

O POVO ESPOZENDENSE

ORGÃO DOS INTERESSES DO CONCELHO

PROP. EDITOR E ADM.—J. DA S. VIEIRA

ESPOZENDE—DOMINGO, 29 DE ABRIL DE 1894

DIRECTOR LITTERARIO—A. PINHEIRO

ANNO II

Condições d'assignatura:
Anno 1\$200 rs.—Com estamp. 1\$360
Sem. 600 rs.— " " 680
Brazil 2\$500 " — Pagam. adiantado
Num. avulso 40 reis. Com est. 42 1/2

Redacção e Typographia:
RUA DO ARCO OU BECCO DOCE N.º 8

SEMANARIO INDEPENDENTE

Os originaes enviados a esta redacção não se restituem

Annuncios:

Por cada linha 40 rs. Repetição 20 rs.
Communicados ou reclames 40 rs. a l.
Os assignantes 25.º de desconto. Im-
posto do sello 10 rs.

N.º 93

VENCEDORES E VENCIDOS

A batalha eleitoral acaba de ferir-se na arena do paiz, onde os combatentes, em luctas parciais, ora simulavam aniquillar o adversario, ora o prostravam traiçoeiramente, entre os applausos de uns e a pateada de outros.

A gente que ainda crê no consciencioso e leal desempenho d'este sagrao direito de conquista, adquirido pelo ingente labutar em prol do bem-estar geral, estava n'uma expectativa anciosa, esperando pela decisão final d'esta pugna que tão renhida se annunciara.

Era perfeitamente justificada a anciedade n'essas poucas almas de boa fé, desconhecedoras dos processos iníquos, dos meio desleaes que se põem em pratica para se conseguir essa victoria cheia de illusões; porque,

attendendo ás medidas despoticas, aos excessivos impostos e ás crises financeiras com que o governo ultimamente nos tem mimoseado, esperavam que a consciencia da nação despertasse do lethargo que a prostra e fizesse triumphar a justiça.

Mas a consciencia nacional continuou N'AQUELE ENGANO D'ALMA LEDO E CEGO, e deixou-se ficar anestesiada pela indolencia ou pelo interesse parcial e a lucta foi, não de consciencia nem liberdades, mas de interesses e de egoismos.

E como hoje em dia o direito não se conquista pela dignidade, pelo valor intellectual, nem pelo altruismo das ideias, mas simplesmente pelo valor monetario, pela satisfação de appetites, o direito adquiriu-o quem mais tinha e mais podia dispor.

O governo tem maioria nas Côrtes; pôde de

hoje em diante praticar os actos de despotismo que bem lhe aprouver, certo de que terá o apoio da nação, synthetizado na maioria dos seus representantes. Pôde ainda lançar mais impostos, sobrecarregar ainda as industrias e lavoura, porque a nação approvou antecipadamente os actos de futuro despotismo. Pôde dissolver associações, fechar ouvidos aos justos clamores que se ouvem por toda a parte, porque a nação está satisfeita na sua maior parte e mostrou desejo de ser governada, como o tem sido ha algum tempo, pelos mesmos homens.

No resultado final d'essa lucta pelo poder, ficaram vencedores meia duzia de homens que representam, ou pequenas fracções, ou as suas proprias e quasi nullas individualidades; ao passo que os vencidos foram em numero despropor-

cional, porque foi a nação inteira.

CHOLERA?

Na senda escabrosa em que ora caminha este malfado paiz, verdadeiro preverter d'uma nacionalidade por todos os motivos digna de melhor sorte, parece que uma vaga dissoluta tudo pretende avassallar.

Temos por saldo final e para complemento das sérias difficuldades que vamos atravessando, uma não menos séria difficuldade a debellar, qual é a do pouco satisfatorio estado sanitario da capital.

Acabam de se manifestar em Lisboa alguns casos d'uma doença a que chamam COLERINA e, posto que o seu caracter não tenha o cunho de epidemico, é certo que o reino visinho vae tomando muito cautelosamente as mais escriptulosas precauções,

estabelecendo postos de inspecção sanitaria em Valencia d'Alcantara, Badajoz e Tuy, e crêmos que ainda em mais cidades da fronteira.

Na capital acha-se um medico nomeado pelo ministerio do reino da nação visinha, afin de ali estudar os symptomas de tal doença, e igual passo deu a camara municipal do Porto nomeando o abalisado medico portuense sr. dr. Ricardo Jorge.

Teremos o cólera, ou alguma doença de vulto epidemico em Portugal? Eis o que resta saber. No entretanto, a «GACETA», jornal madrileno, declara sujas as procedencias de Lisboa, e diz terem-se tomado, por parte do governo hespanhol, algumas medidas de precaução.

Ao nosso governo, incumbe pois, occupar-se d'este perigosissimo assumpto, se ainda se não occupou, como devia.

FOLHETIM

PASSEIOS NO MEU QUINTAL

QUARTO PASSEIO

(Continuação)

Importa ter em grande conta o vasilhame, pois d'elle depende por muito a conservação do vinho.

Vasilhas novas nunca devem ser cheias sem que primeiro soffram um suadoiro de agua a ferver, a que se juntará um pouco de sal commum ou de cinza vegetal. Feito isto, vascoleja-se bem o liquido, despeja-se e procede-se a um novo suadoiro de boa agua limpa a ferver. Em seguida, bem enxuta a vasilha, deita-se-lhe uma pouca de boa aguardente de vinho.

Para as vasilhas de uso ha o seguinte tratamento, aconselhado pelo illustre professor snr. A. X. Pereira Coutinho: «Logo depois de tirado o vinho, lava-se a vasilha com agua, e enxuga-se bem; se é um tonel, entra um homem pelo postigo para o enxugar, mas se a vasilha é pequena, volta-se com a batoqueira para baixo, depois de lavada, para a agua escorrer, e a maneira mais simples de a en-

xugar é estabelecer dentro uma corrente d'ar, por intermedio de um folle; em qualquer dos casos enche-se por ultimo de gaz sulfuroso, ou seja pela mecha ou pelos sulfuradores. As vasilhas assim tratadas estão sempre em bom estado, e promptas a receber vinho; na occasião de servirem, basta apertar-lhes os arcos e dar-lhes um suadoiro com agua salgada.» (Antonio Xavier Pereira Coutinho, obr. cit.)

O carvalho do paiz, o carvalho do Norte, vindo da Suecia e Russia, e o castanho são as madeiras mais usadas para confecção da baixella vinaria.

Ha quem recomende o pintar-se externamente as vasilhas, não só para a sua melhor conservação, mas ainda para evitar a evaporação do vinho atravez dos póros da madeira.

Não approvamos semelhante pratica, porque se é certo que pela pintura se attenua a evaporação do vinho, é igualmente sabido, depois dos estudos e experiencias do grande Pasteur, que essa attenuação se faz á custa da qualidade do vinho, que para amadurecer e completar-se carece de receber a influencia do ar exterior, coado atravez dos póros da madeira. Por isso, parece-nos que só os arcos de ferro devem ser pintados para

os livrar da oxidação.

Não tendo a pretensão de escrever um tratado de enologia, e não querendo de forma alguma sair fóra do plano que nos traçamos n'estes nossos passeios, lembraremos tão somente entre os defectos e doenças do vinho: *sabor a mofo, sabor a sulphydrico ou a ovos choccos, acidez, criação da flor, tolda.*

O sabor a mofo ou bafio provém de vasilha que se deixou ganhar bolor, já por ter sido mal tratada, já por ter guardado vinho sem estar convenientemente atestada.

Tira-se este saibo trasfegando o vinho para uma vasilha bem limpa e adicionando-se meio litro de azeite puro e bom por hectolitro de vinho, e misturando bem os dois liquidos; ou então fazendo passar o vinho doente por uma camada de carvão de sobro.

A vasilha affectada pôde ser lavada com uma mistura de 1 kilog. de cal virgem dissolvida em 23 litros de agua, sulfurada em seguida e convenientemente enxuta.

Tambem se recommenda o seguinte processo para desinfectar as vasilhas que cheiram a mofo. Ventilam-se expondo-as ao ar, e lavam-se em seguida com agua acidulada por

meio do acido sulfurico (120 grammas por cada hectolitro de agua); estando a vasilha bem lavada com esta mistura, despeja-se e lança-se-lhe dentro leite de cal, banhando-a bem e deixando-a secçar.

O sabor a ovos choccos, devido a um excesso de enxofre no vinho, cura-se deitando o vinho defeituoso em uma vasilha bem sulfurada, e trasfegando-o, passados alguns dias, para nova vasilha limpa e sem o menor saibo.

E' claro que este defeito, hoje muito vulgar, pôde ser evitado com tempo lavando as uvas antes da pisa.

A acidez combate-se sulfurando energicamente o vinho, e em seguida lançando em cada pipa de 250 a 500 grammas de tartrato neutro de potassio; clarifica-se em seguida, trasfega-se e completa-se com alguma aguardente.

Egualmente são recommendados os seguintes processos para neutralisar a acidez dos vinhos: 1.º Fazer dissolver seis ou sete kilos de assucar de caixa, lançar o liquido assim preparado na vasilha, agital-o e deixar que fermente o vinho. 2.º Tomar umas quarenta nozes, torral-as como café e mettel-as quentes no vinho.

Nenhum d'estes tratamentos é nocivo; em todo caso o vinho que os soffrer não é de

dura.

A flôr, que em boa verdade não pôde dizer-se uma doença do vinho, previne-se tendo as vasilhas bem atestadas, e trata-se com bom resultado pela sulfurisação.

A toldagem evita-se, trasfegando o vinho em fevereiro ou março, para o limpar das borras, e beneficiando-o em seguida com boa aguardente de vinho de 12 a 15 graus, na proporção de 2 litros de aguardente para 500 de vinho.

Para melhor segurança, o vinho só deve ser trasfegado para a nova vasilha depois d'esta ter a precisa porção de aguardente: a mistura e combinação dos dois liquidos faz-se d'est'arte muito melhor.

N'este ponto é de justiça lembrar que a trasfega é essencial á conservação do vinho novo, mormente depois do apparecimento do mildio.

A trasfega deve ser feita em dia claro, secco e frio, havendo todo o cuidado em deixar o vinho o menos tempo possivel em contacto com o ar. E' sempre conveniente sulfurar as vasilhas antes de lhes deitar o vinho que se trasfega.

O certo é que a trasfega do vinho, longe de lhe tirar a força e a côr, como se pretende, não só o melhora, mas ainda em grandissimos casos obsta á sua deterioração.

