

O COMMERCIO DE BARCELLOS

SEMANARIO PROGRESSISTA

DIRECTOR--J. G. Paes de Villas-boas

Redacção e administração--Rua D. Antonio Barroso, n.º 46

Propriedade--EMPRESA DE «O COMMERCIO DE BARCELLOS»

Composição e Impressão--Rua D. Antonio Barroso, n.º 45

Bussaco

Entre as paginas da nossa historia, tão fértil em heroidades e rasgos de valentia, destaca-se como uma das mais bellas, das de maior fulgor, a da Batalha do Bussaco. Revive n'ella todo o passado heroico de Portugal, todo o lendario valor dos seus homens de guerra, todo o esforço e coragem dos antigos batalhadores.

Assomo de energia que o dominio de Junot não tinha conseguido apagar, marca o fim das assolacões que as hostes de Napoleão aqui praticaram sem um vislumbre de piedade, uma mostra de clemencia.

E' pôde dizer-se, a primeira vez que o nosso soldado se defronta em campo aberto com o exercito de Napoleão, mas elle que nunca sentira o fumo acre da polvora, nem ouvira o zumbido das ballas recebe a pé firme, sem uma hesitação, os seus assaltos levando-o de victoria. Era a valentia innata da raça, affirmada sem desfallecimentos atravez de sete seculos de historia, a triumphar, fazendo morder o pó a soldados envelhecidos na guerra, tão habituados a ganhar batalhas como a conquistar imperios. E' todo o velho brio portuguez, a revelar-se mais uma vez, pondo uma sangrenta suspensão na marcha do invasor. Luiz Wellington pôz á prova o soldado portuguez fazendo-o defrentar com tropas que não conheciam, até ali, outro caminho que o da victoria, quiz vel-o em acção, conhecer-lhe o valor, para saber se seria com esse auxilio que a Inglaterra poderia vencer no continente, como tinha vencido no mar, Napoleão e, os nossos homens, recrutas que ha dois dias não conheciam outra occupação que o amanho dos seus campos, não desmentiram as previsões; excedem-n'as e fazem affirmar aos ingleses que «desde então podiamos contar com o apoio das suas armas, que cada recanto tornaria mais temível». E' ali, quando o inimigo se julga senhor das posições que, após uma descarga a pequena distancia, os nossos regimentos de bayoneta calada, em cargas temerarias, fazem descer, de roldão, as encostas aos homens de Ney e Reynier. E' ali n'essa lucta quasi corpo a corpo, que affirmamos o nosso triumpho contra Massena, o general vencedor de Essling, de Zurich, de Rivoli, de Genova e de Caldino.

N'um culto merecido, prestamos hoje homenagem aos heroes de ha um seculo, aclamamos a sua victoria conscientes da grandeza dos seus feitos, e, nunca culto, nem homenagem foi mais opportuna e momentosa.

Quando a nossa nacionalidade, pelo desvairamento de muitos ameaça subverter-se e afundar-se, é urgente lembrar-se o nobilissimo exemplo do passado, erguer nos escudos esses homens que, arrancados aos seus la-

vores, fazem dos seus peitos forte muralha com que defendem a sua patria. No momento em que se pretende fazer taboa raza de tudo quanto de nobre e alevantado ha no nosso passado, no momento em que pruridos de civilisação querem fazer ruir as nossas tradições e que alguns calcam aos pés a nossa bandeira gloriosissima, era urgente apontar essa lição de patriotismo e afervorar esse culto quasi esquecido.

D'essa invocação das glorias de outr'ora, dos heroes da nossa historia obtem-se alguma coisa mais que uma simples consagração, radica-se no espirito popular a tradição do passado, segura lição para o futuro, despertase o orgulho legitimo pela nossa patria, seguro incitamento para os necessarios sacrificios pelo seu progresso e vida. E' precisamente nos paizes mais cultos e mais avançados em civilisação que mais arreigado se encontra o culto da tradição, porque é n'ella que mais se colhe o incitamento para o trabalho do futuro. E' na lição da historia que essas nações acham o mais seguro guia para vencerem as difficuldades do presente e facilitarem a sua vida de amanhã. E' apontando ás gerações novas o nobre exemplo dos seus antepassados, que ellas formam as vontades e os caracteres. Exemplos d'esses temos nós de sobra. Podemos apontar os por centenas, por milhares, esses homens de rija tempera, «d'antes quebrar que torcer», tão grandes na valentia como na alma. Não faltam na nossa historia d'essas luminosas figuras, cuja vida parece só ter tido um fito—a grandeza de Portugal; é preciso somente pol-as em foco, para que todos alcancem o seu valor e encontrem n'ellas soberbo modelo a imitar. E' por isso que mais que nunca é opportuno fazer a consagração dos heroes de 1810, para que no exemplo das altas virtudes civicas por elles reveladas o nosso povo encontre inspirações, para assegurar á nossa patria melhores dias. Hoje que atravessamos uma funda depressão moral, quando parece que a energia nos fallece para esse trabalho de reconstrução nacional e que o abatimento ameaça vencer-nos, consola lembrar que ha um seculo ainda o desprezo pelo perigo, a coragem, a heroicidade, o espirito de sacrificio eram patrimonio da nossa raça, revelado tanto no soldado que encosta abaixo do Bussaco levava os francezes na ponta da bayoneta, como no camponez que destrua a sua seara e queimava a sua casa para que o invasor não encontrasse nem n'uma alimento, nem na outra guarida. Incute-nos essa lembrança a certeza que essas virtudes não devem estar apagadas no coração do nosso povo e que o exemplo que hoje se invoca fixará novamente no seu espirito que o bem da patria deve ser o unico objectivo de todos nós.

José Torres.

(Do Correio da Manhã)

SCIENCIAS & LETTRAS

AS ANDORINHAS

*Já vae chegando o outomno. As andorinhas
Juntam-se em bando todas p'ra emigrar.
Ide, mimosas, doces avesinas,
Que a primavera vos fará voltar.*

*Desfêrem vbo e quasi de repente,
Como em rapido sonho que se esvã,
Roçam o azul longiquo do poente
Aonde um rubro sol desmaia e cae.*

*Mais rapida que as aves viajeiras
Caminha a vida para nós, mortaes.
Mas ellas voltam, boas companheiras,
A nossa vida, essa não volta mais!*

PAULINO DA CRUZ.

Carta d'aldeia

Valle de Tamel, 29 de Setembro.

O dia hoje entrou com cara de outomno; vestido de côr escura, lacrimejando sobre os nabaes com pena do seu estado de sequeidão, a bufar como um gato desavindo, mas quente, com uma temperatura, á sombra, de 23 centigrados. Não lhe fica mal: está no seu tempo.

Na semana que vem terãõ começo, a valer, os trabalhos da vindima; a uva vae attingindo o seu estado de maturação, e já leva os seus assaltos pelas rapozas de vinte unhas, mormente as que ficam ao correr dos caminhos. Já ha vinho novo nas casas de alguns lavradores, que estavam a secco, por se lhes ter derancado todo o vinho da colheita passada.

Na primeira quinzena de setembro ferveu muito vinho; e se esperou para agora, foi por que o julho e o agosto não deram os seus costumados calores; o vinho de 1909 era de qualidade inferior, doente, sem esperanças de longa vida; em regra o nosso vinho verde não é fazenda para grandes esperas. O preço do vinho tem subido, tendo-se vendido já a 13 e a 20 mil réis; e, no meu entender, será este o preço com que deve abrir a compra da nova colheita, que, no geral, não será de primeira qualidade, posto que a uva que mais e melhor produziu, fosse vinhão ou tinto, o que fará o vinho mais rico na parte colorante.

Os milhos das terras secas e da resteva têm sido de uma producção abun-

dante; já não corre assim para os milhos das terras fundas e de regadio, que, no geral, promettem uma producção muito mediana; e são, realmente, estas terras que em geral costumam produzir a maior quantidade de pão; eu não me lembro de ver milhos de resteva tão bons como este anno, o que é indicio de uma colheita pobre de vinho.

Já chegaram dous sinos novos para a nova torre de Igreja de S. Pedro de Alvito, que ficará guarnecida com quatro smos.

Dos que vieram, o maior tem 25 arrobas, e o outro 12—. O melhor que alli havia terá 16 ou 17 arrobas, e o pequeno, que offereceu o meu amigo Antonio Carmona, dizem-me que tem 7 arrobas; ainda os não vi.

Realisaram-se com desuzado aparato as grandes festas nacionaes da celebração do primeiro centenario da assignalada victoria dos exercitos aliados, e em que mais se distinguiram as armas portuguezas, na sempre memoravel batalha do Bussaco, a 27 de setembro de 1810.

E' bom, é excellente, este incentivo ao brio e ao espirito de patriotismo que deve conservar-se em nosso exercito, que sempre tem dado provas de valentia e de heroismo; mas preciso será também activar-lhes a luz da fé, e da creança, que illuminava os nossos soldados d'então, em batalhas de tamanho arrojo.

O regimento d'infanteria n.º 19 fez-se acompanhar pela imagem do seu Santo Antonio, durante a guerra peninsular desde 1810 a 1814.

Em 27 de setembro de 1810 na batalha do Bussaco, uma divisão franceza viu-se repentinamente atacada á bayoneta pelo 19 de infantaria; os invenciveis soldados de Benaparte, a despeito de todo o seu valor, não puderam suffrir o impeto dos galuchos, como chamavam aos nossos, que, dentro em pouco, lhes romperam as fileiras, e os puzeram em debandada e em completo desbarato. A frente do regimento 19, montado na sua linda e nedia mulinha branca, entre os bravos coroneis Sotó Maior e Xavier Palmeirim, galopava; carregando sobre os francezes, a imagem de Santo Antonio. E, á sua vista, diz o chronista de quem lhes copio isto, cada galucho, era um leão, cada leão um heroe, irresistivel, assolador!

A imagem de Santo Antonio esteve nos combates de Fuentes de Onôro, no assalto de Badajoz, na batalha de Victoria, aonde o regimento 19 se cobriu de gloria immorredoura.

Esta imagem venera-se em Cascaes.

Bons tempos! Tempos de fé, mas tempos de valor e inexcedivel bravura do soldado portuguez.

Revejam-se n'este espelho todos os bombardeiros, todos os bombardinos, todos os costas, todos os borques e todos os redemptores da sociedade portugueza, que deschristianisam, que corrompem, e que arrastam a um abysmo tremendo!

E não se revejam só estes revolucionarios; revejam-nos todos, para bem saber-mos como foram grandes os portuguezes nas melhores epocas na nossa historia.

Desculpem-me esta tirada, que não era para aqui, mas que, enfim, ahí vae.

Até á semana.

PANCRACIO.

TECNOLOGIA RURAL

A vindima e as leveduras

A vindima é a operação primaria da vinificação, e de todas, a mais importante. Diz um velho rifão que *a uva boa põe faz bom vinho*; isto quer dizer que, com más uvas, incompletamente maduras, muito ácidas, pódras ou com doenças cryptogamicas não se pôde nunca fazer bom vinho.

Como é bem sabido, a colheita das uvas varia não só com as regiões; mas, muito principalmente, com os annos, e com as necessidades do vinicultor. Se este carecer

de vinho de consumo frêscõ, leve e ácido, do chamado *vinho verde*, tem no sul e no Douro de colher as uvas antes de attingirem a sua plena maduração; no Minho e Trás-os-Montes necessita que o amadurecimento da uva seja completo, á fim de que o vinho seja alcoólico, macio e amadurado.

A vindima ainda em verde, pára que o vinho tenha muita acidez está sendo posta de parte, e com razão, por isso que é preferivel corrigi-lo com ácido tártrico, quer na occasião da pisa, quer depois de envasilhado. Assim não ha perda de açúcar na uva, e, portanto, de graduação alcoólica no vinho, o que é importante.

De um modo geral, porém, deve-se vindimar somente quando as uvas estiverem maduras. E só o podem ser assim consideradas quando o açúcar e os ácidos existirem nos bagos dos cachos nas proporções exigidas pára o producto que d'elles se necessitar obter.

Em geral os nossos viticultores, quando vêem os bagos dos cachos com a pellicula molle, despegando-se facilmente do pedunculo, doces e saborosos ao paladar, dizem que estão promptos, e vindimam-os.

Ora este processo empirico é absolutamente condemnável, pois, pôde ser causa de erros prejudiciaes; o vinho produzido é o que a uva quizer dar e não aquillo que o vinicultor quizer obter.

O emprêgo dos instrumentos glucométricos é indispensavel pára evitar taes inconvenientes. Estes instrumentos, de que ha muitos typos, são todos de uma muito simples e fácil manipulação, informando directamente quanto açúcar tem a uva, e, portanto, qual ha de ser a riqueza alcoólica do vinho que della se fabricar.

O mustímetro Salleron, que é um dos typos de mustímetro mais aperfeçoados, mergulhado no mosto das uvas, dá a sua densidade ou o seu peso em relação com a água pura. Por meio de uma tabella, que acompanha o instrumento, vê-se a proporção de açúcar, o grau alcoólico do vinho, e o açúcar que seria necessario adicionar-lhe pára um augmento de graduação alcoólica, addição a esta de açúcar que a nossa lei injustificadamente não consente, quando é prática corrente em todos os outros países vinícolas.

Mas o açúcar não é o unico elemento a ponderar no fabrico do vinho. Os ácidos representam n'elle um papel não só importantissimo pára a boa marcha da fermentação, mas também pára a evolução e conservação do vinho.

Por tal, torna-se necessario verificar sempre a existência dos ácidos, pára o que existem instrumentos muito simples, de entre os quaes se salientam os acidímetros Du Jardin, que permitt n avaliar rapidamente a acidez do mosto. Ha uma tabella, chamada acidimétrico Mathi, e não só permite conhecer, em virtude dos dados do acidímetro

tro, a acidéz calculada em ácido sulfúrico, mas também em ácido tartárico, acético ou cítrico. Esta tabella dá igualmente a conhecêr as proporções de tartrato neutro de potassa ou de carbonato de cal, que se torna necessário reunir ao mosto quando este tiver excesso de acidéz.

Pára fazer qualquer uma das experiências acima apontadas, antes de começar a vindima colhe-se um certo número de cachos ao acaso, de modo que representem a média das qualidades de uvas que entram na vindima. Esmagam-se; o mosto obtido é filtrado por um pano de tecido fino e deitado em um tubo de vidro pára o ensaio glucométrico. Pára o ensaio acidimétrico, em vez de se coar por um pano o mosto, deve ser passado por um filtro de papel.

Operando assim e repetindo os ensaios, é fácil verificar com toda a exactidão o estado de amadurecimento das uvas e, por tal, quando deve começar a vindima.

II

As leveduras seleccionadas estão dando tão bons resultados no estrangeiro, na regularização da fermentação e no melhoramento da qualidade do vinho, que será da maior vantagem espalhar o seu uso entre nós.

Com a applicação das leveduras não se consegue, como erroneamente em geral se cuida, transformar um vinho ordinário em um vinho fino, mas tão sómente obter um producto, melhor do que aquelle que determinadas castas de uvas de segunda ordem usualmente produzem. As leveduras finas dão qualidade e perfume aos mostos communs a que são applicados.

A levedura pura deve ser adicionada ao vinho immediatamente após a pisa, a fim de que os fermentos naturaes das uvas não tenham tempo de iniciar a sua acção. Nas regiões onde é costume manter as uvas em montão no lagar, e deixar principiar a fermentação natural sem as pisar, é necessário deitar a levedura sobre as próprias uvas, á medida que chegam da vinha, o mais espalhado possível, a fim de que seja a levedura seleccionada que actue sobre os bagos que se esmagam durante o amontoamento no lagar.

As vasilhas que encerram as leveduras devem ser levadas pára a casa dos lagares antes de principiar a vindima, e ali conservadas de pé. Na occasião em que se torna necessário fazer uso d'ellas, agita-se o recipiente a fim de que o fermento que está em repouso no fundo da vasilha se misture com todo o liquido; esvasiada a vasilha convém lavá-la com um pouco de mosto pára aproveitar a levedura que sempre fica adherente ás paredes internas.

Um kilo de levedura pura, activa, basta pára 8 a 10 hectólitros de massa de uva. Se, porém, se quizer obter o máximo effeito de que a levedura é capaz, torna-se necessário operar segundo o methodo do fermento, a que chamam *isco* no meio dia da fraça, onde está muito em uso em todas as regiões onde a colheita se faz a uma temperatura de mais de 20 graus. Graças ao fermento, 1 kilo de levedura pura basta pára melhorar 15 a 25 hectólitros de massa de uva. Mas claro está que a beneficiação será tanto maior quanto mais levedura se empregar.

Prepara-se este fermento dois, três ou mesmo quatro dias antes da vindima. Pára cada kilo de levedura utiliza-

se o mosto de 20 a 25 kilos de uva recentemente espremidos.

Torna-se necessário dispôr de boa agua de nascente ou, pelo menos, agua pura proveniente de poço afastado de toda a causa de contágio, que esteja longe de habitações e de curraes.

Com esta agua pura lavam-se bem as uvas a fim de as despojar de todas as impurezas e fermentos que possam estar adherentes á superficie. Seguidamente esmagam-se as uvas com rapidéz e separa-se a parte líquida da massa, coando-a por um crivo de malhas estreitas. Em um pequeno barril bem lavado, e sem cheiro algum, mistura-se com este mosto a quantidade de levedura necessária, e deixa-se fermentar o todo livremente até ao momento de emprêgo.

Este fermento entra em actividade sob a influencia da levedura, e, no fim de cinquenta e sessenta horas após o começo da sua preparação, quando estiver em plena fermentação, espalha-se pelo lagar durante a pisa das uvas.

Quando se não possui uvas de boa qualidade ou a agua não é de nascente nem de poço de confiança, recommendam aquecêr o succo até á ebulição durante alguns minutos, depois de lhe ter adicionado, antes de o aquecêr, um décimo de agua pára evitar os inconvenientes da concentração produzidos pela cocção.

Deixa-se arrefecêr até 30 graus (por o motivo de que a levedura neutraliza se a intraduzem em mosto quente) e adiciona-se-lhe a quantidade requerida de levedura, bem agitada antes.

O fermento só se emprega em plena fermentação. Começa-se por sacudir fortemente o liquido na vasilha pára misturar o depósito que se tiver feito, e que sempre contém muita levedura, com o succo que forma o fermento. Espalha-se um pouco deste fermento, um terço approximadamente, pelas paredes das dornas, pelos recipientes que servem pára o transporte e pisa das uvas. Os restantes dois terços utilizam-se do seguinte modo: um sexto deita-se no fundo do lagar antes de nelle se começarem a despejar uvas; metade do resto espalha-se pouco a pouco pelas uvas á medida que ellas vão entrando no lagar, e a outra metade derrama-se por cima do resto das uvas.

Se as uvas são transportadas de longe pára o lagar em viagem de horas, é necessário então regá-las todas com o fermento, utilizando-se pára isso, quer um pulverizador quer mesmo um regador de raro; sem esta precaução os fermentos ordinários iniciariam a sua acção sobre as uvas e o effeito das leveduras applicadas mais tarde seria nullo ou quasi nullo.

Os viticultores que carecem de vindimar dois ou três dias pára encher os lagares, devem empregar a dose total do fermento logo no primeiro dia. Nos dias seguintes esmagam-se as uvas á medida que o lagar se for enchendo, as quaes, assim, fermentarão somente sob a acção do fermento.

HENRIQUE COELHO. (Da Gazeta das Aldeias).

POSTAES DE BARCELLOS NOVA COLLECCÃO 15 VISTAS DIFERENTES a 20 réls cada Edição DO CENTRO DE NOVIDADES BARCELLOS

NOTICIARIO

Politica de vinganças, de odios, de torpezas!!!

O sr. dr. José de Castro, vulgô, o *cacique* de Pedra Furada, não se corrige, não muda de processos.

Apenas se desculpa, dizendo que não é o auctor das proezas dos seus apaniguados.

Pois é elle o responsavel de tudo.

Quantas vinganças e tropelias se exercem pela administração do concelho ou pela camara municipal, são apenas o resultado da sua mesquinha politiquice.

Sem qualidades, sem merecimentos, sem valor pessoal ou politico, recorreu primeiro ao dinheiro, seduzindo, subornando e comprando votações, iniciando n'este concelho a politica de corrupção que nunca chefe algum politico adoptou. Mas como tudo isso lhe deu pouco, apesar dos contos de réis semeados, segundo elle diz, á custa de um triumphato, *Bessa-Monteiro-Faria*, pois declara já estar farto de gastar só e ser explorado, mandou os seus *busas* e *saccedores* usar de todos os meios, ameaças, pressões, intimidações, bandeiras, mentiras e promessas, no que se distinguio um rachitico e enfésado *escrivãozinho*, que está sendo o maior furador da sua matilha, e que tem chronica fresca, com que podiamos responder a insidias de lazarentos, que por ora não estamos dispostos a chicotear nas mataduras, com receio de alguma epidemia.

Agora com o desespero da derrota lançaram-se na mais abjecta politiquice das vinganças.

A camara municipal acaba de perpetrar a grande e barbara violação de direitos, que passamos a narrar, tal como nos foi exposta por pessoa fidedigna.

Ha 7 ou 8 mezes, Francisco Antonio de Campos, da freguezia do Salvador, d'este concelho, construiu uma casa, a facear com caminho vicinal. Como a camara nada tinha com tal caminho, entendeu-se com o influente regenerador, Theotônio Duarte Pinheiro, homem todo da junta de parochia, que elegeu, e o mesmo Theotônio deu-lhe o alinhamento, mandando, em parte, ceder um pouco de terreno do proprietario para o caminho e, n'outra parte, se bem que menos porção, occupar parte do caminho, mas ficando este ainda melhor do que estava, porque na verdade o alinhamento foi bem dado.

O digno presidente da junta de parochia também concordou com o alinhamento, e deu verbalmente a licença para a obra, como se faz por ali em todas as aldeias.

E o proprietario cumpriu e observou tão bem o alinhamento, que fez a obra, por todos vista e sancionada, ficando concluida ha muitos mezes e durante todos esses mezes, o sr. Theotônio achou tudo muito bem feito.

Mas chegaram as eleições e o proprietario prometeu o seu voto ao seu reitor, que lh'o pediu primeiro.

Theotônio fez questão d'esse voto. O homem, que era honrado e de palavra, disse que não faltava á sua promessa.

Pois esta nobre acção esasperou o terrivel Theotônio, que entregou o caso aos vendedores do *cacique* de Pedra Furada.

Antes da eleição foi o ho-

mem intimado a demolir a casa e agora mandou a camara, por seu pessoal, derrubar aquella casa.

Na sessão em que a camara tomou essa insolita e abusiva deliberação, votou contra o voreador sr. Joaquim José d'Araujo, que na sessão seguinte apresentou um bem elaborado e justissimo protesto, verberando tal acto e appellando para os seus collegas, afim de ponderarem na illegal vingança, que iam praticar. Mas a nada se moveram... as alimarias.

Já se viu tão mesquinha e odienta vingança?!

Pois além de tudo, esse acto é illegal e abusivo: 1.º porque a camara não tem competencia, nem jurisdicção sobre os caminhos vicinaes do uso da parochia, que não estejam classificados como estradas municipaes». (Cod. Adm. art. 176; art. 24). 2.º porque o desforço só é permitido nos termos do art. 486 do Cod. Civ., que é em *actos consecutivos* e a camara por titulo algum tinha o direito de desforço.

Consta-nos que o lesado vae usar das acções competentes, pessoalmente, contra os que assim abusam dos seus logares.

Os correligionarios da colligação, estão n'este concelho, debaixo de uma pressão de prepotencias que não teem outro remedio senão recorrer aos tribunaes contra os que lhes fazem tanta injustiça e violencia.

Em S. Verissimo do Tammel, ha um tal Guerra, protegido do sr. Augusto Ferreira, actual juiz de paz, em premio de se ter assignalado um galopin eleitoral de olho vivo, e esse Guerra possui um predio que deita para um pequeno recanto de terreno, encravado entre tres proprietarios, unicos que por esse terreno teem transitio e servidão para os seus predios que o rodeiam.

Esse terreno nunca foi, nem é caminho ou logradouro parochial. E' unica e exclusivamente servidão de entradas para os estantantes.

Pois a camara do *cacique* de Pedra Furada, pouco depois de entrar, mandou derrubar uma parede que Manuel Germano, um dos estantantes, tinha feito á face d'esse terreno de servidão particular, pelo que elle deu queixa para procedimento criminal.

Agora foi novamente intimado para remover a pedra da parede que os executores da ordem camararia, entre os quaes o regedor, espalharam no dito terreno, sob pena de lhe ser applicada multa pelo sr. juiz de paz, o mesmo que tem sido o protector da Guerra e que tem conseguido da camara todas estas abusivas intimações e violencias com o visinho da Guerra.

Ora isto é altamente revoltante.

Este sr. Augusto Ferreira não se lembrará que tem telhados de vidro e que, semeando ventos, pôde vir uma tempestade que lhe parta alguma telha da cobertura ou de algum seu protegido?

O seu novo dilecto amigo Figueiredo que responda.

Ora o *cacique* de Pedra Furada não se lembrará de que no tempo da camara progressista fez paredes, ramadas, tirou caminhos, mudou caminhos e fez tudo quanto lhe era conveniente aos seus predios, sem licenças, por mera tolerancia, e que tudo isso pôde ser um dia derrubado e reposto no antigo estado, pela mesma regra com que elle está mandando, pelos seus serventurarios da ca-

mara, arrasar casas e paredes dos partidarios da colligação?!

Continue com a sua politiquice... que ha-de ter o justo premio?!

Continue a soltar os seus mastins contra os adversarios.

Nós despresamos as insidias e as infamias, mas não cessaremos de profligar, com a verdade e com os factos, essa miseravel orientação politica, emquanto não chegarmos ao capitulo das relações politicas e impoliticas entre o *cacique* e os seus mais graduados adjunctos... já que assim o querem.

Rainha D. Amelia

Temos presente o esplendido numero 19 da bem redigida revista religiosa, *A Fé Catholica*, commemorando o anniversario natalicio de Sua Magestade a Rainha D. Amelia.

Este numero é todo dedicado a S. M. sendo a sua colaboração muito escolhida. A impressão é a cores e em papel *couche*, honrando este trabalho artistico, a Real Officina de S. José onde foi feito. Na primeira pagina vem o ultimo retrato de S. M. e nas outras, excellentes photographias da mesma augusta senhora.

E' um numero delicioso de modo a firmar mais uma vez os creditos de *A Fé Catholica*.

Redacção e administração, rua de S. Lazaro, 295. Porto.

Resposta ao desmentido

A *«Folha»* desmente a nosso local relativa aos factos passados em Villa Secca; pois podemos garantir e provar, com testemunhas, que elles são a expressão da verdade. Houve apenas um equivooco na idade do perseguido Domingos da Fonte, que é um homem de 48 annos.

Andaram, realmente, os já citados individuos, capitaneados pelo *regedor* dos... — como lá o conhecem — dirigindo chufas a varios correligionarios nossos e nomeadamente ao proprio irmão do tal *regedor* chamando-lhe visconde das Pontisellas e ao Valentin de Faria, chamando-lhe *homem das ferinhas*.

Este tal *regedor* dos... é até pelos seus correligionarios considerado como um idiota e amausado. Ao pobre do Domingos da Fonte, que vinha a passar, acompanhado da mulher, foram elles que principiarão a pedir-lhe a *batida* e depois levaram-no aos encontros, e o proprio *regedor* confessou, a pessoa de toda a respeitabilidade que interveio para não consentir que o magoassem.

Nós sabemos bem que se elle interveio é porque o Domingos da Fonte já tinha sido agredido.

Ficamos sabendo que o partido regenerador de Villa Secca manifesta o seu regosio com garotos rufando em latas de petroleo e dirigindo chufas aos seus adversarios. Um *regedor* d'este jaez pôde bem ser um digno representante do seu chefe dr. José de Castro.

Arcales ambo!!

CONSULTORIO MEDICO

Largo da Igreja

Mattos Graça } Miguel Fonseca Das 9 ás 11 m. } Das 11 á 1 t.

Esculação galopin

Um curandeiro que habita nas visinhanças do *sobrado* de Santa Leocadia, que de frade tem o nome e a bojudia barrega, andou nas ultimas eleições comprando votos na freguezia de Villar de Figos a vinte mil réis por cabeça.

Agora consta-nos que continua no mesmo mister, desconhecendo nós, contudo, quantos por cento tem de commissão. Seria bom que olhasse mais pelas *drogas* que tenha juizo. E' conselho de amigo.

A Peregrinação á Franqueira

Com a presidencia do illustre Prelado e nosso glorioso conterraneo e ex.^{mo} e Rev.^{mo} Sr. D. Antonio Barroso, venerando Bispo do Porto, reanusa-se, amanhã, domingo, pelas 6 horas da manhã, a peregrinação ao Monte de N. Senhora da Franqueira, em cujo cimo se venera, em branca ermida a Virgem Mãe de Deus. E' esta festa uma eloquente e impressionante manifestação de fé que, nos tempos tristes que vão correndo, consola e alenta a alma de todos os catholicos em cujo numero temos a ventura de estar. Sempre que as nuvens negras da desventura pairam por sobre o solo querido da nossa Patria, escondendo nos o sol creador da felicidade nacional, á Virgem teem recorrido os portuguezes e d'Elle teem recebido a protecção e o auxilio que Ella nunca nega aos que teem crença sincera e pura.

Por todos os titulos, é uma justissima homenagem a roimagem de amanhã ao alto do Monte da Franqueira.

Ella nos associamos jubilosamente.

Consta que também tomará parte na peregrinação o Ex.^{mo} e Rev.^{mo} Arcebispo de Evora.

O programma é o seguinte: No sabbado 1—Ao meio dia percorrerá as ruas d'esta villa e Barcelinhos uma banda de musica. Haverá, de tarde, confessoes no templo dos Terceiros, para os fieis que quiserem alcançar as indulgencias concedidas pelo nosso Prelado, havendo pelas 4 horas pratica pelo conceituado e distincto orador, rev. padre Barbosa, abba de Garapeços.

Domingo 2—As 5 horas e meia da manhã, missa celebrada pelo illustre bispo do Porto.

As 6 horas e meia, principiará a organização do prestito.

O desfilhar será igual ao das anteriores peregrinações, indo á frente, abrindo alas, uma força de cavallaria, seguindo-a uma banda de musica, depois as confrarias, grupos coraes, commissões de propaganda, banda de musica e força de cavallaria.

Ao chegar á ermida da Virgem, subirão ao ar grandolas de foguetes, seguindo-se logo a celebração da missa campal, sermão pelo distincto orador padre Leitiga, e a coroação da Virgem que será ministrada pelo ex.^{mo} e rev.^{mo} sr. D. Antonio Barroso. Ao celebrarem-se este acto subirão ao ar muitas grandolas de foguetes.

Em seguida o lunch oferecido pela commissão organizadora ao sr. D. Antonio Barroso e convidados, e, finalmente, um solenne Te-Deum que findará esta grandiosa manifestação.

A coroa que se acha exposta no estabelecimento do sr. José Vieira Veloso, é offercida á Virgem da Franqueira, pelas gentis damas de esta villa e Barcelinhos.

São concedidos 100 dias d'indulgencias a todos os fieis que, devidamente preparados, tomarem parte n'esta peregrinação, e foram autorizados os parocos d'este concelho, a celebrarem missa, antes da hora costumada.

Parocho

O «Diario do Governo» publicou ha dias o despacho apresentado na Igreja de S. Anto Adriaõ de Macieira, o rev. P.^o José Peixoto Vieira, que estava parochiando em Milhases.

Fernando Ramos

Regressou, hoje, de manhã, a sua casa do Porto, este nosso estimavel amigo e conceituado negociante de modas no Porto, que, ha um mez, tinha partido para Paris, a escolher o sortido das novidades para a proxima estação de inverno. O sr. Fernando Ramos visitou tambem outras cidades de França e Belgica, centros da moda, dos mais distinctos, como precisa fazer o moderno negociante do seu artigo, para se orientar sobre o que de mais elegante e chic se tem produzido lá fóra, e poder, assim, seleccionar um conjunto das mais bellas novidades de toilette.

E' o que acaba de fazer este nosso amigo, que, em breve, esporá no seu magnifico estabelecimento dos Loyos, no Porto, o esplendido sortido que adquiriu. Felicitamo-lo pelo seu bom regresso.

Fallecimento

Em Creixomil, falleceu ha dias a extremosa esposa do nosso velho amigo sr. José Valerio Ferreira, valioso membro do partido progressista e considerado proprietario d'aquella freguesia. Sentimos muito o grande desgosto porque acaba de passar o nosso dedicado correligionario e apresentamos-lhe, bem como a seu filho Valentim, tambem nosso presado amigo, os mais sentidos pesames.

Fornecimento de carnes verdes

Está de novo em praça o fornecimento das carnes verdes no hospital e asylo da Misericordia d'esta villa, em o anno economico corrente.

Vae annuncio na secção respectiva.

Desastre

Na freguezia de Alvellos foi hontem atropelada por um carro de bois uma pobre velha de S. Paio do Carvalhal, que, em seguida, foi conduzida ao hospital da Misericordia d'esta villa, aonde lhe foram prestados rapidos soccorros. Parece que não tem gravidade o seu estado.

De bom humor

O nosso velho amigo e correligionario de Peniche, o alegre sr. Ribeira Motta, de Gilmonde, anda damnado porque lhe faltou um voto, nas ultimas eleições. E deita os bofes pela bocca fóra por causa do voto.

Mas não se lembrará, o nosso Ribeira Motta, de que foi elle quem ensinou o votante, fazendo tambem ao que prometeu ao nosso querido amigo sr. Visconde da Ferveça. Está muito divertido o bom do sr. Ribeira Motta.

Tuberculose

João Luiz Simões, casado, com quatro filhos de terra e ade, achando-se em adeantado grau de tuberculose e com sua mulher, unico amparo, tambem doente, vem implorar dos seus queridos bemfeitores uma pequena esmolla para allimentar os seus filhinhos.

Mora no logar da Fonte de Baixo.

Dia a dia

Fazem annos:

Dia 5, o ex.^{mo} sr. dr. José Gomes de Mattos Graça.

Dia 6, a ex.^{ma} sr.^a D. Maria José Belleza Ferraz.

Dia 7, o menino, Avelino, filho do sr. Avelino Ayres Duarte.

×

Esteve em Lisboa o sr. dr. Souza Christino, abalisado clinico.

—Encontra-se n'esta villa, passando uma temporada, o nosso respeitavel e benemerito patricio, sr. Gonçalo Alfredo Alves Pereira, que, ha alguns mezes, estava na Povoia de Varzim.

—Regressou da Apulia a ex.^{ma} sr.^a D. Maria Rita de Macedo Carvalho.

—Vimos n'esta villa, com sua familia, o sr. dr. José Bernardino de Abreu Gouveia, de Bellinho.

—Com sua esposa vimos n'esta villa, o nosso presado amigo sr. Sebastião de Souza Azevedo.

—Com suas familias regressaram da Apulia os srs. Domingos José de Miranda e Manoel de Faria, dignos solidadores n'esta comarca.

—Tem passado encommo-dado o nosso illustre amigo e distincto medico sr. dr. José Gomes de Mattos Graça.

Fazemos votos muito sinceros pelo restabelecimento de v. ex.^{ta}

—Está na praia da Apulia a familia do nosso presadissimo amigo sr. Antonio Maria Vieira Ramos, digno escriptor de fazenda em Monsão

—Vimos aqui os nobres Condes de Villas Boas, que tem estado a veranejar na praia d'Apulia.

—Tem estado bastante encommo-dado o nosso amigo sr. Joaquim Gonçalves da Silva Mattos, digno aferidor municipal e mesario da Santa Casa.

Desejamos as suas melhoras.

Annuncios

ANNUNCIO

A Mesa Administradora da Santa e Real Casa da Misericordia d'esta villa, faz publico que, durante quinse dias, a contar da data d'este annuncio, se acha aberto novamente o concurso para o fornecimento de carnes verdes no Hospital e Asylo que administra, durante o anno economico corrente.

As respectivas condições estão patentes na Secretaria d'esta Misericordia, todos os dias, das 7 ás 11 horas da manhã. Barcellos e Secretaria

da Misericordia, 28 de Setembro de 1910.

O Secretario, servindo de Provedor, João Carlos Vieira Ramos

Hotel na Apulia

O proprietario do Hotel Vinagre abre a sua filial n'esta praia no dia 30 de agosto onde espera receber as ordens dos seus ex.^{mos} freguezes e amigos.

O proprietario,

Domingos Vinagre.

PERDIGUEIRO

Encontrou-se um que será entregue a quem provar pertencer-lhe e pagar a despesa d'este annuncio.

HOTEL VINAGRE APULIA.

PROPRIEDADES EM BARCELLOS Vendem-se

Um eirado denominado da Esparrinha, na freguezia de Arcuzello, composto de casa torre e terrea, terreno de horta, com ramadas e arvores de fructo, terra de matto, com pinheiros e sobreiros. E' de natureza allodial.

Um campo de terra lavrada com uveiras, denominado do Rego, sito no lugr da Lameira, freguezia de Arcuzello. E' de natureza allodial.

Uma léra de lavradio com uveiras denominada da Agra, sita na freguezia de Arcuzello. E' de natureza allodial.

Uma leira de terra lavrada denominada da Agra sita no logar de Sandim, freguezia de S. João da Villa Boa. E' de natureza allodial.

Os predios em Barcellos podem vêr-se todos os dias.

Para esclarecimentos na quinta de Arcuzello, José Pereira Gomes e para tratar, no Porto, com o liquidatario na rua Nove de S. Domingos, n.º 42, das 10 horas da manhã ás 4 horas da tarde

Por a comissão Liquidatária, Emilio d'Oliveira e Costa.

Officina-Asylo do Menino Deus

Officinas de Sapateiro e Alfaiate

N'esta casa, que foi creada para recolher e educar os rapazes vadios desviando-os, assim, do caminho da perdição e do vicio, executam-se todos os trabalhos respeitantes ás artes de sapateiro e alfaiate, pelos mais modernos figurinos e por preços muito vantajosos, para o que ha pessoal muito habilitado.

E' uma obra de caridade, que todos praticam, o dar trabalho aos internados, no que ao mesmo tempo contribuem para a sua educação artistica e para a sustentação d'esta casa que se mantem com muitas difficuldades e que tantos serviços presta á sociedade.

Pede-se ao publico o favor de concorrer para que esta instituição prospere, o que pôde fazer: dando trabalho aos internados, contribuindo para que a banda de musica seja contratada para tocar em quaesquer festividades, bem como offerecendo roupas já usadas ou dinheiro, o que desde já muito penhorada agradece

Calças do Eirogo

BARCELLOS

Abertas de 1 de Junho a 31 de Outubro

Como aguas sulfurosas e azotadas, são as primeiras do paiz.

O estabelecimento acha-se bem montado, para o que possui banheiras de marmore e azulejos, para immersões — ampla e bem illuminada sala para douches e ainda outra para inhalações e pulverisações.

O proprietario não recia confrontos com outros estabelecimentos congneres, na cura de molestias cutaneas ou rheumaticas; pois que, pela observação attenta durante 21 annos de exploração, cõta o numero de curas, pelo dos banhistas que a ellas tem recorrido.

O hotel, contiguo ao estabelecimento, está em excellentes condições de hygiene e local, pela visinhança de extensos pinhaes, pôde reputar-se um verdadeiro sanatorio.

Para mais esclarecimentos dirigir-se ao proprietario. **Chrysogono Corrêa, Cidas do Eirogo—Barcellos.**

Milho e batata

ADUBOS COMPLETOS PARA ESTAS CULTURAS

Formulas em harmonia com

a composição das terras.

Enviar amostras das terras para:

Delegação da Companhia União Fabril

Rua Mousinho da Silveira-257

PORTO

Informações e analyses absolutament gratis.

A's mães

Todas fereis abundancia de bom leite tomando a

VITALOSE

(REGISTADO)

Invenção e preparação do pharmaceutico

Augusto Peres de Figueiredo

Provas e mais provas—O que diz a sciencia

Com muito prazer lha digo que o seu medicamento preenche muito bem o fim a que visa. Augments o leite nas amas e parece que lhes dá vigor e forço.

Dr. Julio Cardoso. Maior medico e director do Dispensario da Rainha D. Amelia do Porto.

O seu preparado—VITALOSE—deu excellentes resultados, succedendo mesmo que uma das clientas deixou de tomar o ultimo frasco por julgar desnecessario em vista da abundancia de leite que se tinha e conserva (quando a óo parto anterior não pudera amamentar por carencia completa de leite.)

Dr. Ramos d'Abreu. Medico da Casa Real e subdelegado de saude do concelho de Borba.

Com satisfação de amigo e felicitoso pelo seu especia o—VITALOSE—que tenho empregado sempre com bom resultado.

Dr. Maximo Homem de Campos Rodrigues. Medico em Evora.

Só tive o ensejo de emprozar, até hoje um frasco da sua—VITALOSE—e tenho a satisfação de lhe dizer que o resultado foi inteiramente animador. A mulher a quem dei o frasco, tomou o medicamento conforme as suas prescripções e immediatamente o leite augmentou, tendo-se conservado em quantidade sufficiente.

Dr. Manuel Marques da Costa. Sub-delegado do saude do concelho de Cuba.

Agradeço reconhecido os frascos de—VITALOSE—que me enviou. Querendo dia a dia verificar resultados precisos, esperei utilisal-os em pessoa do minha familia. Hoje posso e com muito agrado a-severar effectos satisfatorios e declarar-lhe que duvida alguma terei em a utilizar na minha clinica todas as vezes que a sua prescripção seja indicada, já como preparado galactogene.

Dr. Alberto Sabino Ferreira. Sub-delegado da saude no concelho de Aviz.

O seu preparado—VITALOSE—deu-me um resultado com que mesmo não contava—sempre excellente.

Dr. Vasco d'Oliveira.

Medico parteiro e pediatra no Porto.

A VITALOSE não conta, até hoje, um só insuccesso e é o unico preparado no genero, consagrado pela sciencia. A VITALOSE é agradável ao paladar, perfeitamente accetito por todos os estomagos e não tem dieta especial. Os seus effectos manifestam-se ao fim de 2 a 6 dias de tratamento, pela abundancia de bom leite e augmento de forças da mãe.

Dois frascos bastam para tratamento completo.

A venda em todas as pharmacias—Frasco 900 réis.

Depositos

GERAL—Pharmacia Figueiredo, Alvito, Alentejo. Em LISBOA—Cruz & Sobrinho, 40. R. da Magdalena, 44. No PORTO—Pharmacia Magalhães, 293, R. do Rosario, 295 e sua «Filia», praça d'Almeida Garrett, 31 (antiga Feira de S. Bento.) Em Barcelinhos—Pharmacia Lamolla.

Enviem-se prospectos a quem os requisitar.

Adubações sensatas

Não só no concelho de Barcellos temos aconselhado os srs. lavradores a adubarem os milhares com CAL AZOTADA adicionada de PHOSPHATO THOMAZ e de SULFATO DE POTASSIO. Um lavrador de Falmalhão, que a nosso conselho empregou estes tres adubos, escreve-nos, em 11 de julho de 1910, o seguinte:

«O resultado é magnifico, o milho adubado chimicamente, tem mais do dobro de altura do que o que levou estrume.»

Não se obtem porém resultados identicos com um adubo qualquer.

Para ter a maxima garantia possivel de boa colheita, enviar amostras de terra e esclarecimentos a

O. HEROLD & C.^a

proprietarios da marca registada para adubos

TREVO DE 4 FOLHAS

Lisboa, rua da Prata, 14

Porto, rua da Nova Alfândega, 22

ou ao nosso correspondente em Barcellos

Joaquim Gonçalves da Silva Mattos

LOJA DO POVO

-DE-

João de Sousa

RUA D. ANTONIO BARROSO BARCELLOS

SEMPRE:

Magnifico sortido de flanelas pretas, piquets, diagonaes e casimiras de cor, para fatos de sobrecaçaca, casaca frak e palletot.

Bom sortido de phantasias para vestidos, etc.

Flanelas, chitas, morins, pannos crus, riscados, etc., etc.

Completo sortido de miudezas e tecidos para farras

Ninguém compre sem ver o sortido d'est casa, que tem por norma:

Vender barato para vender muito.

PHARMACIA DA SANTA E REAL CASA DA MISERICORDIA DE BARCELLOS

Edificio do Hospital

Director—Abelino Neres Duarte

Pharmaceutico de 1.ª classe pela Universidade de Coimbra

Esmerado sortimento de todos os artigos que guarnecem uma boa pharmacia. Agencia de seguros.

Companhia de Seguros

«Fraternidade»

Sociedade anonyma de responsabilidade limitada

Capital—200:000\$000 reis

Setimo anno de bonnus aos srs. segurados

Est companhia effectua seguros maritimos e terrestres a preços rasoaveis. Tem agentes em todas as localidades da provincia do Minho.

Sede em Braga.

Agente em Barcellos,

Eduardo Illydio Vieira Ramos

Adubações accommodadas ás culturas

Alem de marcas feitas para muitas culturas existem á venda das melhores casas de Lisboa os «componentes» de todas as adubações apropriadas ás diversas culturas:

Nitrato de sodio

Sulfato de ammonio.

Superphosphatos de cal

Phosphato Thomaz

Chloreto de potassio

Sulfato de potassio

Gesso, etc. etc. etc.

Ha sempre o maximo escrupulo na preparação dos adubos encomendados para que os seus efeitos sejam seguros.

Prestam-se esclarecimentos quando sejam precisos ou exigidos para a applicação d'estes mesmos adubos.

Pedidos a

JOAQUIM GONÇALVES DA SILVA MATOS

Aferidor e mediador official da Camara Municipal de Barcellos

RUA FARIA BARBOSA, 49

Todos os adubos consumidos nos ultimos dois annos, —por signal com extraordinarios resultados—taem sido fornecidos exclusivamente pela importante e acreditadissima Casa Herold & C.ª de Lisboa.

Pharmacia e Drogaria

CARLOS MARIA VIEIRA RAMOS

Pharmaceutico

Rua Barjona de Sreitas—Barcellos

Serviço permanente

Deposito de productos chimicos e pharmaceuticos nacionaes e estrangeiros—Agua mineral—Algalias—Fundas—Seringas—Irrigadores—Thermómetros—Muitas outras especialidades.

Cox plético—Bido de tintas, oleos, alvaiades, vernizes, pinceis etc etc—Muitas outras coisas.—Pulverisadores dos melhores ou a rota

O „MUNDO ELEGANTE“

Illustração Universal

DIRECTOR—A. de SOUSA

Magnifica publicação de litteratura e modas

Edição completa ou dois numeros por mez, sendo um consagrado a modas e musica e outro a litteratura, bellas artes, theatro viagens, etc.

Redacção e administração Paris Rue Bergere, 30-bis

Encyclopedia das Familias

Revista illustrada de instrucção e recreio

A encyclopedia mais util e economica que se publica em Portugal. Cada anno de 12 numeros, —800 reis, numero avulso, 100 reis. Toda a correspondencia deve ser dirigida ao editor Manoel Lucas Torres, rua Diario de Noticias, 93—Lisboa.

A MODA ILUSTRADA

Jornal das familias

Publicação semanal

Directora—D. Leonor Maldonado

Explendido jornal de modas contendo, em magnificas gravuras a preto e coloridas, todas as novidades em chapéus, toilettes, phantasias e confeções tanto para senhoras como para crianças.

Moldes cortados em tamanho natural!

Cada numero «Moda Illustrada» é acompanhada de um numero

do «Petit Echo de la Broderie», jornal especial de bordados em todos os generos.

80 e 100 reis por semana no acto da entrega.

Assigna-se em todas as livrarias e na do edito Antiga casa Bertrand—José Fastos

Rua Garrett, 75 LISBOA.

ANTIGA CASA MARQUES

SUCCESSOR

Manoel Joaquim Coelho Gonçalves

Rua D. Antonio Barroso—(Antiga Rua Direita) —BARCELLOS—

Completo sortido de ferragens nacionaes e estrangeiras. Ferro T e arame para ramadas. Arcos de ferro para vasilhas. Camas de ferro, lavatorios e colchões. Carbineto, tintas e vidros. Sulfato de cobre e enxofre.

Pulverisadores de todos os systemas. Ferro e aço de todas as dimensões, para ferreiro. Carvão de forja. Legitimos «Gobet» e «Vermorel». Bambus e demais accessorios. Ferragens completas para limpadores, arados, esmagadores. Arados e charruas de ferro. Bicos e parafusos para as mesmas. Charruas e bombas aos preços da fabrica. Agente das celebres bombas de pressão «Klein». Pressas para espreme bagaço, systema «Mabbili» e outros. Cofres á prova de fogo. Preços modicos. Qualidade garantida.

Agua de S. Vicente—(Entre-os-Rios

E' poderosa a sua acção nas affecções chronicas dos orgãos respiratorios, estomago, figado, intestinos, appaello urinario e pelle.

Esta estancia e Grande Hotel de S. Vicente abertas de 24 de maio a 15 de outubro.

Deposito em Barcellos

Pharmacia

Carlos Maria Vieira Ramos

«O Commercio de Barcellos»

SEMANARIO PROGRESSISTA

Redacção, administração e typographia:

Rua D. Antonio Barroso, 46—1.º

ASSIGNATURAS:

[Pagamento adiantado]

Barcellos:	trimestre.....	300 reis
	semestre.....	600 »
No Paiz	trimestre.....	360 »
	semestre.....	420 »
Brazil	anno.....	2\$400 »

PUBLICAÇÕES

Annuncios, cada linha....	30 reis.
Repetição.....	20 »
Comunicados, linha.....	40 »

—Os srs. assignantes teem 25 % d'abatimento.

—Annuncios litterarios, gratis, mediante um exemplar á redacção.

—Annuncios—reclame annuaes, contracto especial.

Grandes armazens de fazendas

—de—

Aurelio Ramos

O mais importante estabelecimento do Minho e que mais barato vende.

Largo da Porta Nova e Rua Berjona de Sreitas—Barcellos

TUDO MAIS BARATO

De que em parte alguma

Ninguém compre nada sem ver os novos preços, com desenhos Casa de mais de 100:000 artigos - Freire-Gravador, grandes reduções em tudo.



Peçam gratis o novo catalogo geral n.º 5 que acaba de ser publicado, que deve existir em todas as casas, consta de Talheres, Carimbos, Ferragens, Papelaria e prensa de copiar. Livros em branco. Colleiras, navalhas de barba e todos os artigos de barbeiro, aneis, agua de pintar o cabelo, numeradores, typographias portateis, letras e chapas esmaltadas, fogareiros a petroleo e alcool, filtros, balanças, fogões para quarto, machinas de manteiga, carne e amendoa, ferros de frisar, carteiras, mallinhas e monogrammas em prata, dourador em casa, ganchos para roupa, lacre, ferros para selar a chumbo, candieiros, ratoeiras, barbeiro em casa, binoculos, canetas com tinta permanente, moinhos para café, sobonete de tirar nodos, crepons, esporas, sellos em branco, aparelhos de gymnastica, campainhas, galhetiros, machinas para cortar cabelo, brinquedos, facturas, bilhetes, talões, rotulos a cores, retratos a crayon — tudo seções completas de todos os artigos no genero, com officinas, fabricas diversas, premiado com 3 medalhas de ouro, FREIRE-Gravador, Rua do Ouro, 158 a 164— LISBOA

BIBLIOTHECA DE EDUCACÃO NACIONAL

AS MENTIRAS CONVENCIONAES

DA NOSSA CIVILISAÇÃO

Por Max Nordau

Tradução de Agostinho Fortes

Tradução mensal de elegantes volumes de duzentas paginas pela insignificante quantia de 200 reis em brochura, e 300 reis encadernado!!! Por tão insignificante quantia não se instrue quem não quer!

Condições d'assignatura, (pagamento adiantado por valle do correio ou em estampilhas postaes, por carta registada), franco de porte:

Anno, 12 volumes, brochado.....	2\$400
Meio anno, 6 volumes »	1\$200
Avulso.....	200

Anno, 12 volumes, encadernado.....	3\$600
Meio anno, 6 volumes, »	1\$800
Avulso.....	300

A' venda em todas as livrarias, correspondentes de provincia e no editor—ABEL ALMEIDA.

Rua do Alecrim, 80, 82—Lisboa.