

IMPRENSA YTUANA

DO INSTITUTO DO NOVO MUNDO

ASSIGNATURA

Anno, 8\$000—6 mezes 5\$000. Tanto para cidade como para fóra.

PROVINCIA DE S. PAULO

COLLABORADORES---DIVERSOS

EDITOR—FELICIANO LEITE PACHECO JUNIOR

CONDIÇÕES

Publicações e annuncios pelo preço que se convencionar.

BRAZIL

Publica-se aos domingos, recebe-se annuncios até as sextas-feiras ao meio dia.

Anno II

Ytu, 5 de Agosto de 1877.

N. 76

IMPRENSA YTUANA

Ytu, 5 de Agosto de 1877.

O Chá

Um nosso Collaborador enviou-nos as seguintes observações que servirão de rectificação do artigo publicado em o numero 74 de 22 do mez antecedente.

As reflexões que precederão a transcripção do artigo do The Gard Chron —Chá do Japão— deve entender-se somente em referencia ao estado actual do fabrico do chá Nacional, que sem duvida acha-se a muito descuidado, porém de modo algum deve concluir-se, que nunca se fez, e nem se pode fazer excellente chá, tão bom como o melhor da China que tem vindo aos nossos mercados.

Tem sido esquecido que d'esta Cidade enviou-se a nossa primeira Exposição Nacional em 1861 amostras de chá que foi premiado com medalha, e sendo remetidas para a Exposição Universal em Londres, forão lá consideradas iguaes ao melhor chá da China, especialmente o chá verde, e outro preto de pontas brancas. Os correspondentes de Londres para os jornaes da Corte, derão minuciosas noticias da impressão que causou o apparecimento d'aquelle producto Brasileiro, e o juizo geral a respeito

de sua perfeição, pelo que nosso commissario n'aquella exposição vio-se muito embaraçado, para satisfazer aos pedidos dos commissarios de outros Paizes, das amostras, a fim de levarem, e mostrarem que não era privilegio dos Paizes Asiaticos o fabrico do chá bom.

Na mesma epoca teve publicidade o parecer da Comissão incumbida pela Sociedade de Aclymatação de Paris de examinar uma amostra do chá do Brazil, opinando pela perfeita identidade] entre o nosso chá e o da China quanto a cultura e fabrico, e que as qualidades geraes do chá brasileiro são boas etc.

E' pois incontestavel que já produzimos chá igual ao melhor da China, e que a cultura da preciosa planta, hoje abandonada, nenhuma imperfeição apresentava em geral.

A decadencia d'esta cultura logo que attingio o maior desenvolvimento foi devida ao monopolio, ou mais propriamente a estúpida avaresa do commercio, no unico mercado que tinha-mos para aquelle producto, e que até hoje ainda é o mesmo.

Sabia-se que o chá paulista era posto nas caixas da China ja desocupadas, e reexportado mesmo para esta Provincia, com o titulo de Chá da India ou China!

Longe de animarem os productores, procuravão desacreditar o genero para justificar a progressiva baixa dos

preços que impunhão, e lucupletarem-se com lucros fabulosos, porque deve saber-se que a producção ja era muito consideravel, especialmente n'esta Provincia, e basta lembrar, que só no Municipio d'esta cidade, que em 1854 comprehendia as Freguesias de Cabreuva, Indaiatuba, e Monte-mór, (hoje villas) a producção do chá era de 82:000 libras, ou mais de 40:000 kilogrammas! Consta de dados estatisticos recolhidos pela camara Municipal.

Animados pela ganancia forão baixando o preço até ficar a quem dos gastos da producção, e derão garrote na industria, ja tão desenvolvida e esperançosa, porque alem do preço não remunerador, acrescia a grande demora nas vendas, e extravios, chegando este ultimo abuso ao ponto de responder-se um Productor, que pedia noticias da venda muito demorada do seo chá—que o bixo tinha dado nas caixas, e porisso não foi vendido!

E' escusado recordar factos que revoltão, lembraremos apenas que n'aquella epoca de grande producção do chá Nacional, nunca appareceu nas cotações do «Jornal do Commercio», que era então o exclusivo regulador do mercado na Praça do Rio de Janeiro, para onde era remetido todo o chá de producção Nacional.

Lutando a industria com o terrivel monopolio, e com o contrabando escandaloso do chá estrangeiro, ainda

lembrarão-se os grandes Senhores residentes na Corte, que se bebião (como supunhão) chá estrangeiro, de propor e obter a redução dos direitos a favor d'este producto estrangeiro a fim de comprarem barato, e evitar o contrabando.

Este ultimo golpe aniquilou para sempre a industria Nacional, com a circumstancia de que o chá estrangeiro longe de baixar em preço, subio, logo que se vio livre da concurrencia Nacional, e os grandes Senhores o tem bebido mais caro, e talvez de peor qualidade...

Taes forão as causas da progressiva decadencia da cultura e fabrico do chá nacional, e abandono em que se acha, que não podia deixar de influir para a imperfeição com que hoje é fabricado, em escalla insignificante.

E não ha esperança de melhoramento, porque apenas o preço n'aquelle nosso unico mercado elevou-se um pouco, ahi vimos publicar-se uma analyse feita na Inglaterra de chá Brasileiro (ja se sabe por interessado no descredito) em que declarão que é simplesmente—estercó—isto é folhas podres. Não passa de indigna falsidade, salvo se de proposito tomarão para analyse folhas que se achavão em semelhante estado.

Para destruir a impressão que semelhante analyse tenha deixado daremos adiante o que se lê no Relatorio Geral da Exposição Nacional de 1861.

TOLETTIN

As duas filhas de Deos

Por

(ARSÈNE HOUSSAYE)

I

Um certo dia, Deos, debruçado sobre uma nuvem, disse ao vento que passava:

Eu tinha duas filhas; ambas eram bellas como as rozas, e tão alvas como a neve; ellas me acompanhavam dia e noute no reino do céu; o meu reino de ouro, de purpura e de azul.

Participavam de minha sciencia e viviam da minha vida.

Uma noute em que contemplavamos a terra, respirando o aroma puro das florestas virgens, uma dellas me disse, ao ver uma noiva experimentando com orgulho as pulseiras de ouro fino, na vespera de suas nupcias:

— Meu pae, sinto-me enfastiada do céu; quero descer á terra, e casar-me como todas as jovens que lá vivem; fruir um pouco das emoções que sentem, e gozar da vista do sol que lhes sorri.

— Pois vae, minha filha; desejas lér um mau livro; quando o tiveres lido, voltarás para o meu reino.

Abrindo suas azas candidas, ella soltou seu vôo para a terra e partiu, entoando a ligeira canção do tempo.

Sua irmã que tinha ficado, quiz tambem partir. Ella tinha avistado, lá em baixo, junto de um jardim onde suavemente desabrochavam as rozas, uma jovem mãe brincando com seus filhinhos!

Eu só lhes disse uma unica palavra: ADEOS!

II

Onde estão ellas, as minhas duas filhas bem anadas?

Estão na terra, na terra onde semei o amor, e onde em tórno do amor germina o odio, como o joio no meio do trigo.

A primeira está casada com um homem brutal que a flagella a toda a hora. E' um dos ricos da terra: elle a tem condemnada a contar seu ouro, sem lhe deixar o tempo de pensar em mim.

Ella tem filhos, porém não os alimenta com seu leite.

Ella passa seus dias sem contemplar o céu, e as noites passa-as a chorar:

Seu marido a mortifica com seus enfados, sem prodigalisar-lhe as ternas caricias do amor:

Elle a conduz ás grandes reuniões, onde ella passa uma existencia quasi isolada, sem sentir os doces affectos que nascem do coração:

Tem-na levado mesmo ao palacio do rei, mas nesse palacio ella não encontra uma só janella por onde sua alma possa vôar á região que habito.

Ai, pobre filha! que fez ella das suas azas de neve?

Todos os dias ella deixa cahir uma penna aos pés de seu marido. Pouco a pouco ella esquecerá sua origem, e não mais poderá subir ao céu nem mesmo em sonhos!

Ella se esquece do passado, no meio das lagrimas da escravidão presente. E' obrigada a seguir seu duro senhor para toda a parte que elle deseja, até mesmo ao centro das orgias.

O seu horizonte se encurta de dia para dia; a noute é quasi eterna em redor della. Em lugar de um raio de sol, só luz para ella o fraco brilho de um pallido luar.

Oh! minha filha! em que estado te encontras tu?...

III

A outra casou-se com um pobre ferreiro; um habil ferreiro que trabalha, honrando a si e ao proximo, preparando a charrúa do lavrador, e a foice do ceifeiro.

Um bello homem, com braços de ferro e coração caridoso; que adora o fumejar da forja, e canta alegremente no fim do dia a canção do trabalho.

Um bom ferreiro, de cabellos ásperos, mas de serena fronte, que ferra sem distincção os cavallos pertencentes aos burguezes ou aos nobres, o cavallo podengo, que carrega de porta em porta os productos do campo, ou o cavallo que impaciente rincha, sacudindo-se garbosamente.

Um bom ferreiro em fim.

Desde que a minha segunda filha, tornou-se a dona da casa, ella ensinou-lhe a apreciar as alegrias santas da natureza e do lar domestico:

Ensinou-lhe a canção das flôres, a canção da ceifeira, as suaves canções da vida campezina:

A symphonia do géllo cahindo sobre as montanhas, quando o lenhador com o seu machado vae derrubar as velhas arvores do bosque, a fim de aquecer o lar:

O canto do grillo ao lado da chaminé rustica, nas horas em que a estremecida mãe, pondo de parte o seu trabalho, sorri pressurosa junto ao berço para amamentar o filhinho recém-nascido!

Antes que esta minha boa filha, se ligasse em casamento ao bom do operario, este passava os domingos e as segundas-feiras na taverna; acreditando que a verdadeira felicidade, consistia nas alegrias do vinho:

Agora elle vae ainda aos domingos á taverna, para vêr seus amigos; mas está intimamente convencido que jun-

to á santa alegria do amor, a verdadeira riqueza e felicidade—é a conquista do pensamento e do trabalho.

Com o pensamento o mundo se lhe abre, mostrando-lhe o passado e o presente, o horisonte da terra e os espaços do céu.

Elle abencôa sua mulher e a trata como princeza.

No seu reconhecimento intimo, elle me agradece, até mesmo quando vae á missa, e junta a sua voz agradecida ao côro da multidão que me louva.

Elle me agradece tambem junto á sua forja, quando repete a canção do ferreiro, observando pela janella proxima sua mulher, que alegre brinca sobre a relva com seus louros filhinhos.

IV

Assim disse Deos ao vento que passava.

E o vento na sua passagem perto de mim, me transmittiu esta historia das duas filhas de Deos.

Estas filhas de Deos, eram duas almas.

Aquella que desceu até ao corpo do banqueiro sem coração, tinha perdido o céu e tinha-se perdido a si mesma; cahindo no lodacal das vaidades humanas, por ter preferido a riqueza á verdadeira felicidade d'alma.

A outra que se ligara ao bom operario, nunca perdeu de vista a patria donde partira: ella tinha sido a poesia viva do robusto corpo de seu trabalhador marido.

A primeira amortalhou-se em um tumulo, do qual é companheira a alampada sepulchral:

A segunda, como uma chamma celeste, transparece através da argilla, para innundar de radiante luz a propria campã em que dorme.

A respeito do artigo—Chá do Japão—observaremos, que certamente foi escripto sobre informações inexactas dadas por quem nenhuma idéa tem da cultura e fabrico do chá, ou a traducção interpretou mal, como induz a crer a asseveração que os arbustos são abundantemente e por dez vezes durante o anno estercado, para produção de uma especie de chá, e por seis vezes para outra especie, o que é inconcebível, sobretudo pela desnecessidade e mesmo inconveniencia de semelhante applicação de estrumes.

O que provavelmente quizerão dizer é que as plantas são regadas muitas vezes durante o anno, pelas exigencias do clima e estado dos terrenos. Essa irrigação, segundo alguns escriptos, continha substancias proprias para communiar ás plantas certo aroma, isto mesmo foi contestado por outros, desde que foi conhecida que os chins aromatizam o chá fabricado, com diversas flores ou antes é de preferencia com uma só de que se dá noticia, na transcripção que adiante daremos.

É possível que no Japão amarrem os arbustos, não por causado frio, em cuja estação não ha colheita porque as plantas não brotam, e nem por qualquer outro motivo que não precisavamos investigar, visto ser diverso o modo da nossa colheita divido a uberidade de nossas terras, e a benignidade do clima, circumstancias que permitem podar os arbustos todos os annos, obtendo-se rebentões novos, e por isso folhas tenras e muito aromaticas; é um dos privilegios do nosso paiz.

Conhecemos o fabrico do chá Chinez, e se toda a produção no tempo de prosperidade não era boa, isto é igual na forma aquelle chá, foi isso devido a careza dos jornaes, e não se poder empregar a minuciosidade dos chins na colheita das folhas por classes, e no trabalho da dissecação em que são empregadas muitas pessoas para o processo do enrolamento, e outros afim de tornar o chá igual e muito agradável a vista, concorrendo a separação das folhas para o fabrico de especies mais ou menos delicadas, segundo o desenvolvimento das mesmas, e a ordem em que se achão nos galhos ou troncos.

Não ha duvida que este nosso muito importante ramo de cultura foi sacrificado, e acha-se na maior decadencia, e não poderá levantar-se em quanto a colonisação não estiver encarecida, e pela abundancia de braços permittir lutar-se com os monopolios e conseguir uma boa procura do genero a preço remunerador.

É a unica lavoura que dá occupação para crianças, velhos, e invalidos, e por isso muito convirá que o actual e muito distincto Administrador da Provincia faça adicionar nos Estabelecimentos colonias que está criando, o cultivo da planta do chá para serem aproveitadas as crianças, fazerem os colonos aprendizagem, e mais tarde serem atrahidas familias numerosas, visto que não podem emigrar pelo grande n. de crianças e pessoas fracas, e que no entanto poderão fazer com muita vantagem, encontrando estabelecimentos com aquelle grande recurso.

Quando conseguir-se braços baratos, a cultura e fabrico do chá hade ser explorado de preferencia a outros ramos, e então o producto não hade ser considerado estercado pelos vendedores do chá estrangeiro.

Attenda-se ao que segue.

A folhas 222 do Relatorio Geral da Exposição Nacional de 1861, e nas seguintes lê-se o seguinte:

« Em geral os nossos fabricantes não tem conseguido tirar do chá brasileiro o gosto herbaceo, que bastante o prejudica, apesar d'isto porem vende-se muito chá fabricado no paiz, como se fosse da China; algumas vezes fazem mistura dos dous, e outras muitas, quando o brasileiro é de superior qualidade é vendido immediatamente como da China, passando apenas para as caixas que d'ahi trazem este producto....»

« Penso que será de conveniencia geral o recommendar nesta occasião a exposição feita pelo sr. dr. Carlos Ilidro da Silva sobre o chá que remette

a Exposição Nacional a qual se lê no Auxiliador da Industria Nacional de Janeiro do corrente anno, e para maior publicidade a transcreverei neste relatório. E' o seguinte:

Fabrico das amostras de chá remetidas a Exposição Nacional pelo Sr. Dr. Carlos Ilidro da Silva.

N. 1 Depois de 15 annos de experiencias e observações, e de inutil dispendio com Chins, que não sabião ou não quizerão fazer chá, com a cor verde-natural pôde o Expositor e fabricante conseguir mediante o estudo de todas as noticias, e escriptos que tem consultado, em obras e jornaes estrangeiros, desenvolver a cor verde e ao mesmo tempo eliminar da herva, a maior parte do principio styptico, vendo assim confirmada a noticia de um viajante de ter bebido na China, e muito agradavelmente, chá fabricado no mesmo dia. A amostra n.º 1 que não é a melhor cousa que se pode conseguir, porque as chuvas não interrompilas n'esta Provincia, no corrente anno, tornarão impossivel o fabrico de bom chá, mostra contudo, que será mais suportavel sua infusão com alguns dias de idade, do que a maioria do chá nacional com 2 annos de repouso.

O processo é muito simples, e pode ser comprehendido, vendo fazer uma só fornada, e ouvindo ligeiras explicações. Pode, ou antes deve fabricar-se safras inteiras, por esse novo systema, que apenas exige pequeno acrescimo de pessoal nos fornos. Não o temos feito, porque desgraçadamente, nosso unico mercado, entregue como se acha a um monopolio—cruel—não admittre preferencias, e tem matado o espirito do progresso. Aromatizei a amostra com o jasmim sambac. A forma exterior está longe da perfeição com que podemos fabricar, e da que deve desejar-se: chamo somente a attenção sobre o merecimento intrinseco....

N. 2 É fabricado pelo methodo usual na Provincia com a differença de promover a dissecação em caixilhos, expostos ao ar, e sempre a sombra, sofrendo, a um tempo, rapida e forte cocção nas taxas, e operações de enrolamento, até chegar ao mais perfeito estado de seccura; ficando em repouso alguns dias, para dar-se a ultima mão de torrefacção n'aqual se gasta mais tempo do que em todas as antecedentes operações.

N. 3 É separada da amostra n.º 2 por meio de crivos apropriados, sendo ambas o mesmo producto devidido em duas partes.

N. 4 É o estimado chá preto de ponta branca, que ha muitos annos temos fabricado por mera curiosidade, sendo nenhum o segredo do fabrico. É um producto cuja confecção obtém-se com a maior facilidade, e muito rapidamente, mas é carissimo.

A plantação que formei annualmente uma colheita de 50 arrobas, duvido que dê 10 d'aquella especie de chá, e os mesmos colhedores que fornecem diariamente 32 libras de folha commum, apenas pode colher 4 libras por dia da folha em estado de ser manipulada para esta especie de chá.

Ha 7 annos que tivemos o praser de offerecer em nosso Estabelecimento ao Sr. Ministro da Justiça, do actual Galinete, amostras d'essa, e outras especies de chá preto, algumas das quaes não temos tempo para mandar preparar, mesmo porque consideramos inferiores ao que enviamos a Exposição. Para descobrir-se o segredo do fabrico d'aquella especie basta observar-se um taboleiro em que se tenha posto no dia antecedente grande porção de folhas verdes, colhidas pelo modo ordinario. O aroma que offerece é natural, porem pode communi-car-se qual quer outro exquisito, e mais agradável.

N. 5 É o chá preto do commercio, que não apresenta a melhor cor pela razão, ja mencionada, de que no corrente anno, não tem sido possível fabricar bom chá de nenhuma qualidade, por causa da excessiva e constantes humidade.

Está aromatizada com o producto de uma flor vulgar no paiz. É minha

opinião que tem, havido engano nas analyses das substancias com que os Chins aromatizam, os chás de todas as qualidades.

Um dos maiores resultados que obteremos de nossas constantes observações, e experiencias, foi descobrir a verdadeira substancia empregada na China, e cujo modo de preparação foi toda a difficuldade com que lutamos por muito tempo.

N. 6 Chá preto obtido pelo mesmo processo da antecedente amostra, e com o aroma natural, por onde se vê que falta bem pouco para aproximarse ao Chinez, do commercio. O processo empregado no fabrico d'essas especies de chá preto, ilemina da herva diversos principios, deixando como que a—nú—o oleo essencial cujo aroma aproxima-se, ao de rosas; mas é fora de duvida que não aromatizam na China com rosas, e nem empregão no fabrico, como um Chim, famoso impostor, andou propalando a annos n'esta Provincia, estorquindo o dinheiro dos incautos, em cujo numero entramos, e em cuja occasião verificamos logo que o homem ou sabia, ou procedia com a conhecida dobrez d'essa gente. Ytu 28 de Novembro de 1861.

(Estas amostras é que forão remetidas para a Exposição Universal em Londres, e obtiverão o successo ja mencionado.)

Conclue o Relatorio o que seo autor tenha a dizer sobre o chá, apresentando o parecer elaborado por uma commissão da Sociedade da Aclimação de França, é digno de todo o interesse, e acredita o producto brasileiro. E' o seguinte:

A commissão incumbida pela Sociedade de Aclimação de Paris, de examinar uma amostra do chá do Brazil, fabricado pelo Sr. Augusto Maulaz em Nova-Friburgo, tirou todas as duvidas a respeito da perfeita identidade entre o nosso chá, e o da China, quanto a cultura e fabrico, declarando que as qualidades geraes do chá brasileiro são boas, faltando-lhe um maior grão de perfume, que os Chins dão artificialmente. Uma vez que o productor brasileiro tiver aromatizado o seo chá com as flores do jasmim sambac, e oleo fragrans, jasmim do cabo, e flor do Imperador Pedro I, signominia dada pelo major Tauncy, estará habilitado a mandar ao mercado um genero em tudo igual ao do Imperio celeste.

O Relatorio donde extrahimos foi elaborado pelo Secretario o Conselheiro Dr. Frederico Leopoldo Cesar Burlamague, de saudosa memoria; e vê-se que a falta mencionada pela commissão da Sociedade de Aclimação, ja tinha sido prehenchida quanto a aromatisação do chá.

A corocção dos homens competentes a industria definhada, e verão no mercado chá Brasileiro tão perfeito como o da China e India:

Esta é a verdade.

SECÇÃO LIVRE

Cabreuva.

(Continuação.)

Que o Rasgão é o lugar mais rico da Provincia em mineraes, é geralmente sabido, e segundo a opinião do Engenheiro Jorge Pedro Godovim, é o lugar onde nosso governo devia ter fundado a fabrica de ferro do Ipanema.

Pouco depois que o Engenheiro Godovim foi nomeado director da fabrica do Ipanema, veio a Pirapóra, visitou o Morro Branco unido ao Rasgão, e admirou a grande conveniencia que resultaria de uma fabrica de fundicção ali.

Passando pelo Rasgão, quiz ver os trabalhos de Ignacio Ferraz que se achavão lançados ao desprezo; e depois de percorrer toda essa extensão metalica onde o sargento môr Rodrigo nos tempos que já la vão, tirou em poucos dias que ali esteve grande porção de ouro, exclamou:

É este o lugar mais rico de toda a Provincia.

E' incalculavel a riqueza que existe aqui desprezada! O governo obrou mal em fundar a fabrica de ferro do Ipanema sem primeiramente explorar toda a Provincia: porque, quem vê a abundancia de metal que se offerece á immensidade de ouro que se pode tirar em toda esta extensão aurifera, facilmente comprehende que existe neste lugar uma riqueza descommedida!

Não era sem grandes esperanças que o Brigadeiro Raphael Tobias comprou o Morro Branco-unido ao Rasgão, com pretensões de fundar ali uma fabrica de fundicção e minar no Rasgão, mandando logo vir um engenheiro antes de formar a companhia e promover a emissão de accções.

Quando Raphael Tobias chegou a comprar o Morro Branco, ja não duvidava de que no Rasgão existiria uma quantidade de ouro tal, que serviria de espanto ao mundo inteiro, e quando voltou ao rasgão, em companhia de seu Engenheiro, depois que conferenciou com aquellas illustres intelligencias, para fazer experiencias—dando bateiadas em diversas partes, pensava ser o rasgão um phenomeno da natureza: e não podia pensar de outro modo a vista do que então presenciava.

No lugar onde o sargento môr Rodrigo fizera excavações para tirar ouro, cujos vestigios ainda existem, Raphael Tobias e seu engenheiro admirarão a porção de ouro que acabava de sair do fundo d'agua na bateta, nas experiencias que fizeram.

Affirma a tradição antiga que o sargento môr Rodrigo, retirou-se do rasgão levando mais de duas arrobas de ouro.

Não duvidamos de sua exactidão: porque, quem presenciou ainda á bem pouco tempo os socios da nova companhia mineralogica do rasgão fazer experiencias, e dar bateiadas nos lugares mais razos e tirar mais de setenta grãos de ouro de superior qualidade e a cada bateiada, acredita que nos lugares mais profundados, principalmente nos grandes poços do centro do rio e nos viveiros, deve-se encontrar ouro aos punhados.

E' pena Cabreuva não ser uma pequena parte da Iuglaterra, que assim veriamos em pouco tempo levantado essa riqueza colossal.

Continua.

Agradecimento

Francisco Dias de Carvalho e sua familia, agradecem do intimo d'alma a todas as pessoas que fiserão o charidoso obsequio de assistir a missa que mandarão celebrar, no dia 30 do passado, em suffragio a alma de seu sempre lembrado filho e irmão Elizario Dias de Carvalho; trigessimo dia de seo passamento.

Ytu 2 de Agosto de 1877.

Cartas de um roceiro

MANO BONIFACIO.

Tú has de ficar de bocca aberta quando me vires fazer alguns petiscos cá na milagrosa casinha de Guttemberg.

Pois não te admires, porque eu agora tambem quero mostrar a minha habilidade; ou heide passar por muito tólo ou muito geitoso. Das duas quatro. Medo de me metter em camisa de onze varas eu não tenho, por que se vier algum critico impertinente de venta arreganhada, heide-o fazer galopar até ao principio do fim do mundo.

E depois Mano, que me importa que venha o sapateiro dizer que os meus escriptos precisam de tombras de idéas que sejam assoveladas de bonitas palavras e que tenham a pontuação necessaria:

Não hade ser isso que me fará dar voltas ao miolo, nem me dará cuidado, por que eu sei que muita gente invejosa dirá que o que sair da minha cachola só servirá para dar sopapos no bom senso.

Ui! mano, se eu não me prevenir, elles são capazes de dizer que eu vou

nafragar no mar da asneira; felismente eu já estou prompto para o que der e vier.

Duvidas? Bem mostras que és um grandicissimo filho de meu pai.

Pois tu não sabes meu lorpa que arranjando-se palavrinhas assucaras pode-se obter a sympathia das meninas.

E depois o melhor é gastar-se in-senso em grande quantidade por exemplo: chamando as velhas bellas, e as feias bonitas, é isto bastante para eu ter a reputação firmada, e poder prender a fama por um cabresto. Posso até passar poeta, sabendo dizer que a brisa é fagueira, a lua bella, as estrellas scintillantes, o mar vasto e a flor mimoza.

Mas o que me faz desistir da mania de fazer versos é o lembrar-me do soneto de um poeta, assim dizia que:

Escrever versos é negra empreza,
De que o vate jámais são triumphante
— Se é no canto singelo—é ignorante,
Se é pompozo—renega a natureza:

Se não cita ninguém—mostra pobreza,
Se faz mil citações—é um pedante,
Se é prodigo em louvor—é repugnante;
Se não louva—não tem delicadeza.

Se dá cantos de amor—é um baboza
Se em proza escreve, só—quer ser rogado
Se escreve em proza e verso—é orgulhozo.

Se enche muito papel—é desalmado
Se brevemente escolhe—é preguiçozo
Se recuza escrever—é malcriado.

Que dizes a isto Mano?

Diz o que te parecez porque hoje,
não te digo mais nada.

Teu
AMBROZIO.

Agradecimento.

O abaixo assignado faltaria com o dever da gratidão ao recolher se para sua residencia, si não desse um publico agradecimento ao Ill.^{mo} Sr. Dr. Cesario Gabriel de Freitas, pelo tratamento de dois filhos seus, ambos atacados de typhoide, com intervallo de pouco tempo um de outro; ambos chegarão ao mais grave estado, principalmente o ultimo que considerei-o morto, assim apresentando-se por algumas horas: nesta ocação, longe de desanimar o incansavel Dr. Freitas, redobra seus esforços salvando-a (com o favor da Providencia,) pelo que confesso-me eternamente agradecido, pedindo desculpa si deste modo ofendo a sua modestia.

Ytu 30 de Julho de 1877.

Fermino de Almeida Leite.

GAZETILHA

Jury. — No dia 30 tivemos a 2.^a sessão annua do Jury neste Termo. Presidio o sr. Dr. Brotéro, abrindo a sessão com 38 jurados. Pelo Dr. Juis Municipal forão apresentados 2 processos preparados; sendo submettido a julgamento o do Réo affiançado Joaquim de Campos Almeida, acusado de ferimentos leves na pessoa de José Pulcherio: sorteado o jury de sentença ficou elle composto dos Ss: Ir. Cesario de Freitas, Paulino Pacheco, Virginio Castanho, Ferras de Camargo, Fonseca Mello, Borges de Almeida, Baptista Dias, M. Galvão, Rodrigues Silveira, A. Couto, Fernando Dias e A. Xavier. Ocupou a cadeira da defeza, nomeado ex-officio pelo Dr. Juis de Direito, o sr. Francisco Nardy de Vasconcellos, que mais uma vez veio tornar patente os recursos de sua bonita intelligencia: chamado de improviso o sr. Nardy não recuzou prestar seu auxilio ao pobre Réo. O Dr. Promotor Publico com aquella linguagem calma e refletida da lei, pediu a condemnação do Réo no grão medio do artg: 201 do cod: Pen: recolhido o jury na sala secreta de suas conferencias, depois de algum tempo, voltou, trasendo a absolvição do Réo.

Levantou-se a sessão as 4 horas da tarde.

No dia 31, aberta sessão, o Dr. Brotéro declarou que tendo de submitter

a julgamento o processo em que é Réo— Alexandre Manoel Pires, na forma da lei, declarava se impedido, visto ter apellado da decisão do primeiro Jury a que aquelle Réo respondeo, convidando o Dr. Assis Pacheco Junior, para, na quallidade de seo primeiro substituto, occupar a presidencia do Tribunal.

Não tendo o Réo defensor, o Dr. Assis Pacheco nomeou, ex-officio o sr. Paulino de Lima. Sorteado o conselho ficou elle composto dos Senhores Garrett, Duarte, Ferras de Camargo, Fernando Dias, Leite, Flaquer, Assis e Oliveira, Couto, Carlos Xavier, Elias Leopoldino, C. Kiehl, e Barreto.

O Réo foi acusado de roubos feitos em uma caixa de esmolos da Igreja Matriz, e tentativa de igual crime.

O sr. Paulino de Lima depois de um bonito exordio entrou na materia, mostrando que do processo não havia provas para a condemnação do Réo, e com uma linguagem florida demonstrou que não se podia attribuir a autoria d'aquelles crimes ao Réo, e assim pediu a absolvição.

O conselho depois de algum tempo na sala de suas conferencias, voltou negando os factos principaes, foi o Réo absolvido, e as 2 horas da tarde o Dr. Juis de Direito levantou e encerrou a 2.^a sessão do Jury d'este Termo.

Chegada — Regressou no dia 2 a esta cidade o nosso distincto amigo Dr. Paula Souza, depois de uma auzencia de 3 meses na capital.

Saudamos e comprimentamos ao muito digno collaborador d'este jornal

Festa da Boa-Morte e Assumpção :—Nos dias 14 e 15 do corrente terão lugar aquellas festas, constando de Missas cantadas com sermões dos Rvds. PPr. do Collegio de S. Luiz.

A procissão do dia 14 sahirá as 7 horas da noute e a do dia 15 as 4 1/2 horas, as quaes percorrerão as ruas do costume.

Junta Pachorial — No dia 1.^o do corrente segundo determinação do Governo começou a funcionar esta junta.

Trabalhará por 10 dias consecutivos, das 10 horas da manhã as 3 da tarde.

Processo Macuco. — Pelos jornaes da capital de 1.^o deste mez, vimos no expediente da Rellação, que aquelle Tribunal mandou que o réo Luiz da Costa Macuco respondesse a novo jury

E para lastimar-se que o réo por tão poucos dias de demora de decisão, tenha de esperar na cadeia mais 3 longos meses, sem saber o destino que lhe espera.

Almanak Brasileiro. — O intelligente e illustrado Sr. Dr. Manoel Antonio dos Reis graciosamente obsequiou-nos com um exemplar d'este seu tão util quão interessante trabalho.

Conta elle já tres annos de existencia: o volume sahido ultimamente a luz, e de que ora nos occupamos, é correspondente ao anno vindouro de 1878.

Nelle demonstra seu autor vastos e variados conhecimentos; e dá tambem uma eloquente prova de seu bom gosto e criterio na escolha dos artigos que o compoem.

Bastante já lhe devera as letras patrias; e, com a continuação de seu Almanak, de incontestavel utilidade, mais um titulo adquirirá á estima de seus patricios.

Agradecemos a offerta.

Litteraria Guaratinguetãense. — Fazemos um apello á todos os escriptores, editores e amantes das bellas letras, para que nos auxiliem com livros, jornaes ou outras ofertas, afim de que a nossa novel associação litteraria possa tocar ao fim, para o qual foi creada. Desde já a guardamos a protecção dos adéptos da instrucção popular.

Pedimos aos collegas da imprensa brazilleira, a transcripção das linhas que acima ficam inserias.

Antonio Cuba.
João Godoy.

Uma heroína. — Em Athenas uma moça de boa familia, Mlle. de Canavassoglou, deu um tiro de revolver em plena rua em seu seductor, um capitão do exercito grego.

Foi presa e instaurou-se lhe processo. O jury acaba de absolver-a unanimemente, aos applausos entusiasticos da multidão que enchia o recinto do tribunal.

O povo, que estacionava na praça a espera da sentença, acolheu com vivas phreneticos, Mlle. Cadavassoglou e a acompanhou-a até á casa paterna.

Terremoto. — Do *Regenerador* tiramos o seguinte:

« No terremoto que ultimamente houve no Perú, a 9 de Junho, foram destruidas dez cidades, afundaram se onze navios de grande calado, morreram esmagadas ou afogadas para cima de 600 pessoas e calculam-se os orejuizos 40,009:000\$ aproximadamente. »

Assassinato. — Lê-se no « Monitor Sul-Mineiro, o seguinte:

« No dia 4 do corrente mez de Julho, no bairro do Bom-Jesus, e freguezia de Santa Rita do Rio-Claro, neste termo, foi barbaramente assassinado um pobre lavrador, que se achando completamente embriagado, dirigio-se á esta povoação, e procurando a casa de um negociante, pediu para que mandasse fazer café.

O negociante annuo ao pedido e vindo o café, o infeliz embriagado o bebeu, depois do que lançou fóra a chicara, prorompendo em injurias ao dono da casa e á sua senhora.

O negociante vendo o sahir, acompanhou-o, e com o auxilio de uma enxada, ferio a pobre victima de seu insano furor, até deixal-a sem vida.

Saciada a sêde de feroz vingança, o criminoso arrastou o morto até a porta do cemiterio, onde o abandonou, continuando a passear impune, sem que as autoridades nada possuão fazer, visto não haver na villa do Carmo do Rio-Claro um soldado ao menos, para garantir a segurança publica! »

Outro. — « Escrevem nos do mesmo lugar que na povoação denominada *Barro Preto*, pertencente á freguezia do Carmo do Rio Claro, e celebre por muitos outros crimes, foi enforcado um individuo em um dos primeiros dias deste mez.

Até a data da carta que nos dirigirão, garante nosso informante, estar dependurado o cadaver, temendo as autoridades tentar averiguações sobre este crime, por falta de força publica.

A fama que tem a povoação do Barro Preto é tal, que quasi todos os viajantes temem passar por ella, receiando algum mal!

Baptisados. — De 27 de Julho á 4 de Agosto, baptisarão-se os seguintes:

Dia 28. Eliza de 12 dias, filha de Manoel Rodrigues da Silveira e Anna Gertrudes de Campos Pacheco.

Vitalina de 18 dias, filha de Carolina Amalia da Costa.

Dia 29. Patrocinio de 18 dias, filho de Francisco Antonio Correa e Rita Maria Ribeiro.

Carlota de 1 mez filha de Eliseo e Maria escravos do dr Francisco Emygdio da Fonseca Pacheco.

Dia 31. Rita de 14 dias, filha de Fernando da Silva Machado e Silveria de Almeida.

Dia 2. Olivia de 10 dias, filha de José Benedicto Paes e Francisca do Amaral.

Obituario. — Do dia 27 de Julho á 4 de Agosto, sepultaram-se os seguintes cadaveres.

Dia 28, João, 46 annos casado com Maria Marculina, peneumonia dupla.

Dia 30, Paulo, solteiro, 24 annos, escravo de Estanislão do Amaral, na S. C. Misericordia; de meningio—encephalite.

Josephina, 7 annos, filha de Felicidade, escrava de D. Antonia Arruda Pacheco; gastralgia violenta.

Laura, 18 meses, filha de Mafalda, escrava de D. Anna Eufrozina da Cunha; vermes.

Theotonio, 9 meses, filho de Antonio Pedrozo de Oliveira e sua mulher D. Maria Jacintha; vermes.

As recenascidas Maria e Maria José, gemeas, filhas de Marciana, solteira, escrava de José Galvão de Almeida.

Dia 2, Moyzes, 70 annos, solteiro, escravo de José Vasconcellos de Almeida Prado; lesão organica do coração.

José Ribeiro Leite, 70 annos, casado com D. Maria Roza; opilação.

ANNUNCIOS

FESTA

DA BOA-MORTE E ASSUMPÇÃO

O abaixo assignado, Procurador da Irmandade da Boa-Morte, pede a todos os moradores das ruas de Santa Rita e S. Cruz, que nos dias 13 e 14 do corrente illuminem as frentes de suas casas; assim como mandarem capinar e varrer as frentes de suas propriedades afim de haver o asseio que sequer aquelle acto solemne de nossa Santa Religião. Ytu 3 de Agosto de 1876

José Joaquim Leite de Almeida.

1-2

PARTECIPAÇÃO

O abaixo assignado participa ao publico que tendo de retirar se desta praça vende a casa de sua residencia, sita a Rua Direita, pelo preço de 6.000\$000 e bem assim varios trastes, como: camas, cadeiras e etc. por preços comodos.

Previne tambem que por especial favor nesta cidade como seo procurador o sr. Cap. Agostinho de Sousa Neves para tractar qualquer negocio seo.

O mesmo abaixo assignado pede aos seus devedores a bondade de virem saldarem os seus debitos.

Jacob Schowenck.

ATENÇÃO!

Desapareceo da casa do abaixo assignado; em dias do mez passado os objectos seguintes: um relógio bem pequeno, com caixa de prata garvanizada e cadêa de plaquet redonda, uma caixinha de obreias com porção de pessos de ouro desconcertadas, e 160\$000 em dinheiro, sendo uma nota de 50\$ 00 nova, uma de 30\$000 e o mais em notas de diversos valores, 3\$500 em moedas de nikel, dois vales, sendo um de 65\$000, assignado por Antonio da Costa Freire e outro assignado por Rufino de tal.

Este furto foi praticado por pessoa que entrou pela janella, tirando tudo da gaveta de uma mesa que existe na sala.

Quem apprehender estes objectos ou der noticias certas, será gratificado.

Ytu 4 de Agosto de 1877.

Francisco Antonio Mendes.

AVISO

O Procurador da Camara Municipal abaixo assignado, taz publico que do dia 6 á 11 do corrente na casa da Camara, fará afferição de pezos, e balanças e medidas; das 10 horas da manhã ás 3 da tarde, sob pena de multa a os que faltarem.

Ytu 2 de Agosto de 1877

Antonio do Amaral Duarte

