

a Junta de Freguezia d'Arega d'este concelho e o honrado cidadão José Nunes dos Santos da mesma freguezia, para a troca dum terreno destinado à construção da escola pública d'aquele freguezia.

No escritura em questão houve a precisa intervenção do governo, representando o Estado e praticaram-se, é claro, todas as formalidades legais para a sua integral validade estando até registada na respectiva conservatoria.

Como é pôs que o sr. Ministro da Instrução se permite anular por um simples despacho um documento desse natureza?

Que força terão de futuro quase quer contratos se houver muitos ministros como este, que não vacila em anular os por um despacho?

Isto é extraordinário!

Isto é assombroso!

Isto é único nos annais da administração publica do nosso paiz e nem em Marrocos seria consentido sem justificada revolta.

Apelamos para o Parlamento português ainda confiados de que seja prontamente revogada uma ilegalidade destas, que não sómente atinge quem a pratica como fere bem fundo o régimen que a consinta.

Efeitos dum crime

A viúva do infeliz José Rodrigues Caetano, do Barqueiro, recentemente assassinado, como teimos referido, no ramal de Almofala, no extremo deste concelho, foi tão fortemente abalada por esse trágico acontecimento que teve um paroxismo prematuro, perdendo em seguida a razão e poucos dias depois a vida.

E aqui está como a ancia de roubar duas ou tres centenas de escudos, que tanto era o diuheiro que o pobre almoçreve devia levar para a suposta compra do azeite, destruiu brutalmente um lar inteiro.—marido assassinado, esposa morta de dor e nascituro perdido.

Decididamente a desgraçada humanidade está ainda bem longe de atingir aquele grau de perfeição que seria desejar.

VINICULTURA

Treatmento simultâneo contra o Mildio e con- tra o Oídio

Não só pela economia de tempo e trabalho, mas pela urgência que muitas vezes há—como agora sucede—de combater tanto o oídio como o mildio, pode ter vantagens a aplicação de preparados sulfó-cúpricos que simultaneamente actuam sobre ambas as criptogamas.

Esses preparados são: fardos (caldas sulfó-cúpricas) ou pulverulentos (enxofre cúprico).

Não obstante já várias vezes nostermos ocupado deste assunto num artigo que em tão largo tempo de vida tenhamos de repetir (verias vies), vamos dar as indicações precisas para preparar a calda bordeléss com enxofre e o enxofre cúprico:

Caldas bordeléss com enxofre e oídio—Para fazer esta calda tomase cal em pedro, corida de fresco, e quimase deitando-lhe agua até formar pasta na consistência de queijo fresco ou nata grana.

Em cada 2 kilos d'esta cal em pasta podem encorparar, e, segundo o sr. Guedes, até 15 kilos de pó de enxofre (flor, ou moído em pó fino), mas são bastantes 2 a 3. Para encorpar o enxofre na pasta de cal com o fim de fazer 100 litros de calda a 2 kilos de sulfato de cobre, io quimase 2 kilos dessa pasta e junta-se-lhe pouco a pouco 1 a 3 kilos de enxofre, esmagando e revolverando a massa com uma colher de pau e deixando pequenas porções de agua até

que

SONHOS

(A Guilherme Agria)

Gorgeios febris trina a tua alma alada,
Um amor divino te avassala á vida!
Invocas alegre, ridente alvorada,
Lembranças passadas te trazem guarda.

Huri das mais belas em teus sonhos sentes
Em jardim de fadas de além Firmamento...
Rosas variadas, todas sorridentes,
Meigas te contemplam com desprendimento...

Ergues os teus cantos cheios de harmonia,
Abri colorido te sorri dengoso,
Galante, risonho, doido de alegria!
.....
Revoa, alma filhida ao País d'Além,
Idálio procura infinito luminoso;
Aqui... compr'ender-te não sabe ninguem!!...

Figueiró, 24 de junho

ARTOS

que toda a massa tome, por igual, uma cor amarela escura.

Chegando a este ponto, dilue-se a pasta em maior quantidade de agua até ficar na consistência de leite grosso.

Este liquido é o que se deita na vasinha onde estão os 100 litros de diluição de sulfato de cobre a 2%, como era costume fazer na calda simples, mexendo sempre com um pau; mas quando o leite vai a meio, experimenta-se a calda com o papel azul de tornesol ou com o branco de tateira, de fenol ou ainda com o de carminol, e quando começa a virar para vermelho, para se deitar leite de cal e está preparada a calda, sem acidez; como é preciso.

Esta calda desorando-a torna-se negra, não perde por isso a sua eficácia sobre as doenças, mas perde aderência à planta. Se chover desaparece e, portanto, só deve preparar-se a calda ao passo que vai aplicar-se; mas pode preparar-se a massa, juntando, por exemplo, 20 kilos de pasta de cal e 30 kilos de enxofre que dão para 1:000 litros de diluição de sulfato de cobre.

Esta massa deve ficar encerrada em vasilha de madeira; e também só em vasilha desta natureza ou pedra não calcarea e que pode ser preparada a calda. A mesma massa de cal e enxofre, depois de demorada enxugue, mas nesse caso nem perde aderência, como a calda, nem eficácia. O sulfato de cobre que depois se produz é que dá essa cor negra, que aparece nas partes, figurando a doença, ferrugem ou fungo, a quem não está habituado a velas e sulfato negro, porém, não diminui, antes conserva a eficácia curativa da calda com enxofre.

Enxofre cúprico—Além daqueles que, talvez por desconhecimento da eficácia da calda bárbita e nenhos, desejam saber como se prepara o enxofre cúprico.

Nos primeiros tempos reduzi-se o sulfato de cobre a pó e junta-se com enxofre, só ou junti com cal ou talco; mas estas misturas gastavam muito sulfato e não tinham eficácia.

Depois, para evitar o trabalho difícil de reduzir o sulfato a pó, descobriu-se a cal com diluição de sulfato de cobre e a esta cal chama-se que se juntou o enxofre, mas conservava a despesa de 5 a 10 de sulfato para 100 de agua e não aumentava a aderência.

Outra forma de preparar este enxofre é a equimier.

Faz-se calda bordeléss ordinária, empoeira agua com 2 kilos de sulfato de cobre e 2 de cal; deposita-se a massa ate a agua ficar clara; despeja-se a agua e põe-se a massa que está já fundo a enxugar; quando está em pasta mole, junta-se-lhe 12 kilos de enxofre, esmagando e revolverando a massa com uma colher de pau e deixando pequenas porções de agua até

VENDE-SE

Uma casa de sobrado com lojas, sobradinho com divisões, casa de forno, curraes para animais, um quintal murado, um poço com agua, parreiras em volta do quintal sendo umas de ferro e outras de castanho e um barracão, fica este predio a beira da estrada que segue para a Castanheira de Pera, no Bairro Teófilo Braga.

Vende-se também um olival situado no Cabeiro, com um poço com agua e uma casa de madeira. Quem pretender dirija-se a esta redacção.

Anuncio

2.ª publicação.

No dia 13 de julho proximo, pelas 12 horas, à porta do Tribunal Judicial d'esta comarca, se hão de arrematar em hasta pública pelo menor lance oferecido acima do valor da avaliação, os bens que no inventário por óbito de Ana Maria, da Cavadinha, pertenciam ao interessado ausente Manoel Rodrigues, separados pelo conselho de família para pagamento do passivo do mesmo interessado, cujos bens são os seguintes:

1.º Uma sorte de terra de semeadura de rega, com testada de mato e pinheiros, sita no Nateiro Cimeiro, no valor de 120.501

2.º Tres botarens de terra de semeadura de seca com oliveiras, mato e pinheiros, ao Vale da Presa, no valor de 50.501

3.º Um bogado de terra de semeadura de rega, com mato e pinheiros, ao Nateiro Cimeiro, no valor de 45.501

4.º Uma casa deira lagrada, na Cavadinha, no valor de 36.501. São sótados todos os pessoas que se julguem com direito a tais bens a deduzi-lo no prazo legal.

Figueiró dos Vinhos, 17 de junho de 1919.

O escrivão

Eusébio Nunes de Carvalho

Verifiquei a exactidão

O Juiz de Direito

Pereira de Carvalho

ANUNCIO

COMARCA DE FIGUEIRO DOS VINHOS

2.ª publicação

Pelo cartorio do primeiro ofício, correem editos de trinta dias, citando António Simões Salgueiro, viúvo, ausente em parte incerta, para assistir a todos os tempos até final, do inventário orfanotrófico a que se proceder por óbito de sua mulher Bernardina Augusta da Conceição, moradora que fôi no lugar e freguesia d'Aguda, Figueiró dos Vinhos, 6 de junho de 1919.

Verifiquei

O Juiz de Direito

Pereira de Carvalho

O Presidente da Comissão

Manoel dos Santos Abreu