



FOLHA DE VILLA VERDE

Representante, ANTONIO MARIA BARBOZA.

Administrador, BERNARDO A. DE SÁ PEREIRA

ASSIGNATURAS PAGAS ADIANTADAS Anno 12500 reis. Semestre 8000 reis. Anuncios linha 40 reis, pagos antes da publicação do primeiro annuncio, communicado 50 reis a linha. Toda a correspondencia deve ser dirigida á redacção da «Folha de Villa Verde» VILLA VERDE.

VILLA VERDE - 1894

Ao longe

Desde algum tempo que uma grande parte da imprensa do nosso paiz vinha advertindo o governo de que se preparavam graves acontecimentos em Lourenço Marques, o que era sabido por informações particulares e até por noticias publicadas nos jornaes ingleses.

O governo, como sempre, *nada sabia*, e as folhas que o defendem pretendiam serenar o espirito publico, affiançando que as perturbações occorridas naquella nossa possessão não passavam das costumadas incursões dos regulos mais tumultuarios de tal região africana.

Este optimismo dos apologistas da situação vai tendo, infelizmente, o mais completo desmentido. E tanto que o governo se apressou agora em expedir para Lourenço Marques algumas tropas da metropole, ordenando outro sim que dois velhos navios da nossa armada fossem fundear na soberba bahia d'aquella cidade.

Estas providencias, e outras ainda mais importantes, já deveriam ter sido tomadas ha algumas semanas.

Os acontecimentos que se recebem n'aquella nossa possessão, tão cubçada por muitos estrangeiros que, sem cessar, nos promovem os maximos embaraços, podem trazer as mais tristes consequências para o prestigio da nossa bandeira e para a integridade dos nossos dominios colonias.

Tão arredados andaremos já da energia e do patriotismo dos nossos avós, que até as sensalas dos negros nos enxovalhem e o grito de guerra de algumas tribus de

selvagens consigam pôr em desbarato os nossos soldados!

Decididamente, se não mudamos de vida, se não passamos a ter um bocado de juizo, se não substituímos os nossos pessimos systemas de administração colonial, estará inteiramente perdido na Africa e na Asia, dentro em pouco, o resto ainda grandioso do vastissimo patrimonio territorial que os nossos antepassados nos legaram, e este povo que foi tamanho, não só pela sua brilhante gloria, como pela extensão e pela riqueza das suas vastas possessões ultramarinas, ficará sendo dos mais pobres e dos mais infamados na historia, não só perdida de todo a sua grandesa como perdida tambem a sua dignidade e a sua honra.

Mas que fazer agora de prompto para regeneração da nossa vida de nação colonial, que praticar agora de energico e de sensato para começo de uma nova e feliz era de tino administrativo, se temos para ahí um governo fraco e sem prestigio, que só cuida do bem estar dos seus apaniguados e deixa correr á revelia os mais sagrados interesses da patria?

Como se hade esperar energia, zelo e nitida comprehensão dos grandes deveres que agora impendem mais que nunca sobre nós, de quem anda ahí a protelar dia a dia as discussões parlamentares com receio do apuro de contas e que em vez de attender seriamente aos assumptos em que está envolvida a honra e o futuro do paiz, apenas cura de dar *provas de força*, perseguindo e expulsando do reino um estrangeiro illustre, dando satisficções medrosas a um chefe d'estado á custa da dignidade dos valentes marinheiros da nossa armada, e praticando, como estes, outros disparates de igual grandesa e de geral reprobção?

Assim entregues a quem tão mal

dirige a governação publica, que admira que um dia, breve talvez, acordemos inteiramente expoliados pelos estrangeiros e já sem um palmo de terra que recorde o esplendor grandioso das nossas passadas glorias?

SECÇÃO AGRICOLA

Fabrico de vinhos de segunda lagarada

O sr. Astier do Vitlate, distincto agronomo, ensina o fabrico de vinhos de segunda lagarada pelo processo que passamos a transcrever:

Fabrico. Sabe-se que o bagaço contém materias uteis que a prensagem mais energica não lhe pôde extrahir, mas que pela fermentação do assucar reunido a estes bagaços se tornam solúveis dando ao producto obtido por esta segunda fermentação as qualidades do vinho.

Assim o vinho obtido da primeira lagarada não dissolve todo o bitartarato de potassa, nem todo o tanino, nem todos os saes e materias corantes do cenho; estes elementos ficam «sempre», em grande quantidade, no bagaço que soffreu apenas a primeira fermentação. Para utilizar estes productos bastará portanto substituir por uma igual quantidade d'agua assucarada o succo da uva já obtido; sob a influencia dos fermentos, que vivem ainda no bagaço, o assucar acrescentado fornecerá alcool, enquanto que o bagaço dara os outros productos que entram na composição do vinho.

Es exposto em resumo o principio do fabrico dos vinhos.

É preciso, porém, operar com bagaços prensados ou não prensados?

Os viticultores que quizerem conservar a velha reputação dos vinhos e nada mudar ao systema seguido de misturar os vinhos da lagar aos prensados, para que fiquem com uma maior proporção de tanino, podem fabricar o vinho da segunda lagarada com o bagaço prensado. Porém os que quizerem fazer vinhos da segunda lagarada para a venda, pretendendo portan-

to que fiquem o melhor possível, devem operar com bagaços não prensados.

Devemos comtudo observar que os vinhos de bagaços prensados são sempre menos ricos em principios vinosos que os outros.

Se se opera com bagaços «não prensados», depois de se ter tirado do lagar todo o vinho que naturalmente corre, isto é, approximadamente 70 por cento da quantidade que se obteria havendo pressão, deita-se «imediatamente» no lagar agua assucarada, em quantidade igual ao vinho extrahido.

Operado assim economisa-se o trabalho da prensagem, o bagaço não fica sujeito a alterar-se ao contacto do ar, e os 30 por cento de vinho, que ficam no lagar, não são perdidos por isso que servem para melhorar o vinho da segunda lagarada.

Se se fizer uso de bagaço prensado, deita-se este «o mais depressa possível», depois de sahir da prensa, no lagar, espalha-se e cobre-se com a agua assucarada, preparada como adiante indicamos.

Preparação da agua assucarada. O assucar a empregar necessita de ser de canna, e branco; os assucares escuros, impuros, devem ser postos de parte, pois communicam quasi sempre gosto desagradavel e mau cheiro ao vinho.

A quantidade de assucar varia com o grau alcoolico a dar ao vinho; supponhamos para o no-so calculo que o vinho a obter deve ter 7.º que é a gradução media dos vinhos de meza, sobre tudo no Minho.

Pela fermentação 1,700 k., de assucar dá um litro de alcool ou um grau; por consequente quantas vezes para 100 litros d'agua quizermos obter 1.º, tantas lhe teremos de dissolver n'esse hectolitro 1,700 k. de assucar. Assim, para obter 10.º de alcool, empregaremos por hectolitro 17 kilos de assucar, ou 85 kilos por pipa de 300 litros; para obter 7.º bastam 14,9 k. de assucar por hectolitro ou 59,5 k., por pipa de 300 litros.

Supponhamos que o bagaço a aproveitar dara só uma pipa de vinho de 300 litros; empregaremos 500 litros de agua e 59,5 k., de assucar, para obtermos os 300 litros de vinho a 7.º

Prepara-se a agua assucarada, aquecendo-a a 30.º pouco mais ou menos, deitando nella o assucar e mexendo sempre. Logo que elle estiver dissolvido despeja-se o todo sobre o bagaço, pouco a pouco, mo-

FOLHETIM

BARÃO DE ROUSSADO

OS PRETENDENTES

A espada dictatorial brandida sobre a cabeça da população de Lisboa traz-nos a todos lividos e assombrados. E' como se um phenomeno astronomico, não previsto pelos observadores, viesse servir de prologo a outros phenomenos annunciados pelas beatas e pelos prophetas de horequim.

Os habitantes da primeira cidade do reino sonham todas as noites com a febre de economias que desvaira o cerebro dos dictadores e acordam sobresaltados, com os

olhos encovados, as faces lividas, a bocca secca, os labios ardentes, e o pensamento pregado nas columnas do *Diario de Lisboa*.

—O que é que hoje foi abaixo?

Esta pergunta repete-se milhões de vezes desde as oito horas da manhã até ás duas da noite, collando-se os labios ao ouvido do interlocutor como se houvesse receio de assombrar os poderes invisiveis, que andam entre nós, que se introduzem em nossas casas para estudar as reformas que hão de matar o *deficit*.

—As paredes tem ouvidos! diziam os conspiradores nos dramas tetricos de ha trinto annos.

—A atmosphera tem ouvidos e boccas, dizem agora os funcionarios publicos que temem achar extinctos os empregos quando vão pela manhã assignar o ponto nas secretarias, o que pensam ir o ar que respiramos segredar aos dictadores as lamenções dos descontentes, e as ideas econo-

micas que hão de levar este paiz ao... ultimo grau de tísica pulmonar.

E no meio dos pezadellos mais pungentes que a affigem, a população sonha que a espada dictatorial está nas mãos do *doutor Savina*, o qual sohe á scena n'esta época do carnaval com espanto da Europa inteira e com as girandolas dos contribuintes.

A folha official estoira todos os dias sobre esta cidade fazendo gemer as taboas mal seguras da mesa do orçamento, e quebrando ás duzias os talheres que o tremor da vespera havia deixado á bordinha, e os convivas, de cabellos emrígados esperam o momento em que tenham de fazer crucez na bocca ficando á espera de logar como addidos no... asylo de Maria Pia.

A tristeza é geral; já não ha povo para folguedos e cantares, os musicos mettem a viola no sacco, e não tarda naturalmente o dia aterrador em que o «*Diario de Lisboa*» publique o seguinte decreto:

«Attendendo ás circumstancias extraordinarias, em que se acha o paiz, cujo orgamento está chamando os cuidados dos primeiros sovinas;

«Convindo prover á prosperidade do thesouro e alcançar as bençãos dos contribuintes, embora diminua consideravelmente o numero dos consumidores, a cuja sorte não nos convém attender por enquanto;

«Considerando outrossim que das grandes reias estão as covas cheias;

«E sendo necessario empregar meios energicos, porque para grande mal grande remedio;

«Conhecendo que segundo as theorias dos mestres de obras é preciso demolir para edificar;

«Havemos por bem decretar o seguinte:

«Art. 1.º—Fica supprimido tudo.

«Art. 2.º—Fica suspenso o resto.

(Continua.)

tendo-o tambem para a mistura se fazer perfeitamente.

A temperatura da mistura de bagaço e agua assucarada não deve ser inferior a 28.º, que é a temperatura de um haño usual.

Fermentação. Quando toda a agua assucarada for derramada sobre o bagaço, é preciso misturar bem as diferentes camadas e mergulhar completamente o bagaço, para evitar a acidificação do chapen: uma pisa regular basta geralmente para isto, mas se depois d'ella o bagaço vier á superficie é preciso dar-lhe immediatamente uma segunda pisa mais demorada.

A fermentação faz-se então fortemente, manifestando-se pelo ruido característico; a temperatura eleva-se, e o acido carbonico proveniente do desdobraimento do assucar em alcool desenvolve-se como na fermentação do vinho da primeira lagarada.

Esta fermentação dura em geral de 4 a 10 dias; quando ella acabar tira-se o vinho do lagar e envasilha-se como se faz com a primeira lagarada.

Modo de activar a fermentação: Algumas vezes a fermentação é fraca e incompleta; para a activar os srs. Zacharewicz, Vauclun e Andoynard de Montpellier, fizeram as experiencias seguintes:

585 kilos de uvas foram pisadas e, logo que a fermentação se calou, extrahido o vinho que deu 8.º. Tratava-se de, com o bagaço ficado no lagar, obter um vinho de segunda lagarada, o mais perto possível da gradação da primeira. Para isto empregaram phosphato de ammoniaco e assucar invertido, quer dizer transformado em glicose, que é a forma sob a qual o assucar pode fermentar. Esta inversão do assucar produz-se fazendo ferver o assucar $\frac{3}{4}$ de hora ou uma hora em presença de 1:100 de acido tartarico.

A mistura submettida á experiencia era composta de 55 k. de assucar, 55 litros de agua e 250 gr. de acido tartarico; o todo foi conservado em ebulição durante 45 minutos, depois deitado em 350 litros de agua e vertido no lagar com 300 gr. de phosphato de ammoniaco. A fermentação d'este vinho durou oito dias e produziu 400 litros de liquido a 7.º.

Parallelamente uma mistura nas mesmas proporções de assucar, agua e bagaço, deu, depois de uma fermentação de 20 dias, vinho só a 5.º, 3.

Os vinhos da segunda lagarada são em geral menos acidos e mais cedo proprios para consumo do que os outros.

CORREIO DAS SALAS

Realisaram-se na passada segunda-feira os baptisados de dous filhinhos do nosso querido amigo, sr. Manoel José Ferreira de Macedo — um formoso casal de dous gentilissimas creanças.

Do neophyto, que recebeu o nome de Abel, foram padrinhos seu thio, e nosso prezado amigo, revd.º sr. José de Macedo e a ex.ª sr.ª D. Beatriz Soares Rodrigues de Faria.

Da neophyta, que recebeu o nome de Georgina, foram padrinhos o nosso tambem prezado amigo, sr. Manoel Alves de Faria e sua mãe, a sr.ª D. Maria Roza de Faria, da casa da Lagõa, de Turiz.

A cerimonia effectuou-se na igreja matriz d'esta freguezia, com assistencia de pessoas de familia e d'um grupo de convidados, amigos intimos dos estreitos paes, a quem estes, seguidamente offereceram em sua casa um lauto e bem servido jantar.

Tomaram lugar á meza, que se achava elegantemente adornada, as srs.ª D. Alzira de Macedo, D. Amelia de Macedo, D. Beatriz Soares Rodrigues de Faria, D. Maria Roza de Faria e D. Maria Gomes da Costa.

E os seguintes cavalheiros: Manoel de Macedo, padre José de Macedo, Augusto de Macedo, dr. Adelino Soares Rodrigues, Arnaldo Augusto de Faria, Estevão Alves de Faria e Francisco Feio.

— Uma festa intima de jubilos e affectos, pois que, o nosso querido amigo sr. Manoel de Macedo, e a ex.ª espo-

sa, solemnizando por esta forma uma das mais sympathicas festas do sanctuario familiar, vinham alli, n'aquelle affectuoso convivio, como que, deixar um saudosissimo cartão de despedida pela sua proxima retirada para os Estados do Brazil.

Da sua curta digressão á Povoa de Varzim, regressou com sua ex.ª esposa á sua casa, d'esta villa, o notavel juriscensulto e nosso prestimoso amigo, sr. dr. João Antonio de Sepulveda.

Conserva-se ainda, com sua ex.ª esposa e filhinhos, no seu solar da Magdalena, em Pedregas, o nosso valioso amigo, sr. dr. João Feio Soares d'Azevedo, muito digno administrador do concelho de Braga.

No domingo ultimo foram alli passar o dia com suas ex.ªs as ex.ªs srs.ª D. Adelaide de Campos d'Azevedo Soares d'Abreu Malheiro, e D. Anna de Jesus Calheiros, e seus maridos e nossas excellentes amigas, srs. Manoel de Souza Lobato d'Abreu Malheiro e Francisco Augusto Dias Ferreira Cruz.

Tem estado gravemente doente o filhinho do nosso amigo, sr. Gaspar Emilio Lopes Guimaraes.

Felizmente, a gentil creancinha tom experimentado sensaveis melhoras, pelo que sinceramente felicitamos seus estreitos paes.

Regressou de Braga, onde esteve larga temporada, a ex.ª sr.ª D. Carmo Feio, muito sympathica filha do nosso collega Francisco Feio.

Esteve n'esta villa o nosso velho amigo, sr. Augusto Eduardo de Corveira e Serra, digno administrador do concelho da Moalhada.

Tambem vimos n'esta villa, o nosso distincto amigo, sr. João d'Amorim Cerqueira Esteves, opulento proprietario do concelho de Braga.

CHRONICA

De volta á patria

Regressou ha dias á freguezia de Pedregas — sua terra natal — vindo dos Estados Unidos do Brazil, o nosso amigo sr. Joaquim José Lopes, filho do benquisto proprietario d'aquella freguezia, e nosso tambem velho amigo, sr. José Lopes Eido.

O sr. Joaquim Lopes, tendo já conseguido alguns meios de fortuna, deu por algum tempo, treguas ao seu aturado e honesto trabalho, e oil-o de volta á sua patria para abraçar aquelles que são o objectivo de todo o seu affecto.

Dando as boas vindas ao nosso sympathico patricio, felicitamos sinceramente seu alquebrado pae—caracter bondoso e honesto—pela viva satisfação que deve ter experimentado.

Aggressão

Sabbado da semana passada, deu-se na vizinha freguezia de Lago, do concelho de Amares, um facto de veras lamentavel, sendo aggreddido Domingos Sapo, 22 annos, solteiro, caseiro do Domingos José Gomes, da cidade de Braga, por José Antunes, solteiro, de igual idade, lavrador, filho de Domingos José Antunes, tambem da mesma freguezia.

O aggressor, com uma foice encabada n'um pau, de que andava sempre munido, rasgou-lhe a barriga da lado a lado, e feriu-o tambem gravemente n'um braço, cortando-lhe um tendão. A pobre victima ainda pôde caminhar, cêrca de meio kilometro, sem amparo, segurando os intestinos no chapeo; depois, caiu junto de um ribeiro, sendo conduzido para sua casa por dous rapazes moleiros, os Teixeiras, de quem o mundo tambem não reza bem por serem bulhentos.

D'estes moleiros consta que maltrataram barbaramente um creado de servir, o qual, para se defender, disparou um revolver, ferindo n'um braço um dos aggressores, a quem não foi possível extrair a bala; em seguida, com medo de ser preso, o creado fugiu para o Brazil.

Os Teixeiras estavam tambem no lugar do conflicto, conjuntamente com Manoel Rato, pedreiro, 20 annos, e um tal Manoel, orfão, 23 annos, servo do lavrador. Os dous Manocis andam a monte.

Ignora-se ainda a verdadeira causa do conflicto, que, geralmente, é attribuido a rixas velhas, por ninharias.

A meia noite, Domingos Sapo foi unido e sacramentado, morrendo no dia seguinte, de tarde; pouco depois, chegou a justiça de Amares, para levantar o auto.

Na noite de sabbado fora chamado o sr. dr. Pinto do Rego, medico em Palmeira, que recolheu os intestinos ao ferido e fez o curativo, mas declarou logo que o ferimento era gravissimo, que os intestinos estavam furados em dous pontos, e que portanto o desgraçado não duraria 24 horas.

Os cabos de policia, por ordem da justiça de Amares, têm andado á caça dos criminosos e já por duas vezes lhes cercaram a casa, de noite, porém até hoje nenhum foi prezo, nem o será se não forem dadas outras providencias.

Fallecimento

Succumbiu em Braga, o sr. Venancio de Sá Pereira, irmão do nosso amigo, e estimavel proprietario e impressor do nosso jornal, sr. Bernardo A. de Sá Pereira.

O finado, que era ainda moço, possuia um bondoso caracter, e era muito intelligente, do que deu provas em diversas produções litterarias.

A toda a familia, e, especialmente, a seu estreito irmão, apresentamos os nossos magnados pezames.

Academico

Partiu para Braga, onde vai concluir os preparatorios no lyceu d'aquella cidade, o distincto academico, sr. Augusto Feio Soares d'Azevedo, filho do nosso collega, sr. Francisco Feio.

Festividade

No domingo ultimo realizou-se no lugar de Revenda, proximo d'esta villa, uma brilhante festividade de que foi juiz o nosso respeitavel amigo sr. Aloizio Guilherme d'Amorim Pinheiro, illustrado presidente do nosso municipio.

NECROLOGIA



TRIBUTO DE SAUDADE

(A memoria do meu querido amigo e primo João d'Arzijo Rocha e Silva, da freguezia de Geões)

Talis victa...

Jámais terei occasião de reconhecer com tanta evidencia a realidade d'aquella proverbial sentença do grande bispo de Hippona. Tal vida, tal morte.

Oh! Mas deixaste tão cedo o convivio do entes tão queridos, amigos tão dedicados e pobrinhos que continuamente soccorrias, bom amigo! E' certo que a tua resignação até ao fim e, o que é mais, a perseverança no bem é para mim e para todos que te estremeciam o mais poderoso linitivo da nossa dôr; porém a tua falta deixa um vacuo que jámais será preenchido!...

A candura da tua alma, o tracto verdadeiramente amavel, a sinceridade e pureza das tuas intenções, a brandura do teu coração em extremo sincero, lealissimo, eram dotes que deixaram taes impressões no meu espirito que não mais poderão desaparecer!

Porém, já que o bom Deus quiz que tão cedo passasses d'esta vida; já que Elle quiz provar desde já com o soffrimento ás almas dos filhinhos que deixaste na orphandade; que muito que minha alma se amargure, como amarguradas ficam as de todos aquelles por quem eras sinceramente estimado!

Oh! tu meu amigo, que tão rapido passaste esta vida transitoria e podeste morrer como um justo, gosa lá no céu a eterna ventura, que decerto recebeste com o Viatico da tua peregrinação! Eu, e quantos amigos cá deixaste, iremos gosando (se a pena é goso) a vivissima saudade que infelizmente ficou em teu lugar; e, para mais dignamente perpetuar a tua memoria, eu e todos os teus amigos, que são muitos, iremos supplicando por ti ao Todo Poderoso, invocando-O com a sublime oração do Pater. Gosa, meu amigo, a mansão dos justos!!!

Penella, 20 de outubro de 1894.

A. Pereira e Souza.

CONHECIMENTOS UTEIS

Conservação do peixe

Limpa-se bem o peixe e põe-se em lagar fresco, cobrindo-o com o carvão vegetal reduzido a pequenos bocados, ficando por esta forma garantida a sua conservação durante alguns dias. As propriedades do carvão vegetal são taes que até exerce a sua influencia no peixe em principio de decomposição, restituindo-lhe a sua frescura primitiva; para isto, basta cozê-lo juntado-lhe, dentro de um panno de linho, um pouco d'aquelle carvão em pó grosso.

Tinta especial para etiquetas de Jardim

Todas as etiquetas de zinco que se prendem ás plantas para lhes designar os nomes ou quenesquer indicações precisas ao agricultor, devem ser escriptas de modo que os caracteres resistam á acção do tempo. Empregue-se para tal effeito a tinta seguinte: tomem-se 20 grammas de sulfato de cobre e dissolvam-se em meio copo d'agua, juntado-lhe depois 5 ou 6 grammas de negro de fumo; feito isto mexa-se bem o conteúdo misturando ambas as partes, e com esta tinta escreve-se sobre zinco, conseguindo-se a conservação das letras por muito tempo.

Receita simples para matar ratos

Tomam-se cal viva, pisa-se n'um almofaris e junta-lhe em mistura igual porção de assucar. Deita-se este pó nos sitios frequentados pelos ratos, e estes que são gulosos e avidos de assucar, devoram-no com ansiedade.

Os liquidos do estomago, estando em contacto com a cal fazem effeito igual ao da agua, sobre esta substancia; portanto, a violenta inflammção no estomago occasiona promptamente a morte dos rates.

Contra as queimaduras

Applicando-se a uma queimadura um pedaço de oheira branca humedecido com saliva, cansa immediatamente a dôr e não sobrevem inflammção.

O remedio é simples como se vê.

ANNUNCIOS

Comarca de Villa Verde
ARREMATACÃO

No dia 28 do corrente mez d'Outubro, pelas 10 horas da manhã, no Tribunal Judicial d'esta comarca de Villa Verde, e cartorio do escrivão Faria, se tem de arrematar e serem entregues a quem maior lance offerecer, os bens penhorados, na execução por sellos e custas, no inventario a que se procedeu por obito de Luiza Rosa Gomes, moradora que foi na freguezia de Covas, d'esta comarca; e em que é exequente o Ministerio Publico como representante da Fazenda Nacional, e executados Anna Gomes e marido Antonio Joaquim de Souza, da dita freguezia de Covas, cujos bens são os seguintes:

1.º

Campo chamado de Linhares, de lavradio e vidonho, sito no lugar da Laranjeira, freguezia de Covas; avaliada na quantia de 164\$000 réis.

2.º

Campo das Leiras compridas, de lavradio e vidonho, com agua de lima e rega, sito no sitio da Veiga Velha, da mesma freguezia de Covas; avaliada na quantia de 264\$000 réis.

3.º

Leira denominada das Chêdas, de lavradio e vidonho, sito no sitio assim chamado, da mesma freguezia, — avaliada na quantia de 56\$000 réis.

1.º

Leira chamada da Veiga Velha, conhecida tambem por leira do Alqueire, de lavradio e vidonho, com agua de lima e rega, sito no lugar da Laranjeira, da mesma fre-

guezia, — avaliada na quantia de 68\$000 rs.

5.º

Campo da Veiga Velha, no sitio assim chamado, da referida freguezia de Covas, de lavradio e vidonho, com agua de lima e rega, de natureza de prazo, foreiro á casa da Bugalheira, com o lôro de 21 litros 103 mililitros de milho grosso, 50 litros 646 mililitros de trigo, e 6 litros 504 mililitros de vinho, annualmente, avaliada na quantia de 239\$772 réis.

Pelo presente são citados todos os credores incertos, que se julguem com direito ás propriedades a arrematar, afim de deduzirem o seu direito, querendo.

Villa Verde, 5 de outubro de 1894.

Verifiquei a exactidão.

O juiz de direito substituto,

S. Rodrigues.

767

O escrivão interino

Francisco Assis de Faria.

PADRE ANTONIO VIEIRA

Escriptos ineditos de reconhecido interesse

COLLIGIDOS COM GRANDE TRABALHO DE INVESTIGAÇÃO

POR

CARLOS AUGUSTO DA S. CAMPOS

A saber: — Sermons — carta — Anua da provincia do Brazil e varios escriptos, o que tudo poderá ser verificado pela ultima edição das obras; formando um volume que regulará por 400 paginas, in-8.º

A publicação é feita em folhetos, com a paginação seguida até final, pelo preço de 100 réis cada folheto.

Está publicado o 1.º folheto, contendo dois sermons completos e seguem os outros pelo mesmo systema.

A venda na Antiga Casa Bertrand, Chiado, 73 e 75, e na Rua do Crucifixo, 31 sobre-loja, onde se recebem assignaturas e toda a correspondencia, dirigida ao administrador — João Capistrano dos Santos.

A LEITURA

Magazine litterario, quinzenal

Publicará as obras primas e as ultimas novidades da litteratura nacional e estrangeira.

Preço 120 réis

Assigna-se e vende-se na antiga casa Bertrand José Bastos. — Rua Garrett, 73 e 75.

ANNO CHRISTÃO

A obra consta de cinco volumes distribuida em fasciculos de 40 paginas de texto em quarto a duas columnas e seis estampas impressas separadamente.

Preço de cada fasciculo 100 réis

pagos no acto da entrega; para as provincias franco de porte. Os assignantes da provincia pagarão de cinco em cinco fasciculos, enviando-se pelo correio na competentes recibos.

A distribuição semanal principia em janeiro, garantindo-se a maxima regularidade na entrega por isso que a obra se acha toda impressa.

As pessoas que desejarem receber mais que um fasciculo semanal, volume ou obra completa poderão assim requisital o ao editor que promptamente fará as remessas que lho forem feitas. O preço da assignatura vigora apenas pelo tempo que durar a distribuição da obra, sendo elevado logo que finalise a ultima distribuição.

Assigna-se em todas as livrarias do reino, e no escriptorio do editor ANTONIO DOERADO, rua dos Martyres da Liberdade 18b—Porto.

Deposito em Lisboa—Agencia Universal de Publicações, rua dos Botoczeiros, 75-1.º

A BORDADEIRA

PUBLICAÇÃO QUINZENAL

Journal de bordados, modas, musicas e litteratura. Cada numero de 20 paginas, 40 réis no acto da entrega.

Para a provincia: Anno 1890 — Semestre 700 — Trimestre 360.

A empresa da «Bordadeira» tem implacada uma agencia de modas

podendo assim prestar relevantes serviços, gratuitamente, nos seus assignantes

Porto — Direcção do jornal «A Bordadeira» — Porto

Legislação do Professorado Primario

Obra util a todo o funcionalismo d'esta classe do magisterio

CONTEM

Decreto de 6 de maio de 1892 que transferiu a superintendencia dos serviços de instrucção primaria das camaras municipais para o governo, seguido de um compendio contendo todas as leis, decretos e portarias, que modificaram, alteraram ou esclareceram as leis reguladoras dos serviços de instrucção primaria e bem assim uma synopse das mais importantes circulars e officios do Ministerio do Reino; Mappas da Legislação, e muitas outras instrucções para uso dos professores primarios e seus ajudantes.

Pedidos a A. J. Rodrigues rua d'Alfayta, 183, 1.º

Preço 200 réis

Acabam de apparecer á venda os seguintes livros:

CARTAS DE AMOR

SOROR MARIANNA

Ao Cavalheiro de Chamilly

Tradução e versão do sr. Luciano Cordeiro

Edição illustrada com 14 desenhos do sr. Manoel S. Romão

Um vol. in-32.º em magnifico papel, 500 réis.

Marcos Pinto

A PARVONIA

Recordações de viagem

Nova edição, com uma carta-prefacio do auctor

Manoel Bento de Sousa

Um vol. in-16.º 700 réis, pelo correio 750 réis.

A SEGUNDA EDIÇÃO

do

DR. MINERVA

Por Manoel Bento de Sousa

Augmentada com 60 pag. e com o retrato do auctor

Um vol. in-16.º, 700 rs., pelo correio, 750 rs.

Na livraria editora de M. GOMES, livreiro de Suas Magestades e Altezas, rua Garrett (Chiado) 72 — Lisboa.

A AGRICULTURA CONTEMPORANEA

Revista mensal, agricola e agronomica

FUNDADA EM 1886

Redactores: Philippe E. A. Figueiredo, lente do Instituto d'Agronomia e Veterinaria, Socio da Academia Real das Sciencias e da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

Henrique de Mendia, lente do Instituto d'Agronomia e Veterinaria, Viticultor, Director da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

José d'Almeida, agronomo-agricultor, Socio da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

José Verissimo d'Almeida, lente do Instituto d'Agronomia e Veterinaria, Socio da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

D Luiz de Castro, agronomo-agricultor, Director da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

Sertorio do Monte Pereira, lente do Instituto d'Agronomia e Veterinaria, proprietario e Socio da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

Francisco Julio Borges, (secretario da redacção), agronomo, socio da Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

Com a collaboração de agricultores, agronomos, silvicultores e medicos veterinarios.

CONDIÇÕES DA PUBLICAÇÃO

A «Agricultura Contemporanea» publica-se no dia 27 de cada mez, em fasciculos de 32 a 48 paginas em 8.º, formando cada anno um volume de 400 paginas e em separado o frontispicio e o indice.

CONDIÇÕES DA ASSIGNATURA

(Por anno, pag. adautado)

Portugal e Ultramar, 2\$100 réis; Brazil, 2\$700; Paizes da União Postal, 2\$500; outros paizes, 3\$000; para os socios da Real Associação Central da Agricultura Portugueza, 1\$500; numero avulso, 200 réis.

Editor José Antonio Rodrigues. Redacção e administração, rua Aurea, 186 e 188 — LISBOA.

EDUARDO SEQUEIRA

A BEIRA MAR

Com 200 gravuras desenhadas por A. Xavier Pinheiro, J. d'Almeida Juillerat, Metzler, Prêtre, etc.; 20 planchas de specimens naturaes e 10 phototypias segundo clichés de ex.ª sr.ª D. Marianna Belvas e dos ex.ªs sr.ªs Carlos Belvas, J. M. Rebello Valente, Anthero de Araujo, Emilio Campos e J. G. Peixoto.

PREÇO.

1\$000 REIS

A livraria — CRUZ COUTINHO — Editora, Rua dos Caldeireiros, 18 e 20, — Porto.

Editores — BELEM & C.^a — rua do Marechal Saldanha, 26 — Lisboa.

A MARTYR

Nova produção de

ÉMILE RICHEBOURG

Auctor dos romances: A Mulher Fatal, A Filha Maldita, A Esposa, A Avó e A Viuva Millionaria

Que tem sido lidos com agrado agrado

Brinde a cada assignante—Um album de 20 pagina. com as vistas das principaes cidades e villas da provincia do Minho

CONDIÇÕES DA ASSIGNATURA

Chromo 10 réis. Gravura 10 réis. Folhas de 8 paginas 10 réis. Saírá em cardenetas semanaes de 4 folhas e uma estampa-50 réis semanaes pagos no acto da entrega. Cada volume brochado, 450 réis. O porto para as provincias é á custa da empresa, a qual não fará segunda expedição sem ter recebido o importe da antecedente.

Os srs. assignantes das provincias, que queiram economisar portos de cartas, poderão enviar quantias maiores, das quaes a empresa enviará o competente recibo na volta do correio

A todos os cavalheiros que, como correspondentes, lhe tem dispensado a sua valiosa conjuvação, a empresa agradece, e espera receber dos mesmos senhores a continuação dos seus favores.

A empresa considera correspondentes as pessoas as provincias ilhas que se responsabilisarem por 3 ou mais assignaturas.

A commissão é de 20 por cento, e sendo 10 assignaturas ou mais terão direito a um exemplar da obra e ao brinde geral. Neste sentido recebem-se propostas.

Pede-se que as quantias não inferiores a 1\$000 réis sejam remetidas em vales do correio e não em sellos.

No Porto: nas livrarias dos srs: José Pinto de Souza, Lelo & Irmão, José Ribeiro Novaes Junior, Viuva Jacintho Silva, Magalhães & Moniz, J. Elycio Gonçalves e recebe tambem assignaturas o sr. José Guimarães, rua Chu 40—2.º

Em Lisboa recebem-se assignaturas no escriptorio dos editores—rua da Marechal Saldanha, 26, nas principaes livrarias, e onde estiver o cartaz indicador.

VICTORIA PEREIRA

VIAGENS PORTUGUEZAS

PORTUGUEZES E INGLEZES EM AFRICA

Um grosso volume em 8.º grande, franco de porta, 600 réis

Romance scientifico, de combate, de grande merecimento litterario, geographico, ethnographico, anthropologico, e d verdadeira sensação no actual momento historico, em que se falla n'uma nova alliança com a Inglaterra!!!

O auctor, n'uma linguagem levantada, amena, suave, elegante, e ás vezes dolorida e aere, faz vibrar a corda mais funda do nobre patriotismo portuguez, ao vêr retalhar, vender, dar e desprezar esse solo africano, que os nossos maiores regneram com sangue de martyres e de heroes.

Este precioso livro—prótesto inergico contra a politica ingleza—baseado na triste questão Luzo-Anglo, além da parte romantica, é acompanhado de notas e documentos pouco conhecidos do publico, e, alguns inéditos, em que se mostra até á evidencia os nossos romanos direitos á posse do negro continente.

A acção do romance passa-se na Africa oriental, e desde a foz do Buzio até ao paiz dos Matebeles, o leitor atravessa Sofala, Quitece, Zanze, Massi-Kessa, o Save, Renue, Sitze, Umniati, os montes Inhaxo, Doe, Cigarra, Machona, Mochena, etc., muitos valles e florestas, parando no reino de Machona, onde assiste a scenas patheticas e sublimos d'heroismo e d'amor patrio, d'um punhado de portuguezes residentes no fundo do sertão, quando tiveram conhecimento do tratado de 28 de maio de 1891, o viam substituir no alto das senzalas e das cubatas a sacrosanta bandeira das quinás, pela dos inglezes!!!

O romance PORTUGUEZES E INGLEZES EM AFRICA não tem só o merecimento litterario e scientifico, é o monumento historico que fica para a posteridade avaliar uma epocha terrivel e desgraçada, a que nos conduziu a politica cahotica de campanario, de syndacatos e d'arranjos!!!

O livro formará um volume de perto de trezentas paginas em 8.º grande e será distribuido brevemente aos Srs. assignantes das VIAGENS PORTUGUEZAS por 600 réis, franco de porta e de cobrança de correio; e posto á venda nas principaes livrarias.

Um bello mappa da Africa oriental acompanhará este interessante livro.

Recebem-se assignaturas na Empresa Editora do RECREIO, rua da Barroca, 107—Lisboa, para onde será dirigida a correspondencia.

A SEMANA DE LISBOA

Director. Alberto Braga

Redactores effectivos

Alberto Braga e Mirianno Pina

Condições d'assignatura

Lisboa	Provincias
Trimestre 800	Trimestre 900
Semestre 1600	Semestre 1800
Anno 3000	Anno... 3600
Avulso 60	

Assigna-se na antiga casa Bertrand, José Bastos, rua Garrett (Chiado) 73 e 75—Lisboa.

Jornal de Agricultura e Horticultura Pratica

Publica-se regularmente no dia 1 e 15 de cada mez em fasciculos de 12 pag. em 16.º grande a 2 col. de texto, com capas de annuncios e numerosas grav. especiaes.

Preço d'assignatura

Em Portugal e Hespanha, anno 2\$000 réis. Em todos os paizes da União Postal, 13 francos. Numero avulso 100 réis.

Annuncios: Uma pagina 5\$000, Meia pag. 3\$000. Um quarto de pag. 2\$000. Um oitavo de pag. 1\$200. Um decimo sexto de pag. 700 réis.

Os pagamentos são feitos adiantadamente, por meio de vales do correio, e não se aceitam assignaturas por menos de 1 anno.

A doutrina dos artigos é de exclusiva responsabilidade dos signatarios, e os originaes enviados a redacção não se restituem.

Redacção e administração, rua d'Alegria, 215—Porto.

A MODA ILLUSTRADA

Jornal de modas para senhoras e crianças

1.ª edição — com figurinos coloridos	
Trimestre 1100	Anno. 4000
Semestre 2100	Avulso 200
2.ª edição — sem figurinos coloridos	
Trimestre 850	Anno 3000
Semestre 1600	Avulso 160

Assigna-se e vende-se na antiga casa Bertrand José Bastos, rua Garrett (Chiado) 73, 75—Lisboa.

REVISTA

de

MEDICINA E CIRURGIA

PUBLICAÇÃO QUINZENAL

Numero de 32 pag. in-8.º gr. com capas—200 réis

Preço da assignatura

3 mezes 1\$200. rs. 6 mezes 2\$200, 12 mezes 4\$000.

Para os estudantes das Escolas Medicas do Paiz:

3 mezes 750, 6 mezes 1\$500, 12 mezes 3\$000.

Assigna-se em casa do editor, M. Gomes, Rua Garrett, (Chiado) n.º 70 a 72—Lisboa.

D. João da Camara

OS VELHOS

Comedia em 3 actos representado pela primeira vez no theatro de D. Maria II em 11 de março de 1893.

Preço..... 500 réis

Vende-se em Lisboa em casa do editor M. Gomes, livreiro de SS. Magestades e Altezas, rua Garrett, Chiado 70, 72.

EDITORES — BELEM & C.^a — LISBOA

Os FILHOS DA MILLIONARIA

Nova produção de

EMILE RICHEBOURG

Edição illustrada com bellos chromos e gravuras

E' um verdadeiro romance de sensação e um trabalho litterario de primeira ordem o que vamos editar com o titulo Os Filhos da Millionaria.

Publicado ultimamente em folhetins em um dos principaes jornaes parisienses, a sua leitura despertou verdadeiro enthusiasmo entre os amadores da litteratura romantica, que o apreciaram como sendo uma das mais brilhantes affirmações do grande talento e do alto espirito do seu auctor, já laureado por outros trabalhos valiosissimos, muitos dos quaes são conhecidos dos nossos assignantes, taes como A Mulher Fatal, A Martyr, A Filha Maldita, O Marido, A Esposa, A Avó, etc.

O grande apreço que estes romances tem merecido entre nós, anima-nos a esperar que o facto de ser escripto pela mesma penna o novo e admiravel trabalho litterario, que vamos publicar, constitua recommendação bastante para iccitar á leitura.

Tomos a convicção de que os que lerem o romance Os Filhos da Millionaria não de julgar exuberantemente justificado não só o alvoroço, com que foi recebida em França a sua publicação, como tambem a confiança com que vamos apresental-os aos que nos derem a honra de ser nossos assignantes.

Brinde a todos os assignantes

Uma estampa em chromo de grande formato, representando a

Vista geral do monumento da Batalha

Tirada expressamente em photographia para este fim, e reproduzida depois em chromo a 14 côr-es, copia fiel da magestosa praça em todo o seu conjuncto. Tem as dimensões de 72 por 60 centimetros, e é incuestionavelmente a mais perfeita que até hoje tem apparecido.

Brinde aos angariadores de 5, 10, 15 e 30 assignantes

Condições d'assignatura:—Chromo, 10 réis; gravura, 10 réis; folha de 8 paginas, 10 réis. Saírá em cadernetas semanaes de 4 folhas e uma estampa, ao preço de 50 réis, pagos no acto da entrega. O porte para as provincias é á custa da Empresa, a qual não fará segunda expedição sem ter recebido o importe da antecedente.

A empresa considera correspondentes as pessoas das provincias e ilhas que se responsabilisarem por mais de tres assignaturas.

A commissão é de 20 p. e., e sendo 10 assignaturas ou mais terão direito a um exemplar da obra e ao brinde geral.

Em Lisboa recebem-se assignaturas no escriptorio dos editores—rua do Marechal Saldanha, 26—LISBOA, onde se requisitam prospectos.

DICCIONARIO CHOROGRAPHICO DE PORTUGAL

(PARTE CONTINENTAL E INSULAR)

Designando a população por districtos, concelhos e freguezias; superficie por districtos e concelhos; todas as cidades, villas e outras povoações, ainda as mais insignificantes; a divisão judicial, administrativa, ecclesiastica e militar; as distancias das freguezias ás sedes dos concelhos; e comprehendendo a indicação das estações do caminho de ferro, do serviço postal, telegraphico, telephonico, de emissão de vales do correio, de encomendas postaes, etc. por F. A. de Mattos.

Cada fasciculo de 32 paginas, em 8.º francez, 60 réis, pagos no acto da entrega. Assigna-se na empresa editora do Recreio, rua Formosa, 2 C—Lisboa.

ACABA DE APPARECER

HISTORIA DE PORTUGAL

TRADUZIDA POR

SILVA BASTOS

corrigido e prefaciado por

OLIVEIRA MARTINS

Bella edição ornada com os retratos de SUAS MAGESTADES e mais 46 retratos de Reis, Heroes e Homens de letras portuguezes etc. quadros genealogicos e um mappa de Portugal

1 volume de 400 paginas in-16.º texto compacto, 1\$200 réis brochado. Cartonado em percaline, 1\$600 réis.

A' venda em casa do editor M. Gomes, livreiro de SS. Magestades e Altezas, rua Garrett, (Chiado) 72 — Lisboa.

Responsavel—Manoel Joaquim Antunes.

Sede da administração em Villa Verde e impresso na typ. de Sá Pereira, Braga, Campo de D. Luiz I.