

CURSO DE ECONOMIA DOMESTICA

THEOURO

DA

MÃE DE FAMILIA

OU

CONSELHOS E RECEITAS ÚTEIS NA VIDA DOMESTICA
ORGANIZADAS E COMPILADAS

POR

ALZIRA DIAS DA SILVA



Rio de Janeiro

TYP. CARIOCA.—RUA THEOPHILUS GYTONI 14
ESCRITÓRIO DO JORNAL DO AGRICULTOR

1899

14

CURSO DE ECONOMIA DOMESTICA

THEOURO

DA

MÃE DE FAMILIA

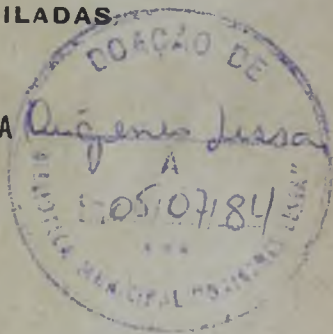
OU

CONSELHOS E RECEITAS UTEIS NA VIDA DOMESTICA

ORGANIZADAS E COMPILADAS

POR

ALZIRA DIAS DA SILVA



BIBLIOTECA MUNICIPAL
"SANTOS LESSA"
Número 34.41



MUSEU LITERÁRIO

RIO DE JANEIRO

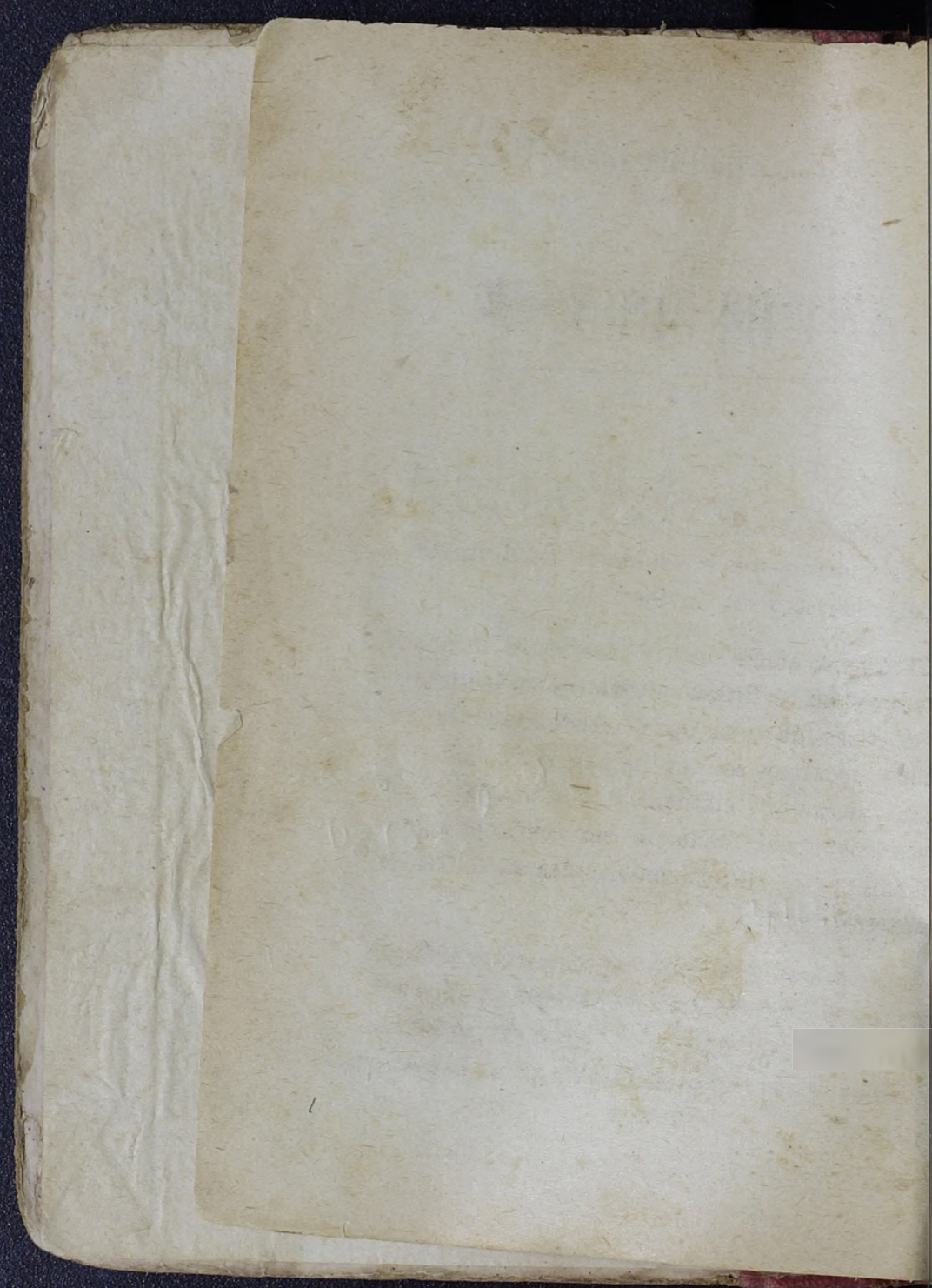
DIAS DA SILVA JUNIOR

TYPOGRAPHO-EDITOR

1889

BIBLIOTECA MUNICIPAL "SANTOS LESSA"

Lezçois Paulista - SP.



ANTES DE LER

Novos horizontes se dilataram para a familia brasileira desde que o seio da patria illuminou-se pela remissora luz da liberdade.

Extirpado, ainda que violentamente, o cancro da escravidão, o Brazil rejubila-se pelas auroras promissoras de uma nova existencia que em futuro proximo se revelará em virilidade e levantamento que em nada terá a invejar a dos povos norte-americanos se em tempo e com o cuidado proprio fôrem constituidas as fontes da educação nacional.

A ninguem será licito contestar que estando o berço no lar domestico n'elle está tambem a fonte perenne de todos os bens, de todas as felicidades, envolta com a formação do caracter nacional.

Educar, pois, a mulher deve ser o empenho particular de todos que militam na actividade publica e particular d'esta patria que nos foi berço.

Ministremos á mulher uma educação solidamente pratica, preparemol-a convenientemente para a grande missão que tem de desempenhar no lar da familia, afastemol-a d'essa ignoravel ignorancia, em que a temos conservado até hoje, da face real da existencia e teremos assim vigorado todos os laços intimos e sociaes.

Abandonemos, quebremos os moldes d'essa educação futil e superficial com que a temos educado até agora para dar-lhe uma verdadeira orientação da missão que lhe está incumbida no seio da sociedade moderna como filha, como esposa e como mãe.

Como filha afastemol-a do contacto das *mulheres*, cuja perniciosa influencia foi a causa principal do abaixamento do nivel moral em que em geral viveu imergida até agora a mulher brazileira; extirpemo-lhe do espirito as cren-dices e as allusões; substituamos a sombra da

mansenilha moral contida na leitura de romances e livros demasiadamente realistas pela luz vigorisadora que se desprende da leitura sadia de livros uteis onde a par do ensinamento pratico seu espirito se retempere com as licções e exemplos de moral.

Como esposa façamos d'ella a nossa verdadeira companheira, fazendo-a partilhar irmãmente dos nossos prazeres e dos nossos pezares; eduquemol-a ainda com a lisura de nosso procedimento, com a exemplificação dos nossos actos e palavras e, dando-lhe a direcção suprema do nosso lar, não a façamos executora inconsciente da nossa vontade e sim a reguladora de nossa economia domestica e a formadora das virtudes e character dos nossos filhos.

Como mãe deixemol-a livremente revelar todas as nuances de seu coração e de sua alma que sabem advinhar o que ignoram e prever com o presentimento os males que ameaçam a prole amada.

Nem de leve deve o esposo ferir-lhe a susceptibilidade materna, cabendo-lhe oriental-a reservada e amistosamente no desempenho de sua

grandiosa missão, fazendo-a rodear de todo o amor, de todo o respeito e de toda a veneração.

Fallecem-nos as forças e improprio é esse logar para dissertações philosophicas acerca do papel e influencia da mulher na constituição da familia e da sociedade, na qual se reflecte por modo sensivel as licções e ensinamentos que por ventura tenha dado ella a seus filhos no regaço da familia.

Sendo este livro nimiamente pratico e, cremos, que o primeiro da especie publicado no Rio de Janeiro, esquivamo-nos de vãs palavras, da discussão de theorias para concluirmos como que esta introducção com as criteriosas palavras da proecta educadora, a condessa Anna Lorena, com as quaes diz o que é a mãe como preceptora de seus filhos.

Na sociedade moderna é a mãe que nos inspira os primeiros sentimentos e as primeiras idéas; é a mãe quem melhor conhece o character e o genio

de seus filhos; estuda-lhes a vocação, conforta-os, anima-os, fortifica-os e entrega-os finalmente á sociedade.

Seguimos portanto n'isso as leis da natureza que nos confia ás caricias de uma mãe joven e não aos cuidados de um mestre, nem á protecção de um philosopho.

A mãe reúne em torno do berço do filho as mais agradaveis fôrmas e os mais harmoniosos sons; a maviosa voz da mulher dulcifica-se ainda muito mais ao lado dos filhos, pois tudo quanto ha de mais encantador na terra o prodigaliza a natureza na nossa primeira infancia; quando a criança chega á idade viril, e quebra essa cadeia de amor é mais mais rude a sua voz, arruga-se-lhe a fronte e os pretenciosos estudos a que se dedica fazem-lhe esquecer rapido as caricias maternas.

Não posso explicar bem o que assalta a alma de uma criança no dia em que seus olhos se cruzam pela primeira vez com o severo olhar do mestre, do preceptor do collegio; invade-a para logo a idéa da desgraça.

Se a mãe estivesse alli, se a visse, e se a animasse! Mas é dura e completa a separação; arrancam-a á mais doce influencia, á influencia mais insubstitutivel na terra; ella, tão estremecida e adorada, emquanto era livre como a avesinha, sente-se agora sósinha e escrava; já não a anima o olhar de mãe; á noite lá vae deitar-se sem a abraçar, sem a ver, e de manhã levanta-se sem ouvir aquella voz amiga que a chamava para rezar, para a guiar, para a inspirar; a mãe abandonou os mais sagrados direitos que constituem deveres imprescriptiveis.

Pobres pequeninos! todos os desamparam; cerrou-lhe as portas a casa paterna, onde não voltará senão depois de passados mezes e annos inteiros, de modo que se tornará indifferente para com a mãe; e, com o espirito fatigado por estudos successivos, ir-lhe-hão os vicios corroendo o coração.

O melhor preceptor é o que as nossas proprias affeições escolhem; cumpre que o menino obedeça ao mestre, que todas as relações sejam ternas, convenientes e proporcionadas, como

exactamente a natureza faz entre a mãe e o filho.

E' ver o cuidado com que as mães attrahem os filhos pela formosura, pela graça, pela juventude, e especialmente pelo coração ; a ignorancia de um nunca é combatida pelo pedantismo do outro ; dir-se-hia que as duas razões se cruzam, e que o espirito frivolo, que o gosto do maravilhoso e dos prazeres, que lançam em rosto á mulher, é uma harmonia entre a mãe e filho, com todas as suas consonancias e contrastes ; que no modo como a natureza unio a doçura, a paciencia e vigilancia, indicou claramente a quem pretende confiar a nossa debilidade.

As crianças só entendem o que vêem, e só comprehendem o que sentem : o sentimento n'ellas precede sempre a intelligencia.

Não devemos, pois, ensinar-lhes a virtude ; cumpre inspirar-lh'a, e essa tarefa constitue o principal talento das mães.

O preceptor verdade é que pôde sem esforço descer até ao discipulo, para lhe formar um coração religioso e o tornar um homem honesto,

um bom cidadão ; mas do que não será capaz a mulher em semelhante missão? Quem melhor que uma mãe poderá ensinar-nos a preferir a honra á fortuna, e a levar nossa alma ás sublimes regiões da bondade e do infinito?

O preceptor aconselha e moralisa vulgarmente ; mas tudo quanto apresenta á nossa memoria o grava uma mãe no coração : faz-nos amar tudo quanto nos faz crêr, e, pelo amor, conduz-nos á virtude.

Considerando o pouco cuidado que se presta geralmente á educação da mulher e á influencia irresistivel que ellas exercem sobre os que educam, o celebre Sheridan concebeu a idéa de fundar em Inglaterra uma instituição nacional para ellas.

Mandou o plano á rainha que logo o convidou a collocar-se á frente de tal iniciativa.

« As mulheres governam-nos, dizia ; pois façamol-as perfectas. Do espirito e cultura das mulheres depende a prudencia e discripção dos homens. »

A idéa era grandiosa, e não seria facil calcular a influencia que a sua realização influiria na velha Inglaterra, porque faria uma revolução moral e politica, a regeneração do governo, a abolição da escravatura, a humanidade na Irlanda, a civilisação na India; a moralidade ao lado da industria, etc., etc.

Não chamamos os reis nem as universidades em auxilio do paiz, mas sómente a influencia que exerce sobre o coração e que pelo coração dirige o espirito.

Essa influencia existe e em tudo guia o nosso destino.

« O futuro de um filho, dizia Napoleão, é sempre obra de sua mãe »; e esse homem ufanava-se em repetir que devia a sua mãe o ter chegado a tão alto posto.

A historia justifica essas palavras, e não necessitando de nos abonarmos nos exemplos celebres de Carlos IX e Henrique IV, do filho de Catharina e de Joanna de Albert; — Luiz XIII não foi, como sua mãe, debil, ingrato, desgraçado, sempre intriguista e sempre contrariado?

Não se viram em Luiz XIV a grandeza de alma e as paixões generosas da mulher hespanhola ?

Diz-se que a mãe dos Cornelios possuia uma grande alma, um espirito alevantado e costumes severos, como a mãe dos Gracchos.

Fallece-me o tempo e o espaço para consignar os grandes triumphos de todas as influencias maternas.

Olhae apenas para aquelle carcere, onde, entre a multidão se vê um joven de larga fronte, radiante a escrever os seus ultimos pensamentos : é Barnave, um dos maiores oradores da assembléa constituinte, o rival de Mirabeau. N'aquelle momento terrivel pensa na mãe, cujo espirito evoca para se animar. No meio das revoluções, é o maior beneficio que a mãe póde fazer a seus filhos. Assim escrevia elle a sua irmã : « Minha mãe é quem deve educar vossos filhos ; communicar-lhes-ha essa alma generosa, animosa e franca que constitue e fórma os homens, e que para meu irmão e para mim foram mais que o resto da nossa educação. »

Essa mulher energica tinha a alma retemperada com seus filhos contra a dôr e a morte, como se previra a tempestade que os havia de envolver.

Mas o exemplo mais frisante d'esta doce e fatal influencia é o dos grandes poetas d'este seculo: um teve mãe escarnecedora, cheia de caprichos e orgulhos, que se ria descarovelmente da fraqueza e dos defeitos naturaes do filho; irritava-o e acariciava-o simultaneamente gravando-lhe no coração infantil as suas paixões corrosivas, de modo que tudo isto fermentou, e como a lava abrasadora de um volcão transbordado de repente, espalhou-se pela superficie da terra com infernal harmonia.

Ao outro poeta deu o destino uma terna mãe, uma d'essas raras mulheres que nascem para servir de modelo, uma mulher bella e illustrada, que derrama sobre a fronte dos filhos raios de amor e de virtude, que não só fallam á intelligencia, mas calam na alma como doces e sublimes harmonias que chegam até Deus.

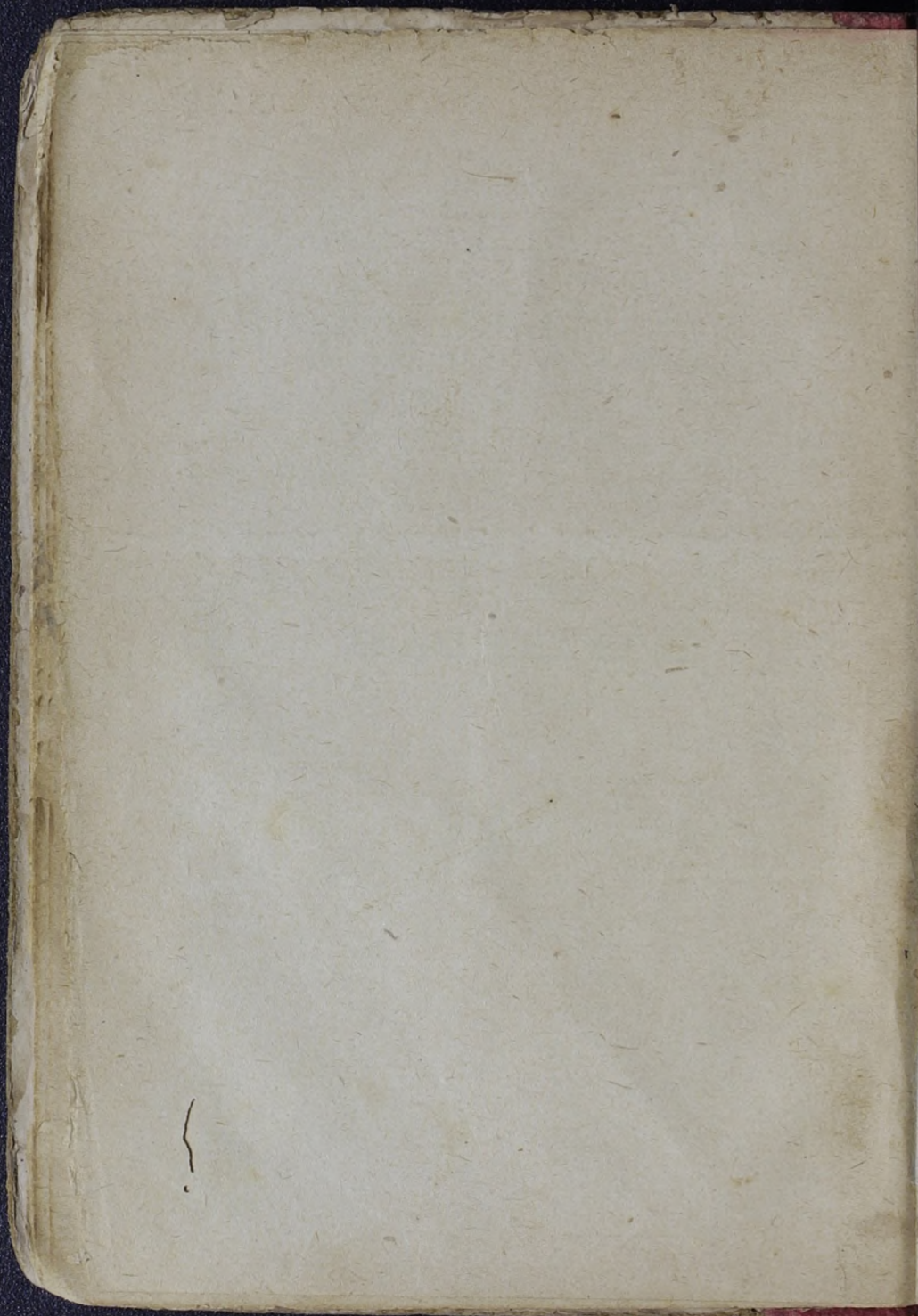
Não procureis, pois, fóra da familia preceptor para vossos filhos, porque a mesma natureza

dispensa outras informações; o simples titulo de governante não exige nem impõe estudos pedantes; bastará recorrer ao amor e á virtude para que o mundo se prostre aos pés das mãos, pondo a ordem nas familias, dando gloria aos filhos e a felicidade á humanidade.

ALZIRA DIAS DA SILVA.



RECEITAS



THESSOURO
DA
MÃE DE FAMÍLIA.

LICÔR DE LARANJAS

Espremem-se 4 duzias de laranjas, juntam-se-lhe 1 libra de assucar mascavado e 1 garrafa de agua quente; deixa-se esta calda fermentar durante 8 ou 10 dias, findo o que, juntam-se 18 garrafas de espirito, acabando de fazer-se o licôr como vae indicado para o licôr de cajus.

COAGEM DO CAFÉ Á BRASILEIRA

Tome-se 3 ou 4 colheres, das de sôpa, de pó de café torrado e moido e lance-se no coador de metal ou de panno, e sobre elle derrame-se litro e meio de agua fervendo.

Se o coador fôr de panno deve collocar-se por baixo uma vasilha para aparar o café.

LAVAGEM DA ROUPA DE FLANELLA

Para impedir que a roupa de flanela encolha nas lavagens basta passal-a em uma ligeira

agua de sabão fervendo e enxagual-a em agua quente. Não se deve torcel-a, mas espremel-a entre pannos, deixando-a depois seccar à sombra.

CARIL DE GALLINHA

Ensopa-se uma franga com poucos temperos e engrossa-se o molho com farinha de trigo. Tritura-se no almofariz seis raizes de açafião e um pedaço de gengibre com tres dentes de alhos, pimenta do reino, cuentro, cravo, louro, cominho, salsa e polpa de tamarindo (no caso de haver). Refoga-se com uma chicara de azeite doce, espreme-se tudo em um guardanapo, despeja-se em cima o leite de um côco e uma cabeça de cebola cortada em rodela e mistura-se com a gallinha.

Deixa-se ferver um pouco para tomar gosto. Come-se com arroz, cozido em agua pura.

SALGA DAS CARNES

Faz-se derreter quatro libras de sal, libra e meia de assucar e duas onças de salitre (sal de nitro), em vinte canadas d'agua.

Faz-se ferver essa mistura, deixa-se esfriar e deita-se sobre a carne, tendo o cuidado de cobril-a inteiramente.

A carne assim tratada fica muito tenra e conserva-se por alguns mezes.

SÔPA DOS DEUSES

Tomem-se fatias de pão, cortadas o mais finamente possível e depois de torrar em grelha acamem-se em um prato travesso, polvilhando-as com assucar e na proporção que se arruma, sobre ellas derrame-se leite ou crême fervendo depois de temperal-as com um pouco de sal refinado.

Quando o leite fôr empregado engrossa-se este com ovos frescos.

BRÔAS Á INGLEZA

Dous kilos de farinha de trigo ; misture $\frac{1}{2}$ kilo de manteiga lavada e derretida ; batem-se as gemmas de 4 ovos e as claras de 2 em 6 colheres das de sôpa, com leite e 6 colheres de fermento ; junta-se a farinha e a manteiga, amassa-se e deixa-se crescer por espaço de meia hora ; depois, junta-se herva-doce e fazem-se as brôas e leva-se ao forno.

CRÊME ITALIANO

Batem-se quatro gemmas d'ovos, junta-se uma colher de sôpa de farinha de trigo, um pouco de sal, a casca de um limão, ralada, dous copos de leite e assucar quanto adoce ; bate-se tudo junto e vae ao fogo engrossar.

Põe-se um pouco d'este crême n'uma travessa funda, e arrumam-se pedaços de pão de lot que estiveram de molho em vinho branco, e assim se continúa até acabar o crême.

Batem-se as claras com assucar e quando bem fôfas, põe-se por cima, e com um ferro queima-se.

BATATAS Á ABOLIÇÃO

Deite-se, em uma panela. manteiga, pimenta da India, sal, salsa e cebolinhas pouco picadas e um pouco de farinha de trigo. Molhe-se tudo em caldo de carne de vacca e um copo de vinho e faça-se cozer este molho.

Preparado assim o molho, juntem-se-lhe batatas já cozidas e cortadas em fatias finas.

Serve-se com o proprio molho.

ESPASMOS NERVOSOS

Faça-se cheirar ether e dê-se ao doente às colheres a seguinte mistura: Xarope de quina 25 grammas, alcoolato de melissa composto 5 grammas, agua distillada de hortelã 30 grammas, agua commum 90 grammas.

CABELLOS CASTANHOS

Quem desejar tornar os cabellos castanhos, lavarã bem a cabeça com agua morna e sabão

branco, e depois de enxugar bem os cabellos untal-os-ha com a mistura seguinte :

Solução de permanganato de potassa em quantidade sufficiente d'agua distillada até a saturação.

Embora esta composição não seja nociva á saúde, convém não tocar com ella o couro cabelludo para que este não tome tambem a côr castanha.

DESTRUIÇÃO DO CUPIM

Para destruir estes insectos, pôde-se lançar nos buracos ou nos sitios de sua passagem qualquer das materias seguintes : agua de barrela fervendo, agua de cal, decoção de folhas do tabaco ou de folhas do tomateiro.

PRIMEIRA DENTIÇÃO

A época da primeira dentição é muito variavel.

Ordinariamente começa no sexto ou setimo mez e vae ao decimo terceiro ou decimo quarto.

Os primeiros signaes são : inchação das gengivas que tomam côr vermelha, excesso de saliva, mostras de impaciencia na criança, que chora muito, mettendo os dedos na bocca e as faces coram e empallidecem alternadamente.

Em geral os primeiros dentes que apparecem

são os dois incisivos médios do queixo inferior, apparecendo em seguida, com intervallo de quinze dias, os dois correspondentes da gengiva superior, seguindo-se-lhe os dois dianteiros lateraes inferiores, depois os lateraes superiores e alguns mezes depois os pequenos queixaes inferiores e em seguida os superiores, e finalmente as prezas e os segundos pequenos molares.

Quando se produzem os phenomenos da 1^a dentição é preciso trazer o ventre da criança desembaraçado, dar-lhe alimentação de facil digestão e evitar-lhe tudo quanto possa actuar sobre seu systema nervoso, assim evitar-se-hão as convulsões, os espasmos e outros phenomenos, que tanto attribulam as crianças e as mães.

Dos dois e meio aos tres annos nascem os segundos pequenos queixaes para pouco depois cahirem pelo que chamam-se vulgarmente *dentes de leite ou caducos*.

Dos cinco aos seis annos são elles substituidos por dois novos queixaes que persistem durante o resto da vida.

Os males que affectam em geral as crianças, na epoca da 1^a dentição são as diarrhéas, vomitos, convulsões e a inflammação das gengivas.

Quando a inchação das gengivas se apresenta e é dolorosa, provocando choro e gritos na criança e é acompanhada de vermelhidão no rosto, calor da pelle, sede ardente e somnolencia, e febre continua ou com pequenas interrupções, convem dar á criança bebidas mucillaginosas,

agua panada, cozimento de arroz ou cevada adoçada com mel de abelhas; banhos geraes mornos, conservando-se-lhes o ventre livre por meio de clysteres de linhaça ou purgante de oleo de ricino e mel de abelha.

Se a modorra e a febre continuarem, applique-se-lhes sinapismos nos pés e pernas e ministre-se um purgante de 1 onça de xarope de chicoria composto.

Para amollecere ou abrandar a dureza das gengivas dá-se às crianças raiz de althéa ou alcaçuz embebida em mel de abelha, facilitando-se assim a ruptura para a sahida dos dentes.

QUARTOS DOS DOENTES

Purifica-se o ar dos quartos que foram occupados por doentes, abrindo as janellas e aspergindo por elles a seguinte preparação: 500 grammas d'agua com 15 grammas de chlorureto de cal ou espalhar serradura de madeira bem saturada com acido phenico.

LICÒR DE CHÁ

Poem-se n'uma chaleira, ou num bule de louça, 4 onças de chá superior e deita-se por cima uma garrafa de agua fervendo; põe-se a chaleira ao fogo e fervendo durante um minuto, deixa-se esfriar, cõa-se a infusão, misturam-se doze garrafas de espirito, e deita-se mais outras

4 onças de chá novo ; passados 3 dias, cõa-se, deita-se o espirito no alambique e distillam-se dez garrafas em banho-maria ; ajuntam-se cinco libras de assucar desfeito em 4 garrafas de infusão de chá ; filtra-se e engarrafa-se.

TORTINHAS DE COMPOTA

Prepare-se massa folhada da fôrma ordinaria, cortando-se depois em pedaços de oito centimetros, e deite-se em cada pedaço uma fructa de compota, marmellada, crême ou o doce que fôr preferido. Dobrem-se os cantos de cada pedaço e levem-se a frigir em gordura.

ELIXIR TONICO-LAXATIVO

Aloes 8 grammas ; Myrrha 8 grammas ; Absinthio 15 grammas ; Centaurea menor 15 grammas ; Quina amarella 15 grammas ; Açafrão 4 grammas ; Casca de laranja amarga 12 grammas ; Vinho branco 1000 grammas. Macere-se durante 1 dia e filtre-se.

Toma-se diariamente 1 calix pequeno dos de licôr.

ASSETINAMENTO E BRILHO DA PELLE

Crême fresco de sabão 400 grammas, mel 150 grammas. Triture e junte-se silicio em pó 50 grammas. Triture de novo e junte-se farinha de

amendoas, 200 grammas. Incorpore-se e bata bem a massa e junte-se oleo de amendoas a frio 500 grammas. Triture e bata de novo até obter uma massa homogenea e junte-se :—essencia de amendoas amargas 5 centigrammas, tintura de benjoim 25 centigrammas.

Bata-se bem e deixe-se esfriar para ser guardada em potes de louça.

A MAGAFAGAFA

Eis o novo exercicio para as crianças tatibitatis.

Em cima d'aquelle morro tem uma magafagafa com sete mafagafinhos quando a magafagafafa gafa os mafagafinhos guinfam.

O VENDEDOR AMBULANTE

O penitente, que pôde ser pessoa de um ou outro sexo, propõe-se a ir de pessoa em pessoa da roda a perguntar se quer comprar alguma cousa.

— O que tem para vender? interroga-lhe alguem.

E o mercador ou mercadora responde que vende qualquer objecto; como bolos de mãe benta, etc., ou fitas e rendas, etc., ou suspiros, bons-bocados, etc.

Se a pessoa escolhe qualquer objecto d'estes, o

penitente pergunta que porção quer, e serve o numero pedido de bolos, dando palmatoadazinhas nas palmas da mão do freguez; de fitas ou rendas, dando abraços segundo o numero de metros exigidos; de suspiros, suspirando o numero de vezes necessaraio para completar a conta, e de bons-bocados, satisfazendo com tantos beijos quantos forem os doces d'este nome pedidos.

CHOCOLATE DE SAUDE

Tomem-se 3000 grammas de cacão de Caracas e 3000 grammas de cacão do Maranhão previamente pulverisados e n'um almofariz ou pedra ligeiramente aquecida, incorpore-se-lhe 8000 grammas de assucar em pó, e 30 grammas de cannella em pó, triturando bem toda a massa até tomar ponto de pasta molle; continúa-se a trabalhar esta pasta para que fique bem ligada, e quando se tenha conseguido deita-se esta pasta em fôrmas, e quando secca, guarda-se em pequenas porções envoltas em papel de estanho. O assucar deve-se juntar lentamente em pequenas porções.

SÔPA ARTIFICIAL DE TARTARUGA

Aferventa-se em agua de sal a parte magra da cabeça de vitella, e, feito isso, cortem-nas pedacinhos. Cozinham-se depois esses pedacinhos

com salsa, louro, pimenta da India, noz moscada cebola e fiambre, tudo cortado tambem em pedacinhos.

Terminada a cocção, faz-se um molho forte para onde passa-se a vitella e condimentos com a quantidade de agua ou caldo fervendo necessario para fazer a sôpa.

Para completal-a adubam mais com pimenta, pingos de limão, fervendo-a outra vez.

Esta sôpa deve ficar muito grossa.

TORTA DE ARROZ

Cozinhem-se 125 grammas de arroz com leite, casquinhas de limão e 125 grammas de assucar. Estando cozido junte-se à massa manteiga e duas gemmas de ovos. Estenda-se depois da massa em um prato, deitando-se por cima fructas de compota, marmellada ou uma gelêa qualquer. Batam-se depois as claras de dois ovos em neve bem dura e juntem-se-lhe depois as duas colheres de arroz de leite. Polvilhe-se de assucar, cubrase a torta com a *clara nevada* acima indicada e leve-se a forno brando para cozer por 20 minutos.

CONTRA AS DIARRHÉAS

Conserva de rosas 10 grammas, quina Calysaya em pó 5 grammas, phosphato de cal 5 gram-

mas, casca de laranja em pó 2 grammas, xarope de cato quantidade sufficiente. Dà-se 4 a 20 grammas, por dia.

LEPRA DAS ROZEIRAS

Todos os jardineiros e amadores conhecem o mal que faz às roseiras uma especie de lepra ou musgo branco que se prende ao tronco e aos galhos da planta. Para cural-a use-se do seguinte processo :

Tomem-se 15 grammas de cal viva e extinga-se toda em 10 grammas de agua, e misturem-se ahi 30 grammas de flôr de enxofre. Feito isso juntam-se mais 60 grammas de agua, tendo o cuidado de mecher bem até reduzir a solução.

Assim preparada a massa semi-liquida, toma-se uma colher d'ella para um litro de agua e com um regador de ralo fino, rega-se a planta, tronco, galhos e folhas. No dia seguinte repita-se a rega, mas com agua fresca.

Em duas ou tres regas, a planta restabelece-se.

A mesma applicação pôde ser feita na lepra do resedá.

DORES DE CABEÇA

Para combater enxaquecas e fortes dôres de cabeça, é indicado como de effeito seguro o seguinte medicamento :

Hydrolato de hortelã-pimenta 100 grammas, anti-pyrina 4 grammas. Toma-se uma colher de sopa de 4 em 4 horas, de modo que não excedam de 4 por dia.

SÔPA BRAZILEIRA

Esta sopa faz-se com caldo bom, feijão branco, pedacinhos de batata, rodela de cenoura, ervilhas, tomates, salsa, cebolinha e crostas de pão torrado.

TINTURA DAS RENDAS

Para se tingir de *crème* uma renda branca, faça-se chá preto fraco, passe-se n'elle a renda e engomme-se ainda humido entre dous pannos.

Obtem-se o mesmo resultado fervendo-se a casca da cebola e desfazendo-se a cocção com agua até obter-se a côr que se deseja, tingindo-se a renda e procedendo-se como ficou acima indicado.

ABCESSO DO PEITO

Os abcessos do peito podem desenvolver-se na areola, debaixo da pelle ou no interior da glandula mammaria.

O abcesso na areola é uma collecção purulenta que se desenvolve no circulo corado à roda

do bico do peito. Os abcessos da areola sobre-
vêm de ordinario nas amas de leite, e são pre-
cedidos as mais das vezes, de rachas no bico do
peito.

São caracterizados por tumores arredondados,
violaceos, fluctuantes, muitissimo dolorosos.

A mulher não deve amamentar n'este periodo.

Cobrir-se-ha o bico do peito com cataplasma
de linhaça ou da fécula, e logo que o abcesso
estiver maduro abrir-se-ha com lanceta.

ARTE DE VESTIR, DE AGRADAR E SABER VIVER

Todas as impressões da alma reflectem-se no
rosto.

As mulheres bonitas, que queiram conservar
a sua belleza, devem saber dominar todas as
commoções violentas que as desfeiam, todos os
gestos sacudidos, que, renovando-se frequente-
mente, imprimem fatalmente ás feições a ex-
pressão correspondente aos sentimentos que a
produziram.

Quaes são as physionomias que encantam ?

São de certo aquellas que transluzem afabi-
lidade, doçura, benevolencia, espirito, bondade.
Para conservar a belleza, é preciso tambem ser-
se feliz na posição que o destino nos reservou.

As regras da economia, o equilibrio do orça-
mento domestico, a despeza subordinada aos
rendimentos constituem as principaes bases de

uma existencia tranquilla e risonha. O gosto, a graça, a elegancia, a distincção, substituem não raro, com vantagem, a riqueza das fazendas, o brilho das joias e o excesso do luxo, que é o caracteristico dos *parvenus*.

Assim, pois, o primeiro cuidado de uma senhora deve consistir em organizar sua existencia de maneira que ella fique ao abrigo de todas as preoccupações desagradaveis, principalmente d'aquellas que têm por origem o dinheiro.

A completa tranquillidade de espirito é condição essencial para se manterem intactas a saude e a belleza : que a ventura é a suprema aspiração das vidas, visto que ella é o alvo de todos os nossos desejos ; que esta vida é relativamente bem curta, e que consequentemente não devemos empregal-a em torturarmo-nos, fantasiando desgraças, muitas vezes chimericas, e ligando demasiada importancia ás pequenas miserias da existencia humana.

Devemos preparar o nosso ninho o melhor que nos seja possivel, e contentarmo-nos, convictas de que elle é bem melhor do que o de muitas outras.

Gozar a hora presente sem a consumir em pezares superfluos ou em desejos irrealisaveis, tal é a verdadeira philosophia.

GARGAREJO ESTIMULANTE

Nas esquinencias chronicas tira-se bons resultados com o gargarejo seguinte . Misture-se

infusão de salva 360 grammas; tintura de quina 30 grammas; arrobe de amoras 30 grammas; alcoolato de cochlearia 8 grammas.

CONTRA ENVENENAMENTOS

A *magnesia calcinada*, que se encontra em todas as pharmacias, é poderoso e quasi infalivel antidoto contra muitos venenos, sobretudo os de origem metallica, como o arsenico o sublimado corrosivo, o sulphato de zinco, etc. No caso de envenenamento accidental ou proposital deve administrar-se immediatamente ao doente duas ou tres colheres de magnesia dissolvida em agua, emquanto não chega o medico.

CAPA PARDA

Eis o novo exercicio para fazer-se repetir rapidamente pelas crianças que trocam o L pelo R.

— Meu compadre compre pouca capa parda, quem pouca capa parda compra pouca capa parda paga; eu como pouca capa parda comprei, pouca capa parda pagarei

ERYSIPELA

Durante o accesso do frio esfregue-se a perna, o braço ou a parte atacada com cabaça verde

assada e tão quente quanto o doente possa suportar; e depois envolva-se a parte esfregada com flanela aquecida e que se deve conservar no local por 8 dias.

A cabaca verde é assada inteira e partida 'do momento de ser empregada.

RENOVAÇÃO DO VELUDO

O veludo, a pelucia e outros tecidos felpudos com o uso perdem o brilho ou lustro. Póde-se restituir a esses tecidos o brilho primitivo por este processo.

Molhe-se o velludo ou a pelucia pelo avesso e suspenda-se depois sobre um brazeiro ou um ferro quente, o que é melhor. A agua vaporisa-se e, passando pela trama do veludo, ergue-lhe os pellos entrançados ou cahidos.

Depois da operação deixe-se seccar à sombra.

FITAS ENXOVALHADAS

Estendam-se bem as fitas com o avesso para cima sobre uma taboa ou mesa de engommar convenientemente armada, e humedeçam-se ellas em todo o comprimento por meio de uma esponja com solução fraca e muito clara de gomma arabica. Feito isto, engommem-se logo as fitas com um ferro pouco quente.

Se as fitas fôrem côr de rosa ou encarnada, junte-se á solução de gomma arabica um pouco de sal ammoniaco para avivar as côres.

SAPECADO DO FERRO

Para tirar nodoas de queimado, *sapecado* ou outras produzidas pelo ferro de emgommar, ferva-se meio litro de vinagre, e deite-se no liquido 50 grammas de cré, 15 ditas de sabão marselhez e summo de cebola. Mexa-se bem até a mistura ter a consistencia de xarope e deite-se ainda fervendo sobre a fazenda a limpar. Feito isso, enxague-se duas vezes com agua quente e deixe-se seccar.

ELIXIR SANTO

Rhuibarbo 40 grammas ; Aloes 24 grammas ; Cardamono 15 grammas ; aguardente 1,000 grammas ; Macere por 8 dias, filtre-se por papel e dê-se diariamente 15 grammas, como estomachico.

RACHA DOS SEIOS

Misturem-se bem 15 grammas de manteiga de cacão com 30 gottas de balsamo peruviano.

Applique-se 3 ou 4 vezes por dia, depois de banhar o seio em agua morna.

DÔRES DO ESTOMAGO

Extracto de côca 10 grammas, xarope de flôres de laranja 50 grammas, agua de tilia 100 grammas.

Toma-se às colheres de sôpa de hora em hora.

CONSERVAÇÃO TRANSPORTE DAS LARANJAS

Molhe-se a serragem de madeira com uma solução de borax (trincal) e depois de bem secca a serragem ao sol ou em estufa, acondicione-se n'ella as laranjas, de maneira que uma não encoste na outra.

Esse processo é especialmente indicado para o acondicionamento e exportação da saborosa fructa.

LIMPEZA DE OBJECTOS DE FERRO

Para limpar objectos de ferro e principalmente espingardas e espadas, applique-se sobre o metal com uma camurça uma porção de massa feita com azeite doce, flôr de enxofre e tripoli.

Feita a limpeza, pode-se preservar o ferro da ferrugem, untando-o com um pouco de kerosene.

FIGADO DE VITELA Á POLONEZA

Corta-se o figado de vitela em fatias da espessura de um dedo, deixando-o em vinha d'alhos com azeite doce, sal, pimenta da India, nôz-moscada e salsa etc. Cubra-se depois com os *papilotes* untados de azeite e cobertos com uma fatia

de toucinho, salsa, cebolinha e outros condimentos, e faça-se grelhar de fôrma ordinaria.

ESTAR NA BERLINDA

O penitente senta-se isoladamente longe da roda.

O regente vae então perguntando ao ouvido de cada um de per si o motivo por que o penitente está na berlinda.

A essa pergunta respondem todos em segredo, dando a resposta que melhor ou mais conveniente lhes parecer, como, por exemplo: que está por ser ciumento, inconstante, apaixonado; por gostar muito de certa pessoa que tambem lhe quer bem; por astucioso, e outras cousas que, sendo ditas com espirito e adequadamente, poderão agradar, procurando-se evitar o que possa chocar, ainda que de leve, o melindre pessoal, principalmente se fôr senhora.

Então o regente passa a publicar o que ouviu, dizendo: o senhor ou a senhora está na berlinda por estes ou aquelles motivos, porém não com a mesma ordem com que os ouviu, mas salteados, afim de que se não possa presumir quem o disse.

O penitente logo que acaba de ouvir o que se disse a seu respeito, escolhe o dito que mais o picou, ou que mais deseja conhecer de quem foi a lembrança, e então levanta-se, pedindo que venha para o seu logar quem disse que elle ou ella estava alli por tal ou tal motivo.

A pessoa da roda que agradeu pelo seu dito, ou se fez notavel pela originalidade da sua lembrança, vae por sua vez para a berlinda, e de novo o regente trata de colher nova collecção de ditos relativos ao novo penitente.

Este jogo pôde se tornar espirituoso se as pessoas da roda forem discretas, e não procurarem lançar em rosto alguns defeitos, ou se sirvam de expressões que estimulem o amor proprio, do qual ninguem deixa de ser zeloso. Para evitar algum desgosto, convém que o regente peze o merito de cada sentença, não acceitando a que lhe repugnar, exigindo outra resposta mais simples e menos offensiva.

ERUPÇÃO CUTANEA

Para as erupções cutaneas de pequena importancia é muito recommendada a seguinte pomada, que se espalha sobre a parte affectada.

Enxofre sublimado e lavado 32 grammas,
vaselina 98 grammas.

POMADA PHILOCOME

Tutano de boi 24 grammas ;
Oleo de amendoas doces 8 grammas ;
Extracto de quina 2 grammas ;
Essencia de bergamota 6 gottas ;
Balsamo peruviano 20 gottas ;

Contra a queda do cabello.

CURA DA INTERMITTENTE

Tire-se a amendoa da castanha do cajú, torre-se, reduza-se a pó, misture-se em $\frac{1}{2}$ calice de boa aguardente ou cognac e faça-se o doente beber uma hora antes do accesso. Basta ficar levemente torrada a castanha. E' preciso fazer repetir o remedio 3 ou 4 dias.

PASTILHAS DE ALCATRÃO

Estas pastilhas excellentes para combater bronchites, tosses, catharros chronicos e fraqueza dos pulmões preparam-se pelo modo seguinte :

Alcatrão de Noruega 2 grammas, bicarbonato de soda 18 grammas, phosphato de cal bibasico 30 grammas, essencia de herba doce 5 gottas, mucilagem de gomma alcatira, quanto baste. Misture-se para fazer 100 pastilhas de 50 grammas.

LIMPEZA DAS GRAVURAS

Para restituir às gravuras velhas e manchadas a alvura e o aspecto de novas, basta mergulhal-as por algumas horas em uma solução fraca de chlorureto de calcium ou de agua de Labarraque.

Enxagua-se depois bem com agua fresca e deixa-se seccar à sombra em uma taboa.

FOGARÉOS COLORIDOS

Para se ter fogaréos coloridos basta misturar, a tres partes de alcool ou de espirito de vinho uma parte de nitrato de cobre para a *côr verde*; de salitre para a *côr amarella*; de acido borico para a *côr azul*. Accende-se o espirito de vinho ou o alcool pela fórma ordinaria.

CATAPLASMA AMERICANA

Farinha de mandioca 25 grammas; vinho branco generoso 60 grammas; Mellite simples 15 grammas.

Misture a farinha com o vinho, faça ferver a calor brando, até a consistencia de cataplasma, tire o vaso do fogo, e ajunte o mellite, agitando a mistura até esfriar.

HYGIENE DA PELLE

Para conservar a pelle sempre fresca e isenta de qualquer erupção faça-se uso do preparado composto pela fórma seguinte :

Espermacete 70 grammas, oleo de amendoas doce 300 grammas, agua de rosas triplice 60 grammas. Derreta-se em banho maria e triture-se depois de frio em um gral, juntando-se-lhe 2 grammas de codeina. Bata-se bem, porque quanto mais bem batido, melhor e mais branco fica.

ALGODÃO PREPARADO

Para curar queimaduras de 1° e 2° grão é muito recommendada a applicação do algodão assim preparado :

Solução de cocaina a dois por cento 30 grammas, acido borico 2 grammas, glycerina 4 grammas, acido phenico 1 gramma e algodão absorvente 30 grammas.

Dissolva-se o acido borico na glycerina e na solução de cocaina e junte-se-lhes o acido phenico.

LIMONADA CITRICA

Acido citrico 5 grammas, assucar 150 grammas, essencia de limão 5 gottas.

Misture e use-se na dose de uma colher de sôpa para um copo d'agua.

FILÉ HUNGARO

Tome-se um bom filé e leve-se ao espeto para assal-o um pouco (quasi á ingleza) regando-o bem com manteiga, e, á parte, faça-se um molho refogado com o sumo de duas cebolas, miolo de pão, manteiga fresca, sal e pimenta da India. Quando o molho estiver prompto metta-se n'elle o filé cortado em fatias para acabar de assar, e

ligue-se por fim o molho com tres gemmas de OVOS.

LICOR CURAÇÃO

Alcool de 33 grãos, 2 quartilhos ; casca de laranja cortada muito fina, 3 onças ; canella em pó, 36 grãos ; assucar superior, 2 libras ; casca interior de noz-moscada, 20 grãos ; agua commum, 1 canada.

Põe-se de infusão estas substancias pelo espaço de vinte e quatro horas ; depois deita-se o assucar dissolvido ao lume, na quantidade de agua que já fica declarada, e filtra-se por algodão em rama, n'um funil de vidro tapado.

O ALCOOL E O AZEITE

O alcool e o azeite preservam-se mutuamente resguardando um ao outro dos ataques do ar.

O azeite collocado entre a rolha e o vinho engarrafado isenta este dos ataques do ar e portanto das alterações que poderia soffrer.

O alcool collocado entre a rolha e o azeite engarrafado não deixa que este rance ou se altere.

PANQUECAS DE CARNE

Fazem-se *panquecas* de carne, de ave, de peixe ou de caça por este processo muito simples :

Prepare-se a massa de *panqueca*, porém mais espessa do que de costume, salgue-se esta massa e deixe-se esfriar. Feito isto, prepare-se á parte o recheio, refogando os temperos com manteiga, e encham-se com elle as *panquecas* que serão coradas em uma frigideira apropriada.

RASGÕES NO PANNO

Para concertar os rasgões dos paletots, calças, capas, etc., de panno ou casimira preta ou de pannos escuros de modo a disfarçar os rasgões procede-se assim :

Applique-se sobre o avesso do tecido uma folha de gutta percha muito fina e passe-se sobre o tecido um ferro quente. A gutta percha, que se derrete a 40 grãos, desfaz-se, soldando os rasgões de modo a disfarçar inteiramente a ruptura.

Em substituição da gutta percha pode-se empregar retalhos ou pedaços d'esses pequenos balões de borracha com que brincam as crianças.

NABOS RECHEIADOS

Descascam-se os nabos e cortam-se em rodas da grossura de um dedo, recheiam-se como os pepinos, e, como estes, se mettem na agua fervendo por pouco tempo, antes de se recheiar; depois de recheiados faz-se-lhe o mesmo tempero que aos pepinos e vão ao forno. Em estando cozidos e coradinhos, servem-se com o mesmo molho.

GALLINHA COZIDA E PIRÃO

Toma-se uma gallinha gorda, que, limpa, corta-se em pedaços, e frege-se em tres colheres de gordura.

Junta-se-lhe em seguida oito garrafas de agua, deita-se-lhe então salsa, folhas de cebola, um dente d'alho e umas pimentas da India, e despeja-se o caldo sobre farinha de milho ou de mandioca, posta em uma travessa, e meche-se tudo bem.

A carne da gallinha é servida em um prato à parte.

SÔPA AMERICANA

Faz-se uma massa composta com um ovo e farinha de trigo, que frege-se em manteiga. Fervem-se depois estes pedacinhos com caldo de carne, pouco tempo antes de irem à mesa.

ALFORJE DA MORAL

O bom e sadio alimento
No trabalho produz rendimento.

A vinha, o trigo e a forragem
Remuneram o capital com vantagem.

O contrato e a confiança
Do colono tudo alcança.

Quem n'uma só planta confiar
 Não sabe o seu futuro resguardar.

Regula a agua, tempera o chão,
 Que terás farta messe de grão.

Alimenta bem teu gado,
 Que no estrume terás o resultado.

Sargata, exgotto e boeiro
 A estrada conserva o anno inteiro.

O bom caminho traz economias
 De tempo, de dinheiro e de agonias.

BROINHAS D'OVOS

Batam-se bem 12 ovos (claras e gemmas) e junte-se-lhes lentamente, e mechendo, duas libras de roscas em pó finissimo e uma libra de assucar refinado, sove-se bem esta massa e façam-se as broinhas, que, em bandejas untadas de manteiga, são levadas a forno regular.

BOLINHOS DE NHÔNHÔ

Escalde-se um litro de finissimo fubã de milho amarello em 1/2 garrafa de leite, previamente fervido com herva doce, e junte-se-lhe 250 grammas de assucar refinado, uma quarta de manteiga, e depois de sovar bem esta massa fazem-se pequenos bolos com o feitio que se quer e, em bandejas forradas com folhas de bananeiras, levam-se a forno regular.

BISCOUTO A LA KERMESSE

Tomem-se 2 libras de farinha de araruta e juntem-se-lhes 12 ovos, claras e gemmas, 250 grammas de manteiga, 1 libra de assucar e algumas gottas de agua de flôr de laranjeira, bata-se bem esta massa e, quando completamente sovada, cortem-se os biscoutos com as respectivas fôrmas, levem-se em bandejas untadas de manteiga ou banha a forno regular.

EXTRACTO DE BAUNILHA

Obtem-se um extracto fino de baunilha, praticando-se a seguinte receita:

Favas de baunilha	28,35
Assucar refinado.	28,35
Alcool de 95° . . .	0,24
Agua	0 24

Batem-se as favas de baunilha em um almofariz com assucar, até reduzil-o a pó grosso; em seguida macera-se em alcool e agua misturados, durante uma semana, mechendo-as frequentemente, e finalmente coando com pressão o liquido atravez de um panno de algodão; durante esta operação, junta-se alcool dentro do coador até o producto encher uma medida equal

a 0,47. O assucar é usado n'este processo sómente para dividir a baunilha.

BOLOS DE BALANÇA

Colloquem-se na concha de uma balança tres ovos crus e inteiros e na outra concha farinha de trigo, cujo peso equilibre a balança. Feito isso tome-se o mesmo peso de manteiga, o mesmo peso de assucar, uma pitada de sal, raspas de limão ou de baunilha e agua de flores de laranjeira. Misture-se tudo aos ovos para formar a massa, e quando estiver prompta, ajuntem-se-lhe 95 grammas de amendoas pisadas.

JOELHEIRA NAS CALÇAS

Para tirar o franzido das calças, nos joelhos, que tanto enfeiam o porte do vestuario, basta humedecel-as pelo avesso e passal-as logo a ferro, Esta operação usada a miudo conserva bem a elasticidade do tecido.

Quando não se queira molhar a calça aplique-se pelo avesso do logar um panno bem molhado e sobre elle passe-se o ferrô bem quente.

MÃO HALITO

Para destruir o mão halito da bocca, e lavar as feridas da garganta pôde-se fazer uso da seguinte mistura: Hypolsulfito de soda 18 gram-

mas, agua 100 grammas; agua da Colonia 1 gramma.

LINIMENTO ANTI-NEVRALGICO

Balsamo tranquillo 15 grammas, extracto de belladonna 50 centigrammas, extracto de meimandro 50 centigrammas, laudano de Sydenham 4 grammas, chloroformio 10 grammas. Uma ou duas colheres *das de chá*, em fricções, duas vezes por dia, sobre o logar dolorido.

AGUA DE HEBE

Preconisada para tirar manchas de sardas, prepara-se por esta formula:

Essencia de alfazema 250 grammas, essencia de herva cidreira 60 grammas, essencia de rosas 5 grammas, limão 600 grammas alcool 850 grammas, agua 850 grammas, vinagre fino 600 grammas.

Exponha-se a mistura ao sol por alguns dias, filtre-se e guarde-se em frascos de rolhas de esmeril.

Use-se como agua de toucador.

OVOS Á PONPADOUR

Cozinhem-se doze ovos e depois de duros tirem-se-lhes as cascas. Corte-se em seguida cada ovo em duas metades e tire-se-lhes as gemmas. Com ellas adubadas com tres gemmas cruas e 125

grammas de manteiga, sal e um pouco de miolo de pão molhado em leite, faça-se uma massa em pilão. Encha-se com essa massa as metades dos ovos duros.

Completa-se o manjar levando-se essas metades a um prato de louça refractaria, untado de manteiga e com o resto do recheio nos intervallos dos ovos.

Vae a forno pouco quente para corar.

A MULHER NA ROÇA

Os deveres da mulher na roça, quando quer bem desempenhar a sua missão, são muito mais importantes e mais atarefados que os d'aquella que vive na cidade.

A mulher na cidade tem mil meios de educar os filhos; à da roça, cumpre ser mãe e profesora a um tempo, além de que, não basta occupar-se com os trabalhos caseiros, mas tambem tomar parte activa na direcção dos serviços externos.

Uma mulher sensata, porém, não se lastimará jámais d'esse accumulo de occupações, que tambem lhe proporciona os mais suaves prazeres. Essas occupações só podem ser fastidiosas para aquellas que accidentalmente se entregam a taes misteres, mas nunca o será para as que se compenetraram do interesse que lhes inspiram os seres que criaram e sobre os ques velam com um fim inteiramente util.

A multiplicidade dos afazeres amedronta ás vezes a mulher, mas esse medo é sem razão; uma vida activa e bem occupada corre com uma rapidez que lhe dá um encanto inexprimivel.

Na roça encontra-se quasi sempre vizinhos bons e amaveis; e se os passa-tempos que ahi se gozam não são como os da cidade em compensação ha n'elles outros encantos que lhes são proprios.

As prendas acham sempre occasião de serem uteis. E porque ha de ser menos agradavel fazer-as brilhar diante de pessoas sympathicas e avidas de gozal-as, que perante esses indifferentes que se mostram pouco dispostos a apreciar-os?

N'este caso o talento apenas encontra occasião de mal satisfazer a vaidade ao passo que n'aquelle sente-se feliz por ter sido agradavel aos que lhe dão apreço.

Nas reuniões campestres estabelece-se uma intimidade que lhes dá um encanto todo particular, o que se não consegue na cidade.

Todos os assistentes se conhecem e sentem a mesma necessidade de fugir do isolamento.

A desigualdade das fortunas quasi se não faz sentir e as distincções de classes desaparecem completamente.

O talento unicamente é que torna distincto o homem entre os seus comparochianos e a emulação que se estabelece, longe de ser prejudicial a uns, é proveitosa a todos.

Na industria ou no commercio a prosperidade de uma casa pôde ás vezes causar a ruina da rival ; o mesmo não acontece com a agricultura ; os resultados felizes de uns animam outros a proseguir e imital-os.

Outros gozos têm ainda os roceiros que não deixam pezares e cujas fontes são inexauriveis. A beneficencia, mil vezes mais doce de exercer, quando se vê os resultados, se apresenta no campo, sob mil fórmias diversas.

Os trabalhos que a mulher pôde induzir ao marido a dar aos pobres ; os conselhos que dá a estes para bem dirigir sua familia, cuja desordem ás vezes accarreta a miseria, os soccorros e consolo que lhes dá na doença ; a resignação que lhes inspira nos revezes ; os cuidados que dispensa nos pequenos males, nas ligeiras indisposições, que, quando tratadas intelligentemente, passam depressa, mas entregues á ignorancia podem tornar-se bem graves e até mortaes.

A educação que ministra ás crianças, o combate que dá aos prejuizos das mães, durante o periodo do parto, cujos resultados ás vezes são bem fataes ; as esmolas que distribue a proposito ; taes são as fontes dos perduraveis prazeres que a mais modesta fortuna pôde gozar.

Accrescente-se agora os successos da lavoura e da criação, com os quaes tão bem se despende o tempo, os exemplos de aperfeiçoamento que se dá e que se tem o prazer de ver imitado ; a educação dos filhos e o desenvolvimento bem dirigido de suas forças physicas.

Tratando do papel que a mulher representa no lar da roça, o autor das *Noções da Vida Domestica* traça o quadro seguinte, que os competentes têm julgado como uma das mais bellas paginas d'este livro, que tão merecida acceitação tem encontrado por toda a parte.

« Posto que os habitantes da roça sejam mais simples que os da cidade, a missão da mulher n'esta não é mais importante que n'aquella. Tanto dentro como fóra de casa, ella exerce a sua autoridade e derrama seus beneficios com todo aproveitamento.

« Seus cuidados são necessarios em toda parte e uteis a todos : aos animaes, para que elles estejam bem agasalhados, para que nada lhes falte e os pequeninos estejam bem acondicionados de modo que se possa tirar todo o partido da criação ; ás plantas da horta e do pomar, para que andem regadas, capinadas e limpas das parasitas que as atrophiam e matam ; aos famulos para que sejam bem alimentados e vestidos quando sãos, bem tratados e medicados, quando doentes.

« Que admiravel entretenimento não nos offerece a criação das aves ! Como nos interessa o chôco de uma gallinha quando a deitamos e contamos dia por dia, os determinados pela natureza para o nascimento dos pintos ; que cuidados não temos com elles para que não sejam pisados pelos animaes no pasto, onde os vemos *mariscando* em derredor da mãe !

« Quão lindos são os patinhos implumes, como espanejiam as marrecas no riacho, como se em-

pina o orgulhoso perú ou ostenta o vistoso leque das mais bellas pennas o pavão fatuo e enamorado de sua propria belleza !

« Que prazer nos occupa o nascimento de um filho de nossa querida vaquinha ; como é digna da nossa estima a mansa e mimosa cabra, que espontaneamente vem deitar-se e offerecer ao nosso filho o seu doce e saboroso leite!—Vê-se com que cuidado ella se ageita e com que paciencia aguarda que a criança sacie a sêde do alimento que ha pouco a fazia chorar, cujos gritos attrahiram a cabrinha, como se fôra uma mãe racional. »

Uma moça a quem se quer dar uma educação que a torne apta para dirigir a economia domestica de uma fazenda não deve negligenciar nada que possa concorrer para o augmento de seus conhecimentos e encanto de suas prendas. Estas prendas na roça, por serem menos vulgares, são por isso mesmo mais apreciadas.

Alguns estudos sèrios lhe darão elementos para conversar com o marido sobre cousas que interessam mais aos homens : pois, se ella quer agradar ao marido, de quem muitas vezes é a unica sociedade, cumpre procurar manter-se na altura de seu espirito. Além de que, esses estudos outorgam conhecimentos de summa utilidade.

A este respeito accrescentam ainda as *Noções da Vida Domestica*:

« Na roça as sciencias naturaes têm muita

aplicação; a botânica nos ensina a conhecer plantas medicinaes, no seu estado selvagem, que se pôde colher, seccar, acondicionar e remetter para os mercados das grandes cidades; outras ha que se semeiam, sem muito trabalho e que não são menos rendosas.

A chimica nos ensina processos muito simples para a obtenção de certas essencias tambem de lucrativa venda: apanhar as flores de laranjeira para distillar-lhe a agua; as rosas ou jasmims para extrahir-lhes os perfumes são cousas muito faceis e muito agradaveis. »

Na roça a mulher tem duas casas a governar, a da familia e a dos trabalhadores, estas duas vivendas não podem ser communs, mas ambas reclamam eguaes sommas de cuidados; se a direcção é algumas vezes modificada pelas exigencias da execução a economia e a ordem devem presidir em tudo n'essas duas vivendas.

Uma dona de casa na roça deve ter sob sua vigilancia e cuidado, não só as senzalas ou habitações dos trabalhadores, como o curral, o gallinheiro, a horta, o pomar e o jardim.

Deve estar ao corrente de todo o serviço que se tem de fazer tanto em casa, como no engenho, no paiol, no pasto e nas plantações, para que possa auxiliar ao marido ou substituil-o em caso de enfermidade ou ausencia.

Uma dona de casa deve tambem prover as necessidades da dispensa, fazendo semeiar em

tempo os cereaes que necessita para a manutenção da familia e dos famulos.

Nas fazendas ou sitios em que o gado não constitue producto de venda, mas de serviço e alimentação, o cuidado e nutrição devem estar sob a direcção da dona da casa, que para isso deve estudar quanto concerne a tal respeito.

E' da escolha das vaccas e do modo de alimental-as que depende o proveito que d'ellas se pôde tirar; por isso á mulher cabe lembrar ao marido quaes as pastagens que deve preparar e manter.

A criação dos porcos é outro cuidado que não deve escapar a uma boa dona de casa, pois ella sabe que esses animaes, que tão necessarios são para a alimentação da familia, podem ser engordados com pouco dispendio, se forem aproveitados os fructos que caem das arvores, o milho que deixam cahir os cavallo dos embornaes, os restos que ficam da mesa, as varreduras do paiol, etc.

A criação das abelhas sobre ser uma industria assaz lucrativa é um passatempo muito agradável, que uma roceira não deve desprezar.

Uma de suas mais serias occupações e na qual deve pôr o maior cuidado é a dos enfermos; é preciso dar a tempo e a horas os remedios que o medico receitou, administrar o alimento necessario, acompanhar as phases da molestia, tomar notas para dar contas ao medico de tudo quanto se houver passado em sua ausencia.

Bom é que ella adquira tambem alguns conhecimentos de medicina e de pharmacia, mas que

se guarde de querer fazer applicações que não sejam muito elementares ; uma constipação, uma febre ligeira, uma dôr rheumatica, um ferimento leve, podem ser tratados sem assistencia do medico, mas desde que a enfermidade progride e se complica cumpre chamal-o quanto antes.

A distribuição da esmola deve ser exclusiva da mulher ; é de toda a justiça que áquella a quem cabe a maior somma de cuidados caiba tambem essa não menor quantidade de gozo intimo.

Uma dona de casa na roça não se deve descuidar de manter a moralidade entre os famulos ; reprehendel-os com suavidade, aconselhal-os e guial-os no cumprimento de seus deveres.

Em resumo, a dona da casa deve exercer uma activa vigilancia em tudo quanto se passar, tanto de portas a dentro como fóra ; é preciso que não ignore nada do que se passa e exija que suas ordens sejam cumpridas sem demora. Para boa marcha dos trabalhos o melhor é sempre ordenar de vespera o que deve ser feito no dia seguinte.

Não concluiremos sem algumas palavras mais das *Noções da Vida Domestica* :

« O dono de uma fazenda de certa importancia faz de sua casa um centro, e por esse modo exerce um grande ascendente sobre todos que o cercam. Na roça os visinhos moram ás vezes leguas distantes uns dos outros ; não obstante, as relações se estabelecem, visitam-se mutua-

mente. Graças ao meigo concurso da mulher o credito do marido se estabelece e se estende por todo o municipio. »

O CULTO DOMESTICO

O chefe de uma casa que negligencia celebrar o culto domestico, ligando-lhe pouca importancia, prova que sua piedade é illusoria ; tambem sua felicidade não passará de um sonho.

Uma vez que a sabedoria divina distribuiu o genero humano em diversos grupos, unidos entre si tanto por laços de affecção, como por deveres reciprocos, tendo cada um o seu chefe, não é justo que Deus seja diariamente honrado no seio d'estes grupos ou familias ?

Uma familia na qual a oração é cousa de pouca importancia, póde brilhar aos olhos do mundo *e viver magnificamente todos os dias*, mas o descontentamento de Deus pousará sobre ella vedando a sua prosperidade.

Não é a nós, pobres mortaes, que cabe annunciar, como o propheta Jeremias, a maldição de Deus contra os pagãos que não o conhecem e contra as *familias que não invocam o seu nome*; entretanto, não trepidamos em dizer que as familias, que, em um paiz christão, não fazem uso algum da oração, não são, de nenhuma sorte, superiores ás idolatras, e tanto umas como as outras soffrerão as mesmas penalidades na vida eterna.

O culto domestico é um dos deveres princi-

paes que deve ser cumprido com o maior cuidado e sinceridade, e não ha dever que se possa provar com tão fortes razões.

1°. E' uma homenagem devida a Deus por todo o pae de familia.

Os laços de familia que põem sob vossa influencia os filhos, aos quaes deveis educar, os domesticos, aos quaes deveis direcção, a isso vos obriga.

2°. O dever do culto domestico é imposto pelos exemplos das Escripturas.

O altar nunca era esquecido no tempo de Abraham. Job offerecia continuamente sacrificios em presença de seus filhos. David terminou um dia de grandes occupaões, voltando para casa afim de abençoal-a.

3°. O culto familiar é um elemento de felicidade domestica.

A' medida que uma familia vae crescendo, vae tambem tendo necessidade de um laço que estreite mais essa união, e esse laço só pôde ser a religião, fortalecida pelo culto domestico.

PURIFICAÇÃO DO AR

Deita-se vinagre commum sobre gesso em pó até cessar a effervescencia. Deixa-se descansar e decanta-se o liquido. Secca-se o sedimento, põe-se n'um alguidar ou n'um vaso de vidro e deita-se depois sobre elle acido sulfurico, emquanto se produz um vapor branco. E' este vapor

condensado em estado liquido, que dá o vinagre aromatico do commercio. Espalha-se e penetra rapidamente em toda a parte, o que o torna muito util para o saneamento do ar nos hospitaes, prisões, navios e casas onde elle se pôde achar viciado.

A diminuta despeza occasionada pelo emprego d'este meio e a sua facilidade devem fazel-o preferir a todo e qualquer outro.

POMADA DE ROSAS

Derrete-se a fogo lento uma libra de banha de porco com 5 onças de cêra branca e lança-se sobre ella, a frio, essencia de rozas, quanto baste.

PÓ DE ARROZ

Amido de trigo 100 grammas, pó de raiz d'Iris 50 grammas, sub-chlorato de bismuth 50 grammas, essencia de sandalo 1 gramma. Misture tudo muito bem e passe-se por uma peneira muito fina.

AROMA DO CAFÉ

Para conservar o aroma do café torrado basta polvilhal-o no proprio torrador, mexendo-o bem em seguida. Se se não mõe logo, deve-se deixar esfriar antes de guardal-o em vasos fechados.

LAVAGEM DA ROUPA

Misture-se, intimamente, duas onças de óleo de therebentina com uma oitava de sal ammoniaco, por meio da vascolejação. Esta mistura é depois levada a um barril de água morna, em que foi de antemão dissolvida uma quarta de sabão.

Deita-se n'esta mistura, de noite, a roupa suja, e lava-se no dia seguinte; passa-se depois a roupa por duas vezes em água limpa, que lhe tira todo o cheiro de therebentina e a roupa assim tratada torna-se mais clara, ainda mesmo que tenha sido muito suja, do que se poderá conseguir pelos methodos até hoje empregados.

Além d'isso, a roupa lavada por esse methodo conserva-se por muito mais tempo, pois que não exige tantas fricções como aquella que se lava pelo antigo costume e despende menos sabão.

AMAS DE LEITE

Para augmentar a secreção lactea, faz-se ferver em um litro d'água um punhado de folhas de ricino (mamona); banha-se os seios com esta decocção, durante 15 a 20 minutos; depois applica-se-lhes uma cataplasma feita com uma parte d'essas mesmas folhas e deixa-se-as secar. Obtem-se resultado dentro de algumas horas.

Se a secreção lactea tem já parado, ha tempo, deve-se empregar conjunctamente fumições de folhas de mamona nas partes genitales.

INFLAMMAÇÃO DOS OLHOS

Para opthalmias ligeiras e inflammações de palpebras são indicadas fricções com esta pomada :

Minium 1 gramma, acetato de chumbo 3 grammas, manteiga fresca 60 grammas.

LICOR DE AMENDOAS

Dissolva-se 28 gottas de oleo essencial de amendoas amargas em 1 litro de alcool desinfectado e depois junte-se calda feita com 7 libras de assucar refinado em 5 garrafas d'agua e mais 8 litros de alcool purificado de 22°.

ASSUCAR VERDE

Misture-se duas oitavas de assafrão, 20 grãos de anil superior e 4 onças de assucar e depois de tudo bem incorporado leve-se a um gral de pedra para reduzir a pó finissimo, e com este pó colora-se o assucar ainda em calda.

PONTO DE CABELLO

Com a continuação da fervura a calda toma este ponto, e para verifical-o procede-se do modo que vae indicado para se conhecer o ponto de fio brando. E se ao despregar dos dedos ouvir-se a calda estalar está no ponto.

BRILHO E DUREZA DO ENGOMMADO

Para dar lustre e dureza á roupa engommada prepare-se a gomma por este processo :

1º. Em meio litro de agua deite-se meia colher de gomma alcatira, uns dias antes de se fazer a gomma ;

2º. Uma colher de amido ou polvilho, uma colher de borax e duas colheres da soluçõ de gomma alcatira e um quarto de litro de agua.

Humedece-se a roupa com a segunda soluçõ da fõrma costumada.

CIDRÃO

Partem-se as cidras em talhadas e vão a cozer sem se lhes tirar o miolo ; estando cozidas de modo que lhes entre um pãozinho, sem que fiquem muito molles, tira-se-lhes o miolo, deitando as talhadas n'agua quente na vasilha em que se hão de curtir, e todos os dias se muda a agua, sempre quente, de manhã e de tarde ; um dia sim, outro não, irão ao fogo a dar-lhes uma pequena fervura que bastará a agua ficar quente ; estando sem amargo, vae ao fogo a ferver, limpam-se as talhadas muito bem, deitando-as a escorrer em uma peneira, arrumam-se em uma vasilha e deita-se a calda rala, porèm quente, por cima ; no outro dia, vae a calda ao fogo apertar o ponto, e assim se vae apertando cada dia até que se conheça estarem as cidras bem passadas para se lhesdeitar a calda no seu ponto,

que é acima do ponto de espelho, isto é, sendo para calda; sendo para seccar, se fará uma porção de nova calda com o ponto bem alto, escorre-se a calda em que estão, e deita-se a nova fervendo por cima das cidras.

Não deixem apanhar ar.

BISCOUTOS DE POLVILHO COM CARÁ

1 prato com cará cozido, passado por peneira, deita-se em uma gamella e vae-se amassando com 12 ovos, depois de bem amassado, deita-se 4 pratos de polvilho, isto é, tira-se d'esses 4, 1 para se escaldar á parte com uma garrafa de leite, depois de escaldado esfrega-se bem até esfriar; então junta-se tudo e continua-se a amassar, juntando 1 prato fundo de banha derretida que vae-se pondo aos poucos e 4 colheres de manteiga, um pouco de sal e vae-se deitando leite até ficar em consistencia de se enrolar: deve-se pôr gordura nas mãos ou então coser-se uma toalha em uma taboa, que é melhor; o forno deve ser bem temperado, nem muito quente nem muito frio.

BISCOUTOS DE COALHADA

Um prato de coalhada; tres ditos de polvilho; um de banha derretida; um de ovos batidos. A coalhada deve ser bem dura e escorrida em uma peneira até perder o sôro; tempera-se o

leite até ficar bom de sal ; herva-doce e uma colher de manteiga. Se a massa estiver dura, pôde-se pôr leite até ficar em boa consistencia para se fazer os biscoutos.

COSMETICO LIQUIDO

E' indicado como muito hygienico o seguinte cosmetico para limpar a cabeça e impedir a quêda dos cabellos :

Oleo de ricino 40 grammas, alcool a 95° 60 grammas, tintura de cantharidas 4 grammas, tintura de benjoim 4 grammas, tintura de quina 10 grammas, essencia odorifera 8 grammas. Saculeje-se bem antes de servir.

O BEIJO E A ESMOLA

A pessoa condemnada a esmolar toma a outra de outro sexo e vae correr a roda.

Se é *penitente* que conduz a dama pelo braço, diz aos homens :

— Um pão para mim, e um beijo para a minha companheira.

E às damas diz igualmente .

— Um beijo para mim, e um pão para a minha companheira.

Assim ambos recebem uma boa collecta de beijos.

Se o penitente é moço de espirito, toma por companheira a uma dama de maior idade e obriga os cavalheiros a beijal-a, enquanto elle vae beijando as moças.

FOGAGEM

Este nome dá-se à erupção cutanea que costuma apparecer nas coxas, por traz das orelhas na criança e em outros logares por occasião da primeira dentição, não convindo fazel-a desaparecer rapidamente, basta usar-se banhos mornos, fazer beber agua de cevada e outras bebidas frescas e espargir polvilho sobre a erupção.

SEGUNDA DENTIÇÃO

A renovação dos dentes da primeira dentição principia aos sete annos, e faz-se na mesma ordem que a sua sahida, mas ainda com maior vagar e irregularidade.

Aos doze annos apparece o segundo grande molar; o terceiro demora-se até quasi aos 21 annos e d'ahi provém-lhe o nome de dente de siso.

O apparecimento d'este é às vezes muito mais tarde, e acontece mesmo nunca sahir.

Eis aqui a ordem mais ordinaria da erupção dos dentes permanentes :

De 5 a 6 annos, os grandes queixaes ;

De 6 a 8 annos, os incisivos médios de baixo, depois os de cima ;

De 7 a 9 annos, os incisivos lateraes ;

De 10 a 12 annos, as presas ;

De 9 a 11 annos, os 1^{os} e 2^{os} pequenos queixaes;

De 12 a 17 annos, o segundo grande queixal ;

De 20 a 24, os quarto dentes de siso.

LAPIS PARA TIRAR TINTA

Eis a receita facil para se ter «lapis de tirar tinta» e que em trabalhos de escripta será muito mais conveniente do que a raspadeira :

Molhe-se papel chupador ou papel de impressão em uma solução forte e quente de acido citrico e, depois de secco o papel, enrole-se, dando-lhe a fôrma de um esfuminho. Para se servir d'este *lapis* basta molhal-o com agua e esfregal-o humido no borrão ou palavra que se queira apagar.

Em vez de agua pôde-se ter liquido mais effizaz, misturando com agua um pouco de agua de Labarraque. Guarde-se este liquido em um frasquinho junto do tinteiro.

ULCERAÇÕES DO BICO DO PEITO

O bico do peito e a areola nas mulheres que cessaram de dar de mamar, cobre-se às vezes de crostas, que deixam depois da sua queda o bico descoberto e doente.

Ha casos em que uma pequena ulcera succede à queda das crostas e torna-se mui remittente.

Muitas ulcerações do bico do peito apparecem durante a lactação.

O tratamento consiste em fazer cahir as cros-

tas com cataplasmas de fecula e applicar depois uma das pomadas seguintes :

1° Ceroto ou saturno.	15	grammas
2° Glycerina	15	»
Tannino	1	»

Se estes meios mallogram, toque-se levemente a superficie desnudada com pedra infernal.

HYGIENE DO CORPO E DA ALMA

Caminha duas horas todos os dias.

Dorme oito horas todas as noites.

Deita-te sempre só, se tens desejo de dormir seriamente.

Levanta-te logo que acordes.

Trabalha logo que te levantes.

Não comas sem fome, mas sempre de vagar.

Bebe para matar a sede.

Falla só quando fôr preciso, mas não digas mais da metade do que pensas.

Não escrevas o que não podes assignar.

Não faças o que não podes dizer.

Não esqueças nunca que os outros contam contigo, mas que tu não podes contar com elles.

Não estimes o dinheiro, nem mais nem menos do que elle vale, porque é bom servidor e máo amo.

MAGNESIA E BENZINA PARA TIRAR NODOAS

Depois de ter feito aquecer, n'um fogão, carbonato de magnesia, para tirar-lhe toda a humidade, misturado com sufficiente quantidade de benzina para que seja bem humedecido, sem todavia tornar-se papas, mas, logo que se vê que do carbonato vae escorrer um pouco de benzina, submete-se a massa a pressão. A magnesia novamente aquecida, depois esfriada, conviria melhor do que o carbonato indicado. Esta mistura de magnesia e de benzina possui então o aspecto de uma massa friavel e deve ser conservada em frascos de vidro bem fechados, cuja entrada seja bastante larga.

O emprego é simplicissimo e facil ; estende-se sobre a nodoa uma camada de tres a cinco milímetros de espessura e esfrega-se essa camada com a extremidade do dedo. Tira-se, batendo ou escovando, as pequenas partes terreas que se têm formado ; applica-se outra magnesia no logar da nodoa, deixando-a ficar até completa vaporisação da benzina. Bate-se então e escova-se novamente o logar da nodoa, a qual, quando recente, desaparece geralmente de todo, desde a primeira operação.

HUMIDADE

Para se evitar que nas casas humidas os soa-
lhos e as vigas sejam atacados pelo cupim,

lança-se entre estas vigas e por baixo do soalho uma camada de cal hydraulica bem pulverisada. Isto bastará para que a humidade e o cupim desapareçam completamente.

EDUCAÇÃO NA FAMILIA

A perfectibilidade suprema das acções moraes acha-se reunida n'um centro unico, mas verdadeiro—a escola da familia.

O christianismo com todas as suas consequencias: consolo, resignação, amor, philantropia ensina-o uma só fonte—a licção de mãe.

E' d'ahi que brotam os thesouros inexhauriveis de ventura, amontoados por ella na nossa infancia e que mais tarde circulam no seio da sociedade com todos os seus fructos vivificantes.

A historia da humanidade registra em lettras de ouro, em paginas diamantinas, os beneficos resultados d'ella colhidos, e que mais do que nenhum, têm concorrido para a formação do sumptuoso monumento, levantado em prol da civilisação e do progresso!

Esse monumento, essa obra verdadeiramente colossal, gigantesca, cujas camadas sobrepostas apresentam discos cada vez mais solidos, conseguio lançar o ponto mais culminante do bem estar social—o amor da humanidade!...

A instrucção adquirida durante a puberdade nos bancos escolasticos deve ser, e é, o complemento da educação alcançada no regaço da familia.

Infeliz d'aquelle que não tem pessoa alguma, que lhe dirija os primeiros passos na senda da vida ! Infeliz aquelle que ao extender os braços fóra do berço ninguem o ampara !

Que fará n'este caso o homem entregue a si mesmo e com tendencia natural para o abuso?...

Vê abertas as portas do vicio... entra, desce, de degrão em degrão até onde gravita o fundo pègo da perversidade, onde tripudia a orgia. Ah! a taberna é a sua escola ; o mestre — o vicioso, o forçado, o assassino. Livros e divisa — o prazer, o roubo e a faca !...

Eis o que constantemente se vê. Eis as consequencias resultantes da completa falta de uma boa direcção na infancia.

Faltou-lhes o conveniente guia, que os fizesse desenvolver ; faltou-lhes a verdadeira escola, que, quando guiada pelo Evangelho, é de todas a mais salutar — a escola da familia ! Sobejam exemplos, factos incontestaveis, para demonstrar esta veridica proposição.

E não obstante sustenta-se ainda, nega-se em nossos dias, duvida-se da doce influencia da mulher na sociedade. Scepticos !

Ainda existem espiritos alquebrados pela mysantropia que combatem contra os meigos carinhos de uma mãe, de uma esposa, de uma irmã. Loucos !

CONSERVAÇÃO DAS CORDAS

Sendo a humidade bastante nociva á conservação das cordas, cremos interessar a todos aquelles que fazem uso d'ellas um processo, não só modificador d'estes effeitos prejudiciaes como tambem conservador das cordas que estiverem em contacto com a agua, dando-lhe mais consistencia e duracão.

Tome-se a corda nova, leve-se a um forno, em calor brando e deixe-se seccar completamente. Retira-se e mergulha-se em uma vasilha de tamanho regular, cheia de agua em que se tenha dissolvido sulfato de cobre ou vitriolo, na proporção de 200 grammas por litro d'agua.

Conserva-se a corda n'este banho 48 horas mais ou menos, podendo servir-se d'ella depois. O mesmo banho pôde servir até acabar o liquido e pôde ser applicado a todos os pannos cujos tecidos sejam compostos de canhamo e linho e cujo uso ou emprego seja exposto á humidade ou às chuvas.

TECIDOS IMPERMEAVEIS

Faz-se dissolver n'uma vasilha 500 grammas de alumen (pedra hume) em 16 litros de agua, em outra dissolve-se tambem 500 grammas de acetato de chumbo em egual quantidade de agua. Misturam-se estas duas soluções, do que se obtem um precipitado em fôrma de pó, que é o

sulphato de chumbo ; cõa-se o liquido depois da junccão e mergulha-se duas ou tres vezes o tecido.

Deixa-se embeber por alguns instantes, põe-se em seguida a seccar á sombra e ao ar livre e o panno ou fazenda que tiver passado por este banho ficará impermeavel.

CONSERVAÇÃO DAS FLÔRES

O ramo, depois de feito, é orvalhado levemente com agua e posto n'uma jarra, que contenha agua de sabão, a qual vigora os talos e conserva as flôres cortadas recentemente.

Todas as manhãs deve-se tirar o ramo da agua de sabão, voltal-o com as flôres para baixo por espaço de alguns minutos. Depois orvalha-se de novo com a agua fresca, pondo-se outra vez na de sabão, que deve ser renovada de 3 em 3 dias.

Por este meio pôde conservar-se um ramo de flôres fresco e bonito como no primeiro dia, por espaço de um mez ou talvez mais.

LICÔR DE MORANGO

Para se preparar este licôr, escolhem-se os morangos mais maduros e de melhor apparencia, depois de bem esmagados mettem-se em um garrafão, cobrindo-os com alcool de 30 grãos.

Passada que seja uma semana, escôa-se-lhe todo o alcool e espremem-se os morangos n'uma forte pressão e junta-se-lhe o summo que d'elles sahio ao residuo em uma quantidade sufficiente de agua pura para ser espremido de novo. A todos estes liquidos se junta o assucar necessario, advertindo que deve ser do melhor, deitando tudo n'um garrafão afim de ser filtrado por 3 vezes no fim de 8 dias.

BRILHO DAS ARMAS

Eis um meio facil de conservar-se o brilho ás armas.

Dissolve-se pedra hume pulverisada em vinagre branco bem forte e esfregam-se as armas com esse liquido, e ellas conservar-se-hão lustrosas, sem jámais enferrujar.

LIMÕES FRESCOS

Para conservar os limões perfeitamente frescos durante muitos mezes, basta deital-os em um frasco cheio de leite, que se renovará de 20 em 20 dias, enxugando n'essa occasião a superficie dos limões.

MORTE AOS RATOS

Contra a praga dos ratos convém empregar o seguinte meio :

Misture-se carbonato de baryta em pó com farinha de trigo em partes eguaes com um pouco de banha, fazendo-se uma especie de massa que se deixa á noite em logares apropriados. Os ratos comem a massa e morrem immediatamente. Este uso é geral na Inglaterra e tem a vantagem da baryta operar sobre os ratos, e não ser nociva á creatura.

VASILHAS DE BARRO

As vasilhas de barro que contiveram manteiga ou qualquer outro corpo gorduroso, adquirem ordinariamente máo cheiro ou ranço.

Para se tirar esses males não é preciso mais que lavar a vasilha em agua fraca de cal.

ALFORGE DA MORAL

Saber sem honra é lampeão sem luz,
E' como planta que vegeta e não produz.

Soccorre ao pobre com a esmola
E com a palavra que consola.

Ensina tua esposa, ó lavrador,
A partilhar tambem do teu labor.

Do verão da vida—a mocidade
Desfructa e goza com sobriedade.

O bom pasto e o bom alimento,
Na força, no producto dá augmento.

Ensina na escola, educa no teu lar,
Se queres resultados alcançar.

O aceio, a ordem e a limpeza
Fazem no albergue haver grandeza.

FRANGOS, POMBOS OU PERDIZES RECHEIADAS

Toma-se qualquer d'estas aves chamuscada e limpa, tira-se-lhe o papo pelas costas, dando-lhe um golpe entre as azas; depois alonga-se este golpe até abaixo, e, esfollando a ave de um e de outro lado, se lhe tiram todos os ossos o melhor possível, de modo que não perca o feitio (os ossos das pernas não se tiram, para poder com elles ir à mesa); estende-se depois esta peça em cima de um panno, com a pelle para baixo, salpica-se a carne com sal fino e uma pitada de pimenta e enche-se com o picado proprio; estando bem cheia, parecendo uma ave inteira, cozem-se com agulha e barbante as pelles das costas, de medo que fiquem bem unidas e sem defeito; atam-se as pernas e depois polvilha-se toda com sal fino, pondo-se em cima do peito quatro pranchas de toucinho; embrulha-se a peça em papel amanteigado e leva-se ao forno n'um taboleiro com 100 grammas de manteiga de porco; estando assada, serve-se com as pranchas de toucinho que levou no peito, e agriões escolhidos, temperados com sal e vinagre.

PODIM Á BRAZILEIRA

Tomem-se 800 grammas de abobora enxuta cosida e, depois de passal-as por uma peneira fina, juntem-se-lhes um copo de leite, seis gemmas de ovos bem batidas, assucar quanto adoce, um calice de vinho branco, 60 grammas de manteiga, noz moscada e canella em pó quanto baste, e, depois de tudo bem ligado, junte-se lentamente e mechendo farinha de trigo quanto seja preciso para dar consistencia á massa, feito o que encham-se fôrmas bem untadas de manteiga, juntando-se n'este momento passas e pedaços de cidrão.

Leve-se a forno regular para coser e corar.

DOCE DE UVAS

Toma-se uma libra de uvas maduras e frescas, as quaes soffrem antes de entrar para a calda uma ligeira fervura. Com uma libra de assucar aprompta-se de antemão a calda, na qual se lançam as uvas, retirando-se tudo do fogo, quando se tem alcançado o ponto de espelho.

Pôde-se juntar cravo e vae á meza em compoteiras.

AGUA COSMETICA

Macera-se durante 7 dias e depois filtre-se os ingredientes seguintes :

Alcool 4.800 grammas, agua de rosas 1.200 grammas, agua de flôr de laranjeira, 1.200 grammas, essencia de cravo 15 grammas, essencia de alfazema 15 grammás, essencia de bergamota 60 grammas, essencia de sandalo amarello 4 grammas, mel de abelhas 30 grammas, almisçar 50 centigrammas, e assim teremos conseguido uma excellente agua cosmetica para diversos misteres do toucador.

CALDA PARA LICÔRES COLORIDOS

Para o fabrico d'esta calda procede-se do mesmo modo que vae indicado para a calda dos licôres brancos.

PONTO DE BALA

Conhece-se que a calda está a chegar a este ponto quando desaparece o vapor que sae da fervura. N'esta occasião deve ter-se muito perto uma caneca com agua fria, onde se molham os dedos grande e indicador da mão direita, e mettem-se molhados na calda fervendo, retirando-os de repente e mettendo-os de novo na agua fria. Se a calda que vier pegada aos dedos, partir-se pela pressão d'estes, está no ponto que se quer; se, ao contrario, dobrar, cedendo a tudo que se fizer, é necessario deixal-a ferver mais e repetir a experiencia indicada.

Aquelles que tiverem receio de queimar os dedos, podem tomar este ponto tirando com a

escumadeira uma porção pequena de calda e deitando-a n'agua fria. Apalpa-se depois com os dedos e se ella quebrar quando se comprimir, está prompta.

CONSERVAÇÃO DA PELLE

Causa pena verem-se innumeradas senhoras estragarem a tez com as perigosas substancias que os perfumistas impõem á sua ignorancia e credulidade.

Apparece-lhes uma pequena espinha ou uma mancha proveniente dos effeitos do sol, applicam logo uma d'essas drogas corrosivas. Entretanto, para fazer desapparecer com rapidez, basta molhar a ponta do dedo em agua de limão e esfregar a espinha algumas vezes.

Quanto ás manchas originadas pelo mormaço, o remedio é deitar algumas gottas de limão em um pouco de leite e com isto banhar-se o rosto ao deitar.

Sò se deve usar d'este remedio com intervallos de quinze dias de applicação.

LIQUIDO PARA EMBALSAMAR

Eis a composição d'este liquido : em 30,000 grammas d'agua fervendo se dissolvem 100 de alumen, 25 de sal commum, 12 de salitre, 60 de potassa e 10 de acido arsenical. Deixa-se a solução esfriar e filtra-se, juntando-se ao producto

filtrado 4 litros de glicerina e alcool methylico.

O processo consiste em impregnar bem o cadaver com a solução indicada.

Para cada corpo é sufficiente 1 1/2 a 5 litros, segundo o tamanho e estado de gordura em que se achar a pessoa ou animal.

O MENDIGO POR AMOR

O *penitente* condemnado a mendigo vae de pessoa em pessoa a esmolar.

— Uma esmola, diz elle, para o seu pobre.

— Quer um pão? Quer dinheiro? Quer um doce? Quer uma camisa? etc., etc., etc., lhe pergunta cada pessoa.

— Deus o ajude, diz elle, e caminha com a sua lamuria, até que encontre uma dama que lhe offereça o braço, e assim termina a penitencia; se não acha essa esmola é pateado.

CALÇADO IMPERMEAVEL

Oleo de linhaça 1/2 litro, sebo de carneiro 8 onças, cêra de carneiro 6 onças e resina commum 4 onças.

Derrete-se tudo em um vaso de barro vidrado, aquece-se até dissipar-se de todo a humidade, e estar quasi a ferver a massa fluida; tira-se do lume, e antes que chegue a tornar-se solida, applica-se com uma escova no calçado,

de maneira que o penetre bem ; põe-se a sec-
car junto ao lume e torna-se a applical-a até
que o calçado deixe de absorvel-a.

Convém untar principalmente as costuras, e
melhor seria impregnar o cabedal antes de o
pôr em obra.

Para o calçado feito de pouco não se deve
applicar a massa senão depois de bem secco o
cabedal ; este endurece quando secco ; para
obviar este inconveniente convém untal-o com
oleo de linhaça só.

Do mesmo modo pôde-se preparar o cabedal
para polainas de caça. Sapatos untados com esta
composição, e mettidos n'agua durante 24 horas,
não apresentaram no interior sensivel humi-
dade

Pôde-se tornar igualmente impermeavel a
sôla interior do sapato, tendo-se o cuidado de
collar-lhe uma pellica.

PERFUME DAS ODALISCAS

Extracto de acacia 500 grammas, extracto de
rosas 250 grammas, alcoolato de lyrio 250
grammas, extracto de tuberosa 250 grammas,
essencia de amendoas amargas 3 gottas.

Mistura-se e filtra-se.

ESSENCIA ORIENTAL

Alcoolato de essencia de rosas 56 grammas,
alcoolato de flôres de laranjeira 28 grammas,

alcoolato de acacia Farnesiana 28 grammas,
alcoolato de baunilha 11 grammas, essencia de
cravo da India 1 gramma.

Mistura-se e filtra-se.

DESTRUIÇÃO DAS VERRUGAS

Põe-se sobre brazas bem vivas uma ardosia,
que, depois de estar perfeitamente calcinada,
se reduz a pó.

Este pó, misturado e manipulado com uma
sufficiente quantidade de vinagre forte, produz
uma pasta, com a qual se friccionam os citados
parasitas cutaneos. Não ha exemplo de resistir
algum à efficacia d'este tratamento.

O ETHER E AS QUEIMADURAS

Porque é que o ether produz um bello resul-
tado, quando applicado sobre uma queimadura?

E' porque o ether, vaporisando-se rapidamente,
absorve todo o calor da ferida.

BORRÕES DE TINTA

Mistura-se um pouco de acido acetico com agua
de cal.

Deve-se conservar o liquido em vidro com
rolha de vidro para que não se estrague, ou em
vidro com rolha de cortiça bem lacrado.

Este liquido não se conserva muito tempo, é necessario fazer uma nova preparação de tempos em tempos, o melhor é preparar pouco de cada vez.

TRATAMENTO DA QUEIMADURA

Faz-se uma pasta com sabão raspado e aguardente bem batida, até que se forme uma pomada, que se applica em camada bastante grossa sobre a parte doente, cobrindo-a logo com uma compressa.

Em pouco tempo desaparecem as dôres, e, se, passadas algumas horas, ellas tornam a apresentar-se, não se tem mais que molhar os pannos com solução concentrada de eucalyptus globulus em alcool.

Se houver ferimento, deve-se repetir o curativo duas ou tres vezes por dia, substituindo-se a aguardente pela solução de eucalyptus.

FABRICO DOS PRESUNTOS

Antes de metter os presuntos na salgadeira, devem ser esfregados vigorosamente com sal.

Passadas tres semanas, retiram-se da salgadeira e suspendem-se no tecto da cozinha, e logo que estão enxutos penduram-se na chaminé a uma altura de 4 metros pouco mais ou menos. Ahi se deixam durante tres mezes, afim de ficarem bem fumados, tendo o cuidado de, no F. 6.

mez ultimo, os approximar um pouco do fóco, descendo-os á altura de 1 1/2 a 2 metros, e de enxugal-os completamente, com um panno secco, se fôr preciso, para que o fumo melhor os penetre.

AGUA RAINHA DA HUNGRIA

Dissolva-se a fogo lento em um litro de espirito de vinho ractificado uma onça de essencia de alecrim ou rosmaninho; quando o oleo essencia tiver desaparecido totalmente, filtre-se o liquido em papel grosso.

PARA BRONZEAR FIGURAS DE GESSO

As figuras devem ser pintadas primeiro com uma mão de cõlla, e depois com tinta da côr que se quer bronzear, antes d'esta tinta seccar, isto è, quando estiver ficando pegajosa, bronzea-se com pó de bronze, applicado com uma camurça, e em seguida cobre-se com uma mão de qualquer verniz.

COLD CREAM

Para se obter cold-cream fino e perfumado, faz-se o seguinte :

Derretem-se 30 grammas de cêra branca em 215 grammas de oleo de amendoas doces.

Assim que a cêra estiver bem derretida, agi-

ta-se até resfriar completamente ; depois junta-se-lhe 6 grammas de espermacete, 60 grammas de tintura de benjoim e 30 gottas de oleo essencial de rosas.

MASSA QUE RESISTE Á ACÇÃO DO FOGO E DA AGUA

Tome-se meio litro de leite e misture-se com um pouco de vinagre, de maneira a fazer coagular o leite. Separe-se em seguida o leite coalhado do sôro e junte-se a este ultimo as claras de quatro ou cinco ovos depois de bem batidas.

A estas duas substancias, estando perfeitamente misturadas, junte-se-lhes cal viva peneirada, formando uma massa que adquire em poucas horas a consistencia do barro vidrado.

Esta massa é empregada, semi-liquida, com cuidado, para soldar peças quebradas, fendidas ou gretadas, de qualquer especie que sejam; resiste ao fogo e á agua, se se tiver o cuidado de deixar seccar bem, depois do seu emprego.

CIMENTO PARA MADEIRA

Ferve-se colla de marceneiro com agua até chegar á consistencia necessaria para grudar objectos de madeira.

Addiciona-se cinza de lenha peneirada em quantidade sufficiente para engrossal-a como um verniz. Com esta massa ainda quente unta-se as superficies dos objectos que se quer reunir,

apertando-as umas contra as outras. Depois do resfriamento e dessecação essas especies acham-se tão fortemente unidas que, para separal-as, é preciso um esforço consideravel e muitas vezes, quebra-se por outro logar que não o grudado.

PURIFICAÇÃO DAS AGUAS DE POÇOS

Dissolve-se na agua dos poços, por meio de agitação, carbonato de soda pulverisado, na proporção de 315 a 320 grammas por hectolitro de agua de poço, deixa-se descansar um pouco e ficar clara: nas pipas que servem para a operação ter-se-ha agua purificada, servindo para todos misteres.

CONSERVAÇÃO DAS UVAS

Corta-se, quando as uvas estiverem maduras, o cacho pegado á haste da parreira e mette-se em um vaso cheio de agua a haste em que pende o cacho. D'este modo as uvas nunca murcharão.

AGUA MIRACULOSA

Acido sulfurico 6 onças, agua 6 onças, alcool 1 onça. Esta agua assim preparada serve para limpar qualquer objecto feito de madeira, pedra, metaes e outros, bastando, para obter-se o resultado, esfregar-se bem o objecto que se deseja limpar com um um panno de lã embebido n'esta agua.

LIMPEZA DO COBRE

Agua 125 grammas, acido azotico 30 grammas, alumina 5 grammas. Misture-se bem, molhe-se com esta preparação um panno e esfregue-se no cobre azinhavrado ou embaciado, que immediatamente ficará limpo.

Quando se receie do emprego do acido, use-se o seguinte :

Dissolva-se 30 grammas de sabão preto em 250 grammas de agua. junte-se 50 grammas de areia fina ou pó de tijolo, 30 grammas de espirito de vinho, 30 grammas de azeite, 10 grammas de essencia de therenbentina e 15 de amendoas.

Depois de bem manipulada esta preparação guarde-se em uma garrafa bem arrolhada.

Todas as vezes que se quizer servir d'ella vascoleje-se bem e embeba-se um panno ou flanella n'esse liquido, que com elle poderá limpar bem o cobre.

PHOSPHOROS DE SEGURANÇA

Para evitar os graves accidentes que tão frequentemente acarreta o uso dos phosphoros ordinarios, o chimico Hochstatter imaginou a seguinte combinação : chromato de potassa, quatro partes; chlorureto de potassa, quatorze; pero-

xydo de chumbo, nove; sulfato vermelho de antimonio, tres e meia; pedra pomes moida ou vidro pilado, seis; gomma, quatro; agua, dezoito.

Põe-se a gomma a dissolver durante 10 horas em agua fria; mistura-se intimamente metade da solução com o chlorureto de potassa e o chromato de potassa; a outra metade com o peroxydo de chumbo, o sulphato vermelho de antimonio, a pedra pomes ou o vidro pilado; em seguida mistura-se tudo e bate-se, mas sempre a frio.

De tudo isto resulta uma pasta, que se estende sobre uma taboa ou deita-se em um vaso, uma cassarola, por exemplo. Tomanco-se em seguida os palitos de madeira ou de cêra, mergulha-se na composição, pondo-os em seguida a seccar.

BOLOS FÔFOS

Uma libra de assucar, uma dita de amendoas bem pisadas, ligue-se e junte-se seis gemmas de ovos, duas com claras; amassa-se e junta-se-lhe uma quarta de manteiga, quanto baste de farinha, de modo que fique a massa molle; então façam-se os bolos, colloquem-se na fôrma, untada de farinha. Depois vão ao forno para cozer.

BRAZILEIRAS

Uma libra de côco em cinco quartas de assucar

em ponto de bala molle, cinco ovos, sendo quatro sem claras.

Leve-se ao fogo para apertar um pouco o ponto; depois de frio fazem-se os bolinhos e põe-se em forno brando para tostar muito pouco.

BOLO DE LEITE

Um pires de farinha de milho bem fina, escaldé-se com leite fervendo, junta-se um pires de banha derretida, mistura-se um prato bem cheio de polvilho fino, oito ovos, uma colher bem cheia de manteiga, amassa-se com leite e deve ficar bem molle, põe-se com uma colher nos taboleiros; fórnio de pão; querendo, põe-se um pouco de assucar e sal.

BOLO DE ARROZ

Batem-se doze ovos, claras e gemmas separadamente; 1/2 kilo de assucar, 400 grammas de pó de arroz e 400 grammas de farinha de trigo.

Bate-se tudo por espaço de meia hora, e vae ao forno em fôrma bem untada de manteiga.

Leva herva doce.

BOLO DE MAISENA

Põe-se 4 copos de leite n'uma panella vidrada, e põe-se no fogo; bate-se 5 colhêres de mai-

zena com 2 ovos ; quando o leite está para ferver, mistura-se um pouco com os ovos e despeja-se tudo no leite, mistura-se bem e vae-se mexendo sem nunca parar ; principia tudo a engrossar e vae-se pondo 1 chicara bem cheia de assucar branco, 1 colhêr de sopa bem cheia d'agua de rosa (ou de flôr de laranja, conforme o gosto), continua-se a mexer ate ficar como uma gomma dura ; tira-se e despeja-se na fôrma molhada com agua fria, deixa-se esfriar bem para se poder tirar da fôrma.

CALDO GORDO

Póde acontecer haver necessidade de repente de um caldo gordo. Em tal caso não se póde contar com o caldo de panella, que leva horas a fazer ; urge, pois, recorrer a outro meio, que é o seguinte :

Toma-se carne de vacca e tira-se-lhe toda a gordura que puder ser. Depois miga-se em fracções miudas como pequenas bolas, e deita-se em agua fria com sal. A quantidade de carne deve ser tanta coma a de agua, isto é, um kilogramma de carne requer um litro de agua. Deita-se um dente de alho e um ramo de cheiro.

Começa-se por aquecer em lume brando ; depois desperta-se o lume um pouco mais e deixa-se ferver approximadamente cinco minutos.

No momento de dar a tomar o caldo tira-se o ramo e deita-se tudo em um panno, espremendo o succo da carne.

Dizer que tal caldo é superior em gosto ao da panella seria exagerar. Fallará mais acertado quem disser que elle é mais rico e substancial, porém menos agradável.

AGUA DE PORTUGAL

Uma das aguas mais agradaveis e de facil fabrico é sem duvida a *agua de Portugal*, para perfumar lenços, etc.

Sua composição é a seguinte: essencia de laranjeiras 50 grammas; dita de bergamota 5 grs; neroli 1/2 gramma; alcool puro 1 litro.

A agua assim preparada fica um pouco colorida, mas não tem inconveniente essa côr; algumas pessoas addicionam-lhe tres ou quatro gottas de tintura de ambar ou 10 grammas de extracto de mel.

CONSERVAÇÃO DA BATATA

Basta escaldal-as, isto é, tel-as alguns minutos em agua quente; se não tiverem a pelle affectada conservar-se-hão assim sem nunca germinar nem rachar e não perderão as suas qualidades farinaceas nem o seu sabor doce, durante muitos annos, seccando-as bem, depois de tiral-as da agua.

O calor de um forno póde substituir o da agua e é melhor, comtanto que as batatas não estejam muito seccas, quando forem lançadas dentro, porque neste caso estalará a pelle.

Para prolongar por tempo indefinido a duração das batatas em substancia é preciso dar-lhes algumas fervuras na agua, o que vulgarmente se chama branquear; cortal-as depois em rodellas, e pol-as ao forno, onde adquirem a transparencia e o grão de seccura de chifre. Expostas depois a um fogo brando em uma panella com agua ou outro qualquer liquido fornecem um alimento sadio. Reduzindo-as a pó, dão uma polpa e sopas muito saudaveis.

ROTULOS PARA PLANTAS

Tomem-se fichas das que servem nos jogos, faça-se n'ellas um furo com uma verruma fina, enfie-se um fio de latão ou de chumbo (o chumbo dura mais tempo e custa menos).

Escrevam-se os nomes das plantas no rotulo com tinta assim composta: agua distillada 9/10; azotato de prata 1/10. Addiciona-se um pouco de tinta da China para tornar mais preta a mistura e um pouco de gomma arabica, para dar brilho e seccar mais depressa.

Conserve-se a tinta n'um frasco bem arrolhado, mexa-se antes de se empregar. Possui-se por esse meio rotulos limpos, elegantes, que desafiam as intemperies.

PÃO DE CARNE

Tome-se 550 grammas de farinha de trigo, junte-se-lhe 50 grammas de fermento e a quan-

tidade de agua precisa para obter-se uma massa molle e immediatamente junte-se a essa massa 300 grammas de carne fresca bem batida com um pouco de toucinho e sal conveniente; bata-se de novo essa massa até ficar tudo bem ligado e depois leve-se ao forno com calor proprio para cozer qualquer pão.

Este pão assim preparado conserva-se por largo tempo e é um alimento altamente nutritivo, bastando para usal-o cortal-o em pequenas fatias e deixal-o ferver em agua quanto baste, addicionando-se-lhe os temperos e os legumes que cada um quizer, e ter-se-ha assim uma sopa saborosa e nutritiva.

LIMPEZA DAS ARVORES

Solução saturada de sabão molle, misturada em partes eguaes com sal ordinario ou salmoura. Applica-se no inverno sobre os troncos e ramos grossos, e destrôe não só os musgos, mas tambem os ovos de insectos, mais efficazmente do que a agua de cal geralmente empregada para o mesmo fim, e que dá ao pomar um máo aspecto.

EDUCAÇÃO DAS FILHAS

Para aquella que fôr boa mãe e que tomar ao serio, como lhe cumpre, a educação de seus filhos, cujo futuro queiram tranquillo e afastado dos desgostos e desventuras, damos aqui os preceitos educadores sob os quaes os americanos constroem e garantem o futuro de suas filhas.

1°. Dar-lhes instrucção elemental na escola ou no lar.

2°. Ensinar-lhes o preparo domestico dos alimentos.

3°. Ensinar-lhes lavar, engommar, remendar, sergir, cortar e fazer sua propria roupa.

4°. Ensinar-lhes a fazer pão e explicar-lhes que uma boa cosinha tira muito dinheiro da botica.

5°. Mostrar-lhes que a verdadeira economia está em saber gastar menos do que se ganha, sem restringir o necessario.

6°. Mostrar-lhes que um vestido de chita, que se pagou, assenta melhor que um de seda comprado a credito.

7°. Informar-lhes que um rosto são e cheio vale muito mais do que cincoenta pallidas bellezas languidas e cansadas de bailes e theatros.

8°. Incumbil-a das compras, ensinando-lhes o equilibrio da receita e da despeza.

9°. Convencel-as de que o uso do espartilho e as botinas à Luiz XIV são as causas de muitos defeitos e molestias de seu sexo.

10. Ensinar-lhes que a modestia no vesturario e no tratamento fazem mais resaltar as qualidades da mulher.

11. Fazel-as briosas, independentes e activas commedidamente.

12. Mostrar-lhes em tempo proprio que para marido mais vale um homem pobre e honesto que um rico vicioso ou maculado.

13. Convencel-as deque o cultivo da horta e do jardim e o trato do gallinheiro são prendas que se transformam em qualidades na mãe de familia.

14. Ensinar-lhes que um passeio a pé pelo campo, vale mais que os passeios de carro e os sarões nas cidades.

15. Ensinar-lhes que não julguem pelas apparencias e que não prometam sem previamente saberem se podem cumprir.

16. Convencel-as de que da harmonia de character, da egualdade e da combinação dos gostos é que nascem a felicidade dos esposos e a alegria do lar.

Com estes elementos no coração e no espirito, a vida lhes correrá suave, honrada e feliz.

UTILIDADE DO LIMÃO

As propriedades do limão fazem d'esta fructa uma das mais recommendaveis.

A polpa do limão, applicada sobre um callo e renovada pela manhã e à noite, fará desapparecer o callo em poucos dias.

Em principio de constipação o uso da limonada com assucar cura a tosse com rapidez. Serve tambem o limão para demonstrar se o pó de arroz de *toilette* contém ou não ingredientes nocivos e

perigosos. Para isso deita-se em qualquer vasilha uma colher de pó de arroz e sobre elle espreme-se um pouco de limão. Manifestando-se effervescencia o pó contém materias que estragam a pelle; não devendo, portanto, ser empregado.

RANÇO DA BANHA

Derrete-se a banha em agua a ferver, ou antes, estando derretida, junta-se-lhe uma quantidade de alcool egual ao seu peso; obtém-se um residuo formado de oleina e de stearina não alterados; o alcool apodera-se de uma materia amarella acida, que lhe dá mão cheiro e que não é mais do que uma alteração da oleina e da margarina acidificadas pelo ar. Póde rehver-se o alcool por distillação.

LAVAGEM DE MANTILHAS E CACHE-NEZ DE LÃ BRANCA

Molha-se a mantilha em agua morna. Depois desmancha-se o sabão branco em agua e bate-se para fazer bastante espuma. Mette-se entre as duas mãos, sem esfregar; repete-se esta operação e passa-se outra lavagem de agua morna.

Depois prepara-se cerca de um litro de agua, não muito quente, com duas colheres de gomma arabica em pó, de modo que a agua fique um tanto grossa: mette-se n'essa agua a mantilha, apertando-se duas ou tres vezes entre as mãos, para repartir bem por egual a agua de gomma.

Depois enxuga-se a mantilha, primeiro nas mãos, depois n'uma toalha. Estende-se por fim a mantilha em uma toalha, pregando as pontas com alfinetes, para ficar estendida por igual, e cobre-se com outra toalha. Depois de secca, fica como nova.

CONTRA AS FORMIGAS DOS APARADORES

Acontece muitas vezes nos logares um pouco humidos penetrarem as formigas nas casas. Ellas invadem de preferencia a sala de jantar e uma vez installadas em algum aparador ou guarda-comida, mui difficil é expulsal-as de là.

Eis um meio muito simples de pôr em fuga um exercito de formigas, por mais numeroso que seja: colloque-se no movel ou sitio por ellas invadido um prato cheio de borra de café e as formigas levantarão o cerco immediatamente.

ESSENCIA DE SABÃO PARA TIRAR NODOAS

Sabão branco 500 grammas; alcool 1,000; agua de rosas 16; carbonato de potassa 40. Raspe o sabão, macere-se no alcool por espaço de 10 dias, junte-se o carbonato dissolvido na agua de rosas e filtre-se.

Para se empregar isto, molha-se um pedaço de algodão e esfrega-se a nodoa; em seguida lava-se com agua quente.

LIMPEZA DA CABEÇA

Eis aqui uma excellente preparação, não só para a limpeza da cabeça, como para a destruição da caspa: Casca de quinina amarella 30 grammas, agua 500 grammas, carbonato de potassa 2 grammas, cochonilha 2 grammas, alcool 80 grammas e 10 gottas de qualquer oleo essencial para aromatizar.

Ferve-se a quina na agua, e n'este cosimento dissolve-se o carbonato de potassa; e a cochonilha e depois de filtrar-se junta-se o alcool e o oleo essencial.

BURACOS NOS DENTES

Eis uma excellente massa para tapar os buracos dos dentes, que só duas horas depois de feita se solidifica: Prata em pó 10 partes, ouro platinado 4 partes e mercurio quanto baste para fazer massa. Extrai-se o mercurio, lavando-se a massa com alcool e espremendo-a depois em uma pellica fina, e só então se encherá com ella os buracos dos dentes.

TABOA ESCOLAR

Para se preparar uma taboa d'essas que se usam nas escolas para as lições de arithmetica, geometria e desenho linear, procede-se do modo seguinte:

Tome-se uma taboa da superficie necessaria, bem aplainada e bem lisa e passa-se por ella com pincel macio uma ou duas mãos d'este preparado:

Alcool a 90° 2 litros, esmeril em pó fino 205 grammas, gomma laca 102 grammas, sandaraco 102 grammas, negro fumaça 80 grammas, azul-ultramar 20 grammas. Misture-se tudo bem a fogo brando.

As quantidades acima indicadas são para uma pedra de tamanho regular.

PILULAS VERMIFUGAS

O Dr. Castro, do Pará, aconselha o uso d'estas pilulas para completa extincção dos vermes: Santonina, alóes, calomelanos, sabão medicinal, ãã um grão.

F. S. A. uma pilula, e como esta mais cinco.

Tome-se uma de manhã e outra à noite.

BANHO AROMATICO

Para dar frescura à pelle e força aos musculos do corpo, usa-se da seguinte preparação:

Especies aromaticas 500 grams

Agua fervendo. . . 10 litros

F. 7.

PÓ DENTRIFICIO

Talco de Veneza 20 grammas, cremor de tartaro 30 grammas, carmim 30 centigrammas, essencia de hortelã pimenta 15 gottas.

ASSEIO DA BOCCA

A seguinte preparação em gargarejos dá à bocca o melhor halito possível: alcool rectificado 150 grammas; essencia de hortelã pimenta 1 gramma, essencia de rosas 8 gottas, cochoni-lha 5 decigrammas, sal de tartaro 5 grammas.

MASSA PHENICADA

Esta massa é muito aconselhada contra as queimaduras. Eis a sua formula:

Gomma arabica 90 grammas, gomma adra-grante 30 grammas, agua phenicada 1/60 meio litro, melaço 60 grammas

Estende-se com um pincel esta massa sobre as partes queimadas, renovando-se esta operação diversas vezes durante o dia.

INFLAMMAÇÃO DAS PALPEBRAS

Curam-se com a seguinte solução: acido carbonico 5 grammas acido tanico 4 grammas, agua distillada de rosas 800 grammas.

Lavam-se as palpebras, todas as manhãs, com esta solução.

Após estas lavagens, toca-se o bordo das palpebras com a pomada seguinte: Vaselina 30 grammas, e precipitado rubro mercurial 3 centigrammas.

MEL DE FUMO

Lavada uma ferida em agua morna, põe-se sobre ella fios embebidos em *mel de fumo*, renovando-se esta operação tres vezes por dia.

Para os casos de tetano espontaneo fazem-se fricções pelo corpo do tetanico.

Póde tambem o mel de fumo ser applicado nos casos de dôres de dentes e nervralgia.

KEROSENE INEXPLOSIVO E DESINFECTADO

Para conseguir-se kerosene inexplosivo e desinfectado junte-se: kerosene 1,000 grammas, sabão em pó 333 grammas; misture-se, vasculando bem, macere 8 a 10 dias, cõe em panno de lã ou filtre.

LUZ BRILHANTE

Quereis augmentar o brilho da luz do vosso lampeão sem maior gasto de combustivel?

Embebei as torcidas em bom vinagre e, depois de bem saturadas, deixae-as seccar à sombra, e, quando completamente seccas, podereis servir-vos d'ellas. Isto basta para augmentar o brilho da luz do vosso lampeão.

PÓS ESTOMACHICOS

Carvão de quassia.	30	granis
Pepsina	4	»
Carbonato de magnesia.	4	»

Misture e tome meia colher das de chá antes das refeições.

BETUME DE DIHL

Este betume resiste ao ataque da agua e da humidade, é o mais proprio para ser empregado, quando se tenha de ladrilhar ou forrrar de azulejo qualquer compartimento em local humido ou construir tanques ou depositos de materias liquidas.

Eis o modo de preparal-o: mistura-se em partes eguaes oleo de linhaça fervido, protoxydo de chumbo crystallizado cimento de Portland quanto baste para fazer pasta encorpada.

CONVULSÕES NAS CRIANÇAS

Esta molestia ataca em geral as crianças desde seu nascimento até aos 3 annos de idade.

As crianças predispostas a estes soffrimentos mostram em geral caracteres reveladores d'esta predisposição taes como: cabeça volumosa, intelligencia prematura, são mui facilmente irritaveis, pela causa mais ligeira tornam-se pallidos e vermelhos alternativamente, o seu

BIBLIOTECA MUNICIPAL

"ORIGENS LESSA"

Tombo N.º 34.413

MUSEU LITERARIO

somno é interrompido, curto, leve, tem rangidos de dentes, acordam frequentemente, e em sobresalto, e dão gritos agudos.

Com esta predisposição, qualquer causa ligeira basta para produzir convulsões.

A dentição é difficil e os vermes intestinaes são às vezes causas do apparecimento das convulsões, como tambem as indigestões.

As convulsões podem ser geraes ou parciaes, isto é, atacar todos os membros ou só um lado do corpo.

A duração dos ataques de convulsão é muito variavel e não pôde ser determinada.

Logo que a criança seja atacada de convulsões deve-se-lhe tirar toda a roupa que possa-lhe impedir os movimentos, abrir as janellas do aposento para deixar circular livremente o ar, applicar-lhe na cabeça pannos embebidos em agua fria e vinagre, sinapismo nas solas dos pés, que serão mudados para as barrigas das pernas e coxas, clysteres de agua morna, dando-se a beber uma colher das de sopa, cheia de oleo de ricino, chegue-se-lhe ao nariz um frasco com ether e quando estas applicações não produzam o resultado desejado convém chamar o medico.

ALFORGE DA MORAL

Com teu visinho cortezia,
Que d'elle haverás bizzarria.

Exaggeros no louvar,
 Desgosto podem provocar.

Do rio procura o vão,
 E afastado estejas do mão

Sangue frio no perigo.
 Faz vencer o inimigo.

Com visinhos, marco e rumo,
 Se queres ter vida a prumo.

Semeia na propria estação,
 Se queres farta colheita de grão.

Faz do servo teu amigo.
 E contente serás comtigo.

Se queres augmentar a producção.
 Cava, estruma, amanhã o chão.

RIM COM PRESUNTO

Corta-se o rim ao comprido, e depois atravessado em bocados eguaes; cortam-se tambem egualmente bocados de presuntos; leva-se ao lume uma cassarola com manteiga de vacca e, em estando a manteiga bem quente, deita-se o rim e o presunto, e abana-se o lume para que esteja forte; mexe-se com uma colher de pão e, em estando o rim bem passado, mas, não frito, tira-se para fóra da cassarola e deixa-se o molho para se lhe juntar um pouco de vinho branco; leva-se outra vez ao lume para reduzir este molho á metade, depois junta-se-lhe o rim com

o presunto, e, em levantando fervura, tempera-se de sal e serve-se com salsa picada e sumo de limão.

CEBOLAS RECHEIADAS

Descascam-se as cebolas e tiram-se-lhe as camadas do centro, de sorte que só fiquem com uma; recheiam-se como os pepinos, mas inteiras. Vão ao forno com os mesmos temperos e com o mesmo molho.

MANJAR DE NOIVA

Ferve-se um quartilho de leite puro, e, depois de ter esfriado, junta-se ao leite uma libra de assucar refinado, bate-se tudo, com mais 12 gemmas de ovos, como para pão de Lot, pondo em seguida uma quarta de manteiga e uma dita de farinha de trigo peneirada e nma colher de sopa de agua de flôres de laranjeiras, continuando-se sempre a bater como para pão de Lot.

Vae a forno brando, em fôrmas untadas de manteiga, polvilhando-se, quando prompto, com canella.

PODIM Á GARIBALDI

Tomam-se seis pequenos pães dormidos, os quaes mergulham-se n'um quartilho de bom leite e depois de bem embebidos, passam-se por uma

peneira, juntam-se-lhes uma libra de assucar refinado, 12 ovos, meia libra de manteiga, noz moscada e canella em pó, quanto bastem, uma boa chicara de côco e outra de queijo de Minas ralados; engrossa-se com rosca em pó, mexendo-se bem.

Vae a forno esperto, em fôrmas untadas de manteiga, addicionando-se ainda n'essa occasião passas ou pedaços de cidrão.

ABCESSOS SUB-CUTANEOS NO PEITO

Em geral estes abcessos apparecem nos peitos das mães que amamentam ou das amas de leite, tendo causas diversas.

O abcesso sub-cutaneo tem por causas a predisposição geral, alguma violencia exterior, a compressão do collete, as rachas ou as diversas inflammções da pelle dos seios, e o engorgitamento lacteo.

A molestia apresenta-se com os mesmos caracteres que os abcessos nas outras regiões do corpo.

A doente accusa uma dôr que augmenta pela pressão; a pelle do seio torna-se rosea, e depois vermelha mais ou menos escura; a proeminencia do bico do peito diminue ou desaparece; a dôr torna-se pulsativa, continua, intensa.

A inflammção concentra-se em um ponto; a pelle adelgaça-se e torna-se violacea; o abcesso está formado; abandonado a si, abre-se espontaneamente no decurso da segunda semana.

O tratamento compõe-se de cataplasmas de linhaça ou de fecula.

O seio deve ser levantado e sustido por um lenço.

Logo que o abcesso estiver maduro, convém abril-o com lanceta no lugar de mais declive. Lave-se depois a ferida com agua morna misturada com aguardente camphorada.

Internamente, convêm as bebidas emollientes e refrigerantes: infusão de linhaça, cozimento de cevada, limonadas, laranjadas e refrescos de tamarindos.

Esta molestia não exige que se cesse a amamentação, porque a glandula mamaria não participa da inflammação.

A suppressão do aleitamento poderia produzir um verdadeiro engorgitamento lacteo que complicaria a inflammação do tecido cellular subcutaneo.

CHAMPAGNE ARTIFICIAL

Dá bom resultado para preparar uma imitação de Champagne o seguinte processo:

Tome-se um litro de vinho branco puro e junte-se-lhe; cognac 50 grammas, assucar candi 10 grammas, acido tartarico 2 grammas, bicarbonato de soda 2 grammas e 7 decigrammas.

Dissolve-se o assucar no vinho e junta-se-lhe logo o cognac, o acido tartarico e o bicarbonato

de soda, tapando-se em seguida as garrafas, que devem ter as paredes grossas, segurando a rolha com arame ou cordel.

O vinho assim preparado deve deixar-se em repouso pelo menos quatro dias.

BRONZE FLORENTINO

Bronzea-se o cobre seguindo este processo: prepara-se uma solução de sabão e outra de sulphato de ferro em essencia de therebentina, misturam-se as duas soluções e obtem-se um precipitado com o qual bronzea-se a peça de cobre, estando esta bastante aquecida.

Resfriada e secca, fricciona-se com uma escova; se porêem em logar da côr de bronze florentino deseja-se uma côr esverdinhada e antiga procede-se do mesmo modo, substituindo se o sulphato de ferro pelo de cobre.

PRATEAMENTO

Limpa-se bem o objecto de cobre, plaquet, metal branco etc., etc., e fricciona-se depois com um panno molhado o objecto sobre o qual se depõe uma pitada de um corpo pulverisado da seguinte composição.

Nitrato de prata 1 gramma; cyanureto de potassio 2 grammas, greda (crè), 5 grammas. Depois de feita a operação enxuga-se e fricciona-se o objecto novamente, com um panno novo, para dar-lhe brilho.

ALMISCAR LIQUIDO

Alcoolato de ambar, cinzento.	4 grs.
Alcoolato de almiscar.	2 grs.
Alcoolato de rosas.	1 gr.

Misture-se, filtre-se e ter-se-ha um perfume dos mais persistentes.

ESSENCIA NAPOLITANA

Raiz de algalia.	7 grs.
Raiz de lyrio pulverisado.	7 grs.
Alcool a 85°.	1000 grs.

Macera-se durante um mez ; filtra-se.

EXTRACTO DE AMBAR

Alcoolato de rosas.	250 grs.
Alcoolato de ambar cinzento.	500 grs.
Alcoolato de almiscar.	125 grs.
Alcoolato de baunilha.	56 grs.

Mistura-se e filtra-se.

ESSENCIA DE AMBAR

Ambar cinzento.	1 gr.
Almiscar	1 gr.
Ether sulfurico alcalisado.	70 grs.

Macera-se durante dois dias e filtra-se.

BRILHO DO ENGOMMADO

Para se dar à roupa engommada esse brilho que as nossas engommadeiras tanto admiram e os nossos elegantes tanto apreciam é simples o processo.

Na occasião de fazer-se a gomma cosida junte-se ao polvilho um pouco de borato de soda e de espermacete puro, só então levando-se a mistura ao fogo.

CONTRA ASTHMA

Produz grande allivio no doente uma colher das de sopa, de dez em dez minutos, da seguinte mistura :

Carbonato de ammoniaco 2 gram., agua distillada de arruda 125 gram., xarope diacodio 2 gram.

CABELLOS PRETOS

Para se tingir os cabellos de preto faça-se uso da seguinte composição : Tintura de cascas verdes de nozes 125 gram., essencia de alfazema 4 gottas.

TONICO PARA A PELLE

Misture-se em quantidades eguaes os ingredientes seguintes : Alcool, vinagre e benjoim ; feita a mistura macera-se e filtra-se. Algumas gottas d'esta mistura em uma bacia das de rosto com agua, póde ser usada diariamente para obter-se a macieza e brilho da pelle.

MANCHAS DE LAMA

As fazendas tintas por meio da anilina custam com a simples lavagem n'agua pura desprender as manchas deixadas pela lama.

Para fazer desaparecer promptamente estas manchas lave-se o tecido ou a nodoa com agua misturada em partes eguaes com vinagre.

PODER DA FAMILIA

Eis como o illustre Samuel Smiles, autor do *Character*, da *Força da vontade* e da *Economia* descreve a influencia e poder da familia na formação do character e da indole dos nossos filhos, e consequentemente da sociedade :

« A familia é a primeira e a mais poderosa escola do character. E' n'ella que toda a humanidade recebe o seu melhor ou peor ensino moral. Porque n'ella é que se bebem os principios que passam para a virilidade e só acabam com a vida.

Diz-se geralmente que as maneiras fazem o homem e tambem que o espirito faz o homem, porém com mais acerto deveria dizer-se que « a familia faz o homem », pois o ensino domestico inclue não só as maneiras, mas tambem o character. E' principalmente no seio da familia que o coração se desenvolve, que se formam os habitos, que a intelligencia se desperta e o character se fórma para o bem ou para o mal. D'essa fonte, pura ou impura dimanam os principios e maximas que regem a sociedade. A propria lei não é senão o reflexo da familia. As menores sementes de opinião plantadas no espirito das crianças na vida privado mostram-se mais tarde no mundo e tornam-se a opinião

publica e aquelles que têm a seu cargo a direcção das crianças exercem maior poder do que os que têm as redeas do governo.

O homem vem ao mundo sem amparo e absolutamente dependente d'aquelles que o cercam, e a sua educação começa com o primeiro ar que respira.

Perguntando uma mãe a um ministro quando devia começar a educar seu filho, que tinha então 4 annos de idade respondeu aquelle :

« Senhora, se ainda não o começou, já perdeu 4 annos. Desde que o primeiro sorriso desponta nos labios de uma criança deve-se principiar a educal-a ». Porém, mesmo n'este caso a educação já começou, porque a criança aprende por simples imitação com ou sem esforço, quasi atravez dos póros. »

PASTA DE AMENDOAS

Bolo de amendoas amargas em pó.	1.500	grs.
Pó de arroz.	250	»
Lyrio em pó	250	»
Benjoim em pó	60	»
Essencia de alfazema	3	»
» » cravo	3	»

Mistura-se.

ETIQUETAS DE JARDIM

Todas as etiquetas de zinco que se prendem às plantas para lhes designar os nomes ou quaes-

quer indicações precisas ao agricultor, devem ser escriptas de modo que os caracteres resistam á acção do tempo.

Empregue-se para tal effeito a tinta seguinte: tomem-se 20 grammas de sulfato de cobre e dissolvam-se em meio copo d'agua, juntando-lhe depois 5 ou 6 grammas de negro de fumo ; feito isto, mexa-se bem o conteudo, misturando ambas as partes, e com esta tinta escreve-se sobre o zinco, conseguindo-se a conservação das letras por muito tempo.

RETENÇÃO DE URINA (MALLEZ)

Extracto de noz vomica	4 grammas.
Axungia	50 »

M. — Uma a duas fricções por dia no baixo ventre, com um pouco d'esta pomada, nos casos de retenção e de estagnação de urina na bexiga.

CONTRA A GENGIVITE

Chlorhydrato de cocaina	10 centigrs.
Xarope simples	40 grams.
Tintura de açafão	40 gottas.

Misture.

Esfregar de leve as gengivas doloridas diversas vezes por dia.

ESTOMACHICO

Rhuibarbo em pó.	80 grams.
Bicarbonato de soda.	2 »
Xarope de laranjas amargas	50 »

PILULAS PURGATIVAS

São muito recommendadas pelo Dr. Castro, do Pará, as seguintes : alôes, gomma gutta, extracto de rhuibarbo, ãã 2 grãos.

F. S. A. 12 pilulas e tome de 1 a 2 todos os dias.

DEFECAÇÃO DA AGUARDENTE

Póde melhorar-se a qualidade de aguardente nova, juntando-lhe 15 grammas de assucar candi por litro ou 3 centilitros de xarope de uva. D'este modo torna-se esta mais doce e mais agradável.

Outro meio simples consiste em adicionar à aguardente pequena quantidade de ammoniaco, com o que perde sua aspereza e quasi póde dizer-se, envelhece em poucos diass A proporção de ammoniaco é de 5 a 6 gottas por litro ou 25 grammas por hectolitro.

LIMPEZA DAS GARRAFAS

Para a completa limpeza das garrafas já servidas, de modo a perderem completamente algum aroma ou borra, é aconselhado o seguinte :

Deite-se na garrafa carvão e agua quente, deixando-a em repouso por algum tempo, que o carvão, combinando-se com as substancias colorantes, da crosta que suja o cristal ou vidro, decompõe-se e enfraquece sua adherencia à vasilha.

LAVAGEM DE LADRILHOS

Para lavar pavimentos de tijolos de marmore, de barro ou de azulejos, deve-se esfregal-os por meio de uma vassoura de piassava com uma solução de agua de Javelle em agua pura, enxaguando-se e enxugando-se depois com um lambaz secco. Por esse processo desaparecem todas as nodoas.

Os tijolos de marmore depois de enxutos devem ser esfregados ligeiramente com um panno embebido em oleo de linhaça.

TINTA DE MARCAR ROUPA

Fervam-se 30 grammas de noz de galha e 15 grammas de pão campeche em meio litro d'agua. Depois de coado o liquido junte-se-lhe 4 grammas de nitrato de prata e 8 grammas de gomma arabica.

Antes de se servir da tinta, deve-se lavar e engommar bem o logar da roupa em que se queira marcar, e use-se de penna de ganso.

F. S.

As letras ou marcas são a principio esbranquiçadas, mas tornam-se pretas ao contacto do ar e da luz.

ESCOLHA DO BACALHÃO

O bom bacalhão é de carne branca e espessa, destacand-se facilmente em folhas. O bacalhão de carne amarellada é duro e, portanto, de difficil cozimento.

O melhor meio de tirar-lhe o sal é tel-o por dois ou tres dias em agua, que se muda duas vezes por dia.

AGUA DE TOUCADOR

Deitem-se algumas gottas de solução alcoolica de benjoin em uma garrafinha com agua pura e ter-se-ha immediatamente um liquido lacteo, excellente e aromatica agua de toucador.

LAVAGEM DA ROUPA DE LÃ

Antes de cortado, tome-se o tecido de lã e envolva-se em um panno molhado e deixe-se tudo por dois ou tres dias em logar fresco. Passado este tempo, dexe-se seccar o tecido ao ar. O tecido pôde ser depois talhado, que a roupa feita com elle não encolherá.

O mesmo processo pôde ser seguido com a lã de bordar, com os cadarços, galões e rendas de lã.

CONSERVAÇÃO DA COLLA ANIMAL

A colla animal não pôde ser conservada por muito tempo sem ficar em putrefacção e a putrefacção tira-lhe todas as suas qualidades.

Para obviar-se esse inconveniente, que tanto prejudica aos que se servem d'essa substancia, logo que a colla esteja prompta junte-se-lhe uma solução de acido salicilico em em agua fervendo. Bastam 10 grammas de acido salicilico para 200 grammas de agua fervendo e 1,000 grammas de colla.

AGUA LUMINOSA

Humedeça-se com ether phosphorico um pouco de assucar em torrão, que se joga n'um tanque cheio d'agua, e a superficie da agua tornar-se-ha luminosa na obscuridade e soprando levemente por cima formam-se ondulações phosphorescentes que illuminarão o ar a uma distancia consideravel. E' preciso fazer esta experiencia no tempo de calor, porque com o frio torna-se impraticavel.

VERNIZ IMPERMEAVEL

Os chinezes para preservarem do ar e da humidade os fardos de mercadorias, que por elles seriam damnificadas, empregam um verniz

formado de 4 partes de sangue fresco, intimamente misturadas com 4 partes de cal commum e uma de pedra-hume em pó.

Duas ou tres camadas d'esta mistura tornam os fardos impermeaveis, que dispensam completamente o emprego de caixas de zinco em folha.

LOCHIOS OU PARTO

Este è o nome que em medicina se dá ao sangue que corre logo apoz a sahida das pareas.

Este corrimento sanguineo para durante o periodo da febre do leite para tornar a apparecer e durar de 15 a 30 dias com maior ou menor intensidade.

A supressão d'este corrimento por qualquer incidente taes como: humidade, susto, magoa, colera, etc., pode ser de graves consequencias.

Esse corrimento passa por diversas transformações; sangue puro a principio, passa a mucosidade de cheiro desagradavel, a agua sangrenta e finalmente a fluxo seroso, que vae diminuindo gradualmente até cessar.

Desapparecendo o corrimento do parto deve ser de prompto provocado o seu apparecimento por meio de semicupios no baixo ventre e sinapismos nas pernas e coxas e gottas de tintura de pulsatilla em agua, internamente.

VOMITOS NA PRIMEIRA DENTIÇÃO

Os vomitos n'este periodo devem merecer especial attenção das mães ou das amas, pois ordinariamente annunciam elles o principio de alguma affecção do estomago ou do cerebro.

Quando os vomitos não forem acompanhados nem da vermelhidão da lingua nem da sensibilidade do ventre, bastará que a criança se limite ás bebidas emollientes ou gommosas, como decocção de arroz, de cevada, etc, aromatisadas com agua de flôr de laranjeira.

A's vezes o xarope de quina é util n'este caso, na dóse de 60 grammas, administrado ás colheres de chá, de tres em tres horas.

Se os symptomas indicados apparecerem urge chamar o medico.

DIARRHÉA NA DENTIÇÃO

Quando em principio convém ataca-la e então ministra-se ás crianças banhos mornos, clysteres de linhaça ou cosimento de althéa com clara de ovo.

Não cedendo e continuando apezar d'essa medicação empregue-se bebidas adstringentes, taes como cosimento de arroz ou de cevada com xarope de linão ou de marmello; vinho tinto em pequenas quantidades, xarope de quina ás colherinhas e banhos de plantas aromaticas.

Não cedendo chame-se o medico.

HEMORRHAGIAS DURANTE A GRAVIDEZ

Estas hemorragias costumam a apparecer nos primeiros e ultimos mezes da gravidez, podendo no emtanto apparecer em qualquer outra phase; as causas que a originam podem ser as mesmas que indicamos nas hemorragias uterinas e mais a má disposição nas pareas.

Se o corrimento fôr pouco consideravel a applicação é a mesma que deixamos indicada, porém se fôr abundante é indispensavel a presença do medico ou parteira formada.

FALTA DE LEITE NAS AMAS

Diversas causas pôdem determinar a diminuição ou falta de leite nas amas.

Quando as amas procurem occultar a falta de leite, as crianças se incumbem de o fazer e os primeiros signaes que ellas dão são a avidez com que chupam qualquer outro objecto ou peito, o emagrecimento, os gritos que dão, largando o peito pouco depois de o ter tomado e os sapinhos que se lhe encontram no interior da bocca.

Além d'estes signaes revelados pela criança outros se encontram na propria ama taes como a flacidez dos seios e quando pela pressão d'elles só se consegue algumas gottas de leite grosso e branco.

Para fazer augmentar a secreção bom é reforçar a alimentação, juntando-se-lhe o uso da cangica, feijão branco, cerveja, carurú azedo etc.

Quando o leite não appareça com este regimen deve substituir-se a ama.

Convém dizer aqui que se deve evitar quanto possivel que as amas de leite durante a amamentação tomem purgantes ou soffram sangrias.

LUZ ECONOMICA

Misture-se o alcool e essencia de therebentina em partes eguaes ; decanta-se a mistura e bota-se no candieiro ; ella arderá facilmente com ou sem torcida.

CONTRA OS CRAVOS

Vaselina 100 grams.; manteiga de cacão 100 grams.; cera virgem 100 grams. ; acido phenico 5 grams.

Saturem-se bem os cravos do rosto com este composto.

TINGIR DE PRETO

Faça-se uma barrella de noz de galha, pão campeche, verdete, caparrosa, linhaça ; junte-se gomma arabica, pedra hume ; mergulhe-se a lâ que deixa-se seccar à sombra, depois de bem lavada em diversas aguas.

CABELLOS BRANCOS

Impede-se o embranquecimento dos cabellos com a seguinte applicação : misture-se um pouco de sulphato de ferro com oleo de amendoas ; lave-se a cabeça e durante uma semana applique-se o oleo assim preparado.

O LUXO

Não sei se isto é verdade ou pura imaginação:—Nasceu o *Luxo* em *Vaidade*, uma célebre cidade, provincia da *Ostentação*. Foi seu pae o Sr. *Ocio*, que tinha certo negocio na rua Todo—o Vicio; sua mãe, D. *Loucura*—um casal exquesticio de origem muito obscura. Tinham os paes da creança extrema dedicação pela boa *educação* d'esse penhor de esperança... E quando elle cresceu e que andava em boa roda tanto fez, *virou, mexeu...* E casou com a *sinhá Moda*—moça bella, sem recato.

Foram padrinhos do acto, chamado de felicidade, tambem chamado de amor, o *Amor Proprio* (Dr.) e a mulher—*Fragilidade*. D'essa união conjugal só dois fructinhos brotaram que na pia baptismal—*Divida* e *Engano*—se chamaram.

Passado um tempo os esposos que, afôra pequenas guerras, viviam n'um mar de gosos, resolveram correr terras. Emprehendendo tal viagem deixaram *Divida*, a filha que era dos paes

uma imagem, n'uma casa de familia que a tratava com carinho. Era esse o aposento de um fulano *Esquecimento*, d'essa menina padrinho.

Ha sempre um filho—objecto de attenção particular, têm os paes um predilecto,— cousa passada em vulgar. Não ha Jacob sem Benjamim.

Assim, pois, os viajantes deixaram a filhinha, não mostrando assim serem amantes do *dever...*; porém, seu mano levaram, em compensação, para a célebre excursão. Notem que o pequeno *Engano* ainda mamava, innocente ! Sua ama era a *Ganancia*, que viera expressamente da ilha da *Traficancia*.

Seguiram ao reino do *Empenho* e de lá á *Corruptela*, essa *parelha* tão bella de que occupado me tenho. Lá chegando, n'um bom dia, teve uma esturrada briga com sua visinha antiga, uma certa *Economia*.

Passaram, emfim os annos. E esse par tão feliz adoecera de *Damnus*. E a chronica nos diz que era chronica a doença...

Chamaram o Dr. *Remendo*, que na receita ou sentença prescreveu apenas : *Trapos*. E o mal cada vez crescendo !

Esse medico era um *bruxo*, e tantas drogas de *pannos* impingio no pobre *bucho* d'esses doentes de *Damnus* que— D. *Moda* e D. *Luxo* expiraram n'um momento d'essa molestia tão seria.

Logo aberto o testamento sò leu-se isto —
MISERIA. —

Esta historia acaba assim...
Mas, a não ser por imagens,
Não consta que os personagens
Realmente tenham — FIM.

LICOR DE WARNER

Este licor previne as dôres fortes do estomago e é preparado pelo seguinte processo: rhuibarbo 30 grams., sene, assafrão 5 grams., alcaçuz 20 grams., passas de uvas 500 grams., alcool a 21° 1500 grams.; deixa-se tudo isto em repouso, durante 15 dias, depois do que filtra-se.

BOM CIMENTO

Faz-se um cimento que é especialmente bem adaptado para cimentar peças de latão em gargalos de garrafas, em lampeões de kerosene, etc., fervendo-se tres partes de resina com uma de sôda caustica e cinco de agua.

Mistura-se depois esta composição com a metade de seu peso de gesso.

Endurece em tres quartos de hora.

HEMATURIA OU URINAS DE SANGUE

Para esta affecção é indicado como muita vantajoso o uso das pilulas seguintes: cravagem de

centeio em pó fino, bem recente 2 grãos, iodureto de ferro, 1 grão, extracto de cacto, quanto baste.

F. S. A. 40 pilulas e tomam-se de 4 a 5 por dia.

Repete-se a formula, quando com a primeira não cesse o mal.

LAVAGEM DE FILÓS (tullés) E RENDAS

Põem-se em um saquinho de panno de linho branco as rendas e os filós, tendo o cuidado de os passar a ferro primeiro.

Deixa-se-os, durante 24 horas, em um vaso contendo azeite doce. Mette-se-os depois em agua de sabão a ferver, na qual devem ficar um quarto de hora; enxagua-se-os em agua limpa e molha-se-os em agua de polvilho, tiram-se do saquinho e engommam-se immediatamente.

LIMPEZA DE JOIAS DE OURO

Faz-se ferver estes objectos em um litro d'agua, na qual se terá dissolvido 2 onças de sal ammoniaco.

As joias adquirem então o brilho proprio ao ouro sem liga.

CONSERVAÇÃO DAS FRUCTAS

Para conservar as fructas, collocam-se estas entre camadas de algodão n'uma caixa de lata, que deve ficar bem soldada.

Cheias e fechadas as caixas guardam-se em local fresco ; as fructas devem ser escolhidas não muito verdes, de vez.

COLLA SECCA

Eis o modo de obter excellente colla para o papel.

Dissolvem-se em agua quente 12 partes de colia forte e addicionam-se 5 partes de assucar; depois evapora-se até formar pelo resfriamento geléa espessa.

Depois de secca, torna-se esta colla durissima.

Basta, então, para usal-a, humedecel-a com um pouco d'agua morna

LINIMENTO CONTRA AS FRIEIRAS

Oleo de amendoas doces	10	grammas
Glycerina	10	»
Oxydo de zinco	5	»

Mistura-se bem e emprega-se de manhã e á noite.

VERRUGAS

As verrugas dão à face e às mãos um aspecto mui desagradavel.

Para as fazer desaparecer basta empregar o seguinte meio :

Dissolver em um pouco d'agua a porção de carbonato de soda, que a mesma agua puder conter e lavar as verrugas com esta solução por espaço de um ou dous minutos, deixando-as secar sem enxugar.

CHAMPAGNE DE PASSAS

Agua	16 botijas
Assucar	2 kilos
Passas.	1½ kilo

Deixa-se esta mistura em um barril durante oito dias; o barril terá uma torneira afim de se poder engarrafar o liquido sem o turvar; as rôlhas deverão ser fixadas com barbante ou fio de arame.

Esta bebida é muito agradavel ao paladar e à vista; salta e espuma como champagne.

AMAMENTAÇÃO ARTIFICIAL

Diversas causas podem originar a adopção do aleitamento artificial.

Este systema de amamentação ou alimentação dos recém-nascidos exige muito cuidado, muito escrupulo e muito asseio.

Para esta amamentação existem diversos appparelhos, sendo, porém, o mais usual e o mais simples a mamadeira de vidro com tubo e bico de borracha.

Enche-se a mamadeira de vidro com bom leite de vacca morno e a principio misturado com cosimento de cevada.

Ha tambem quem amamente as crianças artificialmente, amestrando cabras e ovelhas a offerecerem os ubres á bocca das crianças, que avidamente os sugam.

Quando não seja facil obter-se bom leite de vacca pode-se usar leite suisso condensado, diluido em cosimento de cevada e morno.

A mamadeira é um bojo de vidro com curto gargalo ao qual se adapta um tubo de borracha mais ou menos longo, em cuja extremidade se encontra um orificio com a forma muito approximada do bico do seio da mulher.

Para enche-la desatarracha-se o tubo de borracha do gargalo, enche-se o bojo com o leite, torna-se a atarraxar o tubo e colloca-se o bico na bocca da criança, que, segurando-o, absorve o leite.

E' preciso lavar o bojo e o tubo todas as vezes que se botar nova porção de leite.

Indicando o modo pratico de realizar a amamentação artificial, diremos que ella só deve ser utilizada em caso extremo em falta de outro recurso.

AMAMENTAÇÃO MATERNA

A primeira prova de amor que damos a nossos filhos é amamental-os.

O leite do seio materno se transforma no sangue, na carne, no vigor e na saude da fragil creaturinha, a quem devemos o ser e a quem devemos todo o nosso amor.

Por mais difficil e trabalhosa que seja esta tarefa, uma verdadeira mãe não deve a ella recusar, quando sua saude o consinta, isto porque o leite segregado nos seios maternos convém melhor aos órgãos delicados do filho do que o leite já antigo de uma ama estranha.

A entrega de um filho a seios estranhos só pode ser autorisada quando a mãe não tenha leite, seja de constituição extremamente debil ou fraca, para evitar a inoculação de males que por ventura soffra o organismo materno.

Logo que repouse das fadigas do parto e os seios tenham leite a parturiente deve amamentar seu filho, isto é, quatro ou seis horas depois para

as do segundo parto em diante e 24 horas para as do primeiro parto.

Durante estes periodos bastará ministrar ao recém-nascido agua com assucar.

Se a criança não acceitar o peito materno pôde para isso haver diversas causas, sendo principaes as seguintes :

- 1.^a endurecimento pelo entumescimento do seio materno.
- 2.^a desappareição do bico do seio.
- 3.^a fraqueza do recém-nascido.
- 4.^a freio ou prisão da lingua do recém-nascido.
- 5.^a entupimento por mucosidades das fossas nasaes dos recém-nascidos.

A primeira d'essas causas faz-se desapparecer, banhando o seio com agua morna, ou fazendo sugar o leite por qualquer pessoa ou extrahindo-o pelo apparelho denominado—Tira leite.

A segunda desapparece, alongando-se o bico do peito para o que aquece-se uma garrafinha, enchendo-a com agua quente, vasa-se depois a agua e applica-se o gargalo sobre o bico.

Resfriando a garrafinha pela applicação de um panno frio, o bico fica attrahido ao seu interior; alonga-se, e toma as dimensões convenientes.

A terceira obvia-se, alimentando-se a criança com o leite materno, extrahido em uma chicara e dado ás colheres.

A quarta desaparece, cortando-se, com um côrte rapido de thesoura bem amollada, a fina membrana que prende a lingua ao chão da bocca.

O aleitamento do recém-nascido deve ser feito com regularidade, não devendo ser maior de 2 horas, no maximo, o intervallo de um a outro.

Este intervallo pode ser augmentado á noite e do segundo mez em diante, nunca se negando o peito á criança, quando o reclame.

Quando a criança é robusta e sadia pode-se, do quarto mez em diante, juntar ao aleitamento alguma alimentação, tal como as sopas feitas de pão e leite, com caldo de gallinha, ou de vacca, com agua e assucar, devendo-se fugir dos alimentos de difficil digestão.

DEVERES DA AMA DE LEITE

1.º— Deve alimentar-se bem, procurando alimentos sadios, substanciaes e de facil digestão, taes como caldo, carnes, legumes, pão, leite, sopas, etc.

2.º— Evitar tristezas, colera, paixões, abalos moraes, etc.

F. 9.

3.º— Evitar as fructas e bebidas acidas, as saladas, as bebidas alcoolicas e tudo quanto possa diminuir ou alterar a secrecção do leite.

4.º— Evitar quanto possivel a copula especialmente se fôr regrada durante o aleitamento.

5.º— Usar bebidas diluentes, taes como agua de cevada, agua de arroz e outras, quando regrada ou quando apresentar a criança signaes de irritação, vermelhidão no rosto, etc.

6.º— Ser amorosa e meiga com a criança que lhe fôr confiada.

7.º— Declarar logo que se sinta doente, grávida ou notar alteração ou diminuição no leite.

8.º— Quando a abundancia do leite seja tal que extravase dos bicos, sujeitar-se a uma alimentação vegetal e a tomar bebidas sudoríferas ou diureticas, taes como chá da India, sabugueiro, etc.

ALFORGE DA MORAL

Manda quando fôr occasião.
Facilita ao colono a remissão.

A boa semente em chão trabalhado.
Melhora o fructo e produz dobrado.

O criado,— o gado, e o cão
Querem trato farto e bom.

Quem do colono o direito respeitar,
Bom conceito e lucro ha de encontrar.

Escriptura a entrada e a sahida,
Se queres conta ter na vida.

Muito exemplo pouco ralho,
Fazem capricho, produzem trabalho.

Observa, estuda e compara,
Que a experiencia não te será cara.

Produz, fabrica e vende,
E por balanço saibas o que rende.

Encaminha teu filho na trilha do dever,
Que delicias e venturas has de colher.

SALADA DE ARENQUES

Abrem-se os arenques ao meio, tirando-lhe a espinha grande, untam-se as metades com manteiga, e passam-se pelo lume, para ficarem meio assados; em estando assim, desfazem-se em bocadinhos e junta-se-lhes o seguinte: aipo (só o centro ou coração) cortando em bocadinhos eguaes, fatias de maçã muito finas e pequenas, ovos cozidos cortados em rodinhas, conserva de beterraba, cortada em fatias pequenas, algumas enxovas cortadas em bocados, olhos de alface em pedaços, rabanete em rodas, folhas de pimpinella, uma pouco de mastruço e de cerefolio, e uma cebola cortada em rodinhas delgadas; mistura-se tudo isto o melhor possível, tempera-se com sal fino, bom azeite, bom vinagre, e alguma mostarda ingleza, ligando bem estes temperos; serve-se n'uma travessa.

N. B.— Não havendo qualquer d'estas hortaliças ou especiarias, não se privem de fazer a salada; póde-se dispensar uma ou outra cousa.

PODIM BOCAYUVA

Triturem-se e pisem-se em um gral 125 grammas de amendoas com 250 grms. de assucar branco, 125 grms. de miolo de pão grelhado no forno, 2 grms. de canella, 10 cabeças de cravo e um copo de vinho bom.

Depois de tudo bem triturado, passe-se a mistura para uma terrina e accrescente-se 10 gemmas de ovos, mexendo-se bem com uma colher de pão, sempre no mesmo sentido.

Feito isto, batam-se em *neve* as 10 claras de ovos e deite-se tudo em uma fôrma untada de manteiga e leve-se ao forno.

Come-se frio.

OMELETTE DE LEITE

Embebe-se miolo de pão de vespera em leite a ferver em uma tijella ou terrina, e logo que esfriar, deite-se-lhe 100 grammas de assucar, sal e uma colher d'agua, mechendo-se tudo muito bem. Quebre-se em cima seis ovos e bata-se.

Leve-se depois a massa a uma frigideira em que esteja já derretida a manteiga erompta-se o omelette.

Serve-se polvilhado de assucar, se quizerem.

CONSERVAÇÃO DAS NOZES

Basta pol-as de molho durante cinco ou seis dias em agua pura.

A humidade, penetrando, pouco a pouco, pelos póros da casca, no interior da noz, a torna tão fresca que se pôde tirar-lhe a pellicula amarella e amarga, como se costuma fazer com as nozes colhidas de pouco.

Póde-se deitar na agua um pouco de sal que a impede de deteriorar-se, e tira ás nozes o gosto a dstringente, que contrahirem ao seccar.

TINTURA ECONOMICA

A leve casca que cobre a cebola pôde ser utilizada para tingir estofos de seda e de algodão ; depois de os conservar algum tempo em uma leve solução de alumen (pedra hume), faz-se ferver as cascas, põe-se a fazenda de molho na decocção mais ou menos tempo conforme a intensidade que se pretende dar á côr, que é de um liquido amarello.

PEDRA DE TOQUE ECONOMICA

Tome-se um silex (pederneira); esfregue-se n'elle o objecto que se deseja experimentar, depois de bem visivel a impressão metalica, accenda-se um phosphoro, approxime-se o mais possivel a chamma da impressão feita na pedra : se o metal não fôr ouro desaparecerá a impressão.

POMADA PARA OS LABIOS

A pomada rosea para unção dos labios se prepara derretendo em banho-maria 60 grammas de banha purificada ou 50 grammas de vaselina pura com 30 grammas de oleo de amendoas doces e 45 grammas de cêra branca.

Depois de tudo derretido e bem triturado em gral de pedra, junte-se 15 gottas de essencia de rosas.

Dá-se a côr rosea, de que tira o nome a pomada, com um pouco de carmim.

NODOAS DIVERSAS

As nodoas de vinho tinto, rapê, cerveja, morangos, e de outras fructas tiram-se lavando os tecidos manchados com a agua de Javel, que não é outra cousa mais que o chlorureto de potassa liquido, lavando-se em seguida com agua limpa.

RESTAURAÇÃO DOS MANUSCRIPTOS

Passa-se sobre o manuscripto uma escova chata embebida em ume solução fraca de acido chlorhydrico, e, estando o papel humedecido, passe-se tambem á escova uma solução de prusiato amarello de potassa.

As letras reaparecem, a principio de côr azul e depois preta.

Feita a dupla operação, enxague-se o manuscripto e deixe-se seccar entre duas folhas de papel chupador.

PASTILHAS AROMATICAS

Incenso 20 grammas, myrrha 10 grammas, benjoim 20 grammas, pó de carvão peneirado 150 grammas, salitre em pó 15 grammas.

Misture-se tudo, dando-se-lhe consistencia por meio de mucilagem de gomma e dividindo-se a massa em pequenos cones.

NODOAS DE TINTA DE ESCREVER

Se estas nodoas forem recentes basta laval-as com acido oxalico diluido em agua e depois en-

xaguar; se forem antigas emprega-se o sal de azedas ou o sumo da carambola, lavando-se depois com agua commum.

NEURALGIA FACIAL

Introduza-se no ouvido um pouco de algodão em rama embebido na composição seguinte: extracto de opio 1 gram., extracto de belladona 1 gram., extracto de extramonio 1 gram., agua de louro-cereja 12 grammas.

MANTEIGA FALSIFICADA

Para reconhecer se a manteiga está falsificada com margarina procede-se do modo seguinte:

Faça-se ferver agua distilada ou agua de chuva coada em um vaso apropriado e ao mesmo tempo derrete-se uma pequena porção de manteiga em uma colher de chá bem limpa, sendo preferivel uma colher de prata.

Encha-se depois uma capsula de vidro ou um calix liso com a agua fervendo e deita-se nella a manteiga derretida e quente.

Na manteiga natural, a porção derretida espalha-se sobre a superficie d'agua fervendo em pequenos globulos que se movem na periphéria da agua.

Na manteiga falsificada, a massa derretida forma grossas gottas, que se sudvidem, sem se mover, na superficie do liquido.

FERRUGENS DO AÇO

Derrete-se uma quantidade de cêra em benzina, e com o producto unte-se bem o aço e depois de algum tempo limpe-se com um panno bem secco.

MARISCOS

Para evitar os inconvenientes que pôdem originar a utilização dos mariscos logo apoz o serem apanhados, convêm pôl-os de molho por algumas horas, mudando-lhes a agua 3 ou 4 vezes e não cosinhal-os sem temperar com bom vinagre.

LAVAGEM DA FLANELLA

Para lavar a roupa de flanela azul, de côr clara ou escura, deve-se usar a agua de farello sem sabão.

Para enxaguar deita-se n'agua um punhado de sal, que conserva à fazenda a sua côr, em toda a delicadeza dos tons.

QUEDA DO CABELLO

Sumo de limão. . . .	4	gr.
Extracto de quina . . .	8	»
Tintura de cantaridas. . .	4	»
Oleo de bergamota . . .	50	cent.
Tutano de boi	60	gr.

Unta-se todas as noites a cabeça com esta pomada, tendo-a antecedentemente lavado com agua e sabão.

TINTA SYMPATHICA

Tem-se excellente tinta sympathica, fazendo uma solução aquosa de sulfato de cobre.

As letras escriptas sobre papel branco com esta tinta são invisiveis no papel.

Para tornal-as azues e legiveis basta collocar o papel sobre um pires ou vaso semelhante contendo alcali volatil ou ammoniaco.

DESINFECTANTE

Chlorureto de zinco.	1 parte
Agua quente	40 partes

Dissolve-se e derrama-se sobre as materias que se quer desinfectar, ou com esponja embebida nesta solução esfregue-se os objectos infectados.

DESTRUIÇÃO DAS MOSCAS

Tome-se papel mata-borrão ou papel sem colla e embeba-se em solução assucarada de quassia, deixando-se enxugar.

Utilisa-se d'esse papel, cortando-o em tiras mais ou menos largas, que se deitam em pratos depois de ligeiramente humedecidos com agua, os quaes collocam-se no logar que se deseja.

SABÃO PARA MOVEIS

Agua, 500 grammas ; potassa, 200 grammas.
Derrete-se em lume brando e junta-se-lhes
120 grammas de cêra branca.

Ferve-se durante meia hora.

Esta preparação, depois de fria, fica como o
sabão branco.

Para lustrar os moveis desfaz-se em agua.

LUSTRO DOS CHAPÉOS

Pelo tempo chuvoso os chapéos de pello de
seda tornam-se feios e com a apparencia de
muito usado.

Quereis poupar a despeza com o chapeleiro ?

Escovae cuidadosamente o chapéu com uma
escova molle, afim de tirar-lhe o pó.

Depois, com um pedaço de flanella, do tamanho
de um lenço, ou com alguma pelle macia que
aquecereis ao fogo, passae com força, no sentido
dô pello.

Com duas ou tres fricções a seda tomará novo
lustro e tereis um chapéu novo.

ABSINTHO DE SAUDE

Sumidade de absyntho, 400 grammas, raiz
de angelica, 30 grammas ; raiz de calamus aro-
maticus, 30 grammas ; aniz da China, 15 gram-
mas ; poejo de Creta, 5 grammas ; alcool a 65°,
3 litros.

Deixae macerar durante 10 dias, depois do que filtrareis e accrescentareis 2 grammas de essencia de aniz.

Realizada a preparação, corae-a com succo de espinafre, clarificado e filtrado.

CONSERVAÇÃO DAS FRUCTAS

O processo mais simples para a conservação de fructas, ervilhas, etc., é o seguinte :

Limpem-se as fructas ou descasquem-se as ervilhas, elimine-se toda a humidade externa e arrumem-se, sem comprimil-as, em frascos de bocca larga, que deixam-se em pé em forno brando, por espaço de meia hora, e depois de terem esfriado bem, arrolham-se hermeticamente e guardem-se em logar secco.

BETUME UNIVERSAL

Dissolve-se a calor brando em pequena quantidade de alcool, até formar gelêa forte, uma porção de colla de peixe, préviamente amollecida em agua. A 30 grammas d'esta solução juntam-se 25 centigrammas de gomma-ammoniaco pulverisada, e depois mistura-se tudo com uma gramma de almêcega dissolvida em 6 grammas de alcool muito forte. Esta mistura faz-se em vaso de barro e a calor brando. Deitam-se n'uma garrafinha, que se tapa depois, todas estas substancias bem misturadas. Para se servir d'este cimento mette-se a garrafinha em

agua quente, para amollecere o cimento, e applica-se este sobre as superficies quebradas da louça ou do vidro que se quer concertar. E' necessario que as superficies quebradas, depois de grudadas, fiquem em contacto e apertadas ao menos por 12 horas.

Este cimento serve particularmente aos ourives para fixar as pedras preciosas.

BISCOUTOS VERMIFUGOS

Sene em pó 2 oitavas ; essencia de limão 1 oitava ; massa de biscouto, quanto baste para 48 biscoutos.

Cada biscouto deve conter um grão e tres quartos de sene em pó e deve ser tomado pelas crianças, um de manhã e outro á tarde.

FLORES FRESCAS

Quem quizer conservar frescas, virentes e viçosas as flores com que ornamentam as salas, offerecemos a receita seguinte :

Depois de limpo o vaso em que se tem de collocar as flores enche-se duas terças partes d'elle com agua bem limpida, á qual se addiciona uma colher das de sopa bem cheia de chlorureto de sodium (sal de cosinha).

As flores, cujas hastes forem immersas n'esta agua, conservarão por 15 ou 20 dias o viço e a belleza que tinham no momento de serem colhidas.

DESTILLAÇÃO DO ALCOOL

Para distillar o alcool sem alambique procedese do modo seguinte :

Enche-se com aguardente um pipote de fundo falso que esteja distanciado do verdadeiro 5 ou 6 pollegadas e lança-se no liquido 2 libras de carvão animal em pó e meia libra de chlorureto de cal e depois de vascolear o liquido deixe-se correr pela torneira collocada entre os dois fundos, que para ella passam pelos furos de que deve estar crivado o fundo falso.

Repita-se essa operação duas ou tres vezes e ter-se-ha obtido alcool distillado.

DESINFECÇÃO DA AGUARDENTE

Deita-se n'um pipote 8 libras de carvão e 2 libras de cal virgem ; mexe-se o mesmo com aguardente ; passados 8 dias filtra-se e obtem-se uma aguardente desinfectada e forte, e muito propria para se fazer uso d'ella.

O carvão a empregar-se é o de ossos.

LEITE EM PÓ

Dissolva-se uma oitava de bi-carbonato de soda em um uma onça de agua ; junte-se esta solução a 2 garrafas de leite, e evapore-se no banho-maria até ficar reduzido à terça parte ; junta-se então uma libra de assucar em pó, e depois de se ter dissolvido, despeje-se o leite em

travessas rasas, pondo este n'uma estufa, ou no forno até seccar.

Reduza-se esta massa a pó, e guarde-se em vidros bem tapados; uma ou duas colherinhas, n'uma chicara d'agua ou café, suppre perfeitamente o leite.

AGUA REAL DE MONTPELLIER

Agua distillada de flôr de laranja, 4 libras; oleo essencial de sassafras, uma oitava; oleo essencial de tomilho, duas oitavas; dito distillado de noz-moscada e dito de cascas de limão, de cada um meia oitava, espirito de vinho, 4 onças.

Deixam-se os oleos essenciaes no espirito de vinho, e vascoleja-se bem a mistura, e quando estão dissólvidos, junta-se-lhes agua de flôr de laranja e mais uma libra de agua distillada de rosas.

Esta agua fica com uma côr de leite, por causa dos oleos essenciaes; porém nada influe nos bellos effeitos que produz como perfumante do corpo e dos vestidos.

DANSA DO BASTÃO

A danza do bastão executa-se em *grand promenade* ou grande passeio, isto é, damas e cavalheiros gyram de braço dado em torno da sala ao som de uma valsa ou galope, e no meio fica um cavalheiro com um grande bastão na mão

Ao 1º signal dado pelo cavalheiro, que bate com o bastão, começa a dança ou passeata.

Ao 2º signal fazem *balancé*.

Ao 3º são todos os cavalheiros obrigados a deixar as suas damas e a procurar outras.

O que ficar sem dama vae para o meio com o bastão. Se é o mesmo que já esteve e não achou dama é pateado.

Depois que todos os cavalheiro têm ido para o meio, muda-se o numero das damas para impar e o dos cavalheiros para par, afim de irem as damas para o meio e por sua vez tambem receberem sua pateada.

Torna-se então o jogo mais interessante, porque os cavalheiros fogem das damas e são por ellas perseguidos para ser seus pares.

Este jogo tem tambem seu logar nos salões, mas é mais proprio dos jardins.

LICOR DIGESTIVO

Tomem-se dous litros de aguardente superior, 40 grammas de cascas de laranjas e 40 grammas de canela em pão, e deixe-se tudo em maceção por alguns dias.

Cõe-se o liquido resultante e depois de se lhe juntar 500 grammas de xarope simples, filtre-se e engarrafe-se.

COLLAGEM DE COUROS E CORREIAS

Deixe-se amollecere na agua quantidades eguaes de colla forte e de colla de peixe, por doze

horas. Passado este tempo, junte-se á agua com as duas colas um peso de tanino equivalente á quarta parte do d'aquellas substancias, e ferva-se bem até a mistura tornar-se viscosa.

Preparada assim a colla, raspe-se a tornar bem aspera a superficie do couro e applique-se a colla, apertando depois fortemente os dous pedaços de couro que se queira grudar.

CURA DAS CACHUMBAS

Pomada mercurial 10 grammas, pomada de belladona 15 grammas, extracto de cicuta 1 gramma.

Applique-se sobre a inchação em fricções, uma ou duas vezes por dia.

NODOAS DE GORDURA

Estas nodoas em tecidos de lã ou seda tiram-se facilmente friccionando-os com fel de boi, the-rebentina, benzina, ether ou sabão, lavando-se depois com agua limpida passa-se a ferro ; não se deve empregar o sabão em tecidos côr de rosa.

DESAPPARIÇÃO INSTANTANEA DAS NODOAS

Sabão branco 500 grammas, alcool 1.000 grammas, agua de rosas 15 grammas, carbonato de potassa 60 grammas.
F. 10.

Raspa-se o sabão para melhor dissolvê-lo no alcool, e, passados tres ou quatro dias para completa solução, junte-se o carbonato dissolvido na agua de rosas. Filtra-se e guarda-se em frascos.

Applica-se com um pouco de algodão em rama sobre a nodoa até que esta desapareça. Para tirar o signal da essencia basta lavar o tecido com agua quente.

A OPHTALMIA DOS RECEMNASCIDOS

Tintura de iodo 50 centigrammas, agua de louro-cereja 10 grammas.

Applica-se na dôse de uma ou duas gottas por dia.

COLORAÇÃO DA MADEIRA

Dissolva-se em agua tepida, até completa saturação, porção conveniente de hypermanganato de potassa, e estenda-se depois essa solução por meio de um pincel sobre a madeira em tantas mãos quantas forem precisas. Lave-se depois a madeira com agua pura, para, depois de secca, ser envernizada pelos processos communs.

BELLEZA DAS MÃOS

Manteiga fresca 200 grammas, oleo de amendoas doces 200 grammas, sabão branco 300 grammas, agua de althéa 400 grammas.

Derreta-se a mistura em banho-maria e deixe-se arrefecer em outro vaso. Applica-se em fricções sobre as mãos por meio de um panno de lã.

VEHICULO PARA OLEO DE FIGADO DE BACALHÃO

Misturem-se 250 grammas de oleo de figado de bacalhão com 20 grammas de assucar branco, 10 grammas de sal de cozinha e 60 de rum.

Tome-se a mistura na dôse que fôr indicada pelo medico, tendo o cuidado da agitar o frasco de cada vez.

ASSEIO DA BOCCA

Chlorato de potassa 6 grammas, agua filtrada 150 grammas.

Essa agua serve para lavar a bocca depois de cada refeição. Para escovar os dentes é de effeito prompto e hygienico.

HYGIENE DAS SENHORAS GRAVIDAS

Quando uma senhora grávida gosa de boa saude, o melhor é não mudar em nada a sua maneira ordinaria de viver, abstendo-se sómente de sahir, ainda levemente, dos limites da moderação e da prudencia.

Assim, evitar os excessos de toda a natureza, abster-se das vigílias e emoções vivas, é o que convém.

Em summa, não se deve usar de cautela ou medicação alguma intempestiva.

Um collete pôde ser util ás senhoras gravidas que têm as paredes ventraes mui molles, mas convêm que só sustente o ventre e os seios sem comprimil-os.

O exercicio, proporcionado ás forças e á agilidade da senhora, entretém-lhe a saude e facilita o parto.

O mais conveniente de todos é o passeio a pé, mas nunca levado até á fadiga.

A carreira e a dansa não causam grandes inconvenientes, havendo a mesma precaução, e não tendo a pessoa o louco amor proprio de querer mostrar uma agilidade ridicula quando a prenhez está um pouco adiantada.

Um carro commodo não tem inconvenientes em época alguma; os balanços, em caminho mão, de uma sege mal suspensa e os exercicios da equitação são perigosos a todas, principalmente nos primeiros mezes e se existir predisposição para o aborto.

O repouso absoluto sobre um sofá é ás vezes indispensavel ás senhoras que já tiveram abortos.

Emfim, as relações conjugaes, que é necessario evitar tambem n'esta ultima circumstancia, não têm os mesmos inconvenientes em qualquer outra.

Os banhos mornos são uteis como meio de asseio.

Ao maior numero das senhoras o uso d'estes banhos é indifferente; o abuso é nocivo ás que são fracas e predispostas ás hemorrhagias ute-

rinhas; pelo contrario as senhoras que têm as carnes duras, as grávidas pela primeira vez, podem usar de banhos mornos assiduamente, e sobretudo nos dois ultimos mezes de prenhez.

Quanto aos banhos frios, a senhora que está a elle acostumada pôde continual-os, mas com algumas cautelas; assim, quando os tomar no mar, não expôr o ventre ás ondas, para que o choque d'estas não produza algum accidente.

Durante a gravidez o organismo da mulher é de uma sensibilidade extrema; a vista de um objecto monstruoso e horrendo, um pequeno susto, uma imprevista alegria, um passo em falso ou qualquer outro leve accidente pôde produzir o aborto ou parto prematuro, por isso toda a cautela e prudencia são poucas n'esta circumstancia.

AMAS DE LEITE

Quando pelas circumstancias indicadas na *amamentação dos recém-nascidos* a mãe não puder aleitar seu filho deverá exigir da mulher a quem confiar essa missão as seguintes condições:

- 1^a. Não ter menos de 22 a 28 annos.
- 2^a. Ter concluido ha pouco o resguardo do parto.
- 3^a. Ser sadia, robusta, não soffrer inchações provenientes de erysipelas, não ter tido escrophula, não apresentar vestigios syphiliticos ou boubaticos, não soffrer de flôres brancas ou outra qualquer molestia contagiosa.

4ª. Ter dentes perfeitos e seios entumecidos.

5ª. Que o seu leite seja branco, algum tanto azulado, transparente e abundante, de consistencia mediocre (muito inferior ao leite de vacca) e de sabor adocicado.

6ª. Que tenha genio brando, seja carinhosa, alegre e tenha o somno leve.

7ª. Que seja assejada no corpo e nas roupas.

8ª. Que não faça uso de bebidas alcoolicas,

Uma boa ama de leite deve satisfazer completamente a alimentação do recém-nascido que no primeiro trimestre absorve duas onças e meia de leite, cada vez que mama, augmentando proporcionalmente d'ahi por diante até absorver litro e meio diariamente, isso quando a criança é sadia, forte e robusta.

Quando fique grávida deve-se fazer cessar a amamentação.

RESGUARDO DAS PARTURIENTES

O periodo do resguardo das parturientes é de 30 dias quando a criança nascida é menina e de 40, quando menino

Quando se trata de primeiro parto a parturiente, na manhã seguinte, deve lavar o rosto, e as mãos em agua fria, levantar-se no 4º dia e só andar no 6º ou 7º.

Durante o resguardo tomará dois purgantes de oleo de ricino, um no 3º e outro no 15º dia.

Conservará a cinta sobre os quadris e barriga durante oito dias, não só para resguardar-se do

frio como para a conservação das formas naturaes do abdomen.

Se a parturiente amamentar o filho deverá alimentar-se nos tres primeiros dias com gallinha cozida, e alguns mingãos, depois irá gradualmente entrando no regimen commum, não podendo sahir dos seguintes alimentos: gallinha cozida. assada ou ensopada com pouco adubo, lombo ou carne secca, bem tirada o sal, arroz, carne de porco salgada, pelo menos, 24 horas antes de ser servida, feijão, marmelada, geléa de gallinha ou de marmello e vinho.

O uso das fructas, das verduras ou legumes é absolutamente prohibido.

Os perfumes e aromas fortes são prejudiciaes ás parturientes durante os primeirso quinze dias.

Durante a febre do leite a parturiente nada deve comer.

Durante o periodo do resguardo só deve tomar banhos de asseio, sendo-lhe prohibido expressamente os banhos geraes.

PILULAS ANTI-DIARRHEICAS

Eis a fórmula d'estas pilulas, segundo o Dr. Barreto :

Extracto gommoso d'opio.	0,20
Extracto de Cato. . . .	2 gr.
F. S. A.	12 pilulas.

Tome de 3 a 4 por dia.

PILULAS CONTRA A FEBRE

Sulfato de quinino. . . . 4 gr.
F. S. A. 18 pilulas.
Tome 2 de manhã, 2 ao meio dia e 2 á noite.

XAROPE DE LARANJA

Tomam-se 2 onças da pelle amarella da casca das laranjas amargas, e junta-se 2 oitavas de canella em pó e litro e meio de vinho madeira secco e 3 dias depois coa-se, filtra-se em uma cassarola, leva-se a fogo brando, até dissolver libra e meia de assucar sem deixar ferver.

AGUA DE FLOR DE LARANJA

Tome-se em uma cassarola 10 kilogrammas de flores de laranjeira, com litro e meio d'agua e a fogo brando com a cassarola tampada, deixe-se ferver até reduzir-se a agua a um litro, côa-se e leva-se a um alambique de folha para distillar.

COLLA ARISTOCRATICA

Faça-se macerar colla de boa qualidade em pouco de agua, aquecendo-a para activar a solução. Junte-se-lhe então assucar branco em pó na porção de 10 % do peso da colla. A massa, sempre aquecida, tornando-se transparente e homogenea, deve ser tirada do fogo e vasada em

bandejas de folha de Flandres para coagular-se em placas.

Antes de resfriar, póde ser aromatisada com essencia de limão.

EXTRACTO DE CAFÉ

Infunde-se uma libra de café torrado e socado, em duas garrafas de agua ; cõa-se e n'este liquido dissolvem-se 3 libras de assucar clarificado ; leva-se este caldo ao fogo, e reduz-se até o ponto de espelho ; deita-se depois sobre uma folha untada com gordura ; depois de frio embrulha-se em laminas de estanho ; quando se quizer fazer uma chicara de café, basta tirar-se um pedaço d'este extracto e dissolvel-o em uma chicara de agua muito quente.

TUTORES PARA HORTAS E JARDINS

Os tutores de madeira empregados nas hortas e jardins, para suster as plantas trepadeiras ou as que forem fracas, podem ter grande duração, sendo immersos por 15 dias n'um banho composto de 10 % de sulfato de cobre em 100 de agua.

Os tutores ou estacas, depois de enxutos á sombra, podem ser empregados, garantindo-se sua durabilidade.

CONSERVAÇÃO DAS FRUCTAS

Conserva-se perfeitamente qualquer fructa, emergindo-a bem em um banho de gomma-arabica completamente liquificada, isto depois de

se ter limpo as fructas, a que se deixa ficar um pedunculo de 10 a 15 centímetros, que se lacra no logar do córte.

SALMOURA ESPECIAL

Agua, doze garrafas; sal, uma libra; assucar, quatro onças; pimenta da India, duas oitavas; sementes de mostarda, duas oitavas; fervem-se, escumam-se e côam-se e depois de tudo frio deite-se sobre os peixes.

PÓS CONTRA O CORYSA

Menthol pulverisado, 0,20; café torrado, ãã; assucar branco, ãã.

Absorve-se em pitadas.

NODOAS

Toma-se essencia de therebentina bem re-ctificada e nova, mistura-se com uma decima parte de ether sulfurico não retificado, tingem-se de amarello com curcuma e depois filtra-se por papel pardo, basta esfregar bem a nodoa com um bocado de panno, sobre o qual se põe d'esta essencia, que secca logo e tira a nodoa como por encanto.

CONSERVAÇÃO DOS OVOS

Escolhem-se os ovos postos em tempo fresco, nos mezes de Março e Setembro. Os d'esta estação conservam-se durante todo o inverno.

Os ovos não fecundados conservam-se mais tempo do que os outros; conviria, portanto, separar os gallos de algumas gallinhas.

Não se devem depositar os ovos em adegas, porque alteram-se e tomam máo gosto.

A conservação do ovo depende principalmente da sua posição.

Cubra-se o fundo de um vaso ou de uma cesta com uma pollegada de cinzas, ponha-se dentro os ovos com a ponta para cima; cubra-se com outra-camada de cinzas, que exceda os ovos em 3 centímetros de altura, e continue-se do mesmo modo.

Deposite-se depois o vaso em logar fresco e secco.

Tambem conservam-se bem, mettendo-os em leite de cal sem greda; a materia agarra-se á casca, tapa os póros e impede o contacto do ar, que os corrompe.

Guardam-se em logares frescos.

ASSUCAR AROMATISADO

Tome-se sũmo de qualquer fructa acidulada como: ananazes, morangos etc., e misture-se-lhes assucar em pó na proporção de 1 parte de sumo para 6 de assucar, levando-se depois á estufa a massa resultante para seccar, feito o que, guardam-se em frascos e bem fechados.

Com o assucar assim preparado, tem-se no verão excellentes refrescos com o sabor e aroma dos fructos que se deseje.

ALFORGE DA MORAL

Probidade no peso e no pagar
Faz a casa prosperar.

Vive em paz com teu visinho,
Dae-lhe pão—bebe-lhe o vinho.

Conta, peso e medida,
Tiram asperesas da vida.

Planta o que possas colher
P'ra cultura bem reger.

A estrumeira tua deve receber,
O que da cozinha e do estabulo escorrer.

SOPA ECONOMICA

Tomam-se duas ou tres couves lombardas, tiram-se-lhes as folhas velhas e os talos grosos, e cozem-se em agua a ferver com pouco sal; em estando cozidas (bastam dez minutos) tiram-se do lume e escorrem-se. Coze-se depois um pouco de arroz em bom e bastante caldo, (se não houver caldo coza-se em agua), depois de cozido, mistura-se-lhe a couve em bocados, tempera-se

com gordura, uma pitada de pimenta, queijo parmezão ralado, e sal sufficiente; mexe-se, vae ao lume outra vez para ferver, e depois serve-sé.

RINS DE PORCO Á PEIXOTO

Preparem-se como se fez no rim com pre-zunto: cortam-se em tiras, fregem-se depois n'uma fregideira, contendo manteiga de vacca; estando quasi fritos, juntam-se-lhe os ovos, que se entender, mas deixam-se ficar inteiros; estando estes fritos, servem-se n'um prato.

BIFES PANADOS DE VITELLA

Fazem-se como os *bifes de vacca*, a differença que devem ser temperados, depois de promptos, com uns pingos de sumo de limão.

A travessa enfeita-se com feijões verdes de *fricassé*, ou com ervilhas á portugueza.

BOLOS DE AMOR

Uma libra de assucar em calda grossa, uma quarta de farinha de trigo, meia quarta de manteiga, seis gemmas bem batidas e um côco ralado.

Ammassa-se a manteiga com o côco, depois a farinha, e em ultimo logar a calda fria.

Misture-se tudo muito bem e vae ao forno quente em fôrmas untadas com manteiga.

FATIAS À BRASILEIRA

Tome-se dois litros de leite, assucar quanto tempere e baunilha quanto perfume e faça ferver; quando abrir a fervura, junte-se duas colheres, das de sopa, de infusão de chá preto, e dez minutos depois reúna-se-lhe mais seis gemmas de ovos bem batidas, deixando-se ferver de novo.

No acto de servir-se, derrama-se este liquido sobre delgadissimas fatias do pão torrado, que, de antecedencia, devem estar preparadas em um prato apropriado.

ERVILHAS FRESCAS

Colhem-se as ervilhas em tempo secco, descascam-se, escolhendo-se as de mediana grossura, e deitam-se em garrafas que fiquem completamente cheias e bem arrolladas; mettam-se as garrafas n'uma panella com agua que as cubra completamente; põe-se a panella no fogo, dá-se ao liquido uma pequena fervura, conservando-se assim durante 2 horas; tira-se a panella do fogo, e quando a agua estiver completamente fria, lacram-se as garrafas, e collocam-se as mesmas com o gargalo para baixo, n'um lugar, cuja temperatura não seja variavel.

CONSERVAÇÃO DA MANTEIGA

Eis um methodo muito seguido na Inglaterra para salga e conservação da manteiga e que por sua simplicidade recommendamos.

Tomam-se duas partes de sal commum, uma de assucar, e outra de salitre; moe-se e mistura-se tudo; depois deita-se uma libra de manteiga, amassa-se bem até ficar tudo bem misturado; e uma vez assim preparada a manteiga, mette-se em vasos que se tampam hermeticamente.

LIQUEFAÇÃO E CONSERVAÇÃO DO LEITE

Pode-se tornar o leite coalhado á sua fluidez natural, juntando lhe, emquanto quente, uma colher de leite ordinario, em que se desfaz uma pitada de carbonato de potassa ou bi-carbonato.

Esta substancia, que é pouco dispendiosa e se encontra em qualquer pharmacia, não communica ao leite sabor desagradavel.

E' conveniente que se deite alguma quantidade d'esta substancia no leite, antes de o ferver quando houver receio de que elle se altere ou azede, como muitas vezes acontece no verão, durante os grandes calores.

CARNE CEARENSE

Retalhe-se a carne em mantas muito delgadas, que se salgam bem e penduram-se em varas, expostas ao sol e ao sereno por dois ou tres dias, banhando-se as mantas na salmoura, diariamente.

MANTEIGA RANÇOSA

Toma-se tanta agua fria quanta seja necessaria para a manteiga que se ha de purificar, e n'esta agua lança-se chlorureto de cal na proporção de 12 a 15 gottas por libra de manteiga. Bate-se bem afim de que toda ella chegue a estar em contacto com o liquido; pôde-se deixar ficar durante uma ou duas horas no seu banho medicinal, tira-se depois e lava-se com agua fresca e pura, batendo-a outra vez e mettendo-a como na primeira operação.

SALGA DE CARNE

A melhor mistura para salgar carne é a seguinte:

Sal quatro libras; nitro uma onça; assucar seis onças; tudo moido e bem preparado; esta mistura dá á carne um gosto agradavel, e faz que cozinhe melhor do que sendo guardada com sal.

CONSERVAÇÃO DA COLLA

Acontece ás vezes que a colla liquida se corrompe nos climas quentes como o nosso.

Basta para remediar este mal, misturar com ella pequena porção de alcool de 36 ou 40 grãos.

VINAGRE AROMATICO

Dissolvam-se 25 grammas de camphora em 200 grammas de acido acetico e juntem-se 200

grammas de rosmaninho, hortelã-pimenta, alfazema, cravo e noz moscada em pó.

Filtre-se passados oito dias.

GRAVURA Á AGUA FORTE

Com a seguinte mistura pôde-se gravar qualquer metal.

Misturem-se 30 grammas de sulfato de cobre com 15 grammas de alumen (pedra hume) uma colherinha de sal pulverisado, 120 grammas de vinagre e 20 gottas de acido nitrico.

Esta composição pôde ser applicada ou para morder fortemente o metal ou para dar-lhe a apparencia de *cinzelatura* delicada conforme o tempo em que ella actuar.

A superficie do metal que ficar immersa na mistura, deve ser coberta previãmente com cêra virgem ou parafina e sobre esta cêra é que se abre o desenho.

LEITE PURGATIVO

Leite de vacca bom 120 grammas, assucar 15 grammas, agua de louro-cereja 3 grammas, scamonêa de Alepo 20 centigrammas.

Misture-se bem e faça-se tomar á criança em uma ou duas dôses, com pequeno intervallo.

VINHO FALSIFICADO

Deite-se n'um copo pequena porção do vinho suspeito, ao qual se junta dobrada porção de agua de cal.

F. 11.

MANTEIGA RANÇOSA

Toma-se tanta agua fria quanta seja necessaria para a manteiga que se ha de purificar, e n'esta agua lança-se chlorureto de cal na proporção de 12 a 15 gottas por libra de manteiga. Bate-se bem afim de que toda ella chegue a estar em contacto com o liquido; pôde-se deixar ficar durante uma ou duas horas no seu banho medicinal, tira-se depois e lava-se com agua fresca e pura, batendo-a outra vez e mettendo-a como na primeira operação.

SALGA DE CARNE

A melhor mistura para salgar carne é a seguinte:

Sal quatro libras; nitro uma onça; assucar seis onças; tudo moído e bem preparado; esta mistura dá á carne um gosto agradavel, e faz que cozinhe melhor do que sendo guardada com sal.

CONSERVAÇÃO DA COLLA

Acontece ás vezes que a colla liquida se corrompe nos climas quentes como o nosso.

Basta para remediar este mal, misturar com ella pequena porção de alcool de 36 ou 40 grãos.

VINAGRE AROMATICO

Dissolvam-se 25 grammas de camphora em 200 grammas de acido acetico e juntem-se 200

grammas de rosmaninho, hortelã-pimenta, al-fazema, cravo e noz moscada em pó.

Filtre-se passados oito dias.

GRAVURA Á AGUA FORTE

Com a seguinte mistura pôde-se gravar qual-quer metal.

Misturem-se 30 grammas de sulfato de cobre com 15 grammas de alumen (pedra hume) uma colherinha de sal pulverisado, 120 grammas de vinagre e 20 gottas de acido nitrico.

Esta composição pôde ser applicada ou para morder fortemente o metal ou para dar-lhe a apparencia de *cinzelatura* delicada conforme o tempo em que ella actuar.

A superficie do metal que ficar immersa na mistura, deve ser coberta previamente com cêra virgem ou parafina e sobre esta cêra é que se abre o desenho.

LEITE PURGATIVO

Leite de vacca bom 120 grammas, assucar 15 grammas, agua de louro-cereja 3 grammas, scamonea de Alepo 20 centigrammas.

Misture-se bem e faça-se tomar á criança em uma ou duas doses, com pequeno intervallo.

VINHO FALSIFICADO

Deite-se n'um copo pequena porção do vinho suspeito, ao qual se junta dobrada porção de agua de cal.

F. 11.

Os liquidos assim misturados tomam a côr esverdeada se o vinho não contém fuchina nem outras côres extrahidas do carvão ; no caso contrario, isto é, se o vinho contém fuchsina, a côr vermelha conserva-se por algum tempo e tanto mais forte quanto maior fôr a materia corante que o vinho contiver.

CURA DA ENXAQUECA

Antipiryna 5 grammas, rhum bom 20 grammas, xarope de limão 30 grammas.

Misture para tomar uma colher de sopa de tres em tres horas durante o dia.

CONTRA TOSSE

Pôs de Dover	4 gr.
Kermes mineral	0,50
Extracto d'alcaçuz.	1,50

F. 16 pilulas e tomar 2 de noite ao deitar.

ANTI-NEURALGICO

Iod. formio	1,50
Nectandrina am.	0,25
Extracto de Genciana	2 gr.
F. S. A	20 pilulas.

Tome 2 a 3 por dia.

POÇÃO SUDORIFICA

Agua destillada.	120 gr.
Acetato d'ammonea.	12 "
» de potassa.	8 "
Laranjinha	15 "
Espirito de Sylvius.	4 "

Tome uma colher de meia em meia hora.

CONTRA CALLOS

Acido salycilico	1 gr.
Extracto alcolico de canabis indica.	0,50
Alcool a 40°	1 gr.
Ether sulfurico a 62°	2,50
Collodio elastico	5 gr.
F. S. A.	

Applica-se com um pincel sobre a parte de 2 em 2 dias.

NODOAS OLEAGINOSAS

Estas nodoas são completamente absorvidas e desaparecem sendo esfregadas com ocre, cal extincta, talco em pó e barro.

Empregando-se as primeiras materias lava-se o tecido com agua limpida, pondo-se papel pardo ou borrão sobre o lugar da nodoa, passe-se o ferro quente para tirar algum oleo que ainda reste.

ESFRIAMENTO DOS LIQUIDOS

Para tornar mais fresco um liquido qualquer agua, vinho, cerveja, basta cobrir a garrafa ou o vaso que o contenha de um panno molhado e expol-o ao ar.

A humidade do panno, evaporando-se, tira o calorico do vaso que contém o liquido e o resfria rapidamente.

BOLACHA DE CARNE

Toma-se uma quantidade de carne fresca boa e depois de limpa das nervuras leve-se ao fogo em tacho ou caldeirão estanhado, com agua que baste para cobrir a porção de carne, e deixe-se ferver até ficar reduzida a polpa ; feito isso retira-se com uma grande espumadeira toda a gordura, junta-se à polpa que fica tanta farinha de trigo quanta seja precisa para formar massa bem consistente ; depois de ligada essa massa, e quando fria, estende-se com um rolo de madeira e corta-se em pedaços do tamanho da bolacha commum, leva-se em bandejas ao forno onde devem cozinhar bem.

Estas bolachas guardadas em latas e em lugar secco duram muito, não sendo preciso indicar seu valor nutritivo.

CONSERVAÇÃO DOS CABELLOS

Se quizerdes conservar vossos cabellos macios, com brilho, e fazel-os crescer, fugi dos cosmeticos estrangeiros e usae do seguinte :

Derretei em uma panella vidrada e nova 20 grammas de tutano de vacca, 30 de gordura de panella, sem sal, coe-se e junte-se-lhe 30 grammas de oleo de amendoa doce e algumas gottas de qualquer essencia, mexendo-se bem para ligar.

COLLA DOS FORRADORES

Quando quizerdes forrar as paredes de vossa habitação, sem intervenção dos forradores, para evitar o ataque das traças, persevejos e outros insectos, convém dissolver na agua em que tiverdes de fazer o grude ou massa de farinha de trigo, pedra hume ou vinagre, nas seguintes proporções :

Para tres litros d'agua 120 grammas de pedra hume ou tres decilitros de vinagre.

VELAS PURIFICADAS

Quereis no fabrico domestico obter velas de sebo com apparencia, côr e consistencia das de cêra ?

Fundi ou derretei o sebo e quando este entrar em ebulição, lança e sobre elle um punhado de cal viva em pó ; mexendo bem esta mistura a cal fará precipitar todas as impurezas do sebo para o fundo da vasilha e as velas, assim fabricadas, tomarão a apparencia das de cêra.

VIDRADO DA LOUÇA

Para evitar que estale o vidrado da louça nova emprega-se o processo seguinte :

Toma-se um tacho ou caldeirão e arruma-se dentro d'elle a louça, de modo que as peças fiquem completamente isoladas umas das outras, cobrindo-as com agua, á qual addiciona-se um bom punhado de cinza de lenha nova.

Deixando-se ferver por meia hora, retira-se a vasilha do fogo, para que esfrie lentamente e só então é que se deve tirar a louça d'agua.

CIMENTO ECONOMICO

Querendo cimentar-se economicamente qualquer logar resguardado das chuvas pôde-se usar da seguinte mistura :

Bosta de boi, secca e pulverisada, uma parte; barro, uma parte ; e agua quanto baste para ligar.

Se adicionar-se um pouco de cal a esta mistura, sua duração será quasi que eterna.

QUEDA DOS CABELLOS

Para evitar a queda dos cabellos ou fazel-os nascer onde já houver cahido, untae a cabeça ou logar com o seguinte preparado :

Juntae em partes eguaes enxundia de gallinha, oleo de amendoa doce e mel, e, a fogo lento, fundi ou derretei, mexendo bem, até tomar consistencia de pomada.

Depois de esfriar guarda-se em vasilha de louça.

CONCERTO DAS LOUÇAS

Para concertar as peças da percellana quebradas faça-se uma pasta consistente com clara de ovo e cal virgem, e applique-se.

Para o concerto das louças communs ou ordinarias empregue-se a pasta seguinte : cal viva, farinha de centeio e clara d'ovo.

AGUA DE COLONIA

Alcool a 85° cent. 1,750 gram., oleo volatil de limão 30 gram., oleo volatil de cidra 12 gram., oleo volatil de bergamota 24 gram., oleo volatil de alfazema 6 gram., tintura de benjoim 45 gram.

Misture-se e filtre-se algumas horas depois.

LAVAGEM DOS CHAPÉOS DE PALHA

Para lavar chapéos de palha branca, de qualquer qualidade, sem prejudicar a fôrma, siga-se este processo :

Depois de ter tirado as plumas, fitas, forros e quaesquer enfeites, prepare-se uma massa, quasi liquida, de claras de ovos batidas com flôr de enxofre. Com essa massa esfregue-se bem, por meio de uma escova, toda a palha, direito e avesso, deixe-se seccar ao sol, tire-se o enxofre que ficar adhesivo á palha com uma escova grossa, limpa e secca.

Feito isso e prompta a lavagem, torna-se a enfeitar o chapéu.

COLORAÇÃO E BRILHO DO OURO

As joias de ouro, cuja côr e brilho se tenham alterado, readquirem essas qualidades com o seguinte processo :

Faça-se uma solução de 50 grammas de chlorhydrato de ammoniaco em um litro de agua, e mergulhem-se os objectos n'essa solução por cinco ou 10 minutos. Enxaguem-se em agua fresca, enxuguem-se e esfreguem-se depois com camurça.

MARIMBONDOS E ABELHAS

Para fazer desaparecer de prompto as dôres que produzem as ferroadas d'estes insectos deite-se sobre o logar ferido algumas gottas de ether sulfurico.

Quando não se o tenha à mão, esfregue-se com folhas de azedinha, ou de vassourinha do campo.

BETUME HYDRAULICO

Obtem-se um excellente betume para tanques e outros depositos de agua, misturando-se quentes e em partes eguaes azeite e sangue de boi, adicionando-se-lhe, quando fôr tirado do fogo, cal quanto baste para dar ponto de pasta.

COLORAÇÃO DOS MOVEIS

Dissolve-se 100 grammas de permanganato de potassa e 1.000 grammas de sulfato de magnesia em 2 litros e meio de agua quente.

Applica-se o liquido com uma brocha sobre a madeira, repetindo isto se fôr necessario.

O sal de manganez decompõe-se, em contacto com a madeira e produz um bello e permanente colorido.

Se os objectos são pequenos pôde-se preparar um banho menos forte e mergulhal-os dentro durante um a cinco minutos, até que a madeira tenha adquirido uma côr conveniente.

DESINFECTANTE PARA CASAS

Camphora 2 grammas ; hypochlorito de cal, alcool, agua, ãã 5 grammas ; essencia de cravo da India 10 centigrammas.

Misturam-se estas substancias em um vaso largo, bastando algumas gottas em um prato para desinfectar um quarto.

LIMPEZA DO MARMORE

Cobre-se com uma massa feita de cal viva e sabão forte, dissolvida em agua ; depois de 24 horas renove-se esta massa e lave-se o marmore com agua limpa.

LIMPEZA DOS MOVEIS

Querendo limpar-se moveis, marmores, metaes, pedra de liós, embeba-se bem um panno de lã na composição seguinte :

Acido sulfurico 6 onças ; agua 6 onças ; alcool 1 onça ; e com elle esfregue-se fortemente o objecto.

VELAS ECONOMICAS

Derreta-se e funda-se cuidadosamente, mexendo-se com colher de pão, de modo que fiquem bem ligados, 1.000 grammas de sebo e 60 grammas de pedra lume em pó (alumen).

Com esta mistura em estado semi-liquido fabricam-se velas que têm o dobro de duração das velas communs.

BOLOS DE AMOR

Faz-se misturando 500 grammas de assucar em calda a ponto de bala, 500 grammas de cidrão, outro tanto de coco ralado, 12 ovos, 150 grammas de manteiga, cravo e canela inteira.

Amasse-se á parte 700 grammas de farinha de trigo em massa para pastel, seis ovos, um pires de gordura e depois de bem amassada deixe-se descansar.

Meia hora depois estenda-se a massa em uma taboa e vae-se-lhe deitando dentro e enrolando o doce antes preparado. Corta-se os bolos com a carretilha e leva-se ao forno não mui quente.

GRUDE DO BOM TOM

Misturam-se 20 partes de assucar em pó com sete partes de leite fresco. Faz-se ferver essa mistura e junta-se-lhe 50 partes de solução de silicato de soda a 36°. Deixe-se esfriar a 50° para se vasar depois em caixas de estanho, onde a massa se coagula em granulações, tal e qual a gomma arabica.

APOSENTO PARA O PARTO

O aposento onde tem de se realizar o parto deve ser tão vasto quanto possível ; se tiver janellas devem ser estas cerradas de modo que se estabeleça alguma obscuridade sem no entanto impedir a circulação do ar.

A mobilia d'este quarto deve constar apenas de uma pequena mesa, um bacio grande e de uma cama estreita e forte, d'essas chamadas de solteiro, collocada no centro do aposento com a cabeceira encostada á parede.

Sobre a mesa deve encontrar-se tesoura, retroz encerado, oleo de amendoas doces, um ou dois pires, um pedaço de panno de linho e a roupa para quem vae nascer.

Sobre a cama um colchão, o mais duro possível e travesseiros, um encerado por baixo do colchão e sobre elle pannos de aniagem ou lençóes velhos.

Nos pés da cama deve-se pregar uma travessa forte, que servirá de apoio aos pés da parturiente.

Este aposento deve estar situado em local onde no momento do parto a parturiente não possa ser perturbada por barulho, gritos ou quaesquer outros accidentes, pois n'este momento é preciso arredar-lhe todo o abalo. toda a inquietação, todo o sobresalto.

Proximo á entrada d'este aposento deve haver alguém que com promptidão forneça, quando forem reclamados, os banhos mornos, o foga-

reiro, as brazas ou faça retirar d'elle as bacias e outros pertences que se tornem desnecessarios.

Não deve passar de tres as pessoas além da parteira que n'este momento acompanhem a parturiente, e essas que lhe sejam muito affeicoadas, mãe, marido, irmãs, etc., evitando-se fallar em voz alta.

Logo que termine o parto, deve-se retirar do aposento pannos, bacias e tudo quanto possa viciar-lhe o ar, fazendo-se queimar em um fogareiro flôr de alfazema com assucar.

LIMPEZA DO COBRE

Diversas são as receitas para a limpeza dos objectos de cobre utilizados no serviço domestico, entre ellas daremos aqui as seguintes :

Quando o tacho ou o objecto de cobre não tiver muito azinhavre bastará esfregal-o com limão e cinzas do fogão ou com limão azedo e areia, enxugando bem com um panno secco.

Quando tenha maior quantidade de azinhavre esfregal-os bem com agua avinagrada ou ammoniaco liquido e areia, enxugando bem em seguida.

Quando não ceda a estas indicações esfreguem-se bem os objectos com um panno embebido na solução aquosa de cremor de tartaro.

CÔR DO MARFIM

Ao marfim amarellecido restitue-se a primitiva alvura esfregando-o com sabão preto ou

deixando-se de molho por 1 hora em um banho de agua em que previamente se dissolveu pedrahume em quantidade sufficiente para tornal-a côr de leite, e que em seguida è levado ao fogo para ferver.

BOM BOCADO

Um kilo de assucar em ponto de pasta fina, 4 ovos com claras, 6 gemmas de ovos, farinha de trigo 250 grammas, manteiga 250 grammas. O caldo de um côco, 3 colheres de queijo ralado.

Quebram-se os ovos e batem-se com a manteiga o caldo de côco e o queijo, depois de tudo bem batido põe-se a farinha e vem a calda fervendo que vae-se pondo aos poucos até que fique bem misturao: vae ao fôrno em fôrma bem untada de manteiga. Calor como para fôrno de pão.

BOLO NHONHÔ

Quinhentas grammas de assucar, quinhentas ditas de amendoas bem pilladas, 8 gemmas e 2 claras de ovos, 125 grammas de manteiga, cannella em pó e um pouco de farinha de trigo; faça-se de tudo isto uma massa molle, e com ella façam-se bolos altos arrumados em taboleiros polvilhados de farinha.

Fôrno quente como para pão de lot.

BOLO DE AIPIM

Cozinhe-se uma porção de aipim conforme a quantidade de bôlos que se quizer fazer : depois rala-se passando-se por uma peneira fina e em cada 250 grammas deitam-se 10 ovos (5 sem claras); 125 grammas de manteiga bem lavada ; 450 grammas de assucar, canella, cravo, noz-moscada ; depois de tudo bem unido, põe-se na fôrma untada de manteiga. Calor como para pão de lot.

BISCOITOS DE POLVILHO

Doze ovos batidos : uma chicara de gordura, duas chicaras de leite, meia chicara de assucar, um pires de fubá de cangica, põe-se polvilho n'esta mistura até ficar em boa consistencia.

Fazem-se os biscoitos grandes e longe uns dos outros, porque crescem muito ; antes de se pôr ao fôrno devem ser bem salpicados de agua.

O fôrno é como para pão.

JOGO DO AMIGO

Um dos cavalheiros da roda retira-se para longe, e a roda combina na escolha de uma palavra que tenha muitas significações, como barra, manga, bandeira, etc).

Feito este, chama-se pelo penitente e vae então elle de dama em dama e de cavalheiro em cavalheiro a perguntar.

— « Como gosta do amigo ?

E cada qual lhe responde seguro a significação da palavra que tem na mente.

Por exmplo a palavra é *barra*.

As respostas devem ser pouco mais ou menos estas :

« Porque tem agua. Nas paredes das casas. Nos vestidos das senhoras. De lama. De ferro. Nas burras. Servindo de cama. »

Porque tudo isso exprime a palavra *barra* etc.

O penitente vae combinando umas com as outras respostas, e chegando a comprehender guarda se adivinhal-a na pessoa que quer, podendo para isso correr de novo a roda, fingindo não ter ainda comprehendido.

A pessoa que deu a resposta sobre a qual recæ a adivinhação do penitente vae para longe, escolhe-se nova palavra e recomeça o jogo, que não deixa de ser interessante já pelas respostas, já pelas interpretações muitas vezes erradas do penitente.

PHENOMENOS GERAES DO PARTO

Quando se vae aproximando o termo da gravidez, oito, dez, e ás vezes quinze dis antes do parto, o utero abaixa-se, os movimentos da criança percebem-se um pouco mais abaixo que do costume, a mulher sente-se mais leve e ao mesmo tempo as partes da geração principiam a humedecer-se.

A's vezes a estes symptomas juntam-se uma sensação de peso na parte inferior do ventre e frequente vontade de urinar.

Emfim chega o termo da gravidez, o trabalho do parto declara-se, a mulher experimenta na parte inferior do ventre dores curtas, brandas, distantes umas das outras.

As partes da geração tornam-se mais humidas e deixam correr um pouco de serosidade.

As dôres tornam-se cada vez mais agudas, mais amiudadas, mais demoradas e deixam uma impressão que às vezes enche todo o intervallo que separa uma da outra, affectam mais a sensibilidade e as mulheres supportam-nas com muita impaciencia; cada dôr annuncia-se por uma especie de fremito interior, às vezes por um calefrio assaz demorado, e em geral proporcionado à dor que tem de seguir .

Durante estas dôres, o pulso torna-se frequente, o calor do corpo augmenta, o rosto anima-se, a mulher tem sede e existe uma agitação geral e grande.

A's vezes sobrevêm enjôos e até vomitos; a serosidade corre em maior abundancia e tinge-se de sangde.

Passado algum tempo, as membranas rompem-se, e as aguas vêm molhar a roupa.

O corpo da criança segue a impulsão communicada ao liquido; a cabeça (porque suppomos que é ella que primeiro se apresenta, como ordinariamente acontece) aponta na abertura das

partes genitales, que se abrem emquanto dura a dor, para tornarem a fechar-se um pouco quando esta se suspende.

Os esforços são extremos e acompanhados de um tremor convulsivo.

Emfim, uma dor ultima, mais energica e mais prolongada, expulsa a cabeça fóra das partes, depois os hombros e o resto do corpo.

Está terminado o parto.

ESCOLHA DA HABITAÇÃO

A escolha de uma casa é uma das cousas mais importantes e que requer mais attenção e reflexão.

Uma casa sadia e agradavel, reunindo as diversas commodidades da vida, é uma das principaes condições do bem estar e da saude.

O logar em que habitamos exerce sobre a saude uma influencia consideravel, e quando não se pôde reunir todas as condições de utilidade e de agrado em um casa, é preciso ao menos assegurar a da salubridade.

A attenção deve voltar-se primeiramente para a qualidade do ar, com o qual se tem de viver, pois o ar é um principio de vida e d'elle depende principalmente o estudo de saude ou de molestia; deve sempre ser puro, secco e temperado, em beneficio dos pulmões.

A moradia nos arrabaldes é, sob certas relações, preferivel á da cidade, o ar é mais puro e mais salubre; e apesar de algumas causas de

F. 12.

insalubridade que ahí possam existir, a immensa camada de ar que se renova incessantemente triumphia em geral dos máos elementos.

CALOR VITAL E PULSO NAS CRIANÇAS

Calor, ao nascer a criança 37°,75, até aos 10 annos 37°,21.

Pulso: recém-nascido 128 a 132 pulsações, primeiro mez 120 a 140; dos 12 aos 14 mezes, 106 a 110; até á puberdade, 90.

LICOR DE CAJU'S

Pisam-se 4 libras de cajús com 1 libra de assucar; juntando-se 2 garrafas de agua quente, e deixa-se fermentar durante 8 dias; accrescentam-se n'esta occasião, dezoito garrafas de aguardente desinfectada e, passados tres dias, cõa-se e distilla-se, juntando-se-lhe calda feita com 5 libras de assucar, e duas garrafas de agua.

CAFÉ COM LEITE Á BRASILEIRA

Deitam-se no coador tres colheres de café em pó; e tendo-se fervido uma garrafa de leite, deita-se este por cima do café; aparando-se no bule, serve-se.

PUNCH Á FLUMINENSE

Deita-se em uma cassarola de barro um litro de calda de assucar em *ponto de pasta*, as cascas e o sumo de dois limões, e duas garrafas de bom

cognac; faz-se aquecer esta mistura sem a deixar ferver; passa-se depois em uma peneira, de seda, e despeja-se em uma puncheira que se colloca sobre uma bandeija, cercadas de taças propria para *punch*; deita-se fogo ao *punch* e serve-se chammejante.

PAREAS OU SECUNDINAS

Emquanto permanece no seio materno, está o feto contido em um sacco composto de tres membranas e prende-se pelo cordão umbellical a um corpo molle, esponjoso, chato, circular, chamado *placenta*.

Este corpo só existe durante a gravidez, e, pela adherencia de uma de suas superficies ao utero estabelece a communicação entre a mãe e a criança, sendo vehiculo para alimentação d'esta.

Depois de expulsa a criança, ficam no utero essas membranas e a placenta; á reunião d'estes orgãos é que se de o nome de *pareas* ou *secundinas*.

Estes restos do *peso* com que a mulher andava carregada durante a gravidez saem depois da criança.

O tempo que decorre entre o parto e a sahida das secundinas varia muito.

A's vezes sahem estas logo depois da criança, outras vezes passado um quarto de hora ou muitas horas.

Em geral, quanto mais vigorosa é a mulher e quanto maior tempo durou o parto, tanto mais proximo é o instante da sahida das secundinas.

Será, pelo contrario, tanto mais demorado, quanto mais fraca fôr a mulher, ou quanto menos obstaculos tiver a criança experimentado na sahida.

No caso de parto de mais de uma criança, a extracção das pareas só se deve fazer depois da sahida da ultima, porque as placentas, sendo em numero igual ao das crianças, estão juntas quasi sempre uma á outra, e a extracção de uma não poderia fazer-se sem rasgar a outra, de que resultaria uma hemorrhagia grave.

Quasi sempre a sahida das pareas pôde ser abandonada aos unicos esforços da natureza; entretanto, é incontestavel que se opera com maior facilidade, quando ajudada a tempo.

SABÃO ECONOMICO

Dissolvem-se em uma vasilha 5 a 6 kilogram. de soda calcinada em 50 litros d'agua fervendo, juntando-se em seguida e revolvendo continuamente a soluçãõ. 15 kilogrammas de oleina.

Bem feita a mistura junte-se-lhe de 120 a 200 grammas de agua quente, deixando-se esfriar afim de que o sabão tome a consistencia da colla.

A proporção de oleina pôde variar, assim como tambem pôde substituir-se a soda pela ammonia na mesma proporção.

Tambem, querendo-se, empregam-se partes eguaes de soda e de ammonia.

LIMPEZA DA PRATA

Cremor de tartaro 30 gram. ; sal marinho 30 gram. ; alumen 30 gram. ; agua 1,500 gram.

Fervem-se n'esta soluçãõ os objectos de prata a limpar.

IMPERMEABILIDADE DO PAPELÃO

Torna-se impermeavel o papelão emergindo-o, por alguns minutos, em uma soluçãõ de cobre ammoniacal, ou então estendendo sobre sua superficie algumas camadas da soluçãõ seguinte: sangue fresco desfibrinado 3 partes, cal extincta 4 partes, alumen 1 parte.

COLLA DA CHINA

Mistura-se duas partes de sangue fresco coum uma de cal viva ; mexe-se com uma espatula até que a massa tome consistencia, e guarda-se em potes hermeticamente tapados.

Para usar-se dilue-se em um pouco d'agua.

Esta colla é inalteravel por maior que seja o calôr.

FRIEIRAS

Oleo de amendoas doces 10 grams., glycerina
10 grams., oxydo de zinco 5 grams.

Mistura-se bem e emprega-se de manhã e á
noite.

ALFORGE DA MORAL

Alporque, póda e enxerto
Com trabalho e regra faz concerto.

Aproveita bem a grotta,
Que a planta alli produz e brota.

Boas estradas e bons caminhos
Farás tu com teus vizinhos.

Trabalho, economia, sobriedade,
Dão á casa felicidade.

Mocidade nos gozos desbragada
Traz velhice atribulada,

RIM DE PORCO GRELHADO

Tira-se ao rim uma pelle fininha que lhe está junta, depois abre-se ao meio, e deita-se n'uma marinade feita de sumo de limão, pimenta, alho pisado e sal fino; estando assim por algum tempo, assam-se na grelha e servem-se pondo-lhe manteiga por cima e pepinos de conserva em rodinhas.

PIRÃO DE BATATAS

Assa-se no forno um kilo de batatas (ou cozem-se, mas de sorte que fiquem bem cozidas e enxutas) descascam-se e esmagam-se, até ficarem muito bem desfeitas; junta-se-lhe duzentas grammas de boa manteiga de vacca, uma pitada de pimenta, 3 gemmas de ovos e 150 grammas de queijo parmezão ralado, ligando-se o melhor possivel com leite quanto baste.

A' hora do serviço unta-se uma frigideira com manteiga e põe-se-lhe esta massa no centro, ageitando-a com uma faca, fazendo-lhe com a mesma alguns feitios agradaveis, vae assim ao forno, untando-a com a manteiga e polvilhando-a de queijo parmezão ralado; em estando corada, tira-se e serve-se n'um prato.

PASTELLÃO CARIOCA

Faça-se um pastellão folheado de massa assim preparada: 380 grammas de farinha de trigo, uma garrafa de leite, seis gemmas de ovos, cento

e vinte e cinco grammas de manteiga, cravo, canella, sumo de limão quanto tempere, e assucar quanto adoce; sove-se bem esta massa até o ponto de folheado.

Encha-se o vasio do pastellão com claras de ovos bem batidas em ponto de neve com seis colheres de assucar e leve-se ao fôrno; quando d'elle se retire, polvilham-se as claras com amendoas pisadas e assucar crystallizado, devendo servir-se quente.

Deve-se encher o pastellão depois de coser-se a massa no fôrno.

AGUA DENTRIFICIA ALCALINA

Bicarbonato de soda 20 grams.; alcoolato de hortelã 20 grms.; essencia de hortelã superior 20 gottas, carbonato de magnesia 2 grams.; agua distillada 980 grams.

Dissolva-se o sal na agua contendo já o alcoolato.

Triture o carbonato de magnesia com a essencia; junte-se pouco a pouco o liquido e filtre-se até que a solução fique bem limpida.

GOMMA ARABICA FLUIDA

Augmenta-se consideravelmente o poder adhesivo de uma solução de gomma, addicionando-lhe uma pequena quantidade de sulfato de aluminio. Com 2 grãos d'este sal crystallizado, dissolvido

em 250 grammas de uma solução concentrada de gomma arabica, obtem-se um grude para unir fortemente madeira com madeira, papel com metal, concertar vidros, porcellana etc.

PÓ DE AMENDOAS

Bolo de amendoas em pó 1,000 grams. ; pó de lyrio 60 grams. ; essencia de limão 14 grams. ;

Misture-se essencia de amendoas amargas 1 gramma.

AGUA COSMETICA

Bolo de amendoas em pó 15 grams. ; hydrolato de flôres de laranjeiras 62 grams.

Desmancha-se o bolo de amendoas no hydro-lato, cõa-se, espreme-se e junta-se: borato de soda 1 gramma ; alcoolato de benjoim 2 grams.

Dissolve-se, mistura-se, agita-se e filtra-se.

LOÇÃO DE GLYCERINA

Hydrolato de flôres de laranja 2,270 gram. ; glycerina 113 gram. ; borato de soda 14 grams.

Mistura-se, dissolve-se e filtra-se.

CRESCIMENTO

O crescimento começa ao nascer e para dos 20 aos 21 annos, parando mais cedo na mulher.

Durante o crescimento os ossos augmentam em espessura e comprimento.

Durante o crescimento os ossos dos moços e das crianças são menos duros que nos adultos, razão por que podem-se tornar defeituosas pela curvatura dos ossos, fazendo-se pôr de pé as crianças que ainda não andam.

A deficiência ou exagero da alimentação durante o crescimento faz as juntas e a extremidade das costellas augmentar de volume.

Todo o cuidado com a alimentação no periodo do crescimento é pouco.

Durante o 1º semestre, leite; leite, feculas e ovos dos seis mezes a um anno e d'ahi por diante a carne e outros alimentos em quantidade proporcionada à idade e fornecida em quatro rações.

Pelos algarismos seguintes se verifica qual a proporção do crescimento do nascer aos 6 annos.

Ao nascer, menino: 0^m,496; menina, 0^m,483; 1º anno: 0^m,694; 0^m,681; 3º anno: 0^m,867; 0^m,824; 5º anno: 0^m,931; 0^m,888; 6º anno: 0^m,992; 0^m,960.

ALIMENTAÇÃO

Viver é assimillar para despender e actuar, produzindo por isso um movimento continuo de renovação e eliminação.

Este movimento do organismo é que produz a necessidade da alimentação.

Da escolha da alimentação depende a força, o vigor e a saude.

A boa alimentação deve guardar proporções normaes entre os elementos que a compuzerem, isto é, duas partes de alimento vegetal para uma de animal.

A regularidade nas horas da alimentação é uma necessidade para ter boa saude, quer nas crianças, quer nos adultos.

Um adulto despende diariamente pela combustão 1,400 grammas de alimento, sendo : o 1º terço pelo ar expirado, o 2º pelas urinas, e o 3º pelos excrementos e transpiração cutanea.

As substancias alimenticias para bem nutrirem devem conter albumina, fibrina, graxa, chlo-
retos e saes.

O leite, a carne e o pão são de todas as substancias alimenticias, as mais nutritivas e as mais digeriveis.

Os alimentos dividem-se em tres classes : *alimentos inorganicos*, agua e saes; *alimentos organicos não azotados*, a graxa, fecula, gomma e assucares; *alimentos organicos azotados ou plasticos* carne, sangue dos animaes, fibrina, caseina, e albumina vegetaes e animaes.

Fazei com que a vossa alimentação seja variada, entrando n'ella *o leite, a carne*, o pão, as batatas, os legumes, os ovos e hortaliças.

DESINFECÇÃO DAS MATERIAS FECAES

Obtem-se facilmente a desinfecção das latrinas, dos urinões e fossos de materias fecaes, lançando n'ellas e sobre as referidas materias sulfato de ferro em pó ou sulfato de zinco em pó, e tambem cal em pó bem saturada de acido phenico.

LAVAGEM DAS GARRAFAS

As garrafas servidas com azeite, oleo, etc., podem ser limpas rapidamente, vascolejando-as primeiro com um pouco de alcool e depois com agua bem saturada de potassa, e em seguida com agua limpida.

CONSERVAÇÃO DA MANTEIGA

Póde-se conservar por mais de um anno a manteiga sem criar ranço ou alterar-se misturando-a com a seguinte preparação : assucar 1 parte, sal commum 2, nitro 1.

30 grammas d'esta mistura bastam para a conservação de 500 grams. de manteiga.

LICÔR DE CAFÉ

Deixe-se de infusão por 8 dias 600 grammas de bom café torrado e moido recentemente, em 4 litros de alcool desinfectado, depois d'este prazo coa-se e junta-se-lhe 6 litros de calda fria ; filtra-se e engarrafa-se.

CHOCOLATE DE PADRE

Tome-se 250 grams. de chocolate em pó e com uma garrafa de leite e 2 chicharas de assucar faça-se ferver tudo em uma chaleira e depois de ferver serve-se.

PONTO DE FIO BRANDO

Molha-se na fervura da calda a ponta do dedo indicador. Retira-se, sopra-se para esfriar um pouco, encosta-se-lhe depois a ponta do dedo pollegar e faz-se um movimento rapido de abrir e fechar os dedos. Deixando a calda um fio quebradiço entre os dedos está no ponto.

COLORAÇÃO DAS FACES

Dá-se colorido ás faces com a seguinte preparação, que não é nociva á saude:

Arrebique branco 500 grams., vermelho de açafraão 15 grams., espermacete 60 grams. Moe-se tudo com um pouco d'agua destillada, faz-se seccar, e conserva-se em pucaros.

CALDA PARA LICORES BRANCOS

Bata-se bem uma clara d'ovo em 3 litros d'agua e n'ella derreta-se uma porção de assucar de Pernambuco e logo que ferva retire-se do fogo, espume-se e coe-se por panno humido, feito o que volta a calda de novo ao fogo para tomar o ponto de espatula.

PONTO DE PASTA

Deita-se em 1 tacho a porção de calda que se julga sufficiente e leva-se a cosinhar a fogo forte. Tendo fervido alguns minutos, mergulha-se a escumadeira no meio da fervura e levanta-se ao ar, dando-se-lhe ao mesmo tempo duas voltas e conservando-a depois virada de lado ; se a calda que escorrer da escumadeira cahir aos pedaços e não em fio, está no ponto.

MOLHO PICANTE

Ferva-se em uma cassarola até reduzir-se o liquido à metade : — 1/2 litro de vinagre de Lisboa, 2 grãos de pimenta do reino em pó, 1 folha de louro, um galho de mangerona e conserva ingleza bem picada e coe-se por um panno. Este molho serve-se frio ou quente, sendo excellente para todas as especies de carne e para o peixe frito.

COLORAÇÃO DAS FLORES DE ESCAMA

A tinta encarnada desfaz-se com aguardente; a verde e a roxa com agua quente ; a amarella com caroatá.

Não metta-se as escamas na tinta muito quente.

TINTA PRETA

Dissolva-se em 700 grams. d'agua fervendo, 20 grams. de anilina nigrozina, e depois de frio,

junte-se-lhe 3 grams. de bichromato de potassio dissolvido em 150 grams. d'agua e 3 grams. de gelatina dissolvida em 150 grams. d'agua fervendo ; filtre-se e engarrafe-se.

LICÔR DE CRAVO

Procede-se em tudo como no fabrico do licôr de rosas, só com a differença da essencia que n'este caso deve ser a de cravo.

CAFÉ TORRADO Á MINEIRA

Tome-se 5 kilos de café de superior qualidade e depois de escolhel-o e laval-o rapidamente leve-se ao fogo em uma frigideira de barro vidrado e deixa-se torrar mechendo-se sempre com uma colher de pão até tomar a côr de havana; n'este momento junta-se-lhe 60 grams. de toucinho fresco, em pedacinhos, continuando-se a mecher e torrar até tomar a côr de havana bem carregado ; retira-se do fogo e ainda morno; guarda-se em latas perfeitamente fechadas, para ser moido á proporção da necessidade.

CALOS DOS PÉS

Humedece-se os mesmos de dois em dois dias com a mistura de duas oitavas de nitrato, acido de mercurio e duas oitavas de vinagre.

ELIXIR ODONTALGICO

Tome-se uma onça de cardamomo ; guayco pulverisada, 2 onças; camphora, 1 onça; canella em pó, 1/2 oitava ; opio 2 grãos. Faça-se a infusão com 1 litro de boa aguardente. Póde-se empregar 54 horas depois, uma colher pequena do liquido para um copo d'agua com a qual se lava a bocca.

Acalma as dôres de dentes, previne a carie e fortifica as gengives.

AGUA DE FLOR

Para fazer-se artificialmente 6 garrafas d'esta agua, tomem-se 2 oitavas de essencia de flôres de laranjeira e com magnesia, faça-se uma massa espessa, que se dissolve em um copo de espirito ; bote-se a agua necessaria e 24 horas depois filtre-se.

AGUA

A agua representa um grande papel em todos os misteres da vida, influindo, e muito, na conservação da saude.

Toda a agua que em um litro contiver mais de 7 grãos de parte solidas não é boa, não devendo ser aproveitada nem para beber nem para cosinhar.

A côr da agua varia segundo o terreno por onde corre; é côr de leite, correndo por

terras calcareas; é de côr escura, correndo por terrenos lodosos ou vindo de pantanos; e de côr vermelha, correndo por terrenos barrentos, que às vezes lhe mistura oxydo de ferro.

Na agua das fontes e dos rios, na agua potavel, prevalece, não o sal de cosinha mas a cal, em combinação chimica com o acido carbonico.

E' preciso ter muito cuidado com a origem da agua que utilisarmos.

A agua dos poços ou cacimbas são sempre nocivas para beber-se ou coser os alimentos, devendo só serem utilizadas nas regas, lavagens e outros misteres.

Todo o asseio com as vasilhas em que se deposita a agua para uso domestico é pouco.

Quando não possaes ter um filtro podereis conseguir boa agua com pequeno trabalho.

Collocae na bocca da talha ou pote uma toalha lavada sobre a qual tenhaes estendido uma boa camada de moinha ou pó de carvão vegetal, sobre a qual despejareis a agua com que tenhaes de encher a vasilha, pois, atravessando o carvão, filtra-se e purifica-se,

A agua destinada á bebida deve ser clara, limpida e inodora.

LICÔR DE PECEGO

Em 1 garrafa de alcool retificado dissolva-se 18 gottas de oleo essencial de amendoas de pecego, e 1/2 nozmoscada ralada e depois de 36 horas de infusão junte-se-lhe 9 litros de alcool F. 13.

retificado de 22° e a calda feita com 6 libras de assucar refinado, em quatro garrafas de agua, e depois de 24 horas de repouso cõa-se e filtra-se.

ASSUCAR CÔR DE ROSA

Ferva-se durante algum tempo 4 oitavas de cochonilha em pó fino, 4 oitavas de cremor em pó, 1 oitava de carbonato de potassa e duas onças d'agua; e com este liquido tinge-se o assucar ainda em calda, na proporção de uma colher, das de sopa, para cada libra.

VERNIZ BRANCO

Para obter um verniz branco muito transparente, prepara-se uma solução alcoolica de goma lacca, a que se acrescenta uma decima parte de benzina.

Agita-se bastante a mistura, até que fiquem bem ligados os liquidos, deixando-a repousar em seguida.

Depois de 24 horas, a parte alcoolica branca fica em cima, e precipitam-se no fundo as impurezas. Separando-se com cuidado esta parte clara, obtem-se o verniz desejado.

AR E SOL

Cada pessoa respira 360 pés cubicos ou 9,000 de ar.

Este volume é 3,000 vezes maior que o do alimento essencial para o sustento de uma pessoa.

Para attender a essa despeza de ar faz-se preciso que a nossa habitação seja ventilada por modo tal que cada habitante receba da atmosphera sessenta metros cubicos de ar em cada 24 horas.

Erro grave praticam, portanto, as pessoas que teimam trazer a casa fechada constantemente.

O ar e a luz são de necessidade imprescindivel ao organismo, que se depaupera e enfraquece com a falta d'elles, dando isso logar a muitas molestias.

O menor mal que occasiona trazer a casa constantemente fechada é o viciamento do ar que respiramos pelas exhalações do sólo, especialmente no Rio de Janeiro, onde o máo sistema de exgottos, apodrecendo o sólo o transforma em lama putrida e fetida.

O ar é para a saude o que o alimento é para o corpo, por isso convém que recebaes em vossa habitação como bons amigos o ar e o sol.

MODO SIMPLES DE CONCERTAR A ROUPA

A receita util que vamos dar poderá prestar serviço a grande numero dos nossos leitores, que se acharem na desagradavel contingencia de deplorar a formação casual do que se chama commummente um rasgão na roupa.

Uma calça, uma sobrecasaca, ou uma casaca, ficam frequentemente postas fóra do serviço, inutilisadas, por similhante acidente, que não se póde dissimular convenientemente.

Os inglezes até os mais *gentlemen*, não hesitam em vestir roupa concertada, porque empregam um modo de concerto que escapa á attenta observação.

Não concertam com linha, que augmenta o rasgão e o torna ainda mais visivel; a gutta-percha, encarrega-se sósinha de operar o concerto invisivel.

Toma-se uma lamina muito delgada d'esta preciosa gomme applica-se entre o forro e o panno rasgado, passa-se depois um ferro quente por cima de tudo; a gutta-percha, que derrete-se a 40°, solda, para assim dizer, as duas partes em contacto, as quaes d'ora em diante ficam perfeita e regularmente unidas.

O LEITE NAS QUEIMADURAS

Quando aconteça alguém queimar-se, basta immergir a parte offendida em leite de vacca, quente ou frio, e quando não haja abundancia de leite para immersão, bastará banhar e cobrir com compressas embebidas em leite a queimadura; e as dôres desapparecerão, sendo completa e rapida a cura.

UNGUENTO DIVINO

Tome-se meio litro de oleo de nozes, sandaraca, 60 grammas; vitriolo branco, 30 grammas e assucar de Saturno, 30 grammas; ferva-se tudo até que as drogas solidas tenham se dissolvido,

e que a dissolução tome a côr de oleo de linhaça. Este unguento secca promptamente misturado com a proporção de therebentina que se julgar bastante para o uso que se pretenda fazer.

LUZ SEM FUMO

Dissolva-se em um copo com agua tanto sal commum quanto elle possa conter; molhem-se as torcidas n'esta solução e depois sequem-se.

Botam-se depois em uma garrafa partes eguaes de azeite, e d'essa agua salgada; agite-se fortemente esta mistura; bote-se depois nos candieiros com as torcidas preparadas.

AGUA DE PLOMBIÈRES

Obtem-se esta agua artificialmente pondo em contacto e deixando-se macerar, até ficar completamente dissolvido, o seguinte: agua pura, 625 grammas; carbonato de soda crystalisado, 13 centigrammas; sulphato de soda crystalisado, 4 centigrammas, sal marinho 2 centigrammas.

GELÉA DE ARAÇÁS

Toma-se uma porção de araçás, partem-se e fervem-se com agua até estarem desfeitos, passando-se o caldo por um coador, e espremendo-se bem a massa restante.

Leva-se este caldo ao fogo, reduzindo-se ao ponto de geléa, accrescentando-se n'essa occa-

sião, para cada libra do liquido, tres quartas de assucar refinado, alguns cravos da India e cannella. Dá-se-lhe mais uma fervura e deixa-se esfriar depois de posto em fôrmas.

BOLO DE AMENDOAS

Tome-se 500 grammas d'ellas e bem pisadas em pilão, 600 grammas de assucar e misture-se e bata-se tudo com tres ou quatro claras de ovos. Vae-se amassando e deitando-se pouco e pouco as claras até ficar a massa bem ligada, mas não muito mole. Enrola-se depois a massa para se cortar em pedaços apropriados ás fôrmas pequenas que vão a forno quente.

Antes de ir ao forno podem-se polvilhar os bolos com assucar e cannella.

CURA DA BEBEDEIRA

Em meio copo com agua derramam-se 6 ou 8 gottas de ammonia liquida ; faça-se beber a quem estiver embriagado, e a embriaguez se dissipará.

GELÉA NUTRIENTE

Carne ds vacca 1 kilogramma; gallinha ou gallo, 1; mão de vitella 1; agua, 3 litros; ferva, espume, e junte algumas cenouras, 2 cebolas, 1 celeri, 2 cravos da India, um pouco de sal. Cõe o caldo, e depois de frio, junte-lhe 2 claras

de ovos batidas. Torne a pôr tudo sobre o fogo n'uma panella, para tornar a cozer, espumar e reduzir pouco a pouco á consistencia de geléa, que se cõa de novo e conserva-se fria. Esta geléa convém aos doentes e convalescentes.

MODO DE CONHECER AS FALSIFICAÇÕES DO CHOCOLATE

O chocolate é frequentemente falsificado com materias amylaceas e torna-se por isso tanto mais facil reconhecer a presença das feculas quando o cacão não contém normalmente senão diminuta quantidade.

Delido o chocolate fabricado, pôde o exame fornecer indicios seguros; fórma um liquido viscoso, como mingão, colla de farinha; mas, para certificar-se completamente da presença do amido ou da farinha, empregar-se-ha um licôr iodado normal; 50 centigrammas; de iodo puro dissolvido em 15 grammas de alcool a 36°, diluidos em 1 litro de agua destillada; agitar durante 10 minutos, depois filtrar.

Eis o meio de empregar este licôr :

Toma-se uma gramma do chocolate do que se quer examinar; esmaga-se, introduz-se n'um balaõ de vidro, addiciona-se um decilitro de agua e faz-se ferver durante 4 minutos. Tira-se do fogo, filtra-se e deixa-se esfriar. Estando frio o licôr; toma-se d'elle 5 centimetros cubicos, deita-se n'uma tigella de porcellana, despeja-se juntamente a soluçã iodada normal, servindo-se de um tubo graduado em centimetros cubicos, deita-se

successivamente até apparecer a côr azul. Se o chocolate experimentado fôr puro, não apparece côr azul nenhuma, o que pelo contrario se observa, analysando-se o chocolate contendo materia amylacea.

O chocolate preparado com dextrina, chamada *xantina*, pode ser reconhecido tambem com o licôr iodado. Assim, falsificado toma a côr loura de vinho ou côr de castanha no contacto com este licôr.

Vendiam-se ha alguns annos chocolates chamados *medicamentosos*, os quaes não continham senão carbonato de cal, cuja presença foi descoberta pelo acido chlorhydrico.

Em outras circumstancias, o ocre vermelho foi reconhecido pela simples diluição.

Suppondo que a falsificação empregou oxydo de mercurio e cinabro, operar-se-ha assim: diluir, decantar successivamente as partes liquidas, recolher o deposito, tratá-lo pelo acido azotico, vaporisar até escoar, diluir novamente e experimentar pelos reactivos, taes como: lamina de cobre sem verdete, chromato de potassa, acido sulphydrico, — filtrar a solução.

CONSERVAÇÃO DO CALÇADO DE VERNIZ

Dissolve-se cêra pura em banho-maria, junta-se azeite puro e, logo que a mistura esteja completa; junta-se-lhe banha de porco misturando tudo sobre um fogo moderado. N'esta mistura deita-se oleo de therebentina e oleo de Lavandel.

A massa resultante d'esta operação põe-se dentro de latinhas, e com ella esfrega-se o verniz dos sapatos ou botinas e limpa-se depois com força. O verniz adquire immediatamente o seu antigo brilho e o couro tornar-se-ha macio a ponto de não rachar em parte alguma.

CIMENTO PARA MADEIRA

Um forte cimento para concertar rachas de madeiras faz-se de uma parte de cal apagada e duas partes de farinha de centeio, misturadas com quantidade sufficiente de oleo de linhaça.

ALFORGE DA MORAL

Ganha dois e gasta meio
Que da miseria não ha receio.

E' doce e fecundo orvalho
O suor que vem do trabalho.

Junte-se ao estrume do curral
Potassa e agua, gesso ou cal.

O preguiçoso é como a parasita,
Siga o labor do meio em que habita.

Revolve, aduba o chão,
Se queres pouca palha e muito grão.

Da boa semente bom fructo,
De boa cultura bom producto.

Se queres no lar vida discreta,
Não deixes a porta fechada nem aberta.

Se queres na vida ser virtuoso,
Sê parco na fallia, no riso, e no goso.

BANHO CONTRA A ANEMIA DAS CRIANÇAS

Em agua ligeiramente morna dissolva-se 1
kilo de sal grosso, meio kilo de carbonato de
soda e meio kilo de amido, mexendo-se bem.
O banho deve durar de 20 a 30 minutos.

SOPA DE VACCA

Escolhe-se um bom pedaço de carne de vacca,
que esteja bem gordo, ou um pedaço que con-
tenha ossos; quebrados estes bem miudos. po-
nha-se tudo com agua fria e sal ao fogo, tendo-se,
porém, o cuidado de ir-lhe tirando a esuma
amiudadas vezes.

Depois de estar cosendo por espaço de duas ou tres horas, deve ser coado, juntando-se-lhe umas folhas de repolho, salsa e cebolas amarradas em pannosinho, que se deve tirar na occasião de ir para a mesa.

Junta-se mais, conforme se quizer, macarrão, letria ou sagú, depois de terem estas massas estado de molho em agua fria o tempo conveniente, (uma hora mais ou menos), e deita-se o caldo puro sobre torradas de pão ou sobre arroz cosido, na occasião de leval-o à mesa.

BIFES DE PORCO

Cortam-se da polpa da perna, ou do lombo e depois de batidos polvilham-se com sal fino; assam-se em cima de uma grelha, em lume brando; estando assados, põem-se-lhe uns pingos de limão, e uma pitadinha de pimenta, e untam-se com boa manteiga.

Servem-se n'um prato que esteja quente.

CISCOS NOS OLHOS

Se cahir nos olhos um cisco de palha, far-se-ha sahir, applicando-se sobre o olho um pedaço de lacre frio bem esfregado sobre panno.

Se fôr cisco de ferro, applicar-se-ha um pedaço de carne fresca de vacca.

LIMPEZA DA PRATA LAVRADA

Dissolve-se em 2 litros d'agua limpa, 20 grammas de pedra hume e 50 grammas de fuligem

de chaminé; aquece-se tudo isto e depois com um panno ou um pincel esfrega-se a prata, que depois limpa-se cuidadosamente.

HYDROPSIA

A branca flôr do espinheiro apanhada com cuidado e posta em infusão em alcool, cura a hydropesia, quando está em principio.

Um medico belga obteve muitissimas vezes curas d'esta enfermidade e de outras que com ella tinham analogia, administrando unicamente este simplissimo remedio.

Na falta de flôres a casca do arbusto tem as mesmas propriedades, mas então deve-se usar em cosimento.

COLLYRIO PARA INFLAMMAÇÃO DE OLHOS

Vitriolo branco.	20 grãos.
Agua pura	16 onças.

Lava-se os olhos com esta agua, quando estão inflamados, ou raiados de sangue, e não havendo grandes dôres; porém, se existirem, n'este caso convêm juntar ao collyrio algumas gottas de laudano de Sydenham.

CORRENTES DE OURO

Para limpar correntes de ouro, não ha meio melhor que deital-as dentro de uma garrafa,

que se enche com agua quente e na qual se dissolve um pouco de sabão e cal pulverisada.

Sacuda-se a garrafa e tire-se a corrente que é enxuta, depois de passada em agua pura.

UNGUENTO PARA PANARICIOS

Toma-se parietaria, pica-se miudo, mistura-se com uma quantidade proporcionada de banha fresca; envolve-se o todo em muitos papeis postos uns sobre os outros e põe-se esse embrulho em cinzas, não tão quente que queimem o papel, todavia bastante para cosinharem a parietaria e a banha, afim de que estas substancias se misturem.

Estende-se depois este unguento sobre papel chupão, e envolve-se a parte doente, o que se repetirá duas ou tres vezes por dia.

E' necessario pôr-se uma grossura sufficiente de unguento.

VERRUGAS DAS MÃOS

Humedece-se as mesmas de dois em dois dias, com a mistura de duas oitavas de nitrato, acido de mercurio e duas oitavas de vinagre.

PÃES DE SINHANNINHA

Tome-se um prato de farinha de milho passada em peneira bem fina, e com leite fervendo faça-se angú bem macio e deixe-se esfriar; feito o que juntem-se-lhe dois pratos de polvilho,

trezentas grammas de gordura e ovos quanto bastem para amaciar esta massa, que deve ser bem sovada, fazendo-se então os pães que, envolvidos em folhas de bananeiras, levam-se ao forno para coser.

BOCADO DE FRADE

Tomem-se 150 grammas de farinha de trigo peneirada e junte-se-lhes 250 grammas de as-sucar, quatro ovos, 250 grammas de manteiga, 600 grammas de gordura e fermento quanto baste para levedar a massa que deve ficar bem sovada em ponto de estender-se naturalmente; façam-se então bocados de diversos feitios e quando a massa se levante leve-se ao forno em bandejas untadas de manteiga, tendo-se o cuidado de graduar o calor para que fiquem bem fôfos.

XAROPE DE GOMMA

Dissolvem-se em 4 onças de agua quente 2 onças de gomma arabica fina e superior; cõa-se, junta-se uma calda feita com 2 libras de as-sucar claro, e evaporam-se até chegar ao ponto de xarope.

AGUA VEGETO-MINERAL

Extracto de Saturno 20 grams.; agua com-mum 900 grams.; alcoolato vulnerario 80 grams.

AMENDOADA

Amendoas doces sem pelliculas 25 grams. ;
assucar fino 25 grams., agua fria 80 grammas.

Pise-se em gral de marmore as amendoas com um terço de assucar e um pouco de agua fria até formar pasta molle que se dilue com o resto de agua, dissolva o resto do assucar, e cõe-se com expressão em panno de lã.

Tiram-se as pelliculas às amendoas, deitando por cima d'ellas a agua a ferver, deixando arrefecer um pouco, e comprimindo-se depois cada amendoa entre o dedo pollegar e o index, até fazel-a sahir da pellicula externa.

CAÇA FACILIMA

Tome-se aguardente forte de elleboro; molhem-se n'esta os grãos que se costumam dar às aves, e e ellas, comendo-os, ficarão embriagadas, e podem ser apanhadas facilmente à mão.

AGUA DE OURO

Tomem-se 10 gottas de essencia de cascas de nozmoscada, 6 gottas de essencia de canella, 1 oitava de essencia de limão; dá-sea còr de palha com amarello, e depois de ter filtrado, botem-se duas folhas de ouro em cada garrafa.

AGUA DE COLONIA ANTISEPTICA

Agua de colonia, 240 grams.; hydrato de chloral, 7 grams. ; quinina, 60 centig. ; acido phe-

nico puro 1,80 centig. ; essencia de alfazema 20 gottas.

O chloral faz desaparecer o cheiro do acido phenico, e esta agua de Colonia tem um cheiro muito agradavel.

CORPOS ESTRANHOS DOS OLHOS

Envolve-se a ponta de um estylete em um pouco de algodão em rama, apenas molhada, e passa-se rapidamente sobre a superficie da cornea, no logar onde se acha o corpo estranho. As fibras do algodão o enrolam e a extracção é então facil.

Este processo só pôde ser empregado quando os corpos estranhos não estiverem profundamente enterrados no tecido da cornea.

GRAXA PARA CALÇADO

Faz-se uma boa graxa para calçado, misturando-se uma parte de pó de carbono vegetal, 1/2 parte de melação e 1 oitava parte de azeite doce; em seguida junta-se 1 quarta parte de acido sulphurico e 1 oitava parte de acido muriatico, diluindo previamente estes acidos com tres vezes o seu peso de agua.

SUBSTANCIAS CORANTES INOFFENSIVAS

As substancias corantes seguintes são recomendadas officialmente pela repartição de Hygiene Publica da Allemanha para serem empre-

gadas nos doces, nos confeitos, etc., diz o illustrado professor da Imperial Escola Agricola da Bahia, o Sr. Dr. Frederico M. Draenert. Para o branco, farinha de amendoim; para a vermelha cochonilha, carmim, garancina e o sumo de cerejas e cenouras; para a amarella, açafão, açafrão, curcuma; para o azul, indigo (anil), e tournesol; para a verde, sumo de espinafres e mistura da azul e amarella; para a castanha, assucar queimado e sumo hespanhol; e para preto, nankim.

FIOS DOS TECIDOS

Reconhece-se o fio de lã do de algodão, linho, etc., mergulhando o estofo em uma dissolução ammoniacal de oxydo de cobre que ataca a cellulose das fibras vegetaes e deixa intactas as de lã. A seda pôde tambem ser dissolvida durante 5 a 7 horas, a lã nem em um mez; d'este modo conhece-se os tres fios existentes em um mesmo estofo, por uma unica operação.

O chlorureto de zinco a 50° areometricos dissolve a seda; é preciso, porém, que o chlorureto seja neutro, o que se obtem fazendo-o ferver com um excesso de oxydo de zinco.

EMPOLA NOS PÉS

Curam-se facilmente fazendo aquestrar um pouco de vinho, adoçal-o e lavar com elle os pés, applicando depois sobre o mal uma folha verde de fumo.

QUEIJO

O queijo tem propriedades nutritivas em grão muito mais elevado que o leite.

Na composição do queijo encontra-se 25 a 30 por cento de materias azotadas e 15 a 20 por cento de materias graxas.

Os queijos dividem-se em duas especies : frescos e salgados.

O uso do queijo é de utilidade ás crianças, dando-se-lhe em pequena quantidade.

Entre as muitas variedades de queijo citaremos: o de Minas, o de Petropolis, o do Sertão, o do Reino, o Suisso, o Londrino, o Parmesão, e o Chester.

A digestibilidade do queijo varia segundo a qualidade do leite de que é feito e o grão de frescura ou dureza em que é ingerido.

OS FRUCTOS

Os fructos de cada paiz estão em relação com o clima, necessidades e molestias dos habitantes.

Os fructos mais communs são geralmente os melhores e mais sadios.

Os fructos acidos são proprios para combater os effeitos da alimentação em que predomina o elemento animal.

Os fructos aquosos, dissolventes, frescos e assucarados servem para extinguir a sêde, moderar o calor, refrescar o sangue e alimentar francamente.

Os fructos só devem ser colhidos e aproveitados para alimentação quando perfeitamente maduros.

Os fructos maduros são de facil digestão, porém antes de amadurecer podem ser origem de doenças taes como colicas, febres, diarrhéas e outras, principalmente nas crianças.

Para facilitar a comprehensão do papel dos fructos na alimentação aqui os gruparemos.

Fructos assucarados aquosos : maçãs, pêras, ameixas, figos, pecegos, damascos, melões, melancias, uvas, morangos.

Fructos assucarados acidos : groselhas, laranjas, cidras, tomates, cajús, cajás, ananaz, abacaxis, mangas, tangerinas.

Fructos adstringentes : marmellos, romãs, grumixamas, jaboticabas, jamelão, camocás, pitangas.

Fructos oleosos : nozes, avelãs, amendoas, mendobi, castanhas, azeitonas.

Fructos polposos : mamão, fructa de conde, mangaba, amona, abacate.

Os fructos podem ser comidos como se colhem ou preparados em doces crystallizados ou em calda, em conserva ou seccos.

LUZ SOLAR

A luz e o calor do sol são tão necessarios á vida como o alimento.

A creatura como a planta que não recebe a luz e o calor do sol é fraca, pallida e doente.

A criança para crescer e ter vigor precisa da luz e do calor solar.

Uma boa dona de casa deve ter cuidado com a luz do sol, isto é, deve fazer seus arranjos internamente de modo que não exclua esse hospede tão bemvido.

INSALUBRIDADE DO AR

Muitas são as causas que viciam o ar das nossas habitações ; externas temos as exalações dos pantanos, das cloacas, das materias animaes em putrefacção, o fumo das chaminés das fabricas, a poeira das ruas, as exalações dos estabulos, as excavações do sólo e outras ; internamente temos a luz artificial da illuminação domestica, a respiração e transpiração dos corpos, a humidade, a agglomeração de pessoas em limitado espaço, o pouco asseio, etc.

Para evitar os males que occasionam a insalubridade do ar ou reparal-os abri de par em par todas as janellas e compartimentos de vossa habitação e deixae por elles entrar francamente o ar puro e o sol.

BANHOS

Os banhos dividem-se em locaes e geraes, de asseio ou medicinaes.

Nunca se deve entrar no banho immediatamente depois de haver comido.

Os banhos podem ser frios, quentes, salgados, sulfurosos ou aromaticos.

Quando o banho seja frio para que produza seus salutaes resultados deve-se entrar na agua logo que se tire a roupa e não esperar que esfrie o corpo, como vulgarmente se diz.

Quando o banho seja no rio ou no mar não devemos entrar n'elle lentamente e sim de chofre ou de mergulho.

Os banhos em bacias, banheiros, etc., não devem ser em temperatura muito alta, bastando ser um pouco mais que a do corpo.

O banho geral, frio ou quente, diariamente, é um excellente tonico para o organismo e pre-dispõe para a saude.

MISTURA CONTRA A BRONCHITE

Chlorhydrato de ammoniaco 12 grams. ; extracto de alcaçuz 8 grams. ; tartaro estibiado 6 centigrams. ; agua fervendo 250 grams. Dissolva.—Uma colher de sopa, 3 vezes ao dia, na bronchite que vem com expectoração viscosa.

BERI-BERI

O Dr. Castro, do Pará, emprega contra esta molestia, as seguintes pillulas :

Sub-nitrato de bismuth.	/	ãã
Extr. de meimendo negro.	:	um e meio grão
It. de valeriana.	:	

Faça-se 60 pillulas.

Toma-se 1 de manhã e outra á noite, e em quasi todo o Norte faz-se conjunctamente uso de

banhos das folhas de mangerioba, que é o fedegoso do Rio de Janeiro.

CONTRA A FEBRE

Eis as pillulas aconselhadas pelo Dr. Castro, do Pará :

Sulphato de quinina. . . .	}	ãã
Cafêrana em pó. . . .		
Extracto de genciana. . .		

Faça-se 10 pillulas.

Mande tomar-se 5 n'um dia e 5 no outro, de 3 em 3 horas uma.

DEFLUXO DA CABEÇA

Cura-se perfeitamente, empregando sebo de vela, rhum ou aguardente e noz-moscada, derrete-se tudo ao calor da vela no rhum até ficar como pomada, que emprega-se : 1º esfregando o peito que depois cobrir-se-ha com um papel pardo ; 2º esfregando a cabeça e a cara com o remedio quente e depois envolvendo-a com um panno. Este remedio faz transpirar o doente e depressa fica curado.

PURGATIVO IMPERIAL

Tome-se senne quebrado, 6 oitavas, limões cortados em pedaços, faça-se infusão de tudo a frio em 3 copos d'agua, durante 24 horas.

Coa-se e adoça-se com 2 onças de assucar refinado. Toma-se um copo de noite ao deitar, o segundo de manhã, às seis horas e o terceiro às oito horas da manhã.

E' um remedio cujo effeito purgativo opera-se sem colica, o que não acontece com os outros laxantes.

CONTRA A DIPHTERIA

(*J. Simon*)

R. Acido salycilico	0,50
Decocção d'eucalyptus	60 grs.
Glycerina	30 »
Alcool	12 »

Para applicar com pincel sobre as falsas membranas.

DYSPEPSIA GASTRALGICA

(*Dr. Huchard*)

R. Elixir de Garus.	750 grs.
Agua distillada	50 »
Ac.chlorhydrico medic.	2,50
Chlorhydr. de cocaina.	0,50 }

Tome-se um calix pequeno depois das comidas.

NOVO VESICATORIO

(*M. Boni*)

R. Camphora	20 partes
Chloral hydr	30 »
Cantharidas.	10 »

F. S. A.

COLLODIO ANTIGOTTOSO

R. Colloidio elastico.	15	grs.
Ether sulfurico	15	»
Acido salycilico	4	»
Muriatico de morphina.	1	»

Aplicações locais de hora em hora.

POMADA D'IODIFORMIO

(*G. de La Mata*)

R. Iodoformio.	4	grs.
Balsamo do Peru.	8	»
Vaselina	40	»
Essencia de hortelã-pim.	8	gottas

Úlceras venereas, syphilit., etc.

XAROPE DE CAFÉ

Tomam-se duas libras de café torrado convenientemente, socam-se e põem-se n'uma cassarola com 2 garrafas d'agua ; deixam-se ferver, tapando-se a cassarola ; 1/4 de hora depois coa-se. Deita-se este liquido de novo na cassarola, accrescentando-se 4 libras de assucar refinado ; e faz-se ferver até tomar o ponto de xarope.

AGUA DE ALFACE

Alface fresca em flôr, 10 kilograms, ; agua, 20 kilograms. Pise a alface, lance-a com agua no alambique de folha, e destille a fogo moderado, até obter 10 kilograms. de producto.

Preparam-se da mesma maneira as aguas destilladas de *tanchagem*, *parietaria*, e de outras plantas inodoras.

SOPA REAL

Cozinhe-se o sagú em agua e sal e aqueça-se à parte vinho com um pouco de assucar e um pedaço inteiro de canela. Preparados assim os liquidos, misturam-se ambos mexendo bem, e levem-se ao fogo para concluir a cocção.

Antes de misturar o vinho com o sagú, é preciso retirar o pedaço de canela.

PAPEL ISCA

Prepara-se este papel fazendo-se ferver pelo espaço de 20 minutos o papel sem colla em 1 solução composta de : agua 1 litro ; salitre 20 grams. ; acetato de chumbo 400 grams. Depois de duas fervuras secca-se, extendendo-o em cordas.

LINIMENTO CONTRA A SARNA

Acido phenico crystallizado 3 grams. ; azeite doce 300 grams. Dissolva. — Fazem-se fricções com este linimento nas pessoas acomettidas de sarnas. Quasi sempre bastam duas fricções para fazel-a desaparecer, devendo-se usar banhos morno nos intervallos d'estas fricções.

PASTILHAS AROMATICAS

Pulverisa-se em um almofariz: benjoim, esto-
raque, magnate, myrrha, incenso, carvão de
pão fino em pó, meia onça de cada um, junte-se
aguardente ou espirito de vinho, afim de tomar
a consistencia de massa e façam-se com ella
pequenas pastilhas.

ORCHATA EM CALDA

Deitam-se em agua fria, onde ficam durante
uma noite, 8 onças de amendoas doces e uma de
amendoas amargas; no dia seguinte tiram-se-
lhes as pelles, e tendo-se lançado em um gral
de marmore com duas onças de assucar em
pedra, reduzem-se a uma polpa homogenea,
acrescentando-se-lhe, às colheres, 16 onças de
agua; depois coa-se e espreme-se, lavando-se
o residuo com 3 onças de agua de flôr de
laranja, e espremendo-se de novo.

Em 20 onças d'este caldo, dissolvem-se 2
libras de assucar refinado e leva-se ao banho-
maria para tomar *ponto de calda rala* e depois
de frio engarrafa-se.

PETISCO DE FRADE

Em frigideira de porcelana ou prato que vá
ao fogo deite-se manteiga e queijo parmazão
ralado, seis ovos e meio copo de leite. Baixe-se
tudo bem e leve-se ao fogo para cozinhar sem
endurecer.

Serve-se quente com crostas de pão fritas em manteiga.

ELIXIR DE LONGA VIDA

Macera-se durante 15 dias em 1 kilogramma de aguardente ou alcool de 32°, 2 grammas de cada uma das substancias seguintes : agarico branco, raiz de genciana, raiz de rhuibarbo, açafraão, canela e sedoaria. Acabada a maceração junta-se 18 grammas de alcool e 15 grammas de assucar.

VINHO TOLDADO

Para clarear o vinho toldado junta-se algum gesso pulverisado, sacudindo-se bem a vasilha fechada. Depois deixa-se descansar algumas horas em logar fresco e coa-se o vinho por um panno.

Nunca mais se toldará nem azedará.

LICÔR DE ANISETTE

Para fazer 5 litros, toma-se :

Assucar branco 2,500 grammas.

Dissolve-se no fogo em 1 litro e $\frac{3}{4}$ d'agua. Junta-se : essencia de aniz 2 grs. ; essencia de aniz da China 1 gr. ; essencia de canela 12 gottas ; essencia de flôr de laranja 1 gotta.

Uma semana depois filtra-se.

ALCOOL CAMPHORADO

Camphora 52 grs. ; alcool a 86° cent. 220 grs.
Dissolva-se e filtre-se.

ANIL

Eis aqui um processo precioso para preparar um anil que não se altera ao ar : pão campeche 125 grs., agua 2 litros.

Junte-se : pedra hume 120 grs., anil solúvel em pó 12 grs.

Deixa-se ferver por cinco minutos e depois filtra-se.

EMULSÃO DE OLEO DE RICINO

Oleo de ricino 20 grams. ; glicerina pura 10 grams. ; xarope simples 15 grams. ; essencia de canela 1 gotta ; essencia de hortelã pimenta 2 gottas ; agua de hortelã pimenta 10 gottas.

Purgante agradável e eficaz n'esta dóse.

VAGENS COM CARNE SECCA

Tome-se uma porção de carne secca já ferverida e depois de picada em pequeninos pedaços refogue-se com tomate, salsa, cebola secca e verde, pimenta, alho, e, deixando-se cozinhar por algum tempo, junte-se-lhe uma colher de vinagre, as vagens inteiras ou partidas depois de convenientemente limpas e tirados os fios, deixando-se no fogo até cozinhar as vagens.

ESPETADA DE RIM E FIAMBRE

Tome-se meio rim limpo e depois de pical-o em pequenos pedaços enfiam-se estes alternadamente com pequenos pedaços de fiambre em um grampo com fôrma de espeto e assa-se sobre brazas vivas tendo-se o cuidado de passar de quando em quando a espetada em manteiga até bem assar o rim.

Serve-se esta espetada quente, derramando-se sobre ella um molho de manteiga e salsa verde bem picadilha.

A MULHER NA SOCIEDADE MODERNA

Conversavam amistosamente um turco, um inglez, um americano e um francez.

Depois de discretearem sobre diversos assumptos, a conversação cahio naturalmente sobre a influencia que exerce a mulher e sobre o modo por que é considerada e educada entre os diversos povos.

— Em meu paiz, disse o turco, a mulher é considerada um ente inferior e para evitar-lhe os desgostos inherentes á sua fraqueza de caracter, fechamol-a em casa. E' certo que em minha patria a polygamia é legal, antes assim que vemos esta mesma polygamia, praticada, como vós outros o fazeis, conculcando a moral e prostituindo a familia.

— Pois na minha patria, disse o inglez, a mulher tem um outro papel muito mais importante, actua na sociedade por dois modos, como

mãe de familia ou exercitando uma profissão liberal e intervindo ha dezoito annos na vida politica, e, como o sabe todo o mundo, a mulher ingleza, apesar d'esta dualidade, é uma excellente esposa.

— Na jovem America, disse o americano, que tomava parte na conversação, damos á mulher uma educação pratica, considerando-a nossas eguaes, tanto na actividade politica como no lar da familia, fazendo-a compartilhar dos nossos labores publicos e privados.

— Embora, disse por sua vez o francez, sou com muito gosto partidario da politica que levanta a mulher d'uma posição pueril, servil, futil ou humilhada. Que a mulher se torne tudo quanto possa ser por uma educação tão forte como a que é offerecida aos homens ; que o marido procure na mulher não um grande dote, mas uma companheira associada, que contribua com a sua arte, como com os seus cuidados aos encargos communs da casa da familia.

OVOS MOLLES

Tome-se uma libra de calda grossa e junte-se lentamente 24 gemmas de ovos e leve-se a fogo brando, mexendo-se sempre para não pegar; e quando tomar boa consistencia deixe-se esfriar e sirva-se em compoteira.

Este doce conserva-se, por muito tempo em potes de porcellana ou barrilinhos hermeticamente fechados.

BEIJINHOS DE MOÇA

Tome-se uma libra de amendoas piladas e bem pisadas, junte-se-lhe meio litro de leite e 500 grammas de assucar fino, e quando tudo estiver bem ligado formem-se pequeninos bolos e levem-se em bandejas a forno regular, e quando retirar-se do forno e ainda quentes passem-se esses bolinhos por assucar crystalisado e sirvam-se.

DEVERES DOS FILHOS

Não basta amarmos pae e mãe dentro em nosso coração; é necessario aproveitar todas as occasiões de mostrar e dar prova d'esse amor.

Nunca devemos ir contra a sua vontade. Nesta nossa attenção ou deferencia para com os nossos paes, está a sua felicidade e a nossa.

Porque embora ás vezes nos custe reprimir os nossos impetos ou contrafazer o nosso gosto, abençoado sacrificio é esse, que nos poupa quasi sempre longos arrependimentos.

Nunca nos devemos irar seja contra quem fôr: porque a ira turva a razão como a embriaguez; mas contra os nossos paes, basta uma palavra, um gesto de impaciencia para ser um crime.

Alguns desculpam-se dizendo que apezar d'esses repentés, não deixam de amar e respeitar seus paes.

Fraco amor e respeito o que se mostra em desattensões e offensas.

O trato das pessoas depende do agrado ; e até com os de fóra convém ser attencioso e affavel, que é o meio de grangear sympathias ; mas com as pessoas de casa é uma necessidade ser docil, agradavel, condescendente, principalmente com pae e mãe, a quem, de rastos que nós andassemos, nunca podiamos pagar tantas obrigações !

Por mais impertinentes que a idade ou a doença os torne, nunca em sua presença levantemos a voz ; nunca nos impacientemos com quem teve a paciencia de nos criar.

A mesma velhice é propensa á tristeza ; em vez de aggravar pudessemos nós descobrir todos os dias novos meios de distrahir e alegrar os nossos paes.

O filho assim extremoso basta a sua presença, para dar aos paes uma alma nova.

E cada sorriso que excita n'aquelles semblantes melancolicos, a cada palpitação de alegria que por sua causa anima aquelles corações, novas benções lhe choverão do céu.

CROQUETTES DE BACALHÃO

Tome-se bacalhão cozido e depois de preparal-o como indicamos para fazer os bolinhos de bacalhão junte-se-lhe a frio ovo bem batido, feito o que fazem-se os croquettes, dando-se-lhes a fôrma cylindrica, oval ou redonda e fritam-se em azeite ou banha passando-os em banho de ovo e farinha de trigo até adquirir uma capa mais ou menos consistente. A proporção da farinha de trigo

para esta capa é de uma colher das de sopa mal cheia para cada ovo.

Feitos os croquettes grupam-se, em um prato, enfeitando-se com galhos de salsa ou agrião.

FRITADA DE CAMARÃO

Refogue-se em uma frigideira camarões já descascados com sal, cebola secca e picada, salsa, banha e a manteiga ou soro da cabeça do mesmo camarão e quando já cozidos cubra-se tudo com ovo bem batido, cobrindo-se a frigideira com um texto cheio de braza vivas para cozer e corar a parte externa do ovo.

BOLINHOS Á JULIETA

Juntem-se 2 libras de farinha de trigo pe-neirada, 2 libras de assucar refinado, e 24 gem-mas de ovos batidos e sova-se bem esta massa até ponto de bolha ; encham-se pequeninas fôr-mas bem untadas de manteiga e levem-se a forno regular.

PODIM DE AMENDOAS

Tomem-se 2 libras de assucar limpo e levem-se ao fogo até o ponto de espadana e juntem-se n'este momento 2 libras de amendoas piladas e bem soccadas em um gral de pedra, e 24 gem-mas de ovos bem batidas e, depois de tudo bem ligado, enchem-se as fôrmas que devem ser bem

F. 15

untadas de manteiga sem sal e leve-se a forno regular para cozer e corar, cobrindo-se as fôrmas com papel ou folhas de bananeira.

PODIM Á SENADOR

Tomem-se 50 grammas de maizena e juntem-se-lhes 6 gemmas de ovos bem batidos, 25 grammas de manteiga, 1 garrafa de leite, assucar quanto adoce, e, depois de tudo bem batido e ligado, juntem-se algumas gottas de agua de flôr de laranjeira, feito o que encham-se as fôrmas, que devem estar bem untadas, e levem-se a forno regular.

AS TRES GOTTAS

Alba, a boa fada protectora das noivas, Alba, que mora na pupilla azul das virgens sem peccado, passando uma manhã junto de uma camelia, ouviu o seu nome pronunciado por tres gottas tremulas. Approximou-se e pousando no coração da flôr perguntou carinhosa:

— O que quereis de mim, gottas brilhantes.

— Venhas decidir uma questão, disse a primeira.

Propõe-n'a.

Somos tres gottas diferentes, oriundas de diversos pontos; queremos que nos digas qual de nós vale mais, qual a mais pura.

— Aceito, falla tu, gotta brilhante.

E a primeira gotta, tremula, fallou.

Eu venho das nuvens altas — sou filha de grandes mares. Nasci no largo oceano, antigo e forte. Depois de visitar praias e praias, depois de andar envolta em mil porcellas uma nuvem sorveu-me. Fui ás alturas onde brilha a estrella e rolando de lá, por entre raios, cahi na flôr em que descanso agora. Eu represento o oceano.

— Agora é a tua vez, gotta brilhante, disse a fada á segunda.

— Eu sou o rocio que alimenta os lyrios; sou irmã dos luares opalinos; filha das nevoas que se desenrolam quando a noite escurece a natureza. Eu represento a madrugada.

— E tu? perguntou Alba á mais pequena:

— Eu nada valho.

— Falla, de onde vens?

— Dos olhos de uma noiva, fui sorriso, fui crenças, fui esperança, mais tarde fui amor—hoje sou lagrima.

As outras riram-se da pequena gotta, e Alba, abrindo as azas, tomou-a comsigo e disse:

Esta é a de mais valor, esta é a mais pura.

— Mas eu fui oceano!...

— E eu fui atmospheria...

— Sim, tremulas gottas—mas esta foi coração... e desapareceu no azul, levando a gotta humilde.

LICÔR DE PECEGOS

Escolhem-se pecegos mais carnudos, em estado perfeito de maturação, e depois de limpos ralam-se n'um ralador até o caroço.

Depois de estar toda a polpa reduzida a massa, metta-se n'uma vasilha coberta com um panno, pelo espaço de 24 horas, mexendo a dita massa varias vezes.

No fim do tempo marcado, vasa-se esta massa para dentro de um garrafão, cobrindo-se de alcool de 30°, até ficar uma polegada acima da massa, depois d'esta feita deixa-se descansar pelo espaço de oito dias.

Passado este tempo, exgotta-se o alcool perfeitamente, e a massa restante leva-se a uma prensa afim de soffrer uma forte pressão

O liquido que foi expremido junta-se ao outro que já se tenha escoado, juntando-se-lhe assucar refinado na razão de vinte onças para cada camada de alcool (sendo o assucar de caixa, basta só 18 onças), juntando-se então agua equivalente à quarta parte do alcool.

Em seguida deita-se-lhe 2 oitavas de canella em pó e meia oitava de cravo da India, para cada camada de alcool, como já fica dito, e deixa-se descansar tudo pelo espaço de um mez.

Depois escôa-se, separando-se-lhe o pó que tiver formado, filtra-se por tres vezes, e se este licôr precisar de mais agua ou assucar, deita-se-lhe a quantidade que fôr necessaria.

E' d'esta fôrma que se fabrica o licôr de damascos, peras, ameixas, etc.

XAROPE DE MARMELLO

Tomam-se 6 marmellos grandes e depois de descascados e partidos levam-se ao fogo em uma

cassarola com 2 litros e meio d'agua com os caroços e miolo e deixa-se ferver tudo, até ficar quasi delido; feito o que cõa-se e depois de um repouso de 24 horas cõa-se novamente e volta ao fogo com 2 libras e meia de assucar refinado e deixam-se ferver, até chegar ao ponto de xarope.

AGUA SEDATIVA

Ammoniac liquido 60 grams.; alcool 10 grams.; sal de cosinha 60 grams.; agua commun 1,000 grammas.

MOLHO CLARO

Prepara-se «este molho» com as aparas de costelletas, de *filets* e de qualquer carnes que tenham de servir em outros guisados, miudos de aves, toucinho, fiambre, cebolas, cenouras, alho, cravo, salsa, cebolinha, sal e outros condimentos.

Leva-se tudo ao fogo e a secco, deixando a carne e as verduras dar todo o caldo, o que se conhece pela adherencia do liquido à caçarola.

Molha-se então com agua quente na quantidade que se julgar conveniente para um molho mais ou menos espesso. Volta ao fogo para acabar a cocção o serve-se depois de passado por peneira de seda ou panno fino.

POMADA PARA DESTRUIR A CASPA

Sementes de cevadinha pulverisada 5 grams.,
unguento simples 50 grammas.

Misture. Unta-se a pelle da cabeça com esta pomada, tendo cortado antes os cabellos á escovinha. Lava-se depois a cabeça com sabão e agua.

AGUA DA BELLEZA

As senhoras que quizerem conservar a belleza e alvura, o brilho da cutis, do rosto, do collo e dos braços, basta prepararem e usarem a agua assim composta: dissolve-se n'um litro de agua de rosas 2 onças de pó de borax e 4 de tintura de benzoe e quando se houver de usar, sacuda-se bem o liquido.

Applica-se com uma esponja fina e emquanto não houver seccado de todo o rosto, não se deve apanhar ar.

SUOR DOS PÉS

E' regulamento no exercito da Prussia polvilhar os pés com a seguinte mistura: acido salicilico 3 grams., amido 10 grams., talco 87 grammas.

ALFORGE DA MORAL

Quem nada merece contenta-se com pouco.

Bemdize a Deus pelo que tem e confia em Deus pelo que falta.

Se não podemos conformar nosso estado com os nossos desejos, procuremos conformar os nossos desejos com o nosso estado.

Se um homem não se conforma com seu estado actual, tão pouco fará com o estado que anhela.

Reprehender pequenas faltas com excessiva vehemencia é tão absurdo como sacudir um martello na cara de um amigo para espantar uma mosca.

CALDO DE SUBSTANCIA

Misturem-se oito ovos em dez colheres de caldo de carne, um pouco de nozmoscada e sal, ponha-se depois esta mistura em uma sopeira de louça, dentro de um tacho com agua fervendo até endurecer; tira-se com uma colher, pequenas porções d'esta massa, que se deita em caldo quente na occasião de servir-o à mesa.

CALDO DE FRANGO PARA DOENTE

Coze-se o quarto de uma franga (não muito gorda) em uma garrafa de agua, com pouco sal e uma folha de salsa; passada uma hora, junta-se-lhe uma fatia de pão e um galho de hortelã, tira-se do fogo e ministra-se ao enfermo.

CALDO SUBSTANCIAL

Cose-se a carne de uma gallinha, como quando se quer fazer uma sopa ; e depois de se terem posto os temperos, para engrossar o caldo, junta-se-lhe uma colher de polvilho, desfeito em duas chicaras de agua fria, 2 gemmas de ovos, dissolvidas em quatro colheres de vinagre, ou em sumo de limão gallego.

PODIM DE LUXO

A uma garrafa de leite juntem-se 500 grammas de farinha de trigo peneirada, 250 grammas de boa manteiga, 250 grammas de passas de Coryntho, 125 grammas de assucar refinado, 12 gemmas de ovos e oito claras batidas, nozmoscada e gengibre em pó, e sal quanto tempere, e, depois de tudo bem misturado e batido, leve-se a uma fôrma bem untada de manteiga, juntando-se-lhes dous ou tres calices de bom Cognac e deixe-se coser em banho-maria por 3 horas.

BOCADINHOS DE BINOCA

Tomem-se 500 grammas de pinhão já cosido e passado por peneira fina e juntem-se-lhe 500 grammas de assucar, 125 grammas de boa manteiga, cravo e canela quanto tempere e 12 gemmas de ovos batidas como para pão de Loth ; depois de tudo bem ligado, bote-se em fôrmas untadas de manteiga e leva-se a forno brando.

ALIMENTAÇÃO DO RECEMNASCIDO

O recém-nascido não é um ente novo, continua apenas a existencia que no utero materno já tinha ha 9 mezes.

Na vida uterina alimenta-se com o sangue materno por meio da *placenta*.

O ar ambiente basta para alimentar nos tres dias o recém-nascido, sendo condemnavel o assodamento que ha entre nós para alimentar-o os tres primeiros dias.

Um pouco d'agua com assucar basta para a sua alimentação n'este momento.

O novo ambiente em que se acha o recém-nascido dá actividade a órgãos que na vida uterina estiveram parados, os pulmões dilatam-se e estão muito sujeitos ao resfriamento, precisando todo o cuidado para evital-os.

O leite materno ou da ama basta para alimentar e fortalecer o recém-nascido, e durante o primeiro semestre deve-se fugir de ministrar-lhe outro qualquer alimento, pois poderá trazer consequencias fataes.

OVOS

Os ovos têm um importante papel na alimentação.

Quanto mais fresco fôr o ovo tanto mais facil será sua digestão.

A qualidade dos ovos varia segundo a nutrição da gallinha de que provém o grão de sua frescura.

O peso médio de um ovo é de 60 grammas, tendo a casca 6 grammas, a gemma 18 grammas e a clara 36 grammas.

A gema contém pouco menos de metade de seu peso em agua e a clara 80 partes d'agua e 20 de albumina.

BAROMETRO ECONOMICO

Ponham uma sanguesuga em um frasco de vidro branco que possa conter meio litro de agua e antes largo do que estreito. Cubram o orificio com um pedaço de panno, cujo tecido não seja muito apertado e terão um barometro muito commodo e que não exigirá outro trabalho do que renovar a agua cada doze ou quinze dias.

Se a sanguesuga está enrolada sobre si mesma e sem movimonto no fundo do bocal: bom tempo.

Se a sanguesuga sóbe à superficie da agua: máo tempo, chuva.

Se a sanguesuga percorre o frasco com violencia extrema: muito vento.

Se a sanguesuga tem convulsões: tempestade.

LEITE DE GALLINHA

Tome-se uma gemma de ovo dissolva-se em agua morna, junte-se-lhe assucar quanto baste e aromatise-se com agua de flôr de laranja ou outro qualquer aroma.

Dê-se ás colheres contra as irritações dos pulmões e dos bronchios.

LEITE

E' o alimento por excellencia para os recém-nascidos e para os convalescentes por ser um alimento completo.

O leite varia de sabor e de valor nutritivo, segundo o animal que o produz e a alimentação d'este.

O leite contém : assucar, gordura, caseina, lactose, phosphato de cal, de magnesia, chlorureto de sodio, carbonato de soda, agua e saes.

O leite de jumenta é mais digestivo e menos nutritivo que o de vacca ; o de cabra embora contenha acido luzeico é bastante digerivel ; o da mulher é mais digerivel que o de vacca, contendo tanta lactose e caseina como este.

O leite da ovelha é rico em manteiga e caseina e o da egua é pobrissimo em manteiga.

O leite de vacca, que é o mais empregado na alimentação, contém : manteiga, assucar de leite, materia caseosa e agua.

Para verificar se o leite contém agua introduz-se n'elle uma agulha e se ao retirá-la estiver limpa o leite é puro e se ficar pendente na ponta uma gota tem agua.

XAROPE DE LIMÃO

Espreme-se uma porção de limões azedos, coa-se o sumo, e dá-se-lhes uma fervura em uma cassarola de ferro estanhado ou esmaltado; deita-se depois em um vidro e passadas 24 horas,

filtra-se pondo-se o liquido na cassarola e a cada libra de sumo, junta-se libra e meia de assucar claro e refinado ou assucar em pedra ; dá-se duas fervuras, depois de dissolvido, coa-se e guarda-se.

AGUA DE ROSAS

Petalas de rosa pallida contusas 10 kilograms. ;
agua quantidade sufficiente.

Destille a fogo brando até obter 10 kilograms.
de producto.

BOLOS DE FARINHA

Uma libra de farinha de trigo, meia libra de assucar e meia libra de manteiga. Bate-se tudo até ficar como crême e junta-se mais meia libra de noz-moscada ralada. Depois da massa bem ligada e macia, estende-se e corta-se do feitio e grossura que se quizer e leva-se ao forno, que deve ser bastante quente.

FABRICO DO PÃO

Para a boa dona de casa, especialmente para aquellas que habitam o interior onde a obtenção do pão fresco é ás vezes difficil, e que dispondo de um pequeno forno queira fabricar o pão para sua casa, damos em seguida uma receita facil de ser executada, com a qual fabricará pão saboroso e economico, pois com ella obterá um rendimento de mais de 25 por cento sobre o pão fabricado por qualquer outro modo.

Tome-se uma libra de farinha de *afrecho* (farelo ou semente), e faça-se ferver durante uma hora em 40 quartilhos de agua, tendo-se o cuidado de mexer sempre enquanto ferve, para que não pegue no fundo da vasilha, feito o que, cõa-se por um panno ou sacco, espremendo-se bem, e ao liquido ainda quente junte-se tanta farinha de trigo quanto baste para fazer a massa, que em seguida é bem sovada.

Com esta massa pode-se fazer não só pão como excellentes roscas.

MASSA DE AMENDOAS

Amendoas amargas descascadas.	6 onças.
Fariuha de arroz	2 »
Lyrio florentino em pó	1/2 onça.
Carbonato de potassa.	2 oitavas.
Espirito de jasmim.	3 oitavas.
Essencia de rosas.	10 gottas.
» » meroli	10 »

Pisem-se amendoas descascadas em gral de marmore, juntando-se-lhe pouco a pouco alguma agua, para fazer uma pasta molle, junte-se depois a farinha de arroz e o lyrio, e misture-se tudo; dissolva-se o carbonato de potassa em uma pouca d'agua de rosas, deite-se a solução sobre a pasta, e incorpore-se n'ella.

Junte-se successivamente, e por pequenas porções, o espirito de jasmim, misturado com os oleos essenciaes.

Estando tudo bem misturado, metta-se a pasta em um vaso bem fechado. Se o liquido não bastar

para fazer uma pasta de consistencia conveniente, junte-se-lhe agua em quantidade sufficiente.

A MULHER E A IMPRENSA

Eis como a distincta escriptora Revocata de Mello, indica o papel que cabe a cada um d'esses grandes factores das evoluções sociaes :

Dois são os poderosos elementos das evoluções humanas na tragedia da vida.

A mulher e a imprensa.

A mulher é a existencia toda do homem, o sanctuario do amor, a brandura e a sensibilidade consubstanciadas.

A imprensa é o resultante do encontro das faculdades, o motor gigantesco da civilização dos povos, a atalaia das liberdades publicas.

A mulher educando a infancia no lar, estabelece os fundamentos solidos da moralidade da familia, estreita os élos que a prendem aos filhos, fórma os verdadeiros cidadãos, e fixa na sua frente a corôa triumphal que a eleva até Deus.

A imprensa, instruindo a juventude e illustrando a sensibilidade, rompe as brumas da ignorancia, que é a trave do indifferentismo e illuminando a estrada da honra e do dever, proclama as virtudes, proffiga os vicios e condemna os crimes das sociedades.

Ambas produz a revolta contra o germen do mal; ambas têm deveres sagrados a cumprir; ambas trabalham pela grandeza da patria;

ambas marcham para o marco sublime que as gerações successivas anciam chegar:—a perfectibilidade.

Ambas são irmãs na idéa; irmãs são também na acção;—uma, porém, actua directamente sobre os individuos, a outra sobre a humanidade.

PRESERVATIVO CONTRA O BOLOR

São sem numero os objectos que se estragam quotidianamente com o bolor.

Citaremos os que nos vêm agora á lembrança, como sejam: a colla, a tinta, os couros, os livros, os alimentos, etc.

Os agentes que operam com mais efficacia sobre o principio destruidor são os oleos essenciaes.

Collocando-se em um vaso com colla um pouco de oleo de terebenthina e cobrindo a colla, se conservará no mesmo estado em que se achava e sem a menor alteração nem bolor

Para a tinta deite-se algumas gottas de oleo de alfazema ou de cravo, e a tinta ainda que esteja no tinteiro muito tempo não criará bolor.

Outra qualquer essencia produz o mesmo effeito.

Com os calçados pode-se fazer o mesmo, usando-se de preferencia da essencia de terebenthina.

Algumas gottas d'esse oleo bastam para preservar do bolor os livros de uma estante ou bibliotheca.

As collecções zoologicas podem-se conservar com o mesmo oleo, bastando para isso suspender-se no logar uma pequena bexiga com esta essencia.

A naphtalina tambem serve para o mesmo fim e mais ainda para evitar a putrefacção, de que o bolor é as vezes um indicio.



RANÇO DA MANTEIGA

Deita-se na manteiga sufficiente quantidade de agua com 25 ou 30 gottas de chlorureto de calcio para duas libras de manteiga, e deixe-se saturar por uma ou duas horas.

Torne-se a bater de novo simplesmente em agua, o que feito terá a manteiga perdido todo o ranço e ficará fresca.

O chlorureto de calcio não sendo nocivo à saude, pode-se, sem inconveniente, augmentar-se a dôse, embora esteja provado por muitas experiencias que para duas libras de manteiga não é preciso dôse maior do que a que determinamos.



INDICE

A

Abcesso do peito	29
Abcessos subcutaneos no peito	104
Abelhas e marimbondos	168
Abolição, batatas á,	20
Absyntho de saude	139
Acção do fogo e da agua, massa que resiste a,	83
Aço, ferrugens do,	137
Agradar, vestir e saber viver, arte de,	30
Agua	192
Agua cosmetica.	75
Agua da belleza	230
Agua de alface.	216
Agua de colonia	167
Agua de colonia anti-septica	207
Agua de flôr	192
Agua de flôr de laranja	152
Agua de Hebe	47
Agua dentrificia alcalina.	184
Agua de ouro.	207
Agua de Plombières	197
Agua de Portugal.	89
Agua de rosas.	236
Agua forte, gravura a,	161
Agua luminosa.	115
Agua, massa que resiste á acção do fogo e da,	83
Agua miraculosa	84
Agua Rainha da Hungria.	82
Aguardente, defecação da,	112

Aguardente, desinfecção da,	142
Água real de Montpellier.	143
Águas de poços, purificação das,	84
Água sedativa.	229
Água vegeto-mineral.	206
Aipim, bolo de,	174
Alcatrão, pastilhas de,	38
Alcool, destillação do,	142
Alcool e azeite.	41
Alface, água de.	216
Alforge da moral 43, 73, 101, 130, 156, 182, 201 e	230
Algodão preparado.	40
Alimentação.	186
Alimentação do recém-nascido.	233
Alma e corpo, hygiene da,	66
Almiscoar liquido	107
Ama de leite, deveres da,	129
Amamentação artificial	125
Amamentação materna	127
Amas de leite 59 e	149
Amas, falta de leite nas,	118
Ambar, essencia de,	107
Ambar, extracto de,	107
Amendoada	207
Amendoas, bolo de,	198
Amendoas, licôr de,	60
Amendoas, massa de,	237
Amendoas, pasta de,	110
Amendoas, pó de,	185
Amendoas, podim de,	225
Americana, cataplasma,	39
Americana, sopa,	43
Amigo, jogo do,	174
Amor, bolos de, 157 e	170
Amor, mendigo por,	78
Anemia das crianças, banho contra a,	202
Anil	220
Anil camphorado	220
Animal, conservação da colla,	115
Anisette, licôr de,	219
Anti-nevralgico.	162

Anti-neuralgico, linimento,	47
Aparadores, contra as formigas dos,	95
Aposento para o parto.	171
Araçás, geléa de,	191
Arenques, salada de,	132
Ar e sol	194
Ar, insalubridade do,	212
Armas, brilho das,	72
Aroma do café.	58
Aromatico, banho,	97
Ar, purificação do.	57
Arroz, bolo de,	87
Arroz, pó de,	58
Arroz, torta de,	27
Arte de vestir, agradar e saber viver	30
Artificial, champagne,	105
Arvores, limpeza das,	91
Asseio da bocca. 98 e	147
Assetinamento e brilho da pelle.	24
Assucar aromatisado	153
Assucar côr de rosa	194
Assucar verde	60
Asthma, contra a,	108
Azeite e alcool.	41

B

Bacalhão, croquettes, de	224
Bacalhão, escolha do,	114
Bacalhão, vehiculo para oleo de figado de.	147
Balança, bolos de,	46
Bala, ponto de,	76
Banha, ranço da,	94
Banho aromatico	97
Banho contra a anemia das crianças.	202
Banhos	212
Barometro economico.	234
Barro, vasilhas de,	73
Bastão, dansado,	143
Batata, conservação da,	89
Batatas á abolição	20

Batatas, pirão de,	183
Baunilha, extracto de,	45
Behedeira, cura da,	198
Beijinhos de moça.	223
Beijo e a esmola, o,	63
Belleza, agua da,	230
Belleza das mãos	146
Benzina e magnesia para tirar nodoas	67
Beri-beri.	231
Berlinda, estar na,	36
Betume de Dibl.	100
Betume hydraulico.	168
Betume universal	140
Bico do peito, ulcerações.	65
Bifes de porco	203
Bifes panados de vitella.	157
Binoca, bocadinhos de,	232
Biscouto à la kermesse	45
Biscoutos de coalhada.	63
Biscoutos de polvilho.	174
Biscoutos de polvilho com cará.	62
Biscoutos vermifugos.	141
Bocca, asseio da,	98 e 147
Bocadinhos de Binoca.	232
Bocado bom.	173
Bocado de frade	206
Bolacha de carne.	164
Bolinhos á Julieta.	225
Bolinhos de Nhônô	44
Bolo de aipim	174
Bolo de amendoas.	198
Bolo de arroz	87
Bolo de leite.	87
Bolo de maizena	87
Bolo Nhônô.	173
Bolor, preservativo contra o,	238
Bolos de amor.	157 e 170
Bolos de balança	46
Bolos de farinha	236
Bolos fofos	86
Bom bocado.	173

Bom cimento	122
Bom tom, grude do,	170
Borrões de tinta.	80
Brazileira, café com leite á,	178
Brazileira, coagem do café á,	17
Brazileira, fatias á,	138
Bralileira, podim á,	75
Brazileira, sopa,	29
Brazileiras	86
Brilhante, luz,	99
Brilho das armas	72
Brilho do engommado.	107
Brilho e assetinamento da pelle.	24
Brilho e coloração do ouro	167
Brilho e pureza do engommado.	61
Broas á ingleza.	19
Broinhas d'ovos.	44
Bronchite, mistura contra a,	213
Bronzear figuras de gesso, para,	82
Bronze florentino	106
Buracos nos dentes.	96

C

Cabeça, "defluxo" da,	214
Cabeça, dôres de,	28
Cabeça, limpeza da,	96
Cabello, ponto de,	60
Cabello, queda do,	137
Cabellos brancos	120
Cabellos castanhos.	20
Cabellos, conservação dos,	164
Cabellos pretos	108
Cabellos, queda dos,	166
Caça facillima	207
Cache-nez de lã branca e mantilha, lavagem de,	94
Cachumbas, cura das,	145
Café, aroma do,	58
Café, coagem do, á brazileira,	17
Café com leite á brazileira	178
Café, extracto d',	153

Café, licôr de,	188
Café torrado á mineira	191
Café, xarope de,	216
Cajus, licôr de,	178
Calçado de verniz, conservação do,	200
Calçado, graxa para,	208
Calçado impermeavel	78
Calças, joelheira nas,	46
Calda, orchata em,	218
Calda para licores brancos	189
Calda para licores coloridos	76
Caldo de frango para doente.	231
Caldo de substancia	231
Caldo gordo	88
Caldo substancial	237
Callos dos pés	191
Calor vital e pulso nas crianças.	178
Camarão, fritada de,	225
Capa parda	32
Cará, biscoitos de polvilho com,	62
Caril de gallinha	18
Carioca, pastellão,	183
Carne, bolacha de,	164
Carne cearense.	159
Carne, panquecas de,	41
Carne, pão de,	90
Carne, salga de,	160
Carne secca com vagens	220
Carnes, salga das,	18
Casas, desinfectante para,	169
Caspa, pomada para destruir a,	230
Castanhos, cabellos,	20
Cataplasma americana.	39
Cebolas recheiadas.	103
Chá, licôr de,	23
Champagne artificial	105
Champagne de passas.	125
Chapéos, lustro dos,	139
China, colla da,	181
Chocolate de padre.	189
Chapéos de palha, lavagem dos,	167

Chocolate de saude.	26
Chocolate, modo simples de conhecer as fal- sificações do,	199
Cidrão	61
Cimento bom	122
Cimento economico.	166
Cimento par amadeira.	83 e 201
Cisco nos olhos.	203
Citrica, limonada	40
Coagem do café á brazileira.	17
Coalhada, biscoutos de,	62
Cobre, limpeza do,	85 e 172
Cold cream	82
Colla animal, conservação da,	115
Colla aristocratica	152
Colla, conservação da,	160
Colla da China.	181
Colla dos forradores	165
Collagem de couros e correias	144
Colla secca	124
Collodio antigottoso	216
Collyrio para inflamação de olhos.	204
Coloração da madeira.	146
Coloração e brilho do ouro.	167
Coloração das faces	189
Coloração das flores de escama.	190
Coloração dos moveis.	168
Coloridos, calda para licores,	76
Compota, tortinhas de,	24
Concertar a roupa, modo simples de,	195
Concerto das louças	166
Conservação da batata.	89
Conservação da colla	160
Conservação da colla animal.	115
Conservação da manteiga.	158 e 188
Conservação da pelle.	77
Conservação das cordas	70
Conservação das flores.	71
Conservação dos fructos	124 e 153
Conservação das nozes	133
Conservação das uvas.	84

Conservação do calçado de verniz.	200
Conservação dos cabellos.	164
Conservação dos fructos.	140
Conservação dos ovos.	154
Conservação e liquefação do leite	159
Conservação e transporte das laranjas.	35
Contra a asthma	108
Contra a diphteria.	215
Contra a febre.	214
Contra a gengivite.	111
Contra as diarrhéas	27
Contra as formigas dos aparadores.	95
Contra a tosse.	162
Contra callos	163
Contra envenenamentos	32
Contra os cravos	119
Convulsões nas crianças	100
Cordas, conservação das,	70
Côr de rosa, assucar,	194
Côr do marfim.	172
Corpo e alma, hygiene da,	66
Corpos estranhos dos olhos.	208
Correias e couros, collagem das,	144
Correntes de ouro.	204
Corysa, pós contra o,	154
Cosmetica, agua,	75
Cosmetico liquido.	63
Couros e correias, collagem de,	144
Crayo, licôr de,	191
Cravos, contra os,	119
Crème italiano.	19
Crescimento.	185
Crianças, banho contra a anemia das,	202
Crianças, calor vital e pulso nas,	178
Crianças, convulsões nas,	100
Croquettes de bacalhão	224
Culto domestico.	56
Cupim, destruição do,	21
Curação, licôr,	41
Cura de bebedeira.	198
Cura da enxaqueca	162

Cura da intermittente.	38
Cura das cachumbas.	145

D

Dansa do bastão.	143
Defecação da aguardente.	112
Defluxo da cabeça.	214
Dentes, buracos nos,	96
Dentição, diarrhéa na,	117
Dentição primeira.	21
Dentição segunda.	64
Dentição, vomitos na primeira,	117
Dentrificio, pó,	98
Desaparição instantanea das nodoas.	145
Desinfecção das materias fecaes.	188
Desinfecção da aguardente	142
Desinfectado e inexplorivo, kerosene,	99
Desinfectante	138
Desinfectante para casas.	169
Destillação do alcool.	142
Destruição das moscas.	138
Destruição das verrugas.	80
Destruição do cupim.	21
Deveres da ama de leite.	129
Deveres dos filhos.	223
Deuses, sopa dos,	19
Dyspepsia gastralgica.	215
Diarrhéa, contra a,	27
Diarrhéa na dentição.	117
Dihi, betume de,	100
Diphtheria, contra a,	215
Doce de uvas	75
Doente, caldo de frango para,	231
Doentes, quarto dos,	23
Dores de cabeça.	28
Dores do estomago.	34

E

Educação das filhas.	91
Educação na família	68
Elixir de longa vida.	219
Elixir odontalgico.	192
Elixir santo.	34
Elixir tonico laxativo.	24
Embalsamar, liquido para,	77
Empola nos pés.	209
Emulsão de oleo de ricino	220
Engommado, brilho do,.	107
Engommado, brilho e dureza do,	61
Envenenamentos, contra,	32
Enxaqueca, cura da,	162
Erupção cutanea	37
Ervilhas frescas.	158
Erysipela.	32
Escama, coloração das flores de,	190
Escolar, taboa	96
Escolha da habitação.	177
Escolha do bacalhão.	114
Esfriamento dos liquidos.	163
Esmola e o beijo, a,	63
Espasmos nervosos.	20
Espetada de rim e fiambre	221
Essencia de ambar	107
Essencia de sabão para tirar nodoas	95
Essencia napolitana	107
Essencia oriental	79
Estar na berlinda.	36
Estomachicos, pós,.	100
Estomago, dores do,	34
Ether e as queimaduras.	80
Etiquetas de jardim.	110
Extracto de ambar.	107
Extracto de baunilha.	45
Extracto de café.	153

F

Fabrico do pão.	236
Fabrico dos presuntos.	81
Faces, coloração das.	189
Falsificações do chocolate, modo simples de conhecer as,	199
Falta de leite nas amas.	118
Familia, educação na,	68
Familia, poder da,	109
Farinha, bolos de,	236
Fatias á brazileira.	158
Febre, contra a,	214
Febre, pilulas contra a,	152
Ferro, limpeza de objectos de,	35
Ferro, sapecado do,	34
Ferrugem do aço.	137
Fiambre e rim, espetada de,	221
Figado de bacalhão, vehiculo para o oleo de,	147
Figado de vitela á poloneza.	35
Figuras de gesso, para bronzear,	82
Filet hungaro	40
Filhas, educação das,	91
Filhos, deveres dos,	223
Filós e rendas, lavagem de,	123
Fio brando, ponto de,	189
Fios dos tecidos.	209
Fitas enxovalhadas.	33
Flanella, lavagem da,	137
Flanella, lavagem da roupa de,	17
Flôr, agua de,	192
Flôr de laranja, agua de,	152
Florentino, bronze,	106
Flores, conservação das,	71
Flôres de escama, coloração das,	190
Flôres frescas	144
Fluminense, punch á,	178
Fofos, bolos,	86
Fogagem.	64
Fogarços coloridos.	39
Fogo massa que resiste á acção da agua e do,	83

Formigas dos aparadores, contra as,	95
Forradores, colla dos,	165
Frade, bocado de,	206
Frade, petisco de,	218
Frango para doente, caldo de,	231
Frangos, pombos ou perdizes recheiados.	74
Frieiras	182
Frieiras, linimento contra as,	124
Fritada de camarão	225
Fructas, conservação das,	140
Fructos, conservação dos, 124 e	153
Fructos, os,	210
Fumo, luz sem,	197
Fumo, mel de,	99

G

Gallinha, caril de,	18
Gallinha cozida e pirão.	43
Gallinha, leite de,	234
Gargarejo estimulante.	31
Garibaldi, podim á,	103
Garrafas, lavagem das,	188
Garrafas, limpeza das,	112
Gelêa de araçás.	197
Gelêa nutriente.	198
Gengivite, contra a,	111
Gesso, para bronzear figuras de,	82
Glycerina, loção de,	185
Gomma arabica fluida.	184
Gomma, xarope de,	206
Gordo, caldo	88
Gordura, nodoas de,	145
Gravidez, hemorragia durante a,	118
Gravura a agua forte.	161
Gravura, limpeza das,	38
Gaxa para calçado.	208
Grude do bom tom.	170

II

Habitação, escolha da,	177
Halito máo	46
Hebe, agua de,	47
Hematuria ou urinas de sangue.	122
Hemorragias durante a gravidez.	118
Horta e jardins, tutores para,	153
Humidade	67
Hungria, agua rainha de,	82
Hydropesia	204
Hygiene de pelle	39
Hygiene das senhoras gravidas	147
Hygiene do corpo e da alma.	66

I

Impermeabilidade do papelão	181
Impermeaveis, tecidos,	70
Impermeavel, calçado,	78
Impermeavel, verniz,	115
Imprensa e a mulher, a,	238
Inexplosivo e desinfectado, kerosene.	99
Inflammação das palpebras.	98
Inflammação de olhos, collyrio para,	204
Inflammação dos olhos	60
Ingleza, broas á,	19
Intermittente, cura da,	38
Insalubridade do ar	212
Iodoformio, pomada de,	216
Isca, papel	217
Italiano, crême,	19

J

Jardim, etiquetas de,	110
Jardins e hortas, tutores para,	153
Joelheira nas calças.	46
Jogo do amigo.	174
Jóias de ouro, limpeza das,	123
Julietta, bolinhos á,	225

K

Kermesse, biscoitos à la,	45
Kerosene inexplorivo e desinfectado	99

L

Labios, pomada para os,	134
Lã branca, lavagem de mantilhas e cachenez de,	94
Ladrilhos, lavagens dos,	113
Lã, lavagem da roupa de,	114
Lama, manchas de,	108
Lapis para tirar tinta.	65
Laranja, agua de flôr de,	152
Laranjas, conservação e transporte das,	35
Laranjas, licôr de,	17
Laranja, xarope de,	152
Lavagem da flanela	137
Lavagem da roupa.	59
Lavagem da roupa de flanela.	17
Lavagem da roupa de lã.	114
Lavagem das garrafas.	188
Lavagem de filôs e rendas	123
Lavagem de mantilhas e cachenez de lã branca.	94
Lavagem dos chapêos de palha.	167
Lavagem dos ladrilhos	113
Leite.	235
Leite à brasileira, café com,	178
Leite, amas de,	59 e 149
Leite, bolo de,	87
Leite, conservação e liquefação do,	159
Leite de gallinha	234
Leite, deveres da ama de,	129
Leite nas amas, falta de,	118
Leite nas queimaduras	196
Leite em pó.	142
Leite, omelette de,	133
Leite purgativo.	161
Lepra das roseiras.	28
Licôr curação	41
Licôr de amendoas.	60

Licôr de anisette	219
Licôr de café	188
Licôr de cajus	178
Licôr de chá.	23
Licôr de cravo	191
Licôr de laranjas	17
Licôr de morango.	71
Licôr de pecego	193 e 227
Licôr de Warner.	122
Licôr digestivo.	144
Licôres brancos, calda para,	189
Licôres coloridos, calda para,	76
Limão, utilidade do,	93
Limão, xarope de,	235
Limões frescos	72
Limonada citrica	40
Limpeza da cabeça.	96
Limpeza da prata	181
Limpeza da prata lavrada.	203
Limpeza das arvores.	91
Limpeza das garrafas.	112
Limpeza das gravuras.	38
Limpeza de joias de ouro.	123
Limpeza de objectos de ferro.	35
Limpeza do cobre.	85 e 175
Limpeza do marmore.	169
Limpeza dos moveis	169
Linimento anti-nevralgico	47
Linimento contra a sarna.	217
Linimento contra as frieiras.	124
Liquefação e conservação do leite	159
Liquido, almiscar,	107
Liquido para embalsamar.	77
Liquidos, esfriamento dos,	163
Loção de glicerina	185
Lochios ou parto	116
Longa vida, elixir de,	219
Loucas, concerto das,	166
Louça, vidrado da,	165
Luminosa, agua,	115
Lustro dos chapéos.	139

Luxo, o,	120
Luxo, podim de,	232
Luz brilhante	99
Luz economica.	119
Luz sem fumo.	197
Luz solar	211

M

Madeira, cimento para	83 e 201
Madeira, coloração da,	146
Magafagafa	25
Magnesia e benzina para tirar nodoas	67
Maisena, bolo de,	87
Manchas de lama	108
Manjar de noiva	103
Manteiga, conservação da,	158 e 188
Manteiga falsificada	136
Manteiga, ranço da,	240
Manteiga rançosa	160
Mantilhas e cache-nez de lã branca, lavagem de,	94
Manuscriptos, restauração dos,	135
Mão halito	46
Mãos, bellezas das,	146
Mãos, verrugas das,	205
Marfim, côr do,	172
Marimbondos e abelhas	168
Mariscos	137
Marmello, xarope de,	228
Marmore, limpeza do,	169
Massa de amendoas	237
Massa phenicada	98
Massa que resiste á acção do fogo e da agua.	83
Materias fecaes, desinfeccção das,	189
Mel de fumo.	99
Mendigo por amor.	78
Miraculosa, agua,	84
Mistura contra a bronchite	213
Moça, beijinhos de,	223
Modo de conhecer as falsificações do chocolate	199
Modo simples de concertar a roupa.	195

Molho claro	226
Molho picante	190
Montpellier, agua real de,	142
Moral, alforge da, 43, 73, 101, 130, 156, 182, 201 e	230
Morango, licôr de,	71
Morte aos ratos.	72
Moscas, destruição das,	138
Moveis, coloração dos,	168
Moveis, limpeza dos,	169
Moveis, sabão para,	139
Mulher e a imprensa, a,	238
Mulher na roça.	48
Mulher na sociedade moderna, a,	221

N

Nabos recheiados	42
Napolitana, essencia	107
Nervosos, espasmos	20
Nevralgia facial	156
Nevralgico, linimento anti,	47
Nhônho, bolinhos de.	44
Nodoas	134
Nodoas de gordura.	145
Nodoas, desappareição instantanea das.	145
Nodoas de tinta de escrever	135
Nodoas diversas.	135
Nodoas, essencia de sabão para tirar	95
Nodoas, magnesia e benzina para tirar,	67
Nodoas oleaginosas.	163
Noiva, manjar de,	103
Novo vesicatorio	215
Nozes, conservação das,	133

O

Objectos de ferro, limpeza de,	35
Odaliscas, perfume das,	79
Oleo de fígado de bacalhão, vehiculo para.	117
Oleo de ricino, emulsão de,	220
Olhos, cisco nos,	203

Olhos, collyrio para inflammação dos,	204
Olhos, corpos extrahidos das,	208
Olhos, inflammação das,	60
Omelette de leite	133
Ophthalmia dos recém-nascidos	146
Orchata em calda	218
Oriental, essencia	79
Ouro, agua de,	207
Ouro, coloração e brilho do,	167
Ouro, correntes de,	204
Ouro, limpeza das joias de,	123
Ovos	233
Ovos á Pompadour.	47
Ovos, broinhas de,	44
Ovos, conservação dos,	154
Ovos molles.	222

P

Padre, chocolate de,	189
Pães de Sinhánninha	205
Palha, lavagem dos chapéos de,	167
Palpebras, inflammação das,	98
Panaricios, unguento para,	205
Panno, rasgões no,	42
Panquecas de carne.	41
Pão de carne	90
Pão, fabrico do,	236
Papelão, impermeabilidade do,	181
Papel isca	217
Para bronzear figuras de gesso.	82
Pareas ou secundinas.	179
Parto, aposento para o,	171
Parto ou lochios	116
Parto, phenomenos geraes do,	175
Parturientes, resguardo das,	150
Passas, champagne de,	125
Pasta de amendoas.	110
Pasta, pauto de,	190
Pastellão carioca	183
Pastilhas aromaticas	135 e 218

Pastilhas de alcatrão.	38
Pecego, licôr de, 193 e	227
Pedra de toque economica	134
Peito, abcesso do,	29
Peito, abcesso subcutaneo no,	108
Peito, ulcerações do bico do,	65
Pelle, brilho e assetinamento da,	24
Pelte, conservação da,	77
Pelle, hygiene da,	39
Pelle, tonico para a,	108
Perdizes, frangos ou pombos recheiados.	74
Perfume das odaliscas.	79
Pés, callos dos,	191
Pés, empola nos,	209
Pés, suor dos,	230
Pitisco de frade.	218
Phenomenos geraes do parto.	175
Philome, pomada,	37
Phosphoros de segurança.	85
Pilulas anti-diarrheicas.	151
Pilulas contra a febre.	152
Pilulas purgativas.	112
Pilulas vermifugas.	97
Pirão de batatas	183
Pirão e gallinha cosida	43
Plantas, rotulo para,	90
Plombières, agua de,	197
Poção sudorifica.	162
Poços, purificação das aguas de,	84
Pó de amendoas	185
Pó de arroz.	58
Pó dentrificio	98
Poder da familia	109
Podim á brasileira.	75
Podim á Garibaldi.	103
Podim á senador	226
Podim Bocayuva	122
Podim de amendoas	225
Podim de luxo.	232
Poloneza, figado de vitela á,	35
Polvilho, biscoutes de,	174

Polvilho, biscoitos de, com cará.	62
Pomada de iodoformio.	216
Pomada de rosas	58
Pomada para destruir a caspa	230
Pomada para os labios.	134
Pomada philocome.	37
Pombos, frangos ou perdizes recheiadas.	74
Pompadour, ovos á,	47
Ponto de bala	76
Ponto de cabello	60
Ponto de fio brando	189
Ponto de pasta.	190
Porco á Peixoto, rins de.	157
Porco, bifés de,	203
Porco grelhado, rins de porco,	183
Portugal, agua de.	89
Pós contra o corysa	154
Pós estomachicos	100
Prata lavrada, limpeza da,	203
Prata, limpeza da,	181
Prateamento.	106
Preservativo contra o holor.	239
Presunto com rim.	102
Presunto, fabrico dos.	81
Pretos, cabellos,	108
Preto, tingir de,	119
Primeira dentição.	21
Primeira dentição, vomitos na,	117
Pulso nas crianças, dor vital e,	178
Punch á fluminense	178
Pureza e brilho á gommado.	61
Purgativo imperial.	214
Purgativas, pilulas,	112
Purificação das aguas de pocos.	84
Purificação do ar.	57
❶	
Quarto dos doentes.	23
Queda do cabello	137
Queda dos cabellos	166

Queijo.	210
Queimaduras e o ether.	80
Queimaduras, leite nas,	196
Queimadura, tratamento da,	81

R

Racha dos seios.	34
Rainha da Hungria, agua,	82
Ranço da banha.	94
Ranço da manteiga.	240
Rasgões no panno.	42
Ratós, morte aos,	72
Recemnacido, alimentação do,	233
Recemnacidos, ophthalmia dos,	146
Recheiadas, cebolas,	103
Rendas e filós, lavagem de,	123
Rendas, tintura das,	29
Renovação do veludo.	33
Resguardo das parturientes.	150
Restauração dos manuscriptos	135
Retenção de urinas.	111
Ricino, emulsão de oleo de,	220
Rim com presunto.	102
Rim de porco grelhado	183
Rim e fiambre, espetada de,	221
Rim de porco á Peixoto.	157
Roça, mulher na,	48
Rosas, agua de,	236
Rosa, assucar cõr de,	194
Rosas, pomada de,	58
Roseira, lepra das,	28
Roupa de flanela, lavagem da,	17
Roupa de lã, lavagem da,	114
Roupa, lavagem da,	59
Roupa, modo simples de concertar a,	195
Roupa, tinta de marcar,	113
Rotulos para plantas.	90

S

Sabão economico	180
Sabao para moveis.	139
Sabao para tirar nodoas, essencia,	95
Saber viver, vestir e agradar, arte de,	30
Salada de arenques.	132
Salga das carnes.	18 e 160
Salmoura especial.	154
Sangue, hematuria ou urinas de,	122
Sapecado do ferro.	34
Sarna, linimento contra a,	217
Saude, absyntho de,	139
Saude, chocolate de,	26
Secundinas ou pareas.	179
Segunda denteição	64
Segurança, phosphoros de,	85
Seios, racha dos,	34
Senhoras gravidas, hygiene das,	147
Senhãnninha, pães de,	205
Sociedade moderna, a mulher na,	221
Sol e ar.	194
Sopa americana.	43
Sopa artificial de tartaruga.	26
Sopa brazileira.	29
Sopa de vacca.	202
Sopa dos deuses.	19
Sopa economica.	156
Sopa real.	217
Sub-cutaneos no peito, abcessos,	104
Substancia, caldo de,	231
Substancias corantes inoffensivas.	208
Suor dos pés.	230

T

Taboa escolar	96
Tartaruga, sopa artificial de.	26
Tecidos, fios dos,	209
Tecidos impermeaveis.	70
Tingir de preto.	119

Tinta, borrões de,	80
Tinta de marcar roupa	113
Tinta de escrever, nodos de,	135
Tinta, lapis para tirar,	65
Tinta preta	190
Tinta sympathica	138
Tintura das rendas,	29
Tintura economica,	134
Tonico laxativo, elixir,	24
Tonico para a pelle,	108
Torta de arroz,	27
Tortinhas de compota,	24
Transporte e conservação das laranjas,	35
Tratamento da queimadura,	81
Tres gottas, as,	226
Tutores para hortas e jardins	153

U

Ulcerações do bico do peito,	65
Unguento divino	196
Unguento para panarícios	205
Urina, retenção de,	111
Urinas de sangue ou hematurias	122
Utilidade do limão,	93
Uvas, conservação das,	81
Uvas, doces de,	75

V

Vacca, sopa de,	202
Vagens com carne secca,	220
Vasilhas de barro	73
Vehiculo para oleo de figado de bacalhão,	147
Velas economicas	170
Velas purificadas	165
Veludo, renovação do,	33
Vendedor ambulante	25
Vermifugas, pilulas,	97
Verniz branco	194
Verniz, conservação do,	200

Verniz impermeavel	115
Verrugas.	125
Verrugas das mãos.	205
Verrugas, destruição das.	80
Vesicatorio novo	215
Vestir, agradar e saber viver, arte de.	30
Vidrado da louça.	165
Vinagre aromatico.	160
Vinho falsificado	161
Vinho toldado	219
Vitella, bifes panados de,	157
Vitela, figado de, á poloneza,	35
Vomitos na primeira dentição	117

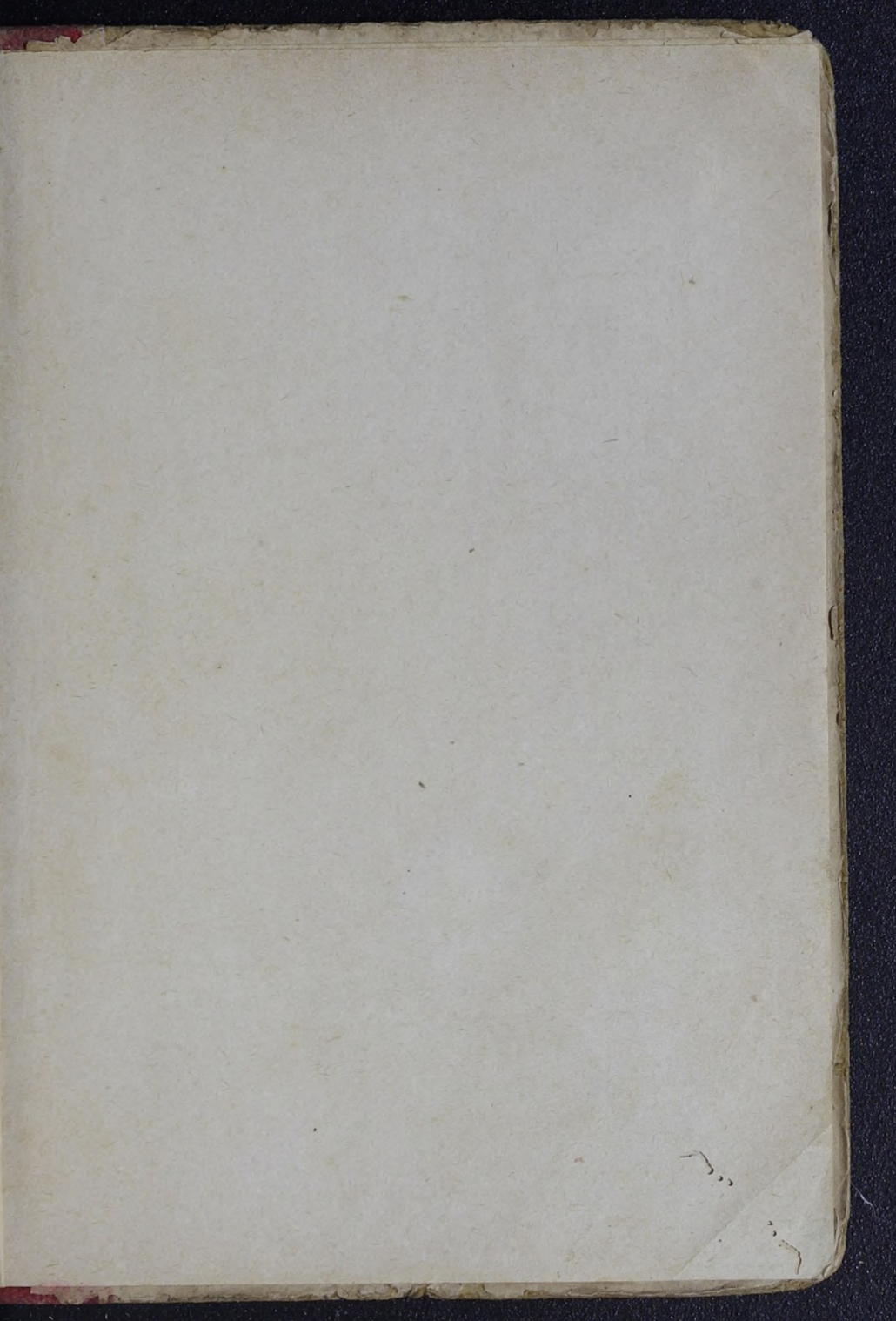
X

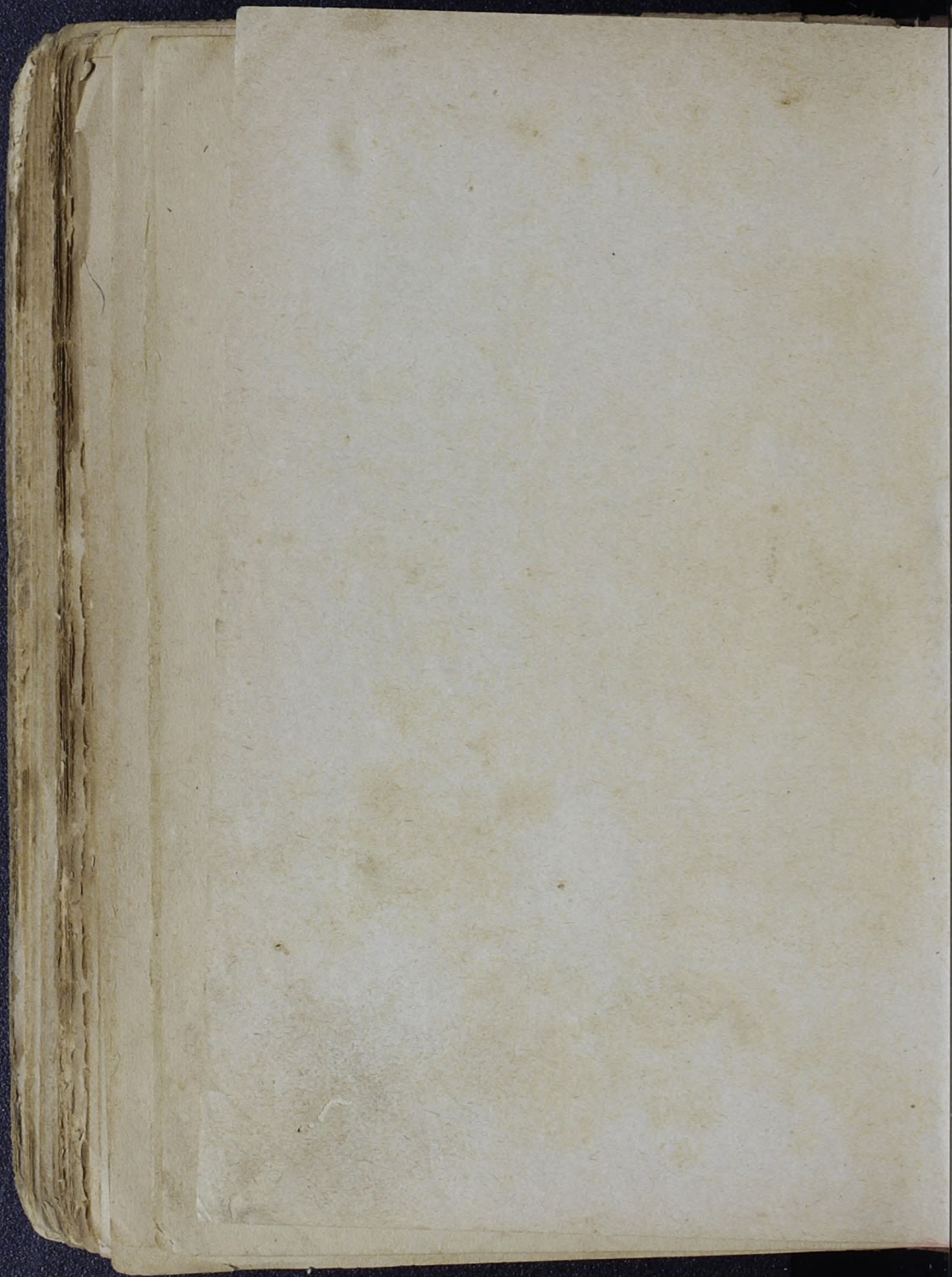
Xarope de café.	216
Xarope de gomma.	206
Xarope de laranja.	132
Xarope de limao	235
Xarope de marmello	228

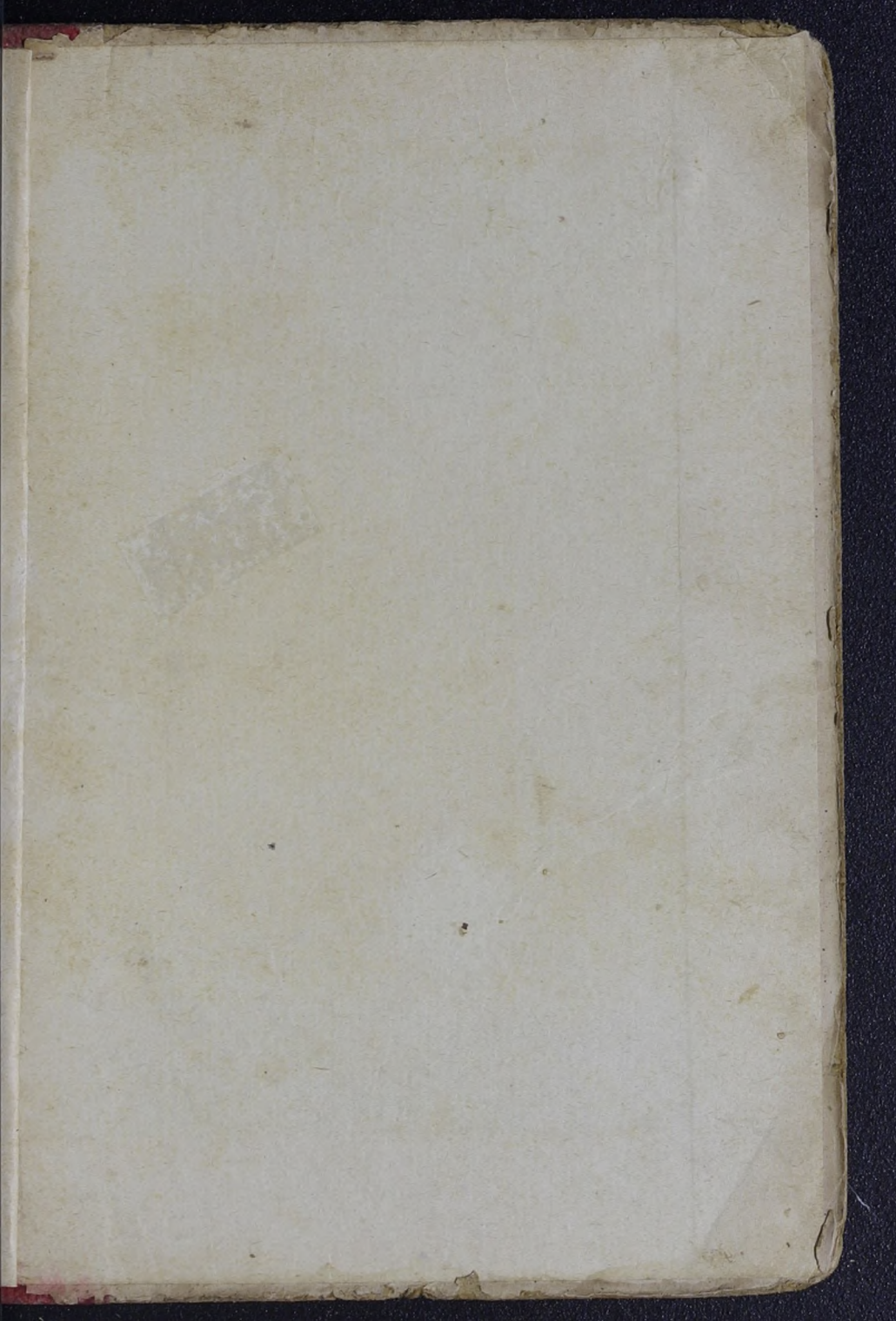
XI

Warner, licór de,	122
-----------------------------	-----









RIO DE JANEIRO
115 TYP. CARROCA - RUA DE THEOPHILO OTTONI 145
ESCRITORIO DO JORNAL DO AGRICULTOR