

O custo da vida em França. — É incrível o encarecimento da vida em Portugal, porém não é só aqui onde a vida está custosa. A carestia dos gêneros e a conseqüente alta de preço, criadas em parte pelo açambarca-

mento que fizeram durante a guerra muitos comerciantes, nota-se igualmente noutras nações e nomeadamente em França, apesar do poderoso auxílio que a Norteamérica tem prestado no abastecimento dos países europeus. São do *Excelsior* os seguintes dados curiosos relativos ao custo da vida em França em 1914 e 1919:

Géneros	Quantidade	em 1914	em 1919	Aumento
Carne de boi.....	1/2 quilo	0,80 fr.	4 fr.	400 0/0
Carne de vitela.....	1/2 quilo	0,80 fr.	3,75 fr.	368 0/0
Carne de galinha.....	1/2 quilo	1,60 fr.	7,50 fr.	368 0/0
Carne de porco.....	1/2 quilo	1,40 fr.	5,70 fr.	307 0/0
Presunto.....	1/2 quilo	2,00 fr.	10,00 fr.	400 0/0
Carne de coelho.....	1/2 quilo	0,90 fr.	4,50 fr.	400 0/0
Um pombo.....	1	1,00 fr.	5,00 fr.	400 0/0
Batatas.....	1 quilo	0,15 fr.	0,65 fr.	333 0/0
Couves.....	1 pé	0,15 fr.	1,40 fr.	833 0/0
Aipo.....	1 pé	0,10 fr.	2,00 fr.	1.900 0/0
Açúcar.....	1 quilo	0,65 fr.	2,10 fr.	223 0/0
Azeite.....	1/2 quilo	0,60 fr.	2,70 fr.	350 0/0
Café.....	1 quilo	4,00 fr.	10,00 fr.	150 0/0
Manteiga.....	1/2 quilo	1,90 fr.	8,50 fr.	347 0/0
Leite.....	1 litro	0,40 fr.	0,80 fr.	500 0/0
Ovos.....	1	0,15 fr.	0,45 fr.	200 0/0
Pão.....	2 quilos	0,70 fr.	1,00 fr.	42 0/0
Vinho ordinário.....	1 litro	0,50 fr.	2,00 fr.	300 0/0
Álcool.....	1 litro	0,65 fr.	3,75 fr.	475 0/0
Carvão mineral.....	100 quilos	6,20 fr.	11,00 fr.	77 0/0
Carvão de madeira.....	1 cêsto	0,40 fr.	1,40 fr.	250 0/0

Se dos géneros e produtos mais necessários à vida passamos aos demais confortos e necessidades individuais e sociais, acharemos não menores diferenças de preços confrontando os dois anos respectivos de 1914 e 1919. Assim, quando em 1914 um fato de homem se fazia por 35 frs., actualmente não se faz por menos de 140; um chapéu que antes custava uns 12 frs. custa agora cêrca de 40; se uma camisa se vendia em 1914 por 4 frs. hoje não se compra por menos de 18; um carro de linhas que antes se tirava por 0,30 frs. não se consegue actualmente por menos de 1,75, nem uma dúzia de agulhas por menos de 0,60, quando em 1914 custavam apenas 0,10 frs. É igualmente a carestia do pano que faz com que um lençol que antes se vendia por 3 frs. se venda agora por 30.

A hipertrofia do coração nos aviadores. — É facto averiguado por M. Lamy e outros, que os aviadores de profissão vêm a sofrer todos de hipertrophia cardíaca em grau mais ou menos elevado. Os numerosos exames, que neste sentido fizeram MM. Etienne e Lamy, convence-

ram-nos de que êsse desenvolvimento anormal do coração se torna constante, precoce, persistente e progressivo, posto que moderado, mesmo depois de alguns anos de aviação sustentada a grandes alturas e velocidades extraordinárias. A observação mostrou-lhes ainda, que essa hipertrofia guarda certa proporção com a altura habitual do vôo, notando-se grande diferença entre os aviadores que costumam navegar entre 5 e 6.000 metros, e os que voam ordinariamente entre 1.000 e 3.000 metros. Esta enfermidade ataca tanto aos mancebos que se ocuparam antes em exercícios desportivos, como aos que os não tiveram, sendo consequência dos esforços que tem de fazer o coração para se adaptar às condições constantemente variáveis do ar e do vôo.

O consumo de carne em S. Paulo e no Rio. — Segundo as estatísticas de *O Criador Paulista*, consumiram-se em S. Paulo no ano de 1917, cêrca de 23.206.252 quilos de carne, o que repartido pelos 501.237 habitantes dá uns 46,2 quilos por cabeça.

As carnes preferidas foram a bovina e a suína, como se colhe do seguinte quadro :

Bovinos	17.263.122 quilos
Vitelas	344.265 >
Suínos	5.454.204 >
Ovinos e caprinos.....	144.661 >

Comparemos agora esses algarismos com os números relativos ao consumo de carne no Rio de Janeiro que são respectivamente :

Bovinos	39.283.668 quilos
Vitelas	1.152.517 >
Suínos	3.101.201 >
Ovinos	144.974 >

Total... 43.682.360 >

Da comparação conclui-se que o consumo de carne bovina é maior no Rio do que em S. Paulo relativamente à população, ao passo que nesta última cidade é maior o consumo de carne de porco. A capital federal cuja população é de 908.818 habitantes pouco supera no consumo das carnes a S. Paulo, pois enquanto nesta a média por cabeça atinge 46,2 quilos, no Rio não passa de 48 kg.

Como se preparam as marmeladas. — Por ser a marmelada uma preparação eminentemente caseira e nacional, não vem fora de tempo o recordar aqui algumas receitas sôbre o modo de a preparar e conservar.

As marmeladas fazem-se de frutos de caroço — damascos, pêçegos, ameixas —, de maçã, pêra e sobretudo de marmelo. As primeiras conservam-se pouco e por isso ocupar-nos hemos unicamente das marmeladas de marmelo que podem ser de duas qualidades : branca e vermelha. Esta

parece-se bastante com a goiabada brasileira e obtêm-se do modo seguinte :

Depois de cortados e descascados os marmelos, pesam-se e deitam-se os pedaços num tacho, onde préviamente se fêz dissolver na menor quantidade de água possível, igual pêso de açúcar. Assim que o marmelo estiver cozido, passa-se tudo, em quente, pelo peneiro de seda. Feito isto, leva-se tudo de novo ao lume durante uns 5 minutos mexendo sempre a mistura até que enxugue e deita-se depois nas vasilhas onde deve ficar, cobrindo a massa com um papel de seda fino e pondo-a ao sol a secar. Com isto pode conservar-se o tempo que se quiser, notando porém, que a vermelha dura mais e sabe melhor no segundo ano do que no primeiro.

Para a marmelada branca seguem-se dois processos, depois das manipulações preparatórias de descascar, cozer e passar a massa pelo peneiro de seda. Uns dissolvem primeiro num tacho um pêso de açúcar (1 litro de água para cada quilo de açúcar) igual ao pêso da massa e elevando a solução ao ponto de cabelo juntam-lhe em seguida a massa de marmelo mexendo-a sempre até enxugar. Outros preferem juntar primeiro a massa com o açúcar dissolvido e elevar tudo depois a ponto.

A estrêla mais próxima da terra. — Até há bem pouco tempo a estrêla, que mais se aproximava da terra, gastava 4 anos e 3 meses em fazer chegar até nós a luz dos seus raios. É a conhecida estrêla *Alpha do Centauro*. Ultimamente a publicação *L'Astronomie* (abril de 1918) dava conta de outra estrêla descoberta há pouco e igualmente distante da terra, se bem muito mais pequena que a primeira, pois tem uma grandeza visual 11 vezes menor. O seu brilho rial é 20.000 vezes menor que o da estrêla *Alpha* que iguala quási o do sol. Pertence por conseguinte ao grupo das chamadas estrêlas vermelhas e frias, isto é, daquelas que estão no limite de temperatura em que os astros começam a não brilhar. Esta nova estrêla dista do *Alpha* menos de 2 graus e o seu movimento é quasi igual ao da primeira, caminhando paralelamente a ela na imensidade dos ceus.

As fôlhas mortas na fabricação da pasta de papel. — França foi uma das nações onde a carestia do papel se fêz sentir enormemente, pois importava muita matéria prima. Pouco antes da guerra tinha ainda importado da Alemanha e Aústria perto de 100.000 toneladas de pasta, no valor de uns 100 milhões de francos. Para compensar essa falta de matéria prima é que alguém se lembrou de utilizar as fôlhas mortas que jazem apodrecidas quási inútilmente pelos bosques. Esta nova e curiosíssima aplicação das fôlhas, virá por ventura a facilitar mais a indústria do papel e a enriquecer a economia interna pelo rendimento que produz. M.^{me} K. Bramson na *Revue Scientifique* de 29 de junho de 1918, afirma que 1.000 quilos de fôlhas mortas rendem 250 quilos de papel, 200 de carvão puro e 30 de

alcatrão magnífico, além do ácido pirogálico e acetona produzidos em menor proporção.

Para isso basta machucar bem as fólhas, e separar depois as nervuras do limbo reduzido a pó, visto unicamente estas serem aproveitáveis na fabricação do papel. Feita a separação, procede-se a uma lixívia rápida das nervuras, ficando depois de lavadas e embranquecidas prontas para a pasta homogénea.

O pó do limbo para se utilizar bem como combustível pode-se comprimir primeiro assim sem mais nada, ou então juntamente com pó de carvão. Porém é preferível destilá-lo em seco, porquanto dá um carvão muito rico em calorías (6.000 a 7.000) e muito fácil de aglomerar. Com respeito à França, dizia a citada Revista, que dos 35 a 40 milhões de toneladas de fólha produzidas anualmente por aquele país, se necessitavam apenas 4 milhões de toneladas para fabricar todo o papel que anualmente ali se gasta, aproveitando-se ainda metade dêsses 4 milhões como combustível ou também como alimento de animais não inferior ao fêno.

É mais uma fonte de receita de fácil acesso aos pobres mutilados da guerra que se sintam incapazes para outros serviços mais custosos e pesados.

Navios de guerra perdidos durante a guerra europeia. — No fascículo precedente, demos noticia dos navios de guerra perdidos durante a guerra europeia, distribuindo as perdas pelas várias nações beligerantes. Fizemos notar que esses números eram ainda provisórios, por não existirem estatísticas officiais. Não obstante continuarmos ignorando os dados officiais sôbre as perdas sofridas pelas diferentes esquadras, podemos agora completar e rectificar alguns números dessa estatística apresentando ao leitor o seguinte quadro tirado da *Revista Marítima* de março de 1919 onde aparecem só as nações principais:

Tipos dos navios	Inglaterra	França	Itália	Estados Unidos	Japão	Alemanha	Austria
Dreadnoughts	2	—	1	—	1	—	1
Predreadnoughts . . .	11	4	2	—	—	1	2
Cruzadores	3	—	—	—	1	1	—
Cruzad. de combate.	12	1	—	—	3	17	2
Cruzadores ligeiros .	13	4	2	1	—	6	—
Monitores	6	—	1	—	—	—	3
Caçatorpedeiros . . .	64	14	10	2	3	72	5
Torpedeiros	10	8	5	—	1	51	4
Submarinos	50	14	8	1	—	205	8
Outros tipos	27	9	1	3	—	?	1
Total das unidades.	198	54	30	7	9	353	26
Total de toneladas.	550.000	110.000	76.000	17.000	50.000	350.000	65.000

As plantas empregadas em papelaria. — A papelaria moderna tira a sua matéria prima 1) das pastas de madeira mecánicas e químicas; 2) de tecidos desfiados; 3) trapos velhos; 4) sacos velhos e cordas; 5) esparto e seus sucedâneos; 6) papeis velhos; 7) palha e cereais. Estas matérias estão aqui mencionadas aproximadamente pela ordem das quantidades empregadas. Sendo a produção mundial de 10 milhões de toneladas, a madeira dá só para 7 milhões ou para 7 milhões e meio. A crise actual deve-se à falta de madeira e também à das outras seis matérias.

700 plantas têxteis que se conhecem todas se podem empregar no fabrico do papel. Destas algumas são cultivadas pelos seus frutos ou para outros fins — ananás, bananeira e cana doce — outras crescem espontaneamente e são classificadas como ervas daninhas. Estas são as que devem empregar-se no fabrico do papel. Pertencem a várias famílias: Bromeliáceas, Liliáceas (iucas e *Phormium*), Palmeiras, Gramíneas (grande número de géneros), Ciperáceas (grande número de géneros), Tifáceas (*Typha*), Proteriáceas (*Eichornia*, *Elodea*), Labiadas (*Hyptis*), Juncáceas (vários géneros), e fetos (*Polypodium*). Não quer isto dizer que não haja muitas outras plantas que se empreguem em papelaria, além das têxteis.

Forças mobilizadas e baixas dos beligerantes durante a guerra desde 1914 a 1918.

Nações	Mobilizados	Mortos	Feridos	Prisioneiros, ou desaparecidos	Total das baixas
Estados Unidos.....	4.272.521	67.813	192.483	14.363	274.659
Império britânico.....	7.500.000	692.065	2.037.325	360.367	3.089.757
França.....	7.500.000	1.385.300	2.675.000	446.300	4.506.600
Itália.....	5.500.000	460.000	947.000	1.393.000	2.800.000
Bélgica.....	267.000	20.000	60.000	10.000	90.000
Rússia.....	12.000.000	1.700.000	4.950.000	2.500.000	9.150.000
Japão.....	800.000	300	907	3	1.210
Ruménia.....	750.000	200.000	120.000	80.000	400.000
Sérvia.....	707.343	322.000	28.000	100.000	450.000
Montenegro.....	50.000	3.000	10.000	7.000	20.000
Grécia.....	230.000	15.000	40.000	45.000	100.000
Portugal.....	100.000	4.000	15.000	200	19.200
Total...	39.676.864	4.869.478	11.075.715	4.956.233	20.901.426
Potências centrais:					
Alemanha.....	11.000.000	1.611.104	3.683.143	772.522	6.066.769
Austria-Hungria.....	6.500.000	800.000	3.200.000	1.211.000	5.211.000
Bulgária.....	400.000	201.224	152.399	10.825	264.448
Turquia.....	1.600.000	300.000	570.000	130.000	1.000.000
Total...	19.500.000	2.912.328	7.605.542	2.124.347	12.542.217
Sôma total...	59.176.864	7.781.806	18.681.257	7.080.580	33.443.643

**A indústria da fição algodoeira em todo o mundo,
durante a campanha de 1915-1916.**

Nações	Consumo do algodão Balas de 500 lbs. (226 kg.) 1915-1916	Número de fusos	
		1901	1916
Inglaterra	4.120.000	46.400.000	56.400.000
Estados Unidos	7.325.000	20.800.000	33.000.000
Alemanha	800.000	8.140.000	11.750.000
Rússia	2.070.000	7.900.000	9.100.000
França	1.025.000	5.700.000	7.300.000
Índia	2.040.000	5.000.000	6.850.000
Itália	900.000	2.000.000	5.000.000
Áustria-Hungria	390.000	3.500.000	4.950.000
Espanha	400.000	1.800.000	3.200.000
Japão	1.670.000	1.250.000	2.900.000
Brasil	325.000	500.000	1.500.000
Suiça	90.000	1.300.000	1.500.000
China	2.525.000	200.000	1.250.000
Bélgica	20.000	920.000	1.100.000
Canadá	225.000	600.000	975.000
Escandinávia	169.000	400.000	850.000
Portugal	60.000	230.000	480.000
Outros países	346.000	855.000	1.580.000

O gado do Rio Grande do Sul em 1917. — Segundo a mensagem do Presidente do Estado, Sr. Dr. A. A. Borges de Medeiros, lida perante a Assembléa dos Representantes em 20 de set. de 1918, o Rio Grande do Sul tinha, em 1917, 10.202.900 cabeças de gado maior no valor total de 993.962 contos, e 9.078.900 cabeças de gado menor cujo valor ascendia a 217.267 contos papel, ou seja um total de 19.281.800 cabeças, pouco menos do dôbro do gado existente em 1907. Chamando gado maior aos bovídeos, equídeos e muares, e menor aos ovinos, caprinos e suínos, o quadro seguinte mostra o número e valor de um e outro em 1907 e 1917 e a percentagem do aumento em número:

	Número de cabeças		Valor em contos		Aumento do número por cento
	1907	1917	1907	1917	
Bovídeos	6.199.410	8.443.400	193.426	815.230	36,1
Equídeos	805.363	1.407.600	21.622	81.300	74,7
Muares	143.831	351.900	8.705	37.432	144,6
Ovinos	2.445.748	4.604.000	14.314	86.440	88,2
Caprinos	53.762	138.900	323	1.277	158,3
Suínos	1.161.229	4.336.000	23.225	129.550	273,4

A produção mundial do alumínio. — Um dos metais mais procurados durante a guerra mundial, foi sem dúvida o alumínio, contribuindo isso para a extraordinária extracção que teve nestes últimos anos. Em 1917, calculava-se numas 150.000 toneladas a produção do alumínio em todo o mundo, cuja distribuição pelas diversas nações se tira dos números seguintes: Canadá 8.000 toneladas, Inglaterra 4.000, Noruega 17.000, Suíça 20.000, França 22.000, Alemanha e Austria 28.000, Estados Unidos 51.000.

A simples inspecção destes algarismos mostra-nos a superioridade da Norte América que só por si dá mais de metade do alumínio empregado em todo o mundo. Foi nestes últimos anos principalmente que ali se desenvolveu esta indústria, pondo em cheque a Alemanha que até há bem pouco era a grande monopolizadora do alumínio na Europa. Os Estados Unidos, porém, tinham a vantagem de possuir no seu próprio território a matéria prima de que é extraído o alumínio, e por isso aproveitaram com a guerra. Segundo informações da *National City Bank*, a produção de alumínio nessa República, que em 1890 mal passava de 27 toneladas, subia em 1900 a 3.171 toneladas e em 1917 atingiu a considerável soma de 84.711. Os rendimentos que em 1900 não passavam de 2 milhões de dolars, chegaram em 1917 a 46 milhões e o valor da exportação desde 1914 a 1917 passou de 1.040.000 a 20.000.000 de dolars.

A indústria açucareira em França. — Esta indústria sofreu bastante com a guerra, pois era precisamente no território invadido que ela estava mais desenvolvida. Basta dizer, que das 213 fábricas que existiam em 1912-1913, trábalhavam no último ano da guerra apenas 60. O *Journal des fabricants de sucre* traz a estatística seguinte muito interessante:

Anos	Fábricas em actividade	Produção em toneladas	Consumo
1912-13	213	877.656	103.126
1913-14	206	714.400	650.350
1914-15	69	302.960	638.638
1915-16	64	135.899	503.479
1916-17	65	185.435	—
1917-18	61	200.265	—

Influência do estado de gestação das vacas na composição e propriedades do leite. — Experiências feitas em 1917, nos Estados Unidos demonstram que a gestação da vaca não tem efeito directo sobre a composição e propriedades do leite; apenas pode ter um efeito indirecto apressando o termo da produção do mesmo leite. As características do leite, quando o amujo está próximo a secar, são maior riqueza de matérias proteicas e gordas e escassez de lactose.

A produção mundial da borracha. — O estudo comparativo das estatísticas mostra-nos que a produção da borracha de plantação tem aumentado extraordinariamente nestes últimos anos, ao passo que diminui a produção da borracha nativa ou silvestre. É o que se deduz da seguinte estatística registadora da produção mundial em toneladas :

Anos	Borracha nativa	Borr. de plantação	Total de toneladas
1910	62.300	3.200	65.500
1911	60.730	14.419	75.149
1912	70.410	28.518	98.928
1913	60.822	47.618	108.440
1914	49.600	74.380	123.980
1915	50.015	107.877	157.892
1916	48.948	152.650	201.598
1917	52.628	204.348	256.976

Perdas marítimas portuguesas durante a guerra europeia. — As nossas perdas marítimas desde que entrámos na guerra não passaram de uns 97 navios num total de 116.762 toneladas. A qualidade destas perdas está distribuída da seguinte forma :

2 Caça-minas com a tonelage total de	794
65 navios mercantes com a tonelage total de	28.293
22 navios ex-alemães alugados à Inglaterra com a tonelage total de	69.076
6 navios ex-alemães explorados pelo Governo com a tonelage total de	13.660
2 navios à vela com a tonelage total de	4.939

Dos 73 vapores alemães, de que Portugal se apoderou em 1916, desapareceram no oceano uns 30, quasi todos ao serviço da Grã Bretanha.

Poderá o homem viver sem matérias gordas ? — Todas as investigações feitas até hoje, tendentes a fixar o mínimo de gorduras necessárias na alimentação do homem, levam a crer que este não pode viver sem uma certa quantidade de matérias gordas no seu regime ordinário. Qual seja, porém, esse mínimo de gorduras, não puderam ainda os fisiólogos estabelecer ao certo. Voit afirma que bastam 56 gr. diárias, ao passo que Figerstedt exige uma quantidade oscilante entre 80 e 100 grs. Sofus Tourps é deste segundo parecer e ajunta que durante a guerra mundial se notou um estado de decaimento especial, proveniente da falta de matérias gordas nos países onde faltavam. O Dr. Hnidhede, depois de ter tratado dois indivíduos robustos de 31 e 24 anos, durante um ano, usando apenas do pão, batatas e legumes com um período de interrupção a caldos de aveia e açúcar, observou que se conservavam bem quando usaram o

pão, batatas e legumes, ao passo que enfraqueciam quando se alimentavam só do caldo e açúcar. Este mesmo autor admite que um jovem robusto é capaz de resistir 16 meses com um regime exclusivo de pão, batatas e legumes, ao passo que não resiste mais de 1 mês ao caldo de aveia e açúcar. Disto conclui que os vários legumes devem conter vitaminas análogas às da gordura, e que se pode prescindir desta fazendo entrar no regime ordinário vários legumes. Na Alemanha onde a carne e as gorduras escassearam tanto durante a guerra, notaram-se certas doenças que Döliner qualificou de *Kartoffelkrankheit* ou doença causada pelo excesso de batata. Esta doença parece que se curou com a adição de legumes e gramíneas ao regime ordinário. Os cultivadores que tiverem poucas terras deverão pois reservá-las quanto possível para a cultura da hortaliça, pois estes dados parecem demonstrar que o homem pode abster-se sem grande perigo, de matérias gordas por bastante tempo.

Navios mercantes perdidos durante a guerra. — Ainda que já outras vezes falámos d'este assunto, parece-nos conveniente apresentar ao leitor o quadro seguinte que se refere à tonelagem bruta dos navios mercantes de diversas nações:

Bélgica	105.081	Holanda	229.041
Brasil	31.279	Inglaterra	9.055.668
Dinamarca	245.302	Itália	861.431
Espanha	237.862	Japão	270.033
Estados Unidos	531.038	Noruega	1.171.760
França	807.077	Portugal	116.761
Grécia	414.675	Suécia	264.001

Pro-Pátria. — Esta simpática instituição da colónia portuguesa no Brasil, fundada em 16 de março de 1917 com o caritativo e patriótico fim de educar e sustentar os órfãos dos nossos soldados mortos em campanha ou em consequência dela, administrava já nos fins de 1918 cêrca de 3.000 contos francos. Tinha três subscrições, das quais a popular em outubro passado arrecadara mais de 200 contos. O máximo desta terceira subscrição não devia passar de 5\$000 rs. devendo o mínimo ser de 1\$000 rs.

A associação Pro-Pátria queixa-se, contudo, de que fôssem ainda tão poucos os subscritores, pois, havendo no Brasil perto de 400.000 portugueses de modesta condição, social esperava arrecadar pelo menos 400 contos, supondo o mínimo de entrada.

Não bastando, portanto, ainda este valioso património confiado à sua guarda para socorrer todas as crianças que têm já matriculadas, pois em setembro de 1918 contava nos livros da Delegação de Lisboa 250, resolveu fundar outra associação denominada *Assistência da Colónia Portuguesa do Brasil aos Órfãos da guerra*.

Os progressos da aviação. — Quási não passa mês nem semana em que não possamos registar novos triunfos alcançados pela aviação moderna, seja ideando aparelhos velozes que alcancem cada vez maiores distâncias, seja reforçando a potência dos motores para aumentar-lhes as proporções.

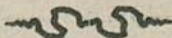
Assim é que a maioria das nações civilizadas contam já numerosos e excelentes aeroplanos, que como o *Caproni* em Itália, o *Handley-Page* na Inglaterra, o *Sikorsky* na Rússia, o *Gotha* na Alemanha e os *Breguet*, *Voisin* e *Caudron* na França, são verdadeiros gigantes pelas dimensões assombrosas que apresentam.

Actualmente, porém, a atenção parece dirigir-se toda a conseguir e facilitar as comunicações aéreas através do mar oceano. Com este fim têm-se realizado últimamente algumas experiências, cujo éxito feliz deu brado. Em particular são notáveis o vôo seguido desde Villacoublay a Kenetra distantes entre si uns 2.200 quilómetros, e o vôo realizado em meados de maio passado pelos americanos, os quais saindo de Terra Nova aterraram nos Açores depois do percurso de 1.950 quilómetros, continuando em seguida para Lisboa. Foi também muito falado o vôo de 27 de abril passado, em que outros 4 aviadores americanos percorreram no hidropiano F5 a distância de 2.010 quilómetros em menos de 20 horas. Os aviadores que partiram de Norfolk, tinham contra si um vento NW forte, gastando no trajecto que fizeram de um só vôo perto de 3.200 litros de gasolina. Por confissão dos mesmos aviadores, esse aparelho tem potência para um vôo de mais de 3.200 quilómetros ou seja mais do que é preciso gastar entre Terranova e Irlanda, que distam 3.007 quilómetros. Pelo que respeita aos *records* de altura, o tenente Diener conseguiu há pouco elevar-se em perto de 30 minutos à altura de 9.200 metros com temperatura de 50 graus abaixo de zero.

Meio para distinguir a morte real da aparente. — O sr. Tous Biazgi propõe o seguinte que a *Ibérica* de 10 de maio reproduz. Segundo afirmam os fisiólogos, as lágrimas permanecem sempre alcalinas tanto no estado normal como em estado patológico, consoante o citado autor pôde observar em mais de 1.104 doentes. Fundados nesta propriedade podemos servir-nos do papel de tornesol vermelho, o qual colocado debaixo das pálpebras e ligeiramente calcado se fará azul nos tecidos vivos; nos cadáveres permanece vermelho ou toma um tom rosáceo mais ou menos intenso.

Convém contudo advertir, que nalguns casos pouco frequentes, a reacção alcalina, que pouco depois da morte se converte em ácida, reaparece muitas horas depois do óbito.

A. M. DE AZEVEDO.



BIBLIOGRAPHIA

1.040. CABRAL, P. Luiz Gonzaga. — **As lições do descobrimento da América para o aproveitamento da psychologia nacional.** Conferência realizada em 12 de outubro de 1917 no salão do Centro Cathólico da Bahia. In 8.º, 27 pp. Bahia, 1917.

— **O livro, a pátria e a Fé.** Discurso proferido na solemne inauguração do novo edificio do Gabinete Português de Leitura da Bahia, à Praça 13 de Maio. Com o retrato do auctor e uma photogravura a representar o palacete, em estylo manuelino, do Gabinete Português de Leitura. In 8.º, 31 pp. Bahia, 1918.

— **Os estudos Geographico-históricos.** Discurso official da sessão magna de setembro de 1918, commemorativa da independência do Brasil. In 8.º 31 pp. Bahia, 1918.

— **A voz da Igreja.** In 8.º, 32 pp. Bahia, 1919.

Estes discursos e conferências primam pela abundância e elevação dos pensamentos e imagens, que às vezes chegam a parecer abundância e elevação luxuosas, pela linguagem castiça e pela concatenação dos argumentos bellamente deduzidos.

A mim afigura-se-me superior a última conferência, pela maior sobriedade da linguagem, e pelo rigor da argumentação.

1.041. PIRES DE LIMA, Joaquim A. — **Notas sobre a epidemia gripal.** Separata do *Portugal Médico*, 3.ª Série, vol. IV, n.º 11, 1911. In 8.º, 16 pp., 5 fig. Porto, 1918.

Neste artigo o A. dá conta do que observou na epidemia gripal do outono de 1918, em parte do Concelho de Famalicão, onde ocasionalmente estava passando as férias em S. Simão de Novais. É quasi impossivel numa bibliographia resumida dar idéa destas *Notas*, por certo muito dignas de se lerem, relativamente aos 575 doentes de que tratou o distincto médico, falto de todos os recursos, pois, segundo confessa, como meio de transporte tinha apenas um bom cavallo, e como instrumentos clínicos, sómente um thermómetro, um fonendoscópio e uma seringa de Pravaz.

São interessantes os quadros da morbilidade, e mortalidade segundo as idades e os sexos, dando o maior cõtingente os alcoólicos, tuberculosos e as mulheres grávidas. O sexo feminino foi alli, como noutras partes, mais attingido que o masculino.

J. S. TAVARES.

