



BO

C.P. ORGÃO DA INSTRUÇÃO

5º ANO—Nº 53—NOVEMBRO

PROFISSIONAL DO PESSOAL PORTUGUEZ

Problemas recreativos

CORRESPONDÊNCIA

Por lapso foi incluído no Quadro de Mérito do Boletim n.º 51 o decifrador «Sancho Pança» quando de facto lhe correspondia o Quadro de Honra. Fica feita a rectificação.

Pede-se aos colaboradores *Mefistófeles*, *Tupin*, *Costasilva*, *Novata*, *Mago*, *Britabrantes* e *Cruz Kanhoto*, que enviem produções visto estar quasi esgotada a reserva que oportunamente mandaram.

Pela lotaria de 25 do corrente, vai ser sorteado entre os decifradores dos Problemas Recreativos que satisfizeram às condições do concurso inseridas no n.º 46 do *Boletim da C. P.*, o prémio correspondente ao trimestre Julho-Setembro.

Para esse efeito os números da lotaria atribuídos a cada um dos concorrentes são os seguintes:

Novata	1 a 1111	Xaque	5556 a 6666
Britabrantes	1112 a 2222	Mago	6667 a 7777
Mefistófeles	2223 a 3333	Joluso	7778 a 8888
Cagliostro	3334 a 4444	Zé Sabino	8889 a 9999
Terco	4445 a 5555		

No trimestre Outubro-Dezembro a obra a disputar será *O Mundo na Mão*, oferta do Sr. Engenheiro Manuel Botelho da Costa, a quem o *Boletim* apresenta os seus agradecimentos sinceros.

QUADRO DE DISTINÇÃO

Pinto, 6 votos — Produção n.º 10

QUADRO DE HONRA

Terco, Xaque, Mago, Novata, Cagliostro, Mefistófeles,
Britabrantes e Joluso.

QUADRO DE MÉRITO

Zé Sabino (16,1) e Anvasil (12,1).

Soluções do n.º 51

1 — Pilanga, 2 — Esdrúxulo ou exótico, 3 — Emérito, 4 — Hiante, 5 — Servil, 6 — Tino-tina ou olho-olha, 7 — Maio-Maia, 8 — Entrepasto, 9 — Abato, bala, ala, fa, o, 10 — O dado dado e o vendido vendido, 11 — Aguas-turvas, 12 — Estadão, 13 — Estofa, 14 — Ero-gar, 15 — Foliada, 16 — Novena, nona, 17 — Altivo-alvo, 18 — Traqueja-traja, 19 — Relegar-regar, 20 — Trapilhos-tralhos, 21 — Granito-grato, 22 — Vila Viçosa.

Charadas sincopadas

1 — 3-Lê esta espécie de rimance popular em verso, que encontrarás uma seta feita de pau tostado — 2.

Bocarro

2 — 3-Soberba madrugada! — 2.

Zé Sabino

3 — 3-A peça dos eixos dos coches perdeu-se com o movimento da vaga em direcção à praia — 2.

Terco

4 — 3-As pessoas de actividade febril, não fazem charadas maçadoras com frases grandes — 2.

Xaque

5 — 3-Bom cão de guarda não é vulgar — 2.

Anvasil

6 — 3-Figura de pessoa ridícula só a faz um néscio — 2.

Sancho Pança

7 — 3-É uma quimera o teu discurso — 2.

Roldão

8 — 3-O berro do leão causa grande clamor — 2.

Roldão

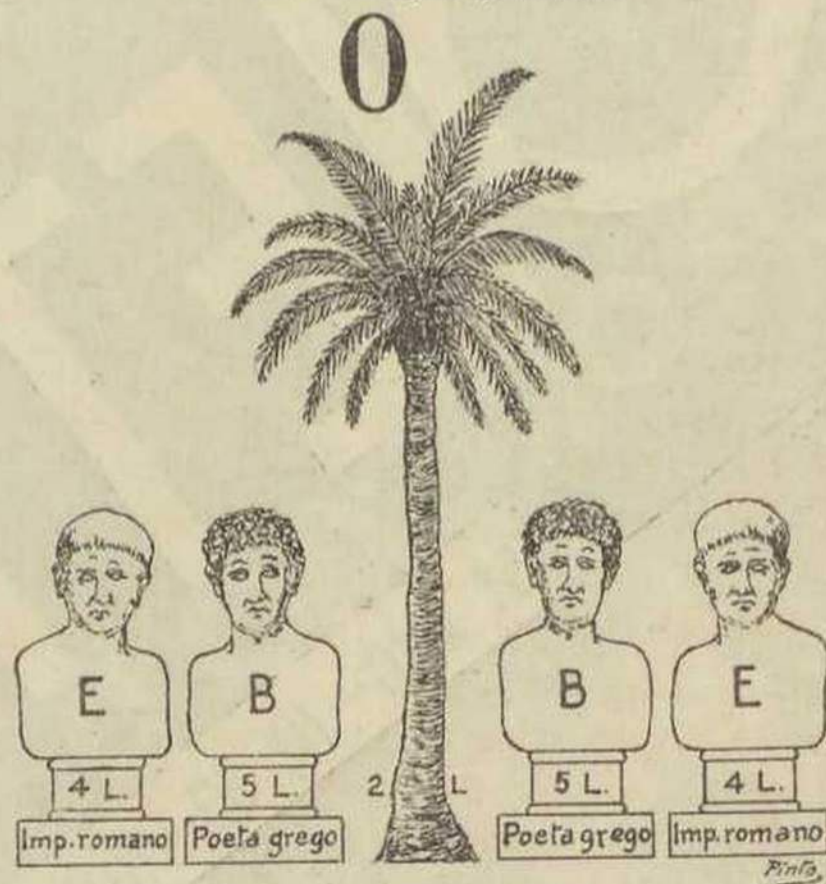
9 — 3-Na «constelação do hemisfério boreal» vê-se o resultado da acção que a gravidade exerce num corpo — 2.

M. D. Coelho

10 — 3-Puz termo ao amor que me ia custando a caro — 2.

Joluso

11 — Enigma pitoresco



(Continua na outra página interior da capa)

BOLETIM DA C.P.

ÓRGÃO DA INSTRUÇÃO PROFISSIONAL DO PESSOAL DA COMPANHIA

PUBLICADO PELA DIRECÇÃO GERAL

SUMARIO: O nosso comércio exterior especial em 1932. — Notável locomotiva tipo Mikado (2-D-2). — Digressão literária. — Higiene. — Consultas e Documentos. — Nova automotora Diesel. — Agricultura e jardinagem. — Curiosidades estatísticas. — Pessoal.

O nosso comércio exterior especial em 1932

Pelo Snr. Comercialista *Alvaro Lobo Alves*, da Divisão de Exploração

INFELIZMENTE, a temerosa crise que desde 1929 tanto tem assolado o mundo, continua a causar grandes perturbações.

Todos os países, com as suas capacidades de produção e aquisição fortemente restringidas e quasi sempre a braços com graves crises internas, procuram remédio no isolamento, refugiando-se no mais feroz dos nacionalismos económicos, rodeando-se de intransponíveis muralhas aduaneiras, e alheando-se em absoluto da política de cooperação internacional que os seus estadistas, em repetidos congressos e conferências, tanto reclamam e aconselham.

O nosso país, pôsto que menos atingido do que outros, tem no entanto sofrido as consequências da crise, e o seu comércio exterior especial — que é a importação de matérias primas e de mercadorias destinadas ao consumo do país, e a exportação de mercadorias produzidas no país ou transformadas pela mão de obra nacional —, muito se tem ressentido com a política de restrições com que, em toda a parte, tem sido ferido o nosso comércio exportador.

Segundo o *Boletim da Direcção Geral de Estatística*, a nossa importação e exportação atingiram, em 1932, os seguintes valores em escudos:

Designação das mercadorias	Importação	Exportação
I — Animais vivos....	3.864.393	6.179.983
II — Matérias primas para as artes e indústrias....	915.340.602	176.869.602
III — Fios, tecidos, feltros e respectivas obras....	130.227.300	56.430.348
IV — Substâncias alimentícias.....	385.802.772	487.559.834
V — Aparelhos, instrumentos, máquinas e utensílios empregados na ciência, nas artes, etc.	188.748.260	5.886.276
VI — Manufacturas diversas	232.433.092	55.186.464
Total	1.856.416.419	788.112.507

Se compararmos estes totais com os de idên-

ticos quadros, referentes aos anos de 1929 e 1930, publicados nos Boletins da C. P. de Abril de 1930 e Novembro de 1931, e com os do ano de 1931,

Anos	Importação	Exportação	Déficit
1929.....	2.519.176.222	1.069 683.539	1.449.492.683
1930.....	2.403.803.634	940.718.846	1.463.084.788
1931.....	1.727.956.401	807.714.646	920.241.755
1932.....	1.856.416.419	788.112.507	1.068.303.912

notaremos que o valor das importações, que se mostrava decrescente, sofreu um pequeno aumento no último ano, ao passo que continua diminuindo o valor representativo das exportações, mantendo-se portanto desfavorável o equilíbrio da nossa *balança do comércio*.

E' preciso, porém, notar que esse desequilíbrio desfavorável, ou *deficit*, está sujeito a várias correcções, sendo o seu valor, muito provavelmente, inferior ao que acima citamos.

As principais mercadorias que importámos e que mais contribuíram e contribuem para o desequilíbrio da nossa *balança comercial* são:

No grupo *matérias primas*, os combustíveis (antracite, hulha, lenhite e coque) e o ferro que nos custaram, respectivamente 111 e 107 mil contos.

No grupo *substâncias alimentícias* importámos bacalhau no valor de cerca de 110 mil contos, (além do que entrou no país como produto da pesca nacional e que podemos avaliar em 3 mil contos), açúcar, arroz e trigo nos valores de 63, 45 e 42 mil contos, respectivamente.

Igualmente avultam no quadro geral da nossa importação de 1932, cerca de 43 mil contos de aparelhos e máquinas industriais, de 27 mil de automóveis para passageiros, de 21 mil de fios de seda, etc., etc.

A' frente dos países de procedência destas mercadorias vem a Inglaterra, de quem, no ano que estamos considerando, as importámos no valor de cerca de 455 mil contos, seguindo-se-lhe os Estados Unidos (266 mil), a Alemanha (236 mil), a Bélgica-Luxemburgo (133 mil), a França (114 mil), Angola (84 mil), etc.

A' cabeça das mercadorias que principalmente exportámos, figura o vinho do Pôrto e as conservas de sardinha, que nos renderam, respectivamente, cerca de 168 e 153 mil contos. Vem a seguir a matéria prima de que somos os maiores produtores mundiais: a cortiça. Em aparas, pranchas, refugo, serradura e cortiça virgem comprou-nos o estrangeiro cerca de 65 mil contos. Em cortiça em rólhas, cerca de 21 mil contos.

Vendemos também cerca de 16 mil contos de minério, de 14 mil de pês louro, de 13 mil de madeira em esteios para minas, etc.

Os principais países de destino destas exportações são a Inglaterra, que nos comprou mercadorias no valor de 163 mil contos, a França no de 125 mil, a Alemanha no de 75 mil, Angola no de 55 mil, os Estados Unidos no de 50 mil, o Brazil no de 42 mil, etc.

A-pesar-dos esforços feitos pelas nossas actividades produtoras, a nossa importação e exportação, em 1932, foram mais desfavoráveis do que no ano anterior.

Oxalá esse facto, que não corresponde de forma alguma à ância de renovação da nossa indústria e à boa vontade da nossa agricultura, longe de nos desalentar, antes nos estimule para conseguirmos sempre mais e melhor.

E' certo que teremos sempre de importar.

Mas podemos exportar muito mais, e se as condições da época que atravessamos não nos ajudam, o que é verdade é que a realização desse objectivo depende muito da fé, do método e do patriotismo de todos os portugueses.

Notável locomotiva tipo Mikado (2-D-2)

TRATA SE duma nova locomotiva de simples expansão com 2 cilindros e distribuição de vapor por válvulas acionadas por excêntricos, podendo rebocar combóios de 475 Ton. numa rampa de 20‰ a 118 Km. à hora.

E' um exemplo notável duma locomotiva moderna de simples expansão. Estão sendo construídas 4 destas locomotivas nas oficinas da Companhia dos Caminhos de Ferro do Norte de França, além das 30 encomendadas na indústria particular.

Cada um dos quatro eixos conjugados suporta uma carga de 22 Ton. A caldeira é quasi idêntica às das locomotivas *Pacific* de grande velocidade que rebocam os combóios rápidos.

Este tipo de locomotiva reúne qualidades de grande potência a muito boas qualidades de andamento na linha.

O diâmetro, relativamente pequeno, das suas rodas motoras, (diâmetro 1 550 mm.), e peso aderente elevado por eixo, aliado à distribuição especial de vapor, permite a estas locomotivas rebocar combóios de 490 Tons. mantendo um horário mais apertado do que o anterior com cargas que não iam além de 325 Tons.

O fixe da locomotiva é de chapa de 35 mm.

eficazmente contraventado por peças de aço vasado.

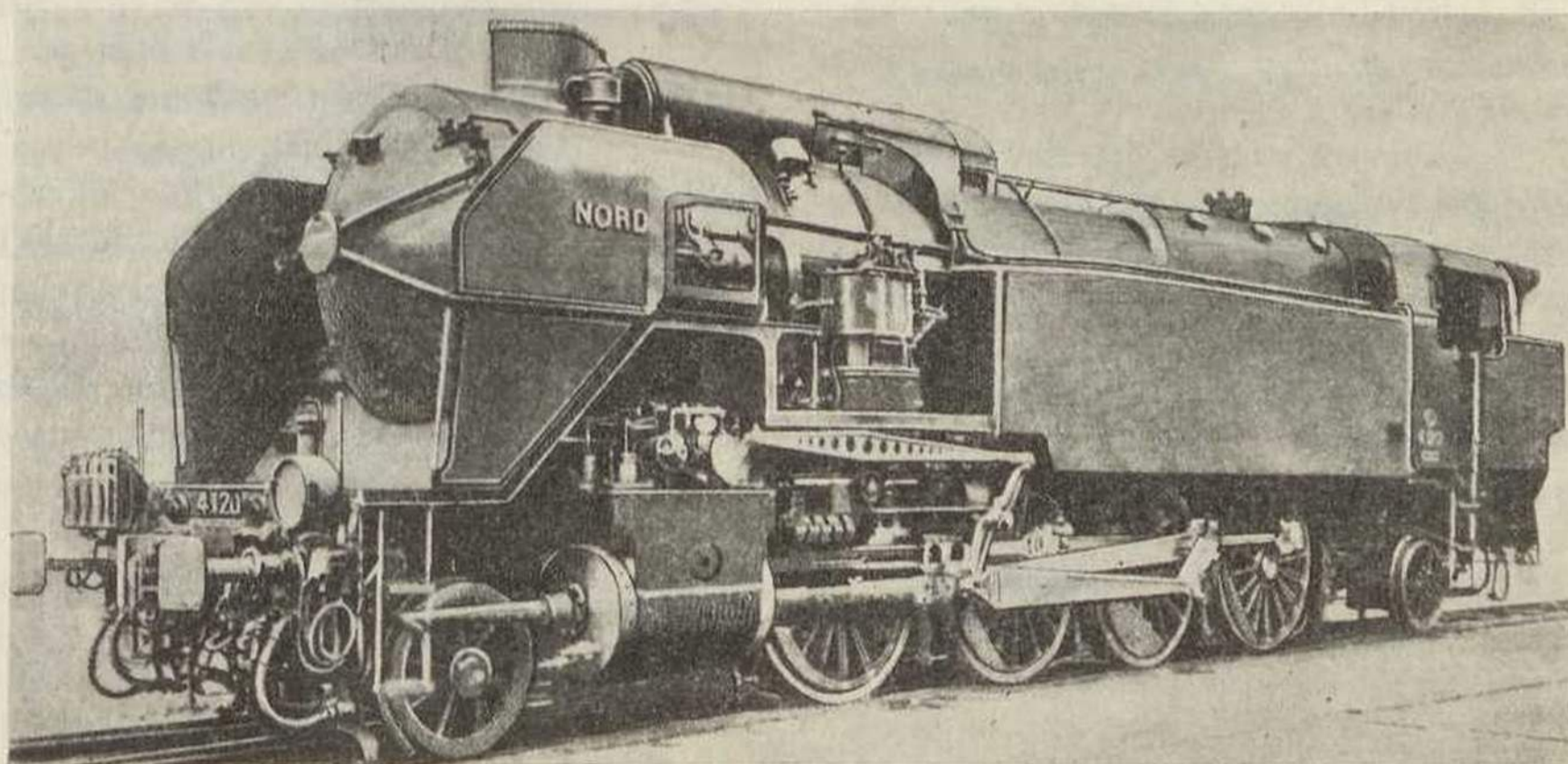
A locomotiva tem em ambos os cabeçotes a engatagem automática tipo Willison, que foi generalizada em tôdas as carruagens metálicas modernas para serviço sub-urbano.

Os eixos motores e conjugados, são de aço especial cromo-niquel o que permite nma diminuição de peso.

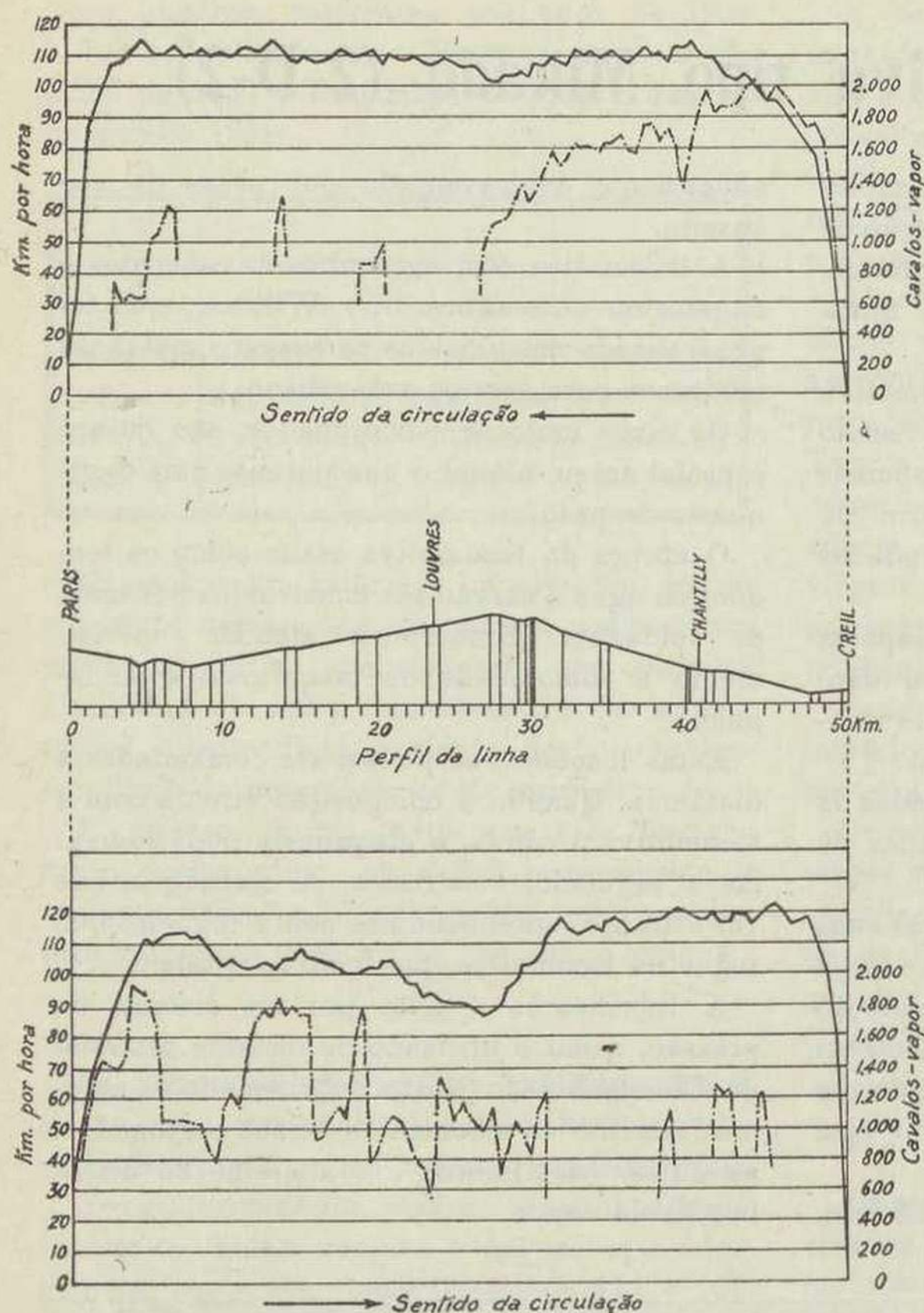
O abrigo da locomotiva assim como os tenders de água e carvão são construídos por meio de soldadura. Procurou-se atender especialmente à comodidade do maquinista e do fogueiro.

Estas locomotivas podem ser comandadas a distância. Quando a composição circula com a locomotiva à cauda, o maquinista pode comandar o regulador e os freios, da carruagem que vai à frente, entendendo-se com o fogueiro que segue na locomotiva, por meio dum telefone.

A lubrificação é feita por um sistema de pressão, como o utilizado no restante material da Companhia do Norte, lubrificando-se automaticamente os moentes dos eixos conjugados, as guias, os cilindros e o aparelho de distribuição do vapor.



A nova locomotiva tipo Mikado (2-D-2)



Diagramas das velocidades na linha Paris-Creil

O dispositivo mais interessante destas locomotivas é constituído pelas válvulas de admissão e escape dos cilindros, sistema Cossart. Permite êste dispositivo obter passagens de vapor amplas e aberturas rápidas, diminuindo assim notavelmente laminagens de vapor e contra-pressões.

As válvulas são de eixo vertical. Quando o regulador estiver fechado, as válvulas abrem automaticamente dando livre passagem entre os dois lados do cilindro diminuindo assim as resistências.

As válvulas são comandadas por 3 excêntricos, sendo um para as duas válvulas de escape, um para abrir as válvulas de admissão e outro para as fechar.

Os gráficos que aqui inserimos mostram claramente o trabalho que podem produzir estas locomotivas. Espera-se obter resultados ainda melhores; depois dos ensaios feitos com a primeira locomotiva de experiência foram feitas ligeiras alterações que devem trazer vantagens sensíveis. Esta locomotiva já rebocou um combóio de 9 carruagens metálicas e uma carruagem-dinamométrica prefazendo assim uma carga de 482 Ton. no percurso Creil-Paris (50,5 Km.) em 32 minutos e de Paris a Creil em 30 minutos e 14 segundos.

A aceleração a seguir às paragens foi sempre notável.

O traçado em «ponto-traço» também indicado no diagrama das velocidades, refere-se aos combóios actualmente em serviço com carruagens de madeira mais ligeiras.

Resumindo, podemos dizer que estas locomotivas produzem um trabalho contínuo de mais de 1700 CV. ao gancho de tracção, o que dará para um combóio de 500 Ton. numa rampa de 20 ‰ uma velocidade acima de 110 Km. à hora. Com o regulador fechado e em descida, manteve-se a velocidade de 95 Km. à hora do combóio de experiência, numa extensão de mais de 10 Km. com rampa de 20 ‰.

HIGIENE

CAPÍTULO VI

HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO

O *leite* é o tipo de alimento completo por nêle estarem associados os três princípios alimentares necessários à vida e alguns sais minerais em dissolução na água.

A sua substância *albuminóide*, chamada *caseína*, encontra-se na proporção de 35 gr. por litro.

Quando se deixa o leite em repouso, durante algum tempo, forma-se à sua superfície uma camada de *gordura* (*creme* ou *nata*) de que se faz a manteiga.

O sabor doce é devido ao seu *açúcar* (*lactose*) que se encontra na dose de 50 gr. por litro.

A *água* e os *sais* encontram-se no sôro.

Na alimentação dá-se a preferência ao leite de vaca.

O de cabra é muito usado, principalmente nas aldeias e também ha quem tome *leite de burra*, que o povo julgou ser superior a todos os outros e que se deu às crianças como tônico ou para reforçar a alimentação materna.

O leite deve considerar-se bom quando contém 50 gr. de gordura, medíocre se tem 30 a 35 gr.

Abaixo de 30 gr. é mau e não deve ser vendido como *leite natural*.

Infelizmente não é raro vender-se com 10 gr. e menos de gordura.

No leite cultivam-se e desenvolvem-se com a maior rapidez os micróbios de doenças de certa gravidade, provenientes das várias sugidades do animal e das mãos dos tratadores, arrastados durante a mungidura.

A gastro-enterite da criança, a escarlatina, a difteria e a febre tifoide podem ser transmitidas pelo leite.

De todas as doenças a tuberculose é a mais freqüente e também a mais grave.

O leite das vacas tuberculosas é perigosíssimo e por êle se transmite a doença ao intestino e pulmões.

Como medida de precaução, deve conside-

rar-se sempre impuro, devendo ser convenientemente tratado para destruição dos vários germes, que pode conter.

A fervura do leite destinado ao consumo diário é um meio de purificação ao alcance de todos.

Mas deve ter-se em atenção que êle se levante a 75° ou 80° e só ferve a 101°.

Deve pois tirar-se do lume mal se levanta, colocando-o ali de novo até ferver durante cinco minutos, pelo menos.

As *alterações* do leite, espontâneas ou propositadas, são nocivas principalmente à saúde das crianças que dêle se nutrem, quasi exclusivamente.

Desnata-se freqüentemente para fazer manteiga e mistura-se-lhe umas vezes farinhas para o engrossar e outras miolos e gorduras de animais para substituir a nata extraída.

Junta-se-lhe água e outros líquidos para aumentar a sua densidade, depreciada pela desnatação, o que torna o leite suspeito pela natureza da água empregada nessa falsificação.

Adiciona-se-lhe também acido bórico, borato de sódio, formól, como meio de conservação, o que não deve ser permitido, visto todos êstes produtos serem prejudiciais à saúde.

O leite destinado às crianças deve, depois de fervido, ser guardado em frascos muito bem rolhados, aquecendo o a banho-maria antes de ingerido.

O leite quente é mais nutritivo do que o frio.

O *queijo* é um derivado do leite, rico em gorduras e albuminóides, a que deve o seu apreciável valôr alimentar.

A *manteiga* é um alimento gordo que se obtem batendo a nata do leite.

Muito útil na alimentação das pessoas que emmagrecem e fácil de digerir, quando se usa no estado natural, perde essa qualidade depois

de derretida ou cosida. Deve, portanto, comer-se fresca.

Os micróbios do leite, incluindo o da tuberculose, podem também encontrar-se na manteiga que, apesar disso, se utiliza na alimentação dos tuberculosos que comem 100 e mais gramas por dia.

A manteiga falsifica-se juntando-lhe água, margarina, enxúndia e gorduras de vitela.

A *margarina*, manteiga artificial, rança menos do que a natural.

Quando fabricada com cébos de má qualidade, ou provenientes de animais doentes, pode causar perturbações graves.

Os ovos são também alimentos quási completos, mais nutritivos do que o leite, faltando-lhe a água.

Os de galinha são os mais empregados na alimentação.

Cada ovo pesa, em média, 60 gramas, sendo 7 gr. para a casca, 30 gr. para a clara e 17 para a gema.

A clara, rica em albuminas (45 gr. por ovo) unidas a sais e água, coagula-se pelo calor tornando-se insolúvel.

A gema, que também contém albumina (*vitelina*) é, principalmente, formada por substâncias gordas e muito rica em ferro e fósforo.

O valor nutritivo de um ovo com 50 gr. de peso equivale a 40 gr. de carne de vaca ou a 120 gr. de leite.

Os ovos apodrecem com facilidade. Podem conter micróbios do grupo paratífico e toxinas várias (*venenos*) que podem provocar acidentes da maior gravidade e até a morte.

Deixando cair o ovo em água salgada a 10% vai ao fundo se é fresco e sobrenada se está alterado.

O ovo fresco colocado diante da luz é translúcido.

Os ovos podem conservar-se durante muito tempo mergulhados em água ou em gelo.

Usa-se também cobrir a casca com uma camada de verniz, untá-la com vaselina ou coloca-los na areia ou em sal fino.

Os ovos digerem-se tanto mais facilmente quanto menos cosidos forem.

A omeleta é a preparação preferível, sendo os ovos batidos com força.

Além disso presta-se à incorporação daservas, chouriço, presunto, queijo, batatas, etc., tornando-se assim mais nutritiva.

Os ovos convêm mais às crianças do que aos velhos e a estes mais do que aos adultos.

As crianças fornecem alimentos de crescimento; para os adultos é um alimento concentrado que fornece mais gordura do que sangue. Convêm, por isso, aos indivíduos magros, aos intelectuais mais do que aos ociosos e a estes mais do que aos trabalhadores manuais.

Os ovos nutrem especialmente o cérebro, excitando-o.

Os alimentos de origem animal são os mais reparadores, por isso o homem não pode, em geral, dispensar a carne, embora não deva alimentar-se dela exclusivamente. Chama-se carne ao tecido muscular dos diversos animais, habitualmente empregados na alimentação. A carne dos mamíferos (*vaca, vitela, carneiro, cabrito e porco*) têm um valor nutritivo equivalente.

A carne das aves de capoeira (*frango, galinha e pombo*) é mais leve e, por esse motivo, muito útil para os doentes e convalescentes; a do pato e do peru, sendo mais pesada, é muito alimentar e saborosa.

A dos animais selvagens (*coelho, lebre, viado etc.*) e a das aves de caça, (*perdiz, galinhola, faisão etc.*), têm um sabor particular que a torna muito desejada.

Chamam-se vulgarmente *carnes vermelhas*, às do boi, carneiro, cavalo e porco adulto;

carnes brancas às de coelho manso, leitão, frango, galinha e peru;

carnes escuras, às da lebre, coelho bravo, galinhola e pato bravo.

É de boa consistência a da vaca, carneiro e porco, pouco consistente a do cabrito, vitela e cordeiro.

Cortada à faca deve cada uma das superfícies ter o aspecto de um mosaico de pedras irregulares, do qual se escôa um líquido, ou suco, vermelho vivo, de reacção ácida, quando a carne é sã e fresca.

Quando o mosaico se não desenhe e o suco

fôr esbranquiçado, amarelado e mal cheiroso, deve a carne ser posta de parte como suspeita.

A carne do boi de 6 a 7 anos, alimentado no campo, é a melhor.

A de vitela é menos rica, mas é de mais difícil digestão, ao contrário do que muita gente pensa.

A vitela nova (2 a 3 anos) é muito tenra, mas bastante tóxica e, por isso, não deve ser usada pelas pessoas que sofrem de reumatismo, gota, eczema, etc.

A carne de carneiro aproxima-se muito da do boi e a do cabrito da de vitela.

A do porco é mais compacta e gorda, pelo que é de mais difícil digestão, sendo em compensação, facilmente assimilada e muito bem tolerada pelos doentes dos rins.

O toucinho e a banha prestam bons serviços como alimento, pela gordura que contêm.

A gente do campo em certas regiões do nosso país serve-se dêles para preparar as sopas e até os come com pão.

Da carne de porco fazem-se as carnes ensacadas ou enchidos (*chouriço, salpicão ou paio*) e o *presunto*, de alto valor nutritivo, por si só ou associado à carne de vaca.

Com elas se varia a alimentação, podendo até comer-se sem preparação alguma quando não ha outros recursos alimentares.

Não está nos nossos hábitos comer carne de cavalo, muito usada em alguns países. Tem o valor alimentar equivalente à do boi, se o cavalo fôr bem nutrido, mas é menos gorda e de sabor adocicado.

As carnes provenientes de animais fracos ou doentes ou de animal morto por doença, não devem, em princípio, ser empregadas na alimentação, embora haja algumas doenças, como a peste bovina e a peripneumonia, que se não transmitem ao homem.

Outro tanto se não pode dizer do *carbúnculo* e da *tuberculose* que se podem contrair comendo carne de animais com estas doenças.

A carne de porco é, por vezes, atacada pelas triquinas, pequenos vermes de um milímetro de comprimento. Um quilo de carne de porco pode conter até cinco milhões que, ingeridos, atravessam o intestino e vão alojar se nos músculos, de que se nutrem e onde se instalam,

podendo aí viver durante anos, dando lugar à *triquinose*, doença grave e muitas vezes mortal. A triquina morre a 70°.

A *ténia* ou *solitária* é hospede habitual do porco e do boi.

No boi, a *ténia* ocupa principalmente a língua.

A *ténia* proveniente da ingestão da carne de porco pode atingir 6 a 8 metros de comprimento.

A temperatura de 70° ou a salmoura de três semanas destroem os *cisticercos* (larvas das *ténias*).

A carne de animais velhos, magros e cansados é muito tóxica.

Depois de mortos contêm venenos (*ptomainas*) que nem sempre se destroem cosendo a carne, que entra em putrefacção rapidamente.

A carne assim ingerida produz sintomas de gastro-enterite (vômitos, dores abdominais, diarreia) ou de maior gravidade (vertigens, prostração, câibras, algidez, etc.), podendo até dar lugar à morte.

A carne crua é um alimento estimulante e reconstituente favorável aos convalescentes e tuberculosos.

O seu emprêgo pode ser perigoso. Tira-se da carne, por expressão, 30 a 40% de sôro que tem, por litro, cerca de 10 gr. de albuminóides, 9 gr. de sais minerais e 47 gr. de matérias extrativas.

O suco da carne é inferior em qualidades alimentares à carne raspada, muito mais usada.

A carne cosida deve ser a preferida, não só por se terem destruído os parasitas e germes, que ela pode conter, mas ainda por ter um aroma que excita a secreção do suco gástrico.

A fervura da carne serve para preparar o caldo.

Quando se quer obter um bom cosido sacrifica-se o caldo.

Se se pretende um bom cosido e uma boa sopa, deve coser-se em 1 litro de água, durante algumas horas, 400 gr. de carne com 25% de osso a que se podem juntar alguns legumes (110 gr.). A carne perde 40% do seu peso, passando ao caldo a maior parte dos seus elementos nutritivos.

O caldo é principalmente um alimento excitante, estimulando o apetite, fácil de digerir e de assimilar.

A carne pode conservar-se pela dessecação que se obtém cortando-a em tiras que se expõem ao sol durante alguns dias.

Assim esterilizada chama-se *carne seca*, muito usada no Brasil.

A *salmoira*, que consiste em submeter a carne à acção de uma camada espessa de sal durante 15 dias, é muito usada no nosso país para conservar a carne de porco.

A carne assim preparada é difícil de digerir e produz no fim de certo tempo perturbações digestivas e gerais. O uso dos legumes combate estes accidentes.

O *fumeiro*, também muito usado no nosso país para conservar a carne de porco que, depois de salgada, é exposta, durante algumas semanas, à acção do fumo, que a torna imputrescível conservando-lhe a sua cor, elasticidade e valor nutritivo e adquirindo um sabor especial que a torna apetecida.

A *carne de conserva* que se obtém pela acção do calor a 115° a 120°, durante duas horas, é de difícil digestão e muito perigosa pelas fermentações secundárias que podem produzir-se.

A *carne congelada* póde conservar-se durante seis meses e mais.

Deixando-a descongelar lentamente ao ar, retoma o aspecto, a elasticidade e o gosto que primitivamente tinha.

A sua composição não se modifica sensivelmente e não apodrece mais depressa do que a carne fresca.

Cosida, tem o gosto habitual; assada, sabe a carne queimada.

As *fressuras* (*coração, pulmões, fígado, baço, etc.*), as *mãos* de vaca e de carneiro, a *cabeça* de porco, o *estômago*, os *intestinos* do boi e do porco, a *cauda* do boi, etc., chamadas *miudezas*, são muito empregadas na alimentação e com elas se preparam iguarias muito apreciadas.

Bastante ricas em gordura e algumas em gelatina, têm um sabor especial e característico.

O *coração*, que, no estado normal, tem a cor castanha escura ou avermelhada, não é bom alimento, pois, apenas, fornece sangue quando não é muito grelhado ou cosido, embora possua algum azoto.

Os *pulmões*, quando são, mostram-se rosados, cor de camarão cozido e flutuam na água e são mais nutritivos que o coração.

O *fígado* é alimento completo pela sua riqueza em albuminóides, gordura e amido e pela quantidade de ferro que contém.

Presta-se por si só, ou combinado com outros alimentos, a variadas preparações culinárias, algumas bastante populares (*iscas*), tôdas de grande valor alimentar e pouco dispendiosas. Goza de justificada fama como específico no tratamento das *anemias graves*, sendo também usado pelos convalescentes em estado de fraqueza intensa.

O *fígado cru* é o que mais convém a estes casos; mas o seu uso prolongado trás a repugnância, chegando a não ser tolerado, pelo que se preparam extratos de fígado que se recomendam como medicamentos.

O fígado dos bovinos é, no estado normal, de grande volume, de cor bastante pálida, violácea ou de chocolate, não devendo ser muito duro e não conter nódulos, nem cálculos, na sua substância.

E' uma das vísceras que mais rapidamente se decompõe, principalmente no verão, e em ocasião de trovoadas o que também se dá com a carne e peixe.

Para retardar esta decomposição mergulha-se em água durante algumas horas. Sempre que se mostre congestionado, muito endurecido e tenha cálculos, ou quistos, deve ser pôsto de parte.

O *fígado* da vitela é mais apreciado pelo seu sabôr e por ser muito tenro.

Com o *fígado* do pato prepara-se um alimento de luxo, riquíssimo em gordura, bastante assimilável e de utilidade para combater a desnutrição.

E' talvez o melhor alimento para os tísicos, aconselhando-se aos magros que suportam mal as gorduras.

O *baço* tem hoje mais consideração por se lhe attribuirem propriedades idênticas às do

figado, devido á sua riqueza em ferro que, durante muito tempo, se julgou pouco assimilável. Quando a rez tem saúde apresenta-se comprido e igualmente largo em toda a sua extensão, de côr parda, azulada, e aspecto de chagréu.

Os *rins* são, como o figado, ricos em albuminoides.

Devem ser abertos e muito bem lavados em repetidas águas para perderem o gôsto da urina, bastante desagradável e nocivo à saúde.

Prestam-se a ser cosinhados de várias maneiras, algumas muito apreciadas constituindo iguarias de luxo.

Os rins são bons para a alimentação quando cobertos pelo cebo e de côr vermelha acastanhada, devendo ser regeitados quando muito pálidos e apresentem cálculos, matérias suspeitas ou atrofiados.

O *sangue* aproxima-se pela sua composição do *suco da carne*.

É um alimento muito completo, como portador de princípios nutritivos aos diferentes órgãos; mas também é um veneno muito completo por tirar dos mesmos órgãos todos os resíduos. Perigoso é, pois, o uso do sangue cru, muito usado no tratamento dos anémicos e convalescentes, quando não seja de animais absolutamente sãos.

Como alimento usa-se mais o sangue de porco, cosido e, como neste estado, é pouco nutritivo, junta-se-lhe gordura da mesma origem e assim se prepara com pedaços de figado e de carne dos lombos o chamado *serrabulho* muito apetitoso e apreciadíssimo na época da matança e também muito nutritivo. Igualmente se fazem chouriços de *sangue* do porco, chamadas também *morcelas* de sangue, com que se temperam os caldos, se comem com pão, ou com ovos, constituindo assim um bom alimento.

O *sangue de porco* é o mais gordo e o do carneiro o mais magro. Entre os dois, e por ordem, estão o do boi e o do cavalo.

Os *miolos* são muito ricos em gordura lecitina e fósforo.

Comem-se em geral com ovos, em omeleta e assim se obtém um prato muito nutritivo; pela sua riqueza em fósforo pode ser útil aos intellectuais e às crianças débeis.

O *bucho* (*estômago*) e as *tripas* (*intestinos*) do boi são muito usados na alimentação.

A dobrada provém do estômago do boi e na falta dêste do do carneiro, a que se tira a membrana que o forra interiormente e a gordura, em caldeiras contendo água a ferver e em seguida cortado em pedaços.

É muito apreciada em algumas terras do país e come-se em geral acompanhado com feculentos (grão ou feijão branco).

O *estômago do porco*, convenientemente lavado, conservando-lhe a mucosa, é o melhor e o mais profícuo meio de tratamento das anemias perniciosas graves, considerado actualmente muito superior ao figado.

Preparam-se na indústria farmacêutica *extratos da mucosa secca do estômago do porco*, em pó e em comprimidos, muito caros, pelo que, em sua substituição, se recorre ao *bucho do porco* que, em certas terras do Alentejo, é comido como a dobrada.

As *tripas* são muito apreciadas e bem cosinhadas na principal cidade do norte do país, constituindo um prato especial, muito afamado e procurado.

Por si, pelos condimentos e alimentos que se lhes associam, é um prato de certo valôr alimentar, também usado pelas classes menos abastadas por ser económico.

A *pele* constitue a maior parte da substância comestível da *cabeça* de vitela ou de porco, das *mãosinhas* de carneiro ou de vitela e das *orelhas*.

É muito rica em gelatinas e nucleínas, pelo que não deve ser usada pelos gotosos e reumáticos, embora se possam considerar como dotadas de regulares qualidades nutritivas.

As *carnes* e as *vísceras* dos animais usadas na alimentação podem ser alteradas por certas mósas que, no verão, depõem os ovos nos interstícios musculares.

Dêsses ovos, que se desenvolvem rapidamente, provém *larvas* que destroem e decompõem a carne, podendo entrar no organismo humano e dar lugar a uma doença grave conhecida pelo nome de *myasis*.

As mósas perigosas são a *môsa doméstica*, ou *môsa dourada*, de côr verde que deposita os ovos nos cadáveres; a *môsa azul*, ou *da carne*,

que deposita nesta as suas larvas e um líquido que acelera a decomposição da carne e a *môsc*a *carniceira*, de olhos encarnados e corpo cinzento, com manchas e riscas negras no abdomen e torax que se desenvolve imenso.

Para evitar o ataque das *môsc*as deve guardar-se a carne em frigoríficos ou, quando os não haja, em caixas forradas de rede metálica de malhas apertadas por onde elas não possam penetrar.

A *môsc*a vulgar é também bastante perigosa, poisando em todas as porcarias, podendo, por isso, ser portadora de elementos de decomposição ou de infecção da maior gravidade.

A carne dos vários *peixes* que povoam os mares, lagos e rios, é um excelente alimento. Embora um pouco inferior em albuminoides à carne de vaca, tem bastante gordura e substâncias gelatinosas, sendo, em geral, muito rica em fósforo.

Os peixes magros (*linguado, sôlha, azevia, bacalhau, cherne, pescada, rodovalho, goraz*, etc.) digerem-se mais facilmente do que os gordos (*salmão, sável, tainha, eiró ou enguia, lampreia*, etc.).

O *atum* possui notáveis qualidades alimentares aproximando-se da carne do açougue, mas é de difícil digestão. Os peixes do mar têm mais sal do que os de água doce e estes mais fósforos.

A *sardinha, carapau, sarda* ou *cavala* são os peixes mais ricos em substâncias azotadas.

De um modo geral os peixes das nossas costas marítimas são saborosos, regularmente nutritivos, prestando-se para variar a alimentação.

A carne dos peixes altera-se com extrema facilidade, dando lugar a acidentes gástricos e intestinais, verdadeiros envenenamentos alimentares, e a erupções da pele (*urticarias, eczemas, furunculoses*, etc.).

Devem, por isso, comer-se no máximo estado de frescura ou de conservação.

O calor, o sal, o fumo e o frio empregam-se também para conservar a carne de peixe.

As conservas pelo vapor a elevada temperatura, quando feitas com os necessários cuidados, tanto pelo que respeita à escolha dos peixes, do azeite, e até das próprias caixas, são de grande utilidade nos meios em que se não pode obter peixe fresco. No nosso país a indústria de conservas fornece produtos apreciáveis.

A sardinha, o carapau, a sarda, e o atum, conservadas em sal, são muito usadas nas terras da província e, principalmente, nas aldeias pelas classes menos abastadas sem perigo de envenenamentos.

São excelentes alimentos e prestam-se a várias combinações muito apetitosas e de fácil digestão.

A acção directa do sol, combinada com a do sal, serve para secar os peixes e conserva-los durante muito tempo. Assim se preparam a pescada, a sarda escaladas e o bacalhau seco, todos saborosíssimos, de apreciável valor alimentar, não dando lugar a envenenamentos.

Com o *bacalhau (fiel amigo)* bastante rico em albuminoides fazem-se variadas e apetitosas iguarias.

Come-se cru, cosido, frito, grelhado, assado, guisado, etc., de muitas maneiras e tem lugar tanto na mesa do rico, como na do pobre.

Fácil de transportar, sob um pequeno volume tem um grande valor alimentar.

(Continúa)

Sêde aceiado, em vós, em vossa casa e na nossa

Digressão literária.

Henrique Lopes de Mendonça, escritor contemporâneo, falecido ha meses, occupou nas letras pátrias um lugar preeminente. A sua extensa obra abrange o teatro, onde alcançou brilhantes êxitos, o romance e a novela histórica. Neste último género, foi inextinguível na série de narrativas genericamente intituladas Cenas da Vida Heróica.

Nasceu em Lisboa em 12 de Fevereiro de 1856 e estreou-se no teatro com o drama em verso A Noiva, em 1884, que alcançou os melhores encômios da critica. Entre as suas peças de teatro, convém destacar O Duque de Vizeu, Afonso de Albuquerque e A Morta. No género de romance histórico escreveu Os Orfãos de Calecut e Terras de Santa Cruz. A série de narrativas históricas comprehende 8 pequenos volumes onde se relatam interessantes episódios da História nacional, sobretudo da occupação do Norte de África e da India. De uma das novelas desta série extraímos o trecho que segue:

A cavalgada dos nus

.....
.....
A licença foi concedida sem grande relutância pelo conde D. João Coutinho. Há muito que não se davam, com efeito, correrias da mourama, e pelos arredores de Arzila nada havia que pudesse excitar desconfiança. Contra alguma horda perdida de almogavares infiéis, das aldeias não guarramadas, iriam de sobra apercebidos os cavaleiros. Organizou-se pois a calvagada, tão luzida quanto a previra João Martins e o mourisco António Coutinho. Eram vinte esforçados portugueses, armados de lança e adarga, montados em possantes e fogosos corcéis arábicos, animados menos porventura pelo ardôr filantrópico de acudir ao mísero tísico do que pelo alvoroço da carreira por essas campinas férteis do Habat.

Saíu a cavalgada pela porta da Ribeira, e foi seguindo para nordeste. Sobre as muralhas, assistiam à partida os officiais e a população da vila. No meio da garrida turba, divisava-se o arnés reluzente e a gorra emplumada do capitão. Curiosas pela aventura, muitas damas de Arzila alongavam a vista pela extensão verdejante, que ondulava até ao longínquo outeiro de Taliconte, do cimo do qual se descobria toda a estrada que corria para Alcácer. E à esquerda, rugindo de encontro aos penhascos em soluços

de escuma, desenrolava-se a amplidão azul do oceano, sobre a qual apenas se viam, a pouca distância da praia, movendo os mastros num balanço rítmico, duas fustas portuguesas.

Com o mourisco à frente, a servir de almocadém da almogavaria, cavalgava alegremente o trôço de portugueses, trocando chufas, desafogando em risos, interrogando os horizontes. Nem viva alma por essas terras fóra. A erva, luxuriante e aveludada, quebrava-se sob as patas dos cavalos. E do imenso mar verde irrompia a floração variegada dos cistos, das almecegueiras, das bétulas. Orlando os atalhos, as sebes engrinaldavam-se com o oiro vivo das giesteiras. Mais longe, para o interior, erguiam-se de onde em onde, com a sua trunfa de verdura, os carvalhos anões; ao passo que os troncos escorchados dos sobreiros pareciam sangrar, ao calor vivo do sol. E o silêncio profundo e solene da natureza em gestação era apenas cortado pelo marulho lento das vagas, carpindo ao longe.

Cêrca de uma hora foram trotando os cavaleiros. De quando em quando, do cimo de uma colina, descobria-se-lhes ante os olhos um panorama soberbo: sete léguas de costa, bordadas de rochas, limitadas ao sul pelas tôrres pardacentas de Arzila, ao norte pelo vulto sombrio do cabo Espartel como a sentinela extrema do

Al-Garb. E o mar, o mar infinito, o Bar-el-Quebir dos árabes, fulgurava a perder de vista com lampejos diamantinos, como a protestar contra a velha alcunha de Tenebroso, perante os olhos de seus vencedores, os portugueses.

Chegaram finalmente ao Rio Doce. Numa várzea nemorosa corria êle, estreita faixa de água vadeável, límpida e risonha, por um leito de cascalho e de terra arenosa. Para além, na outra margem descoberta de arvoredos, erguiam-se lombas verdejantes, que se prolongavam para oeste até ao pôrto de Halemoquique, ao passo que para leste iam morrer no vale de Jorge Vieira.

A sombra era aprazível, o ar fresco, a água cristalina. Fatigados da correria, abrasados pela soalheira intensa, os portugueses descalçaram contentes. E um estrugido de vozes alegres ressoou sob as copas espessas, através das quais se coavam filetes de luz dourada.

Espavoridas pelo tumulto, as rãs pulavam para o rio, abrindo círculos na superfície espelhada e levando para longe o coaxar lamentoso. E as ramadas das árvores estremeciam ao de leve sob os bandos alados, que erguiam o vôo, chilreando em desordem.

— Bem desmancha-prazeres fômos agora — exclamou James Dias, erguendo o semblante para uma nuvem de pardalada que se afastava a pipilar desesperadamente.

— Eh! que quereis? Coisas de guerra, James! — redarguiu João Martins, anediando o pêlo negro e lúcido do seu alfaraz, que escorria de suor. — Aos bichos da terra e do ar conquistámos êste pouso...

— *Increpuit volucrum densis exercitus alis!* — declamou beatamente James Dias, sem desfitar o olhar embevecido da passarada que redemoïnha sobre êles.

— *Et cum spiritu tuo!* — regougou com zombeteira gravidade um esgalgado homem de armas, de bigodeira erriçada e carantonha cómica.

As gargalhadas redobraram.

— Décho de escolar, que anda a desperdiçar o seu latim por terras de mourama! — acudiu outro cavaleiro.

— Antes escarrar aravia!

— Atirando um punhado de terra pelas goelas dentro!

— Olhai o mourisco que se assanha!

— E se êle desata a vomitar a sua algaravia, é como se abrisse uma capoeira de gansos em fúria de grasnidos.

De um lado e do outro surdavam as exclamações e os ditérios. Cruzavam-se os motejos, fervilhavam sarcasmos, estuziavam chistes. Parte dos improvisados expedicionários apresentava as rêdes para a pesca, outros descalçavam-se para as alongar pelo riacho, outros enfim tiravam os jaezes aos cavalos para os refrescar com os mandis encharcados, quando ressoou sobre a algazarra a voz estridente e juvenil de João Martins, imitando com a mão cerrada o clangor de uma trombeta e bradando em tom de aráuto:

— Ouvide!

Mas foi necessário repetir com porfia a intimação para que um silêncio relativo se estabelecesse.

— Amigos — prosseguiu êle — os nossos corpos afogueados requerem o frescôr da água. Ponhâmo-los de mólho, como carne de enxerça! Mais saborosos nos acharão as donas de Arzila, já fartas e refartas de salé. Ao banho!

— Ao banho! — gritaram todos com uma aclamação estrondosa.

Num relance todos despiam marlotas, pelotes e gibões, todos se desembaraçavam de arneses, coxotes e braçais, em quanto as lanças, tanchadas no terreno, entre a relva crespá e alta, semelhavam reluzentes abrolhos de um espinheiro colossal.

.....

E as gargalhadas retumbavam cada vez mais sonoras na serenidade bucólica do sítio. Nas rêdes que se puxavam para a margem palpitavam já, como pequenas lâminas vibráteis, os peixitos do rio: tencas, bordalos, enguias, cadozes, aos quais se misturava por vezes o mosqueado das trutas. A colheita dos cágados adiantava-se a olhos vistos. Dentro de um capacete invertido esperneavam já mais de uma dúzia dêsses réptis. Entre o fêno verdejante, os cavalos, despojados de jaezes, retouçavam à sôlta, erguendo a espaços a cabeça fina, como jubilosos e gratos pelo inesperado regabofe.

No meio da medonha matinada, uma só per-

sonagem mantinha o fleugma melancólico da sua raça, banhando-se com o mesmo metódico respeito que outrora vinculava às abluções da seita renegada: era o elche mourisco António Coutinho, o almocadém da almogavaria.

De repente, êle interrompeu-se no lávacro. E, como um galgo que fareja a caça, ergueu o rosto fusco e vivo, fazendo ao mesmo tempo um aceno enérgico, a reclamar silêncio. Mas foi mister, para que lhe obedecessem, bradar em voz forte e imperiosa:

— Calai-vos, por Deus!

No meio da calada, que se fêz de improviso, ouviu-se o reboar longínquo de um canhão. Quando com os olhos apenas se interrogavam, para não quebrar o necessário silêncio, outro tiro se seguiu, amortecido pela distância, mas vindo distintamente das bandas de Arzila.

— Temos novidade — murmurou o mourisco, encaminhando-se apressadamente para terra.

— São os da vila que nos chamam — acrescentou João Martins.

— Ou nos dão sinal — sugeriu outro.

Todos, surpreendidos e ansiosos, seguiam o almocadém, quando Mem Fogaça, que ficara a meio do rio, teve uma exclamação de espanto:

— Olhai!

Apontava na direcção da montante. Todos se lhe aproximaram, ardendo em curiosidade, e só por extremos de prudência se abafou um grito geral de alvoroço.

Na curva sinuosa que fazia o rio, ao sair do vale de Jorge Vieira, alvejava nitidamente uma cavalgada oscilante de albornozes mouriscos, acima dos quais chispavam armas. Para o grupo dos banhistas se dirigiam silenciosos, mas resolutos, e os cavalos da vanguarda já imergiam na água os curvilhões negros.

Um grito de:

— Sant'Iago!

rompeu quasi unísono das bôcas dos portugueses. E sem se lembrarem da sua estranha situação, arrojjaram-se em tumulto para o pouso das lanças, dispostos a fazer temerariamente face ao inimigo. Mas um novo brado inarticulado de António Coutinho os susteve. E aos

que se tinham deixado ficar ainda no meio do rio deparou-se um novo espectáculo que, desta feita, lhes coou pela espinha um vago arrepio de terror.

A juzante do rio, descendo as lombas que iam morrer no pôrto de Halemoquique, à distância de um tiro de besta, quando muito, uma horda de infiéis, encavalgados em vistosos alfarrazes, ameaçava os despreocupados expedicionários. E, sentindo-se descobertas, de ambas as hostes sitiadas da mourama surdiu uma grita gutural e tremenda, que ecoou pelas profundezas da várzea, e no meio da qual apenas se distinguia a frase consagrada dos mussulmanos.

— *La illah ill'Allah!* (O único Deus é Alá!).

E' indescritível a confusão que seguiu. Assoberbados por fôrças, pelo menos, vinte vezes superiores, ainda quando se encontrassem devidamente armados e equipados, aos portugueses não restaria senão o recurso extremo da fuga. Mas, nas circunstâncias presentes, o expediente impunha-se como única, e ainda assim bem precária, esperança de salvação.

Os mouros avançavam agora com tal rapidez, apenas demorados um pouco pelas dificuldades de vadear a exígua corrente, que nem havia tempo de retomar as vestimentas, disseminadas ao acaso sobre os relvões da margem.

Os almogavares cristãos apenas puderam empunhar as lanças, e saltaram à ventura, sem escolha e sem ordem, sobre os cavalos desajezados que relinchavam de surpresa, segurando os como guia única pelos cabrestilhos. E começavam a galopar sobre a alcatifa esmeraldina do campo, embebidos no silêncio solene do perigo iminente, quando ressoou a voz chocarreira de Mem Fogaça, que escarranchava no cavalo em osso as pernas nuas e esqueléticas:

— Eh! James! Olhai a vossa Diana!

.....

HENRIQUE LOPES DE MENDONÇA — *Sangue Português.*



Consultas e Documentos

CONSULTAS

I — Tráfego e Fiscalização

Tarifas:

P. n.º 534. — Louzã despacha com frequência para Estarreja latas vazias usadas, em g. v., portes a pagar, com o pedido por escrito pelo expedidor em declaração de expedição para lhe ser aplicada a Tarifa Geral. Tenho feito esta taxa da seguinte forma: base 5.^a com o multiplicador 6 e 50% por se tratar de volumes com menos de 100 Kg. por m³ como preceitua a Tarifa Geral. Julgo assim fazer bem, mas há quem discorde, dizendo que apenas se deve aplicar a Tarifa Geral com o multiplicador 6 sem a majoração de 50%, o que a meu ver contraria as disposições que acima cito.

R. — Desde que os volumes a transportar ao abrigo da Tarifa Geral, sob a designação de «*taras usadas*», pesem menos de 100 Kg. por m³, ser-lhes-á aplicado o preço da base 5.^a, aumentado de 50%, com o multiplicador 6 (§ 1.º do art. 28.º da T. G.).

P. n.º 535. — Desejava que me indicasse quais as máquinas agrícolas a que é concedida a redução de 10% na manutenção, estabelecida na 2.^a das condições particulares do § 5.º do art. 3.º da Tarifa de Despesas Acessórias, visto estas máquinas agrícolas serem aquelas que segundo a nossa Classificação Geral são consideradas como veículos e compreendendo eu por veículos os abrangidos pelo Capítulo XIV da Tarifa Geral.

R. — No que se refere a máquinas agrícolas, a redução de 10% estabelecida na 2.^a condição particular do § 5.º do art. 3.º da Tarifa de Despesas Acessórias, só é aplicável a aparelhos compreendidos no nosso regime tarifário como *veículos*, isto é, que servem para a condução de pessoas ou objectos, em serviços propriamente agrícolas.

Estão neste caso, por exemplo, as *cubas montadas sobre rodas* que servem para os vindima-

dores conduzirem as uvas para os lagares, e que por isso estão em condições de lhes ser feita a redução de 10% nas despesas de manutenção, nos termos da condição acima citada, mas incidindo unicamente sobre essas despesas.

II — Movimento

Livro E 1:

P. n.º 536. — Desejo saber em que condições se deve fazer o carregamento de um tambor com sulfureto de carbono.

A meu ver tal mercadoria deve ser carregada em vagão fechado, desprovido de cêpos colocando-se de um e outro lado do vagão, um dístico indicando qual a mercadoria que este transporta.

R. — O sulfureto de carbono é uma matéria inflamável muito perigosa com a qual todos os cuidados são poucos.

Para o seu carregamento, é preferível um vagão aberto desprovido de freios, por ser perigoso que qualquer faísca produzida pelo atrito das rodas lance fogo à mercadoria que deve ir bem distante da máquina.

Quanto a acondicionamento, deve ter-se em vista o que se diz na alínea b) do Capítulo II da Tarifa Especial n.º 1 P. V.

Livro E 12:

P. n.º 537. — Desejo ser elucidado por quem deve ser feita a reserva em A. V. 20, quando falta qualquer volume do Armazém de Víveres por culpa do mesmo Armazém.

Os volumes foram descarregados certos, mas em A. V. 20 vem mencionado um volume que não vem mencionado no modelo em poder do condutor.

O destinatário quer que a estação lhe faça reserva.

R. — Com as remessas dos Armazens de Víveres, procede-se como se fôsem remessas do Público.

Se faltou ou sobrou um volume que não ia mencionado no A. V. 20 — esclarece se isso nos mod.ºs R. 44, R. 45 ou R. 8.

III — Diversos

P. n.º 538. — Desejo semear uma porção de trigo a que uns chamam australiano, outros mentana, e ainda noutras localidades, lhe chamam trigo novo.

Como não tenho estrume, desejo empregar adubo.

Desejava saber, visto aproximar-se a época das sementeiras, qual a melhor qualidade de adubo que devo empregar e a quantidade por cada 1.000^{m²}.

¿Não ha um adubo que lotado com cinza, cuja percentagem desconheço, dá óptimos resultados?

R. — 1.º O trigo Mentana deve ser semeado um pouco mais tarde do que é uso semear na região os trigos de inverno.

2.º Para aproveitar a cinza pode usar a seguinte adubação para 100^{m²}:

Superfosfato de cálcio a 12 ^o /o...	30 Kg.
Cinzas de madeira	100 »
Sulfato de amónio	20 »

P. n.º 539. — Desejo saber como o ar aspirado por uma máquina de limpeza é expellido livre da poeira que absorveu.

E' feita esta pergunta por estas bombas não estarem compreendidas nos Compêndios de Física.

R. — O ar aspirado pela bomba do aspirador é enviado para um saco feito de um tecido de malhas tão apertadas que retêm as poeiras deixando no entanto passar o ar que sai portanto isento delas.

DOCUMENTOS

I — Tráfego

Aditamento n.º 14 à Classificação Geral de Mercadorias — Em virtude das disposições do Decreto n.º 22.173, estabelecerem distinção entre os vinhos espumantes naturais e os vinhos espumosos, houve necessidade de alterar as antigas rubricas da Classificação Geral de Mercadorias «Vinho espumoso nacional (tipo Champagne)» e «Vinho espumoso nacional não designado» respectivamente para «Vinho *espumoso ou espumante natural* nacional (tipo Champagne)» e

«Vinho *espumoso ou espumante natural nacional não designado*».

8.º Aditamento à Tarifa n.º 5. — Estabelece os novos preços dos «Suplementos» a cobrar pela Companhia Internacional das Carruagens-camas pela ocupação de lugares de luxo nas suas carruagens e bem assim as taxas a cobrar pela marcação antecipada de lugares.

2.º Aditamento à Tarifa n.º 8/108. — Modifica as condições relativas à natureza, dimensões e acondicionamento das remessas a aceitar ao abrigo desta tarifa.

Aviso ao Público A. n.º 383. — Estabelece a venda de bilhetes directos simples e de ida e volta das estações de Valadares, Gaia, Campanhã e Pôrto para várias estações da Companhia do Vale do Vouga, com reciprocidade.

Aviso ao Público A. n.º 384. — Referente ao serviço de camionagem Braga-Arcos de Vale de Vez.

Aviso ao Público A. n.º 385. — Relativo ao serviço de camionagem Elvas-Campo Maior.

Aviso ao Público A. n.º 386. — Com o intuito de mantermos nas nossas linhas o tráfego de trigo e farinhas da região de Salamanca para a Galiza e que delas ameaçava desviar-se, reduziu-se no percurso de Barca de Alva a Valença o preço aplicável a estes transportes. Sendo anteriormente este preço o correspondente a 20 vezes o valor em escudos atribuído à peseta pelo Aviso de Câmbios que se publica quinzenalmente, passou a ser, nos termos do Aviso ao Público A. n.º 386, de 18 vezes o mesmo valor.

Aviso ao Público A. n.º 387. — Estabelece que a concessão de 10^o/o na despesa de transporte de frutas frescas, em taras recomendadas, é extensiva a quaisquer caixas ou grades cujas dimensões não excedam as seguintes:

Comprimento	0,88
Largura	0,44
Altura	0,27

Tarifa sobre o serviço de camionagem. — Braga Arcos de Vale de Vez.

Carta impressa n.º 4. — Esclarece que a designação «bicicelo com motor» compreende todos os veículos de duas rodas que possam ser accionados mecânicamente, isto é, que tenham motor fazendo ou não parte integrante dêles.

II — Fiscalização

Carta impressa n.º 1147. — Para apuramento dos bilhetes vendidos para a estação de Moita no período de 8 a 14 de Setembro, dá instruções a todas as estações e revisores para que se estabeleçam notas por qualidades, classes e importâncias de todos os bilhetes vendidos para aquela estação.

Carta impressa n.º 1148. — Trata da concessão de 50% sobre os preços da Tarifa Geral às pessoas que tomaram parte no Congresso da União Geodésica e Geofísica Internacional, realizado em Setembro.

Carta impressa n.º 1149. — Relação dos passes, bilhetes de identidade, anexos e bilhetes de assinatura a apreender, extraviados na 1.ª quinzena do mês de Setembro.

Carta impressa n.º 1150. — Determina o envio até 30 de Setembro, por todas as estações, dum

mod. F 6 (c), por qualidades, quantidades, classes, importâncias e destinos dos bilhetes vendidos para a Companhia do Norte de Portugal, no período de 1 a 6 de Agosto findo.

Quantidade de vagões carregados e descarregados em serviço comercial no mês de Setembro de 1933

	Antiga Rêde		Minho e Douro		Sul e Sueste	
	Carregados	Descarregados	Carregados	Descarregados	Carregados	Descarregados
Período de 1 a 7	5.244	4.772	2.400	2.415	2.696	2.116
» » 8 » 14	5.070	4.683	2.162	2.463	2.945	2.230
» » 15 » 22	6.253	5.552	2.633	2.722	3.605	3.041
» » 23 » 30	6.095	5.724	2.413	2.806	3.643	2.971
Total	22.662	20.731	9.608	10.406	12.889	10.358
Total do mês anterior	22.517	20.797	9.477	9.913	10.048	8.028
Diferença.	+ 145	- 66	+ 131	+ 493	+ 2.841	+ 2.330

Estatística referente a Julho, Agosto e Setembro de 1933

Percorso quilométrico

Combóios	ANTIGA RÊDE				MINHO E DOURO				SUL E SUESTE			
	Percorso efectivo em		Diferenças em 1933		Percorso efectivo em		Diferenças em 1933		Percorso efectivo em		Diferenças em 1933	
	1932	1933	A mais	A menos	1932	1933	A mais	A menos	1932	1933	A mais	A menos
Julho												
{ De passageiros	390.925	389.817	-	1.108	123.189	124.458	1.269	-	119.757	119.980	223	-
{ De mercadorias	195.712	233.788	38.076	-	38.584	40.156	1.572	-	89.711	99.078	9.367	-
{ Em manobras..	77.354	77.769	415	-	28.756	29.063	307	-	33.845	32.943	-	902
Totais..	663.991	701.374	38.491	1.108	190.529	193.677	3.148	-	243.313	252.001	8.688	902
Total das diferenças em 1933	A mais:		37.983		A mais:		3.148		A mais:		8.688	
Agosto												
{ De passageiros	409.160	408.096	-	1.064	130.003	129.685	-	318	124.220	124.012	-	208
{ De mercadorias	233.410	244.196	10.786	-	43.373	43.158	-	215	101.576	105.081	3.505	-
{ Em manobras	84.407	83.877	-	530	30.524	30.692	168	-	35.914	35.152	-	762
Totais..	726.977	736.169	10.786	1.594	203.900	203.535	168	533	261.710	264.245	3.505	970
Total das diferenças em 1933	A mais:		9.192		A menos:		365		A mais:		2.535	
Setembro												
{ De passageiros	413.408	417.752	4.344	-	129.808	129.304	-	404	124.200	124.234	34	-
{ De mercadorias	238.824	264.627	25.803	-	48.245	51.715	3.470	-	112.237	133.149	20.912	-
{ Em manobras	85.705	86.095	390	-	30.990	31.993	1.003	-	36.991	37.845	854	-
Totais	737.937	768.474	30.537	-	209.043	213.112	4.473	404	273.428	295.228	21.800	-
Total das diferenças em 1933	A mais:		30.537		A mais:		4.069		A mais:		21.800	
Desde Janeiro												
{ De passageiros	3.522.078	3.534.793	12.715	-	1.099.954	1.114.069	14.115	-	1.097.909	1.093.331	-	4.578
{ De mercadorias	1.874.384	2.069.975	195.591	-	383.878	375.990	-	7.888	873.742	938.459	64.717	-
{ Em manobras	727.359	734.328	6.969	-	264.763	265.010	247	-	308.412	306.845	-	1.567
Totais	6.123.821	6.339.096	215.275	-	1.748.595	1.755.069	14.362	7.888	2.280.063	2.338.635	64.717	6.145
Total das diferenças em 1933	A mais:		215.275		A mais:		6.474		A mais:		58.572	

Factos e informações

Nova automotora Diesel

Nas linhas dos Caminhos de Ferro do Estado Alemão realizaram-se interessantes experiências com um novo tipo de carruagem automotora ligeira, projectada e construída pela Companhia Geral de Construções, de St. Denis, e equipada com um motor de 6 cilindros Diesel, de 140 H. P., fornecido pelas fábricas M. A. N. de Augsburg.

O novo veículo, cujo peso anda à roda de 13 toneladas, dispõe de lugar para 44 passageiros sentados e 36 em pé, havendo também espaço para cerca de 3 toneladas de bagagem.

Foi calculado para uma velocidade máxima de 90 km./hora com carga normal; porém, nas experiências chegou a atingir cerca de 102 km./hora com uma carga de 20 toneladas.

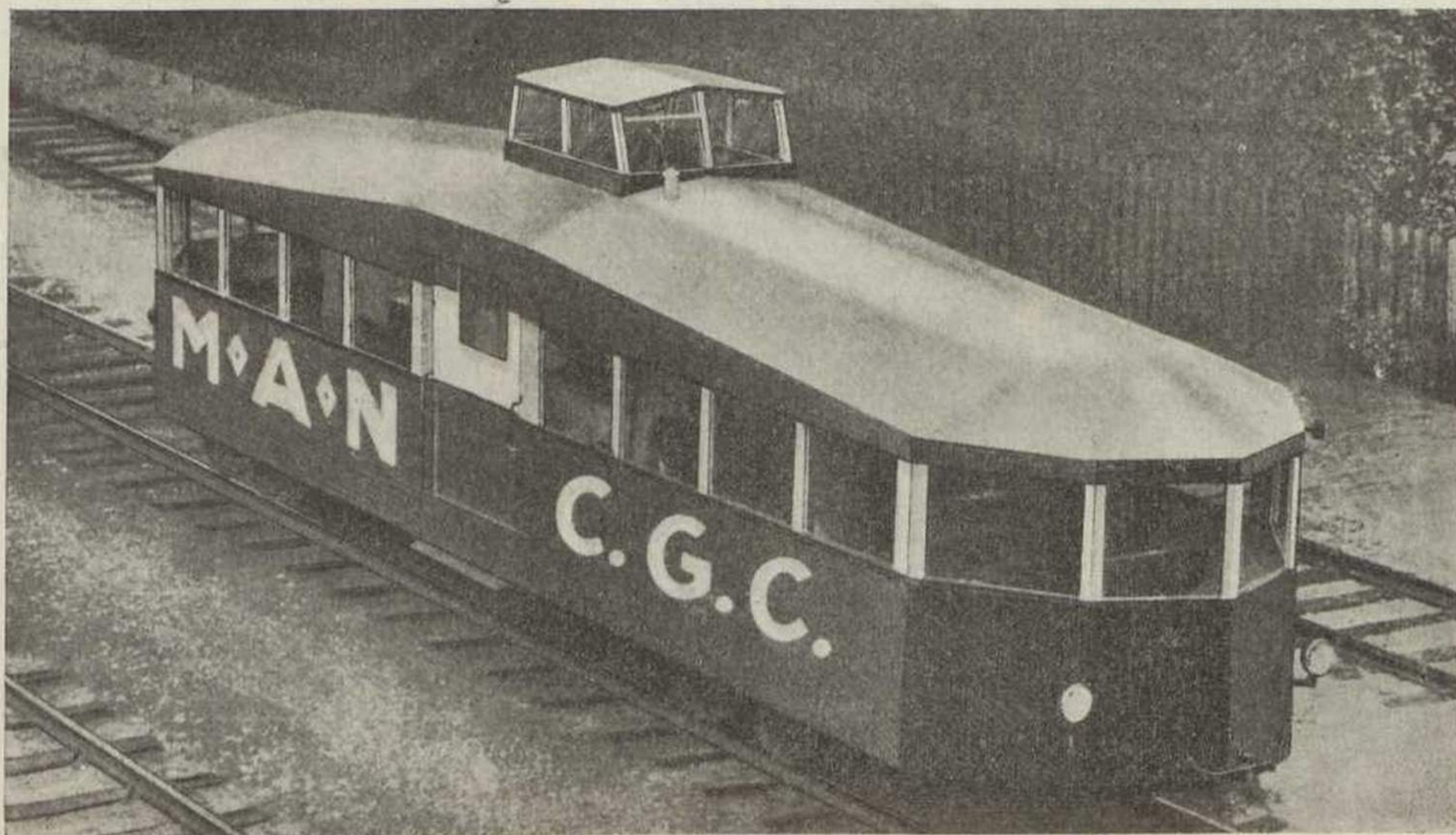
Uma das características desta automotora é a curiosa localização do compartimento do motorista, que permite a este e aos passageiros uma mais ampla vista de toda a linha, e corre para um melhor aproveitamento do espaço da carruagem.

Agricultura e jardinagem

Sericicultura

III

Chegada a época própria, quando as amoreiras começam a rebentar, fazem-se nascer os bichos de seda quer nas incubadoras quer em casas arejadas mantidas a temperatura, tanto quanto possível, constante.



A nova automotora Diesel

Uma criação caseira, já interessante, pode fazer-se com 8 gramas de sementes apenas, sendo necessário dispor de um quarto ou barraca com uns 36 metros cúbicos.

Em geral é aproveitado qualquer quarto ou dependência da habitação que, fóra do tempo em que é utilizado como sirgaria tem outros aproveitamentos, visto a criação do bicho de seda desde a nascença até à formação do casulo não durar mais de mês e meio.

Logo que as amoreiras iniciam a rebentação colocam-se os ovos ou sementes do sirgo em pequenos taboleiros tendo o cuidado de os espalhar muito bem.

Ao fim de uns 15 dias dos ovos estarem a temperatura conveniente, começam a esbranquiçar e pouco depois abrem dando passagem ao bichito. Neste momento devem já estar sobre os ovos folhas de amoreira muito tenras e bem enxutas, às quais logo o bicho se agarra.

A nascença dá-se sempre de manhã, e por isso depois das 10 horas, podem retirar-se com geito as folhas que trazem os bichitos agarrados colocando-se noutro taboleiro em local bem abrigado. Sobre os ovos põem-se outras folhas que se retiram no dia seguinte e o mesmo se faz até o fim da nascença que deve durar, quando muito, 5 dias.

As folhas que se servem aos bichos na primeira idade devem ser muito tenras e nelas se devem praticar pequenos golpes nas nervuras.

De princípio deve haver o cuidado de as distribuir regularmente por todas as folhas o que se faz aproximando folhas novas das que estão mais carregadas de bichos.

Nos primeiros dias devem servir-se folhas 4 vezes por dia colocando sempre sobre as folhas onde os bichos estão seguros, outras novas. Estes passam logo para elas.

A temperatura da sirgaria nestes primeiros dias deve estar entre 20 e 22 graus pouco mais ou menos.

Curiosidades estatísticas

Desastres de automóveis

Os desastres de automóveis ocasionaram em Portugal, no passado mês de Setembro 96 vítimas, das quais 9 mortos e 87 feridos.

Somando estes números aos registados desde Janeiro, temos já 599 vítimas, número superior ao dos habitantes de muitas povoações do País.

Querida esposa
Estou de dieta nas
Termas da Curia onde
tomo as águas e obedeço
a um regime muito
severo... Não se vê
ninguém... enfim
aborreço-me
terrivelmente...



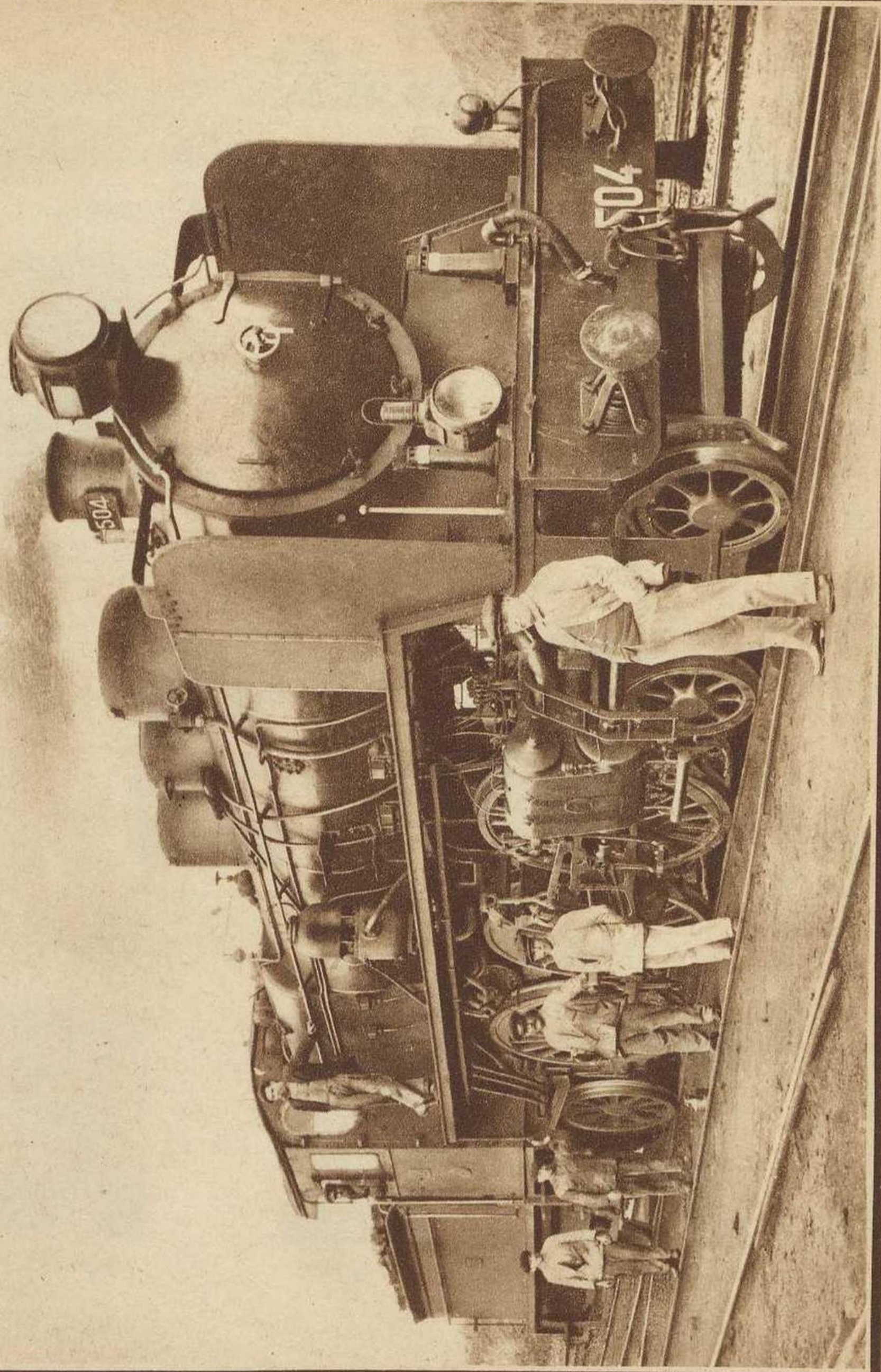
Querida Carolina
Ribamar é uma praia deliciosa onde
nos divertimos docilmente. A frequência
à hora do banho é numerosa e
seguidamente elegante.
Repara-se mesmo nas toilettes...



Meu velho:
Tenho estado um tempo pobrão!
Instalei-me no Imperial Palace
Hotel. Conforto ultra-moderno.
Do terraço do meu quarto desfruto
se um panorama magnífico!



O QUE ÊLES MANDAM DIZER NAS CARTAS



A locomotiva 504

Pessoal

AGENTES QUE COMPLETAM 40 ANOS DE SERVIÇO



Vicente dos Santos Bolina

Inspector
Admitido como aprendiz
em 18 de Novembro de 1893



Frederico Alvares dos Santos

Sub-Chefe de Depósito
Admitido como aprendiz
em 2 de Novembro de 1893



António José Brandão Júnior

Chefe de 1.^a classe
Admitido como praticante
em 9 de Março de 1893



Pedro Manuel Libório

Vigilante de Tracção
Admitido como aprendiz de montador
em 8 de Outubro de 1893



António Cristovam

Capataz de limpadores
Admitido como limpador de carruagens
em 9 de Outubro de 1893



António Raposo

Guarda de p. n.
Admitido como carregador
em 11 de Outubro de 1893



Maria de S. João

Guarda de distrito
Admitida como guarda
em 6 de Outubro de 1893



Maria da Piedade

Guarda de distrito
Admitida como guarda
em 26 de Outubro de 1893

Nomeações

MATERIAL E TRACÇÃO

Escriturários de 3.^a classe: António Gonçalves da Silva Júnior, Manuel da Silva Júnior, Leonel Conceição Álvaro, Joaquim Chaves Mota, Adelino Antunes Ribeiro e Umberto Agostinho Lazana.

Reformas

Mês de Setembro

EXPLORAÇÃO

Manuel da Costa Primo, Chefe de Secção.

Augusto António Rebêlo, Empregado de 2.^a classe.

José Rodrigues Ribeiro, Capataz Principal.

António Joaquim, Agulheiro de 3.^a classe.

VIA E OBRAS

Manuel Rodrigues Peixoto, Agente Técnico.

João Augusto Pereira, Chefe de distrito.

Joaquim Lopes, Sub-chefe de distrito.

Manuel Ferreira da Silva, Assentador de distrito.

António A. Parreira, Assentador de distrito.

Maria Rosa, Guarda de distrito.

Falecimentos

Mês de Setembro

EXPLORAÇÃO

† *António Inácio dos Santos*, Chefe de 1.^a cl. em Campolide.

Admitido como praticante em 16 de Maio de 1898, foi nomeado telegrafista de 3.^a classe em 6 de Fevereiro de 1899, e promovido a chefe de 1.^a classe em 1 de Julho de 1933.

MATERIAL E TRACÇÃO

† *Alfredo Simões*, Chefe de Maquinistas no Depósito de Campolide.

Admitido como ajudante de assentador em 1 de Abril de 1914, foi nomeado fogueiro de 2.^a classe em 1 de Julho de 1916. Em 1 de Janeiro de 1926 foi promovido a maquinista de 1.^a classe e em 1 de Abril de 1928 foi nomeado chefe de maquinistas.

VIA E OBRAS

† *Manuel Francisco*, Assentador do distrito n.º 92.

Admitido em 26 de Setembro de 1903.

† *Francisco Romão dos Santos*, Assentador do distrito n.º 220

Admitido em 21 de Maio de 1928.



† **Alfredo Simões**
Chefe de maquinistas

12 — É lúgubre o canto do «pássaro dentirostro parecido com a cotovia» — 3.

Roldão

13 — Com valor foi oferecida a dádiva com o fim de subornar o homem — 2.

Bocarro

14 — É ininteligível esta cercadura em ziguezagues — 2.

Sancho Pança

Duplas

15 — No silêncio religioso e triste da igreja apenas se ouvia o som mavioso do órgão — 2.

M. D. Coelho

16 — Uma pinga de água pode causar uma doença — 2.

Anvasil

17 — O privar-se de certas comidas pode dar lugar a debilitar-se por falta de alimentos — 4.

Terco

18 — O vão egoísmo dos homens cresce mais quando eles próprios mais se esforçam por torná-lo inútil — 6.

Xaque

19 — Esta «mulher» só usa «tecido de lã próprio para forros» — 4.

Bocarro

LA-TE

O

Zé Sabino

Charadas em frase

21 — Tem ânimo generoso quem enfrentar o valentão — 2-2.

Sancho Pança

22 — O drama foi uma lástima! Mais valia não o ter efectuado — 3-1.

Zé Sabino

23 — Qualquer pessoa por mais saudável que seja, deve observar que há-de ser um defunto — 2-1.

Roldão

24 — Mete-me «nojo» a intriga, senhor! — 1-1.

Britabrantes

25 — A moral mais moral é a que provém da alma — 1-3.

Xaque

26 — ... contudo, de cada uma das metades do navio considerado longitudinalmente, foi feita uma gavinha de videira — 1-1.

Joluso

Tabela de preços dos Armazens de Víveres, durante o mês de Novembro de 1933

Géneros	Preços	Géneros	Preços	Géneros	Preços
Arroz Bremen..... kg.	2\$80	Carvão-Gaia e Camp. . kg	\$46	Ovos..... duzia	variável
» Nacional..... »	2\$70	Cebolas..... »	\$45	Petróleo em Lisboa... lit.	\$90
» Venesa..... »	2\$80	Chouriço de carne..... »	14\$00	Petróleo-Resant. Arm.ª.... »	1\$10
» Sião..... »	3\$00	Far.ª de milho amarelo. »	1\$80	Presunto..... kg.	11\$00
» »..... »	2\$70	» » » branco . »	1\$35	Queijo da Serra..... »	14\$00
Assucar de 1.ª Hornung »	4\$85	» » trigo..... »	2\$25	» flamengo..... »	15\$00
» » 1.ª manual . »	4\$20	Farinheiras..... »	8\$50	Sabão amêndoa..... »	\$90
» » 2.ª Hornung »	4\$15	Feijão amarelo..... lit.	1\$70	» Offenbach..... »	2\$05
» » 2.ª manual . »	4\$05	» branco..... »	1\$60	Sal..... lit.	\$16
» pilé..... »	4\$40	» frade de 2.ª..... »	1\$20	Sêmea..... kg.	\$75
Azeite de 1.ª..... lit.	7\$00	» » 1.ª..... »	1\$40	Toucinho..... »	6\$50
» » 2.ª..... »	6\$80	» manteiga..... »	1\$80	Vinagre..... lit.	\$75
Bacalhau sueco..... kg.	3\$80	Grão..... »	1\$85	Vinho branco..... »	\$80
» inglês..... »	4\$45	Lenha..... kg.	\$20	Vinho tinto-Em Gaia..... »	\$90
Banha..... »	7\$50	Manteiga..... »	18\$00	Vinho tinto-Em Campanhã . »	1\$00
Batatas..... »	variável	Massas..... »	3\$60	Vinho tinto-Resant. Arm.ª . »	\$85
Carvão de sôbro..... »	\$40	Milho..... lit.	\$85		

Estes preços estão sujeitos a alterações, para mais ou para menos, conforme as oscilações do mercado.

Os preços de arroz, azeite, carnes, farinha de trigo, feijão, petróleo, vinagre e vinho no Armazém do Barreiro são acrescidos do imposto camarário.

Alem dos géneros acima citados, os Armazéns de Víveres têm à venda tudo o que costuma haver nos estabelecimentos congêneres e mais, tecidos de algodão, atalhados, malhas, fazendas para fatos, calçado e louça de ferro esmaltado, tudo por preços inferiores aos do mercado.

O **Boletim da C. P.** tem normalmente 16 páginas, seguindo a numeração de Janeiro a Dezembro. Os 12 números formam um volume com índice próprio. Os números deste Boletim não se vendem avulsos.

Os agentes que queiram receber individualmente o Boletim, deverão contribuir com a importância anual de 12\$00 a descontar mensalmente, receita que constituirá um **Fundo** destinado a prémios a conceder aos contribuintes, por meio de concursos, e ainda a melhoramentos no Boletim.

Os pedidos devem ser transmitidos por via hierárquica à Secretaria da Direcção (**Boletim da C. P.**).