

Illustração

PORTUGUEZA

DIRECTOR:
CARLOS MALHEIRO DIAS
DIRECTOR ARTISTICO:
FRANCISCO TEIXEIRA

PROPRIEDADE DE
J. J. DA SILVA GARCIA

Redacção, Admini-
stração e Officinas de
Cópia e Impressão em
geral

Rua Formosa, 47-TELEXO-R.



Mademoiselle Flora Cardoso distribuindo o pão ás crianças nos banhos da Trafaria (Cliché de BENOJIEL)

Assinatura da "Ilustração Portuguesa" para Portugal, colonias e Hespanha

Por anno..... 4\$800 réis
 * semestre..... 2\$400 "
 trimestre..... 1\$200 "

Assinatura conjuncta do «Seculo», «Supplemento Humoristico do Seculo» e da «Ilustração Portuguesa»

Portugal, colonias e Hespanha
 Por anno..... 8\$000 réis
 * semestre..... 4\$000 "
 trimestre..... 2\$000 "
 * mez (em Lisboa)..... 700 "



Melo seculo de successo

ESTOMAGO

O Elixir do Dr Mialhe

de pepsina concentrada faz digerir tudo rapidamente.
GASTRALGIAS, DYSPEPSIAS.

A' venda em todas as Pharmacias de Portugal et do Brazil
 Pharmacie MIALHE, 8, rue Favart Paris

Agencia de  VIAGENS

Ernst George

SUCCESSORES

VENDA DE BILHETES DE PASSAGEM EM VAPORES E CAMINHOS DE FERRO
 PARA TODAS AS PARTES DO MUNDO
 SEM AUMENTO NOS PREÇOS. VIAGENS CIRCULATORIAS A PREÇOS REDUZIDOS
 NA FRANÇA, ITALIA, SUISSA, ALLEMANHA, AUSTRIA, ETC.

Viagens ao Egypto e no Nilo.
Viagens de recreio no Mediterraneo e ao Cabo Norte

Cheques de viagem, substituindo vantajosamente as cartas de credito.
 Cheques para hotéis.

Viagens baratissimas
 á TERRA SANTA

Rua Bella da Rainha, 8—LISBOA

Companhia do Papel do Prado

Installada para uma produçào annual de cinco milhòes de kilos de papel e dispondo dos machinismos mais aperfeiçoados para a sua industria. Proprietaria das fabricas do Prado, Marianaia e Sobreirinho (Thomar), Penedo e Casal d'Hermio (Louza), Valle Maior (Albergaria-a-Velha). Tem em deposito grande variedade de papeis de escripta, de impressào e de embrulho. Toma e executa pròmpamente encomendas para fabricaçòes especiaes de qualquer qualidade de papel de machina continua ou redonda e de fôrma.

LISBOA—270, Rua da Princeza, 270

PORTO—49, Rua de Passos Manuel, 51

Endereços telegraphicos: Lisboa, Companhia Prado
 Prado—Porto—Lisboa

Numero telephonico:
 508

Agente em Paris: Camille Lipman, 26, Rue Vignon

A SEDA SUISSA É A MELHOR!

Peçam as amostras das nossas novidades em preço, branco ou cor, Esquene, Cachemire, Shantung, Duchesse, Crép, de China, Còtè, Messaline, Mousseline, largura 120 cm. a partir de fr. 1,25 o metro, para vestidos, bluses, etc., assim como as bluses e vestidos bordados em batiste, la, toile e seda.

Vendemos as nossas sedas garantidas solidas directamente aos consumidores e francos do porte a domicilio.

SCHWEIZER & C^o
 Lucerne E. 12. (Suisse)

Exportaçào de Sedas Fornecedor da Corte Real

UM PAIZ DE MAGICA

UMA VISITA A CAPITAL DE

S. M. MAGNIFICA O REI DE SIAM

Era ao anoitecer. Por entre a ramagem d'uma vegetação luxuriante, á luz brilhante de focos intensos de luz electrica, divisava-se a silhoueta da cupula d'um templo budhista, na ilha de Kosi-shan, no golfo de Siam, e a algumas dezenas de milhas da foz do rio Ménam.

Estava-se em festa na ilha. Para se furtar aos ardores d'um sol inclemente na capital, fôra para ali gosar d'uma temperatura suave e amena sua magestade magnifica o rei de Siam, acompanhado da sua côrte e por uma flotilha de pequenos va-

sos de guerra que ancoraram em volta da ilha.

Esta era surpreendente, vista do mar. Era um massiço de verdura, e de quando em vez avistava-se uma ou outra casinha firmada sobre postes de madeira, illuminada por uma profusão de raios luminosos, que emergiam da habitação real.

Seguimos, e de manhã fundeavamos em frente do Ménam, cuja foz desaparecia pela enorme distancia a que ficavamos d'ella.

Uma lancha a vapor nos vem receber para subirmos, rio acima, até Bangkok.



1—Interior do Mahaprasat. 2—O Grande Palacio



Passada a foz, avista-se na margem esquerda a povoação de Paknam, a Sebastopol do rei de Siam, mas que um cruzador europeu faria facilmente ir pelos ares, tão banaes são as suas fortificações. Não deixa, porém, de ter um certo ar de belleza, vista de longe, surgindo do meio d'um massiço de verdejantes arvores tropicaes, um pagode, branco de neve, aonde repousam as cinzas dos ultimos reis siamezes.

As margens do rio, que attinge uma largura consideravel e uma profundidade capaz de po-

partes cobertas d'uma vegetação exuberantissima e d'uma fertilidade excepcional, devidas, sem duvida, ao limo que n'ellas depositam as aguas do rio, em epochas de inundaçào, á temperatura constante d'um sol ardentissimo, e ainda a chuvas copiosas, proprias dos climas tropicaes. Ao longe, d'um e d'outro lado, montanhas altissimas mostram nos seus declives tapetes de verdura, n'uma variedade de tons que nos deixam extasiados.

Ao voltar d'um dos variados zig-zags do



What Fra-Kée

derem n'elle navegar vapores de grande calado, são cobertas de arvores gigantescas d'um tom variado pela diversidade de leguminosas arboreas, de frondosas palmaceas, de trepadeiras emaranhadas, enroscando-se nos troncos annosos, tornando assim uma vegetação possante e cerrada, aonde um chitrear constante de aves torna encantador aquelle scenario, que difficilmente se encontra em rios de outros paizes orientaes.

O Ménam — mãe das aguas — divide a extensa planicie que vae desde a foz até Yuthia em duas

rio, sobresaie por cima dos elevados cryptoneiros a silhueta d'uma cupula d'um templo, de variegadas côres, que nos desperta o desejo de rapidamente o observarmos de perto. E' a guarda avançada de Bangkok, aonde nos leva a curiosidade e o amor pelas cousas orientaes.

De repente começam a apparecer casas sobre estacarias, invadindo as margens do rio; barcos que sobem e descem; jangadas com casas de habitação; um enxame de gente que vive nas aguas lodosas do rio, semi-nua, de tez queimada, immunda, repellente.





Interior de um templo siamez

Estavamos em Bangkok. Um jardim mal cuidado e uma casa em que faltava o asseio, ostentando as armas reais portuguesas nos recebe. E' o





Panoplia formada de
productos

armas siamezas e varios
de ceramica

consulado portuguez! Isto era no anno de 1893.

Havia em Bangkok um portuguez, filho de Macau, que occupava o importante logar de inspector geral das alfandegas siamezas — José Maria Fidelis da Costa. Era um *gentleman* na mais lata acceção da palavra, e a sua casa estava sempre aberta de par em par para receber com uma distincção e uma bonhomia sem equal todos os portuguezes que ali aportavam.

Era um patriota. Em casa d'elle tremulava sempre a bandeira das quinas; o trem em que ás tardes ia dar o seu passeio, levava a bandeira portugueza; quando ia de visita a Macau, d'uma das janellas da sua casa saia uma haste com a bandeira portugueza.

Era condecorado com varias commendas portuguezas e siamezas e tinha o titulo de barão, graça concedida por sua magestade o rei de

Siam, tal era o apreço em que tinha os seus serviços.

Era o que se chamava um homem prestavel. Pois foi este prestantissimo portuguez em tão longinquas paragens, que me serviu de guia em Bangkok, que me hospedou em sua casa, fazendo-me passar vinte dias n'um conforto admiravel, que não teria tido se me conservasse no hotel, onde primeiro me alojei.

E' pittoresco e surprehendente o aspecto de Bangkok para o *touriste* que pela primeira vez visita esta cidade oriental.

Os muros da cidade guarnecidos de torres de distancia a distancia; os jardins cheios d'uma vegetação luxuriante e perpetua; os seus numerosos canaes; os milhares de juncos de fórmãs extranhas, embandeirados, subindo e descendo o rio

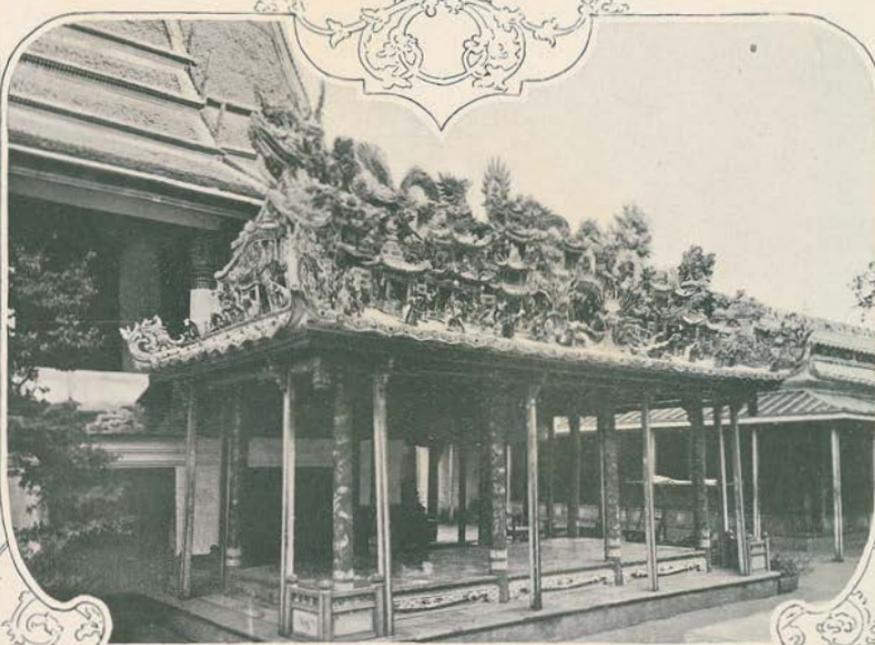


em diferentes direcções: os minaretes e zimbórios dourados de pagodes altíssimos, guarnecidos de porcelanas de todas as côres; os templos de tectos da mais fina talha, dourados e envernizados, aonde se reflectem os raios do sol; as lojas e casas fluctuantes sobre jangadas, seguindo as sinuosidades d'este rio magestoso; a cidadella real com as suas elegantes portas e torreões, sobresaíndo acima d'elles as elevadas flechas do palacio e dos templos reaes; a variedade de edificios de estylo indiano, chinéz

carro ou o rodar d'um electrico; só se ouve o barulho dos remos e das ancoras, e o canto dos remadores. O rio é o boulevard de Bangkok; os canaes as suas avenidas e ruas.

Para o estrangeiro com demora só ha duas situações cheias de encanto: ou debruçado á janella da varanda d'alguma casa suspensa na margem do rio vendo o seu estranho movimento, ou deslizar docemente sobre a agua recostado na sua *sampan*—a gondola de Siam.

Tudo em Siam é digno de vêr-se; mas o que



Mahaprasat: O antigo palacio real

e europeu; os costumes singulares das diversas nacionalidades; os cantos, o movimento e a vida que animam esta grande capital; todo este conjuncto é para o estrangeiro um espectáculo tão novo e tão impressionante, que já-mais deixará de ficar gravado na memoria de quem pela primeira vez visita estas paragens.

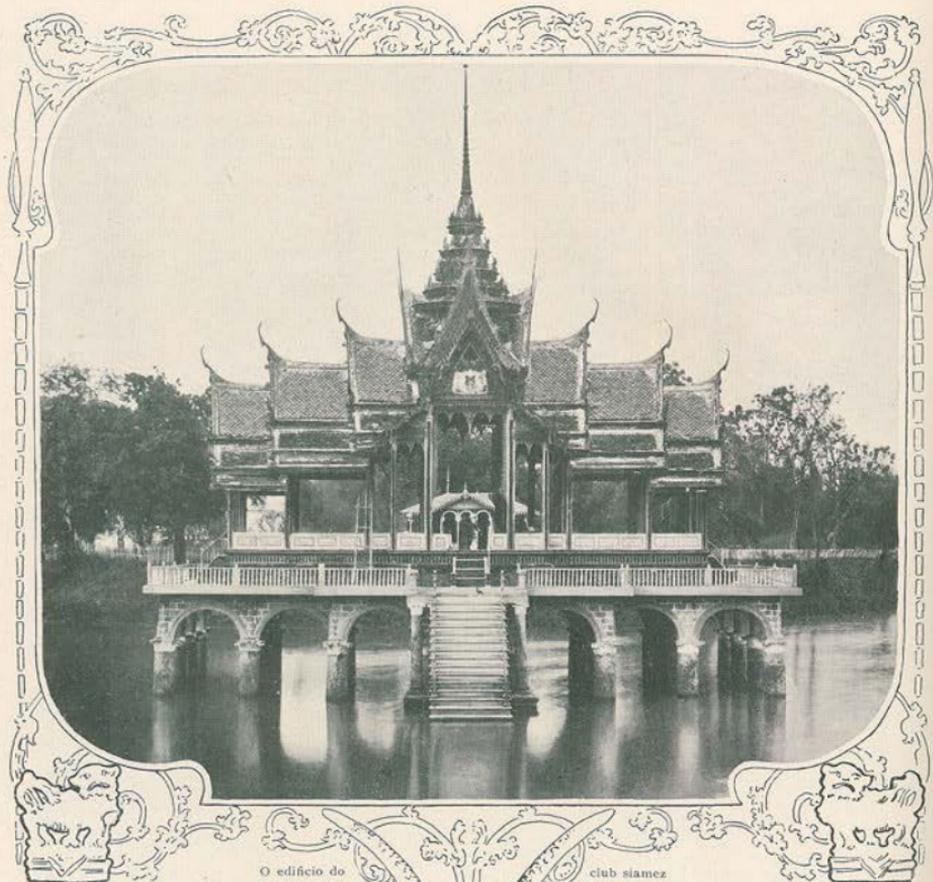
Ainda uma outra impressão estranha: Bangkok é a Veneza do Oriente, tendo por palacios as choupanas de madeira suspensas nas margens do rio e canaes, e por gondolas as suas *sampans*.

Raro se ouve o trotar d'um

mais impressiona o *touriste* é a cidadella. Esta é um vasto recinto amuralhado, tendo no interior os palacios e templos reaes, e outras dependencias d'uma elegancia e riqueza estranhas.

No meio d'este recinto eleva-se o magestoso palacio real, residencia do actual monarcha, de estylo europeu, elegante, apenas encimado por tres flechas esguias, estylo siamez. Só nos foi permitido entrar nas duas salas lateraes ao peristylo: na da esquerda figuram os bustos dos monarchas estrangeiros, modelados em aspe, no meio dos quaes está





O edifício do clib siamez

o do nosso saudoso el-rei D. Luiz, e uma profusão de vitrines contendo magnificas joias de ouro e pedras preciosas, presentes dos mesmos monarchas; a da esquerda é aonde o monarcha recebe em audiencia os embaixadores estrangeiros. E' simples em decorações, tendo pendentas das paredes os retratos dos antepassados de sua magestade, e como mobiliario grandes fôfos coxins aonde se recosta, e uma meza com vasos d'ouro para conterem o betle e a areca de que faz uso.

Mas o que deixa o visitante na mais extranha admiração é o magestoso palacio antigo, o *Mahaprasat* de quatro fachadas, coberto de rendilhados de madeira envernizada, cheio de esculturas magnificas, e encimado d'uma alta flecha dourada. A' porta duas estatuas gigantescas de granito fazem sentinella em attitudes extravagantes.



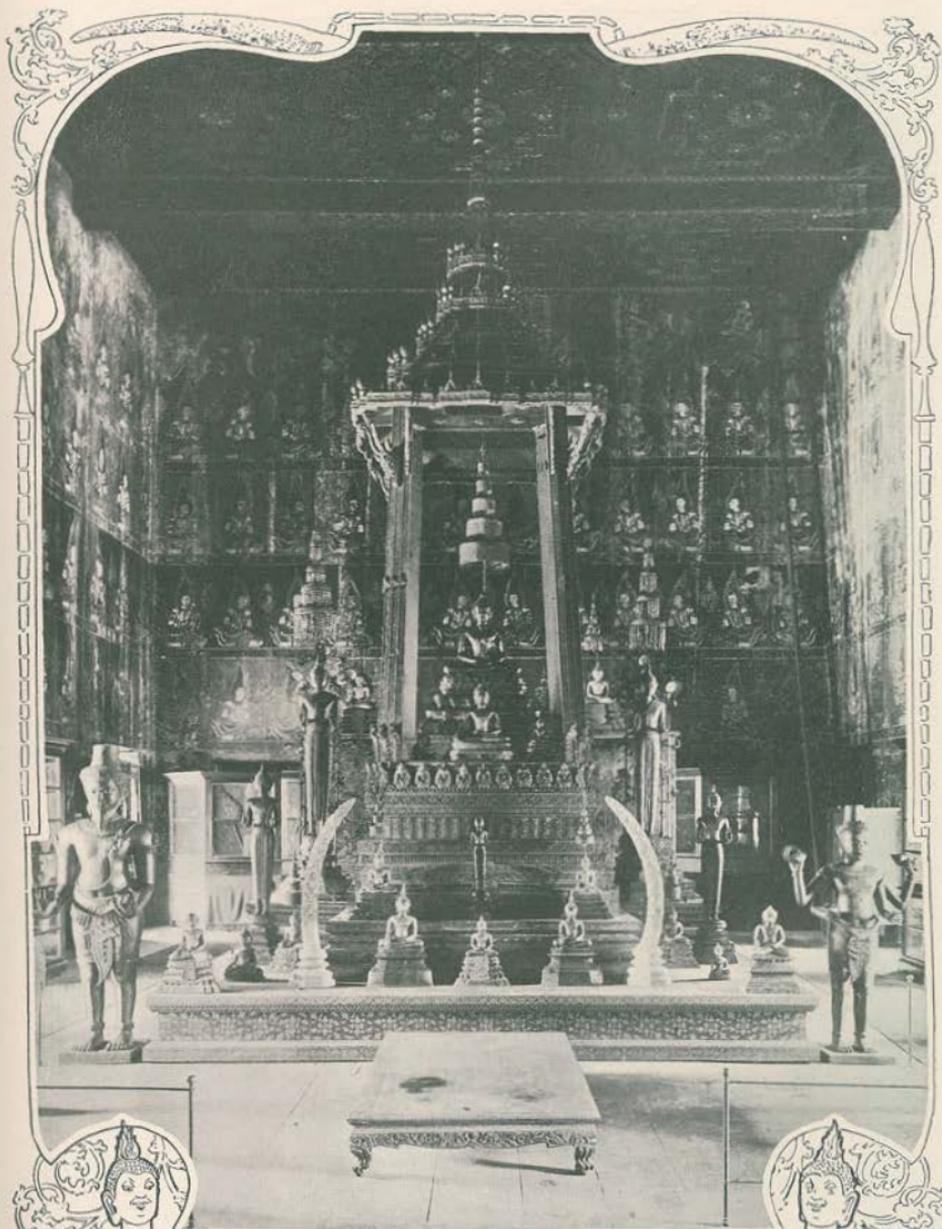
tes. O interior é ornado de pinturas de alto valor, riquissimos estofos recamados d'ouro, e ao fundo e ao centro um throno em forma de altar.

E' ali que o rei recebe os embaixadores; é ali que se colloca o rei defunto em uma urna d'ouro, durante um anno, antes da sua cremação; é ali aonde os bonzos vão fazer as suas orações.

A seguir estão as diversas dependencias do palacio, quartos do rei, da rainha, concubinas e damas de honor, com um grande jardim ao centro.

Quasi contiguo a este está um soberbo pagode, o mais rico da cidadella, cujo pavimento é coberto de esteiras de prata, e é notavel pelo Budha que occupa o corucheu do altar. Este Budha, de que se não sabe a sua procedencia, é formado





Interior do templo real, tendo no corucheu
do altar o Budha de esmeralda
d'uma só esmeralda de tres palmos
d'altura por dois de largura, cujo va-
lor é inestimavel. As portas são de
ebano com incrustações de prata e
madreperola representando ornatos





geometricos. Outros pagodes reaes se seguem onde abundam budhas de ouro massiço, pedras preciosas de todos os tamanhos e fórmas, mostrando uma magnificencia que faria admiracão na Europa. Tudo é ouro, prata, pedrarias ao lado de talhas riquissimas, representando dragões e emblemas siamezes.

O theatro, a bibliotheca, o museu são igualmente dignos de se verem, mas de somenos importancia.

Na margem direita do Ménam levanta-se o importante pagode — Wat-Chang, — a maior construcção em granito de Siam, e uma das maiores bellezas da cidade, já pela fórma, já pelo rendilhado da sua architectura. Tem a fórma d'uma pyramide de base quadrangular, de altura de 100 metros, podendo subir-se até meio por umas escadas que ha nas faces da pyramide. A meio d'ella ha uma galeria, d'onde se pode dar volta áquella immensa molle

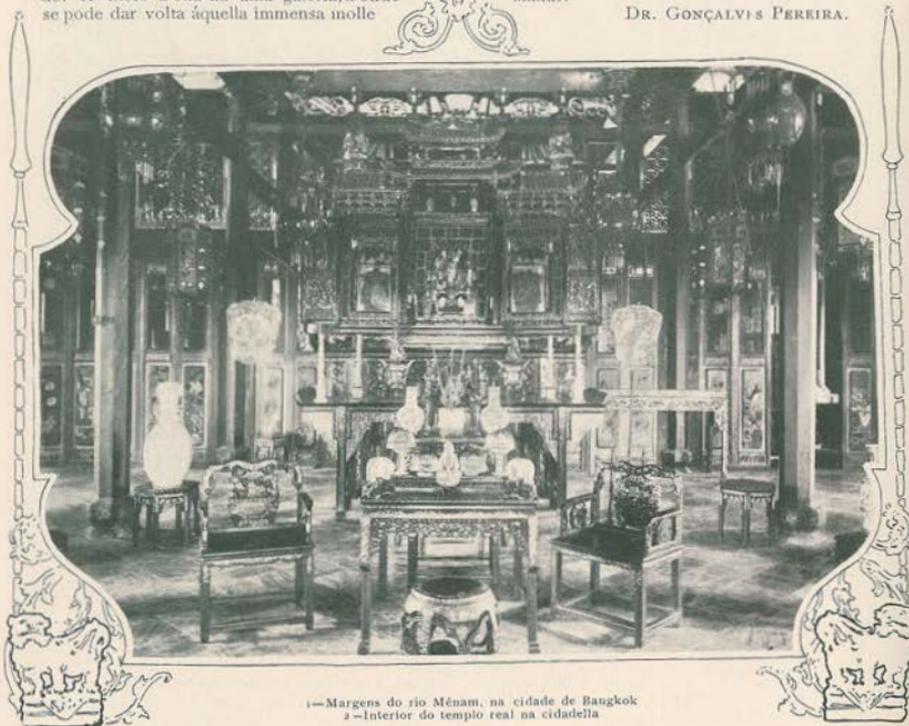
de granito. A partir d'ali levanta-se uma cupula esguia toda forrada de pratos que os *touristes* vão despegando, quando podem, a fim de lhes servirem de recordação da sua passagem por ali, a que já difficilmente se lhe chega.

E' este pagode, cuja cupula, ao subir o rio, se vê a grande distancia, primeiro indicio da cidade.

Outro pagode não menos curioso é o *Xetuphon*, que encerra uma estatua de Budha, deitada, de 50 metros de comprido, toda dourada.

Todos os templos reaes da cidadella estão bem cuidados, mas os que ha espalhados na cidade primam pela maior incuria na sua parte interior, servindo-lhes de incenso os pivetes queimados, cujo fumo enegrece as paredes e as finissimas talhas, e de visitantes, centenas de roedores e outros viventes que livre e irreverentemente por ali vagueam. *Sic transit gloria mundi!*

DR. GONÇALVES PEREIRA.



1—Margens do rio Ménam, na cidade de Bangkok
2—Interior do templo real na cidadella

A CONTRALTO HÉGLON,
VICTORIOSA NO GRANDE
PLEBISCITO DE CANTORAS
ABERTO PELA COMEDIA
DE PARIS.

O jornal thea-
tral *Comédia*
abriu recente-
mente um plebiscito en-
tre os seus leitores per-
guntando-lhes qual o ar-
tista lyrico da sua prefe-
rencia em cada genero.
Esse concurso de canto-
res alcançou um extraordinario suc-
cesso, elevando-se a alguns centos
de milhares os votos colligidos.

Madame Héglon, a admiravel artista
da Opera, foi o contralto que triumphou
n'esse plebiscito, vencendo as illustres
cantoras Delna e Marie de l'Isle, as suas
duas emulas que mais de perto se lhe ap-
proximaram na votação a cançada. O es-
crutinio contou a madame Héglon 24:216
votos, e tal resultado representa sem du-
vida uma das consagrações mais lisongeiras
que poderia ambicionar uma artista.

Parece que a distincta e prestigiosa can-
tora da Opera, que acaba de ser proclamada
o primeiro contralto da actualidade, fará
parte da companhia de S. Carlos na proxima
epoca.

A *Illustração Portugueza* não podia, con-
sequentemente, deixar de assignalar a gloriosa
victoria de madame Héglon e por este
motivo lhe consagra hoje a presente
pagina.



AS JUNTAS DE PAROCHIA DE LISBOA CONTINUAM LEVANDO
AOS BANHOS DA TRAFARIA AS CRIANÇAS POBRES DA CIDADE



1—Os srs. Mauricio da Luz Alves e Bernardo de Araújo e Souza da comissão executiva



2—Os srs. Paes Leal, Ricardo Covões e Rodrigues Simões da comissão executiva



3—O sr. Jorge Pinto vigiando o embarque no caes do Posto de Desinfecção



4—O sr. Carlos Gomes Correia inspeccionando a distribuição dos fatos de banho a uma freguezia



5—O sr. Domingos Marques Cardoso dirigindo a distribuição do pão



As 400 creanças das 13 freguezias de Lisboa, que constituem o 2.º turno dos banhos

(Clichés de GYNOLIK.)



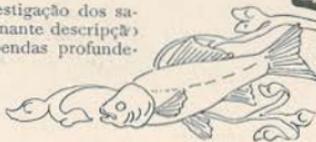
A ALIMENTAÇÃO QUE O MAR NOS PODE DAR



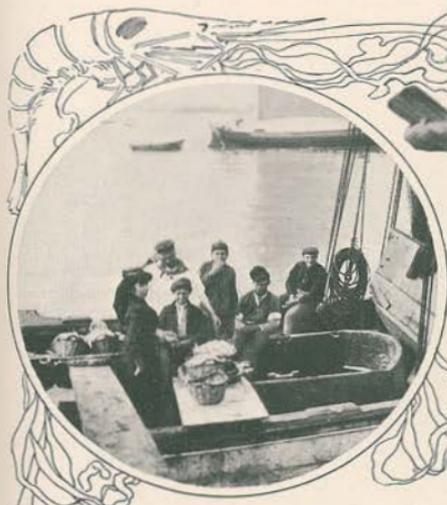
A terra é fértil, o mar uberrimo. A leira cobre a abundancia, a onda esconde inexauríveis riquezas. O solo cança, necessita de pouso; o oceano produz sempre, com inexgotável fecundidade, tão regular como as suas marés, tão pujante como a vastidão do seu enorme âmbito. O mar é o formidável desconhecido que amedronta os espiritos mais ousados, o elemento da asphyxia, como lhe chamou Michelet, a *noite do abysmo*, dos orientaes. Quando se ergue e revolve em furia não ha similar para a sua magestade, nem paralelo para o seu aspecto avassallador. Assusta quem o conquista, domina quem o affronta, assombra quem o contempla, devora quem o despreza, e remunera quem o explora. A sua musica possui especial encanto; ora é forte, sonora, ruidosa de notas soturnas e profundamente baixas, esmaltada de vibrações metallicas, como o concertante d'uma orchestra colossal; ora se *smorza* n'um cicio de delicadissima suavidade, n'uma toada branda de barca-rola subtil, no rythmo acalentador d'uma canção maternal, nos sons plangentes e calmos de solo de violinos.

Não cabe nas restrictas dimensões d'esta moldura a tela gigantesca do mundo oceanographico com os seus complexos estudos do relevo submarino, dos niveis, da temperatura, da sua salinidade e densidade, da sua dynamicia, de toda essa infinita successão de mysterios, que a sciencia procura desvendiar tão porfiadamente como as aguas se obstinam em manter no mais escuro e profundo mysterio. Assim, por exemplo, os saes concentram-se de tal forma no Mar Morto, que a vida quasi desaparece do seu seio, e, como contraste, se um suicida ali quizesse realizar os seus sinistros intentos, não lhe era facil afogar-se.

Mas deixemos á persistente investigação dos sabios a minuciosa analyse e emocionante descripção dos tectricos phenomenos das estendidas profundezas abyssaes. O fim d'este rapido e succinto esboço é outro. Tocar, ao de leve, na alimentação que o mar nos fornece, tão



1.—Um aspecto do caes da Ribeira Nova de Lisboa
2.—O transporte da sardinha do barco para o caes



saborosa e nutritiva, que não ha gastronomo que não entõe hossanas depois de saborear um bello pargo assado no forno, ou uma fumegante e appetitosa caldeirada á pescadora.

O mar é o melhor, mais fecundo e mais economico mercado da humanidade. Todas as carnes que saciam a nossa voracidade são de dispendiosa criação; o sustento vegetal, com raras excepções, não é de preparo mais barato. O peixe, quer seja pescado um a um, á canna, n'um arroio placido, ou caia em barda nos redeiros postos nos rios de corrente fraca, ou o atravesse a figa certa, orientada pelo candeio, ou entre aos cardumes no zangarelho postado ao largo, só custa o trabalho de o apanhar. E' certo que n'esse trabalho ha, com frequencia, perigos de morte, mas quando a atmospheria é uma redoma azulada, o sol uma lampada de luz discreta, a brisa um leque de caricias fagueiras, a vaga um berço de oscillações langorosas, o pescador, estiraçado ao longo de um banco, com a vista fita na immensidade, deixando correr a phantasia n'uma galopada vettiginosa, pelas estonteantes regiões do devancio, não troca a sua existencia pela do mais



- 1—O desembarque do peixe n'uma «canôa da picada»
- 2—A descarga do peixe meudo
- 3—Um aspecto matinal do caes da Ribeira

opulento millionario, nem inveja a sorte do mais laureado poeta.

Elle e o peixe conhecem-se. O peixe penetra na rede como se deixa devorar por outro mais volumoso que elle. E' esse o seu destino. Ser apanhado pelo homem ou colhido por um congênere, encontra-o indifferente. Realizada metade da sua missão, a de deixar muitos milhares de ovos dispersos pelas diversas camadas aquáticas, prepara-se para cumprir a restante — consentir que o traguem — e tanto lhe importa o ir parar cr' ao ventre d'um bacalhau, como o bacalhau achar-se feito em pasteis no estomago d'um comilão, respeitador ou não do tempo magro.

O bacalhau foi sempre o *fiel amigo* do povo, a *gallinha dos pobres*, no dizer pittoresco dos menos abastados. Hoje, não obstante os bons cozinheiros o transformarem em cincoenta e dois pitéus, e devido ao monopólio dos senhores bacalhoeiros, é um alimento relativamente caro. Não gosa de fama de creatura pacífica no convívio dos mares.



Pertencem, affirmam os ichtyologos, ao genero gado e attingem algumas vezes até metro e meio de comprimento. Tem tantos nomes como um fidalgo que se prese da sua linhagem. Desde o termo *frescal* até o apodo de *succo*, a sua terminologia é quasi infinita. O bacalhau é essencialmente um peixe arctico, que vive a mais de mil e trezentos metros de profundidade, no inverno, nas proximidades das correntes quentes, inferiores. No verão, em maio, sobe á superficie do Oceano, em bandos, e encaminha-se para a Ame-

rica, até chegar á Terra Nova, d'onde não passa, e na Europa, até á Islandia e mar do Norte. Os bandos viajam com toda a regularidade; os machos, occupando a face inferior da columna, fecundam os ovos que as fêmeas põem, e pasmem, leitores, cada uma deixa, em média, por essas aguas de Deus, nove milhões! Algumas que pesam ctuocenta arrateis alijam cerca de qua-



1—Peixe para Hespanha...
2—Acondicionamento de peixe para exportação



torze d'essa fecundante e fecundada materia.

Accrescente-se a esta fecundidade inaudita que se entrega ao amor durante nove mezes em cada anno.

Que seria de nós, se numerosissimas esquadras, apparelhadas em todos os paizes, não os perseguissm implacavelmente, para lhes aproveitar as nutritivas *lascas* e os seus medicinaes fígados?!

O oleo de fígado de bacalhau não é só um preventivo de primeira ordem contra a tuberculose, é tambem um alimento imprescindivel para as populações boreaes e um producto de primeira importancia para o curtimento das pelles finas. Pescado o bacalhau na Terra Nova, na Islandia e em outros pontos, é um dos elementos essenciaes da nossa alimentação, que os commos ás centenas de milhares, secundando

mais delicioso e mais barato peixe da nossa costa.

Cozinheiras e donas de casa, operarios e ricos, gente que só tem pão e um bocadinho de conducto para comer e glotões que se refastelam com uma duzia de iguarias a cada refeição, ha algum de vós que não se extasie ante os petiscos onde a sardinha entra como ali-cerce, desde aquella que, em maio, pinga na brasa até ás de lata?!

Muito espalhada no Atlantico, no mar do Norte, no Baltico, no Mediterraneo, a sardinha hiberna entre os 50° e 60° em zonas de temperatura constante e em fundos de quinhentos a seiscentos metros. As suas migrações são muito variaveis e é de março até outubro que se aproxima mais das nossas costas para desovar.

Descrevermos a pesca da sardinha com todos os seus aparelhos e episodios era encher um volume; basta dizer que ella entra aos milheiros, rutilante e vivaz, nas redes, e que depois desde a varina a menear-se como um rebolo, de formas opulentas, rosto appetitoso e

Em seguida ao *felamigo* vem pela ordem a sua importancia a *vivi-uha a saltar*, a sardinha, o



1—O levantar de uma armação de atum na costa do Algarve. Pastel de El-Rei D. Carlos. (Cliché de ARNALDO FONSECA)
2—O encalhe de um saveiro na costa de Caparica, no regresso da pesca (Cliché de LIMA)

pregão constante, até o Vatel de carapuço e avental branco que a prepara, origina múltiplos e rendosos comércios e indústrias, que vivem exclusivamente da sua benéfica acção.

Falando-se na sardinha ha de por força lembrar o carapau, talvez mais popular entre os *alfacinhas* que nenhum outro peixe. Esse carapau que damos tão generosamente aos gatos e que não raras vezes comemos, senão com delicia, pelo menos para sa-



pequenos que as fêmeas. Fazem ninhos de herva, esphéricos, abertos nas duas extremidades, meio enterrados no lodo, e que medem até dez centímetros de diametro. Os ninhos dos carapaus estão suspensos das plantas aquaticas. Postos os ovos, o macho mette-se lá dentro, fecha-se, e ai! do desventurado que lhe ronde a porta... é facada certa. Esqueceram-se os ichtyologos de nos informar, ao certo, o que fazem as senhoras carapaus durante este tempo,

tisfazer as exigencias imperiosas do estomago, é um ente voraz e brigão. O seu aspecto, tão pacifico quando frito e acamado nas travessas, occulta um luctador terrivel, que traz sempre os inimigos em sobresaltos. Revestidos de agulhões, ou espinhas, no dorso, não deixam parar os visinhos, sempre em desordem como um *faia* da Mouraria. Os machos, de côres vivas e brilhantes, são mais



- 1—Preparando o peixe para a venda
- 2—Varinas occupadas na descarga do peixe
- 3—A faina matinal do mercado do peixe



a fim da sua virtude não deixar duvidas no nosso espirito.

A proposito de carapaus recorda-nos a seguinte anecdota. Fôra chamado aos conselhos da corôa o sr. José Dias Ferreira, que entre muitos impostos lançados, se lembrou de collectar tambem o peixe. O tributo, oneroso e antipathico, foi recebido na ponta das baionetas. Quando se discutia o respectivo projecto de lei, o ministro da fazenda tantas vezes citou o carapau em defeza da medida legislativa apresentada, que alguém das galerias, mui pouco respeitosa-

mente, exclamou:
— Miau! Miau!
Ao ouvir o sinis-

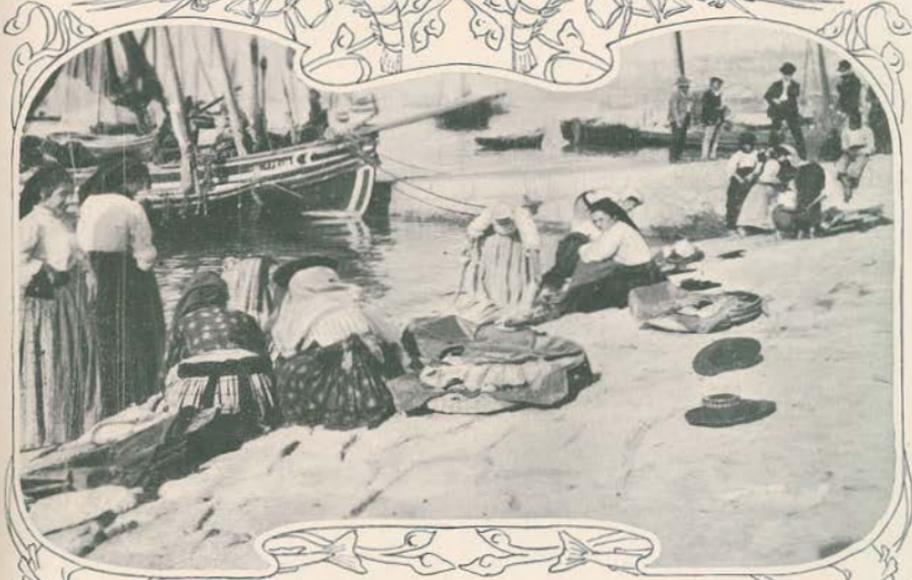


tro brado, o sr. conselheiro Victor Sequeira, ministro das obras publicas, voltou-se para o presidente do conselho e commentou:

— Miam as galerias, estamos em terra!

E assim foi. D'all a poucos dias caía o ministerio, ficando o pobre do carapau com a responsabilidade da queda d'uma situação que não voltou mais ao poder. Pensem n'isto os politicos.

Cabe agora a vez ao atum. *A tout seigneur tout honneur.* Os atums, diz a sciencia, são grandes e fortes peixes fusiformes. Attingem até cinco metros de comprimento e novecentos



1—Em Ilhavo: Partida dos barcos para o mar na Costa Nova
(Cliché do sr. ANTONIO MARIA LOPES)
2—Lavando o peixe no caes da Ribeira. 3—Antes de principiar a venda.



A pesca do atum no Algarve

kilos de peso. Ostentam uma linda côr de aço, azulada, com as ilhargas pardacentas e o ventre mais claro, manchado de branco argenteo. São peixes migradores que passeiam pelo Mediterraneo e vão até o mar Negro e mar de Azof, mas que paíram mais tempo pelas costas do nosso Algarve e Andaluzia. Não descreveremos aqui a maneira como o pescam; do modo como é exercida essa lucrativa industria dá idéa precisa o suggestivo pastel de el-rei D. Carlos, uma das melhores produções do regio artista. Fresco ou salgado, o agradável atum é um piteu apreciadissimo. Fazem-se com elle, quando recém-pescados, asseguram os algarvios, esplendidos bifés, que enganam os mais expertos em habilidades culinarias, e, de sal-

moura ou marinados em azeite, constituem um vasto campo de operações para os cozinheiros de recursos. Como alimento, enche fartamente o estomago de reclamações mais difíceis; como genero commercial e industrial, recheia as bolsas de quem lhe explora as suas numerosas serventias.

Temos agora a pescada, que, *antes de ser já o era*, e a tão estimada filha, a *pescadinha de rabo na bocca*, instituição tão nacional como a inseparavel salada de alface, e que ainda não houve revolucionario sufficientemente arrojado que se lembrasse de a apear do seu pedestal de verdura e de louça das Caldas.

A pescada não tem nenhuma pecha na sua vida intima; evoluciona pelo Atlantico, ama no tempo proprio, desova quando a natureza lh'o exige, deixa-se apanhar sem protestos formaes, consente em ser comida da melhor fôrma que o entendam e leva a generosidade a não causar indigestões a ninguém. E' justo, nos parece, recompensar tão altas qualidades, ensinando uma receita pouco conhecida e simples com que ella nos deleita o paladar. E' *aux fines herbes*. N'uma porção de boa manteiga lança-se salsa picada, estragão, cebolinhas, e chalotes, etc.; afoaga-se ali a pescada, deita-se-lhe sal e pimenta, cobre-se até metade com bom vinho branco, volta-se para se coser por igual, accrescente-se-lhe mais uma porção de manteiga com um pouco de farinha e espreme-se-lhe um limão no momento de ser servida.

Dos peixes que se podem designar por aris-tocraticos, um dos mais procurados é o lingua-

do. A sua biographia não é larga, mas o gosto é finissimo e tem salvo a honra de mais de um jantar em perigo. Os linguados andam por todos os mares, no gozo d'uma liberdade que seria completa se não houvesse redes, pescadores, gastronomos e outros peixes maiores que os papam com soffreguidão brutal, sem ao menos os saborear com um molho bem apuradinho. Os linguados tambem são carnivoros, vivem nos fundos arenosos, dos quaes tomam as côres. Existem seis especies nos mares da Europa, cujas denominações metterem latinito. O leitor com certeza nos agradecerá o omitirmos essa erudição arvezada. Em troca dir-lhe-hemos, sem que de fôrma nenhuma pensemos surprehendê-lo, que são innumeradas as maneiras como pode ser preparado.

O congro, uma especie de grande enguia, que por vezes attinge tres metros de comprimento, possui um gosto delicioso. Mettem-se nos intersticios dos rochedos e devoram tudo quanto lhes passa ao alcance, desde os seus congêneres até os cadaveres dos afogados. Os pescadores apanham-nos ou com solidos anzoes ou com tridentes. E' um pescado barato e que se presta a ser transformado em qualquer acepipe de bom tom.

O savel, com toda a sua infinidade de espinhas, e que frito, comido com salada, não encontra rival, vive nos mares temperados e é caracterizado pelo seu corpo comprimido lateralmente, com carena e espinhas no ventre. Na época da desova, na primavera, sobe os rios. Os saveis são pescados á rede, na quadra em que voltam para o mar.

A cavalla, se não constitue precisamente uma iguaria das mezas ricas, nem por isso deixa de ser recebida com immensa estima por quem lhe sabe avaliar o delicado sabor. E' allongada, fusiforme, rica de côres brilhantes. As cavallas realizam migrações em épocas regulares. Passam o inverno no norte; na primavera veem para o sul até o Mediterraneo, atravessando o estreito de Gibraltar. Crê-se que este peixe vive uma parte da sua existencia nos grandes fundos. Uma antiga lenda dizia que hibernavam com a cabeça mettida no lodo; o que parece averiguado é que ellas sobem das grandes profundidades quando sentem necessidade de desovar. Quando salgada,



Dois aspectos da pesca do atum



e que se denomina *sarda rolada*, é, para os bons *copos e bons garfos*, motivo para se beberem diluvis de vinho.

O salmão, o *rei dos peixes* para muitos apreciadores, é esperto, voraz e ataca sem dó nem consciencia os seus semelhantes. O nosso salmão pode atingir

cios. Comem tudo quanto se lhes depara com a maior semcerimonia. Também não se escandalisam muito quando a tratam de igual maneira. Gostam de subir os rios que se despenham de grandes declives. Assada na grelha, com um pedaço de boa manteiga, é... mas experimente o leitor se ainda o não fez.

As eirós ou enguias, que nós vemos por ahi revestidas de areia encarnada, tem dado que fazer á sciencia para lhes descobrir certos segredos

to. Os salmonetes effectuam as mesmas migrações e atravessam diferentes edades; precisam de cinco annos para se tornarem adultos. Os mais afamados são de Setubal, onde são de paladar delicadissimo.

A truta é, a bem dizer, um salmonete, com os mesmos costumes, modos e vi-



1—Varinas lavando peixe no caes da Ribeira Nova

2—Condução de peixe para o mercado

até dois metros de comprimento. A sua cor varia com a idade, sexo e estação. Viajam em grandes bandos. Passam o inverno no mar e mettem-se nos rios de maio a novembro, para desovar. Quando voltam tem perdido já uma parte das suas cores sintillantes e até metade do pezo; a carne torna-se branca e perde o gos-



3—A' porta do mercado
24 de Julho

4—Pescada do alto's



da vida. Quando lhes dá a veneta saem da agua, particularmente de noite, e effectuam verdadeiras migrações. Tanto vive na

agua salgada como na doce, mas só se reproduz no mar. Aos naturalistas suou-lhes o topete para descobrir como se reproduzem. Julgaram que eram hermaphroditas, mas sabe-se hoje que tem sexos diferentes e que põem ovos pequenissimos até á bagatela de cinco milhões. As enguias adultas safam-se para o mar no outomno e reproduzem-se nos grandes fundos. Do que ellas são capazes, desde ás assadas na grelha até ás de escabeche de Aveiro, não precisamos nós apregoar... é de se lhes lamber os dedos.

Para concluir este rapido esboço, falta-nos render a devida homenagem aos mariscos, que, sem serem entes de bons costumes no salso elemento, são todavia extraordinariamente bem recebidos nas mesas, onde uma sopa de camarão obriga a desfranzir a testa ao misanthropo mais sisudo.

Os camarões soffrem na sua juventudê metamorphoses e mudas. As femeas trazem os ovos ligados ao ventre e reproduzem a especie em novem'bro, na Europa. Vivem na agua doce, especialmente nos rios; os seus costumes são crepusculares ou nocturnos, occultando-se durante o dia em buracos ou debaixo de pedras. Caminham lentamente ou andam para traz aos sacões, rapidamente. No inverno arranjam nichos cuja architectura não deixa de ser pittoresca. Alimentam-se sobretudo de animaes mortos. São muito atreitos a enfermidades.

A lagosta differe do lagostim, physicamente. A sua anatomia accusa modificações importantes, que os ichtyologos, muito mais minuciosos que os cozinheiros, descrevem largamente e com cada termo, grego e latino, que nem os sabios da antiguidade os pronunciaram todos d'uma assentada, sem se engasgarem. Do que ninguem duvida é que uma *mayonnaise* feita do seu precioso miolo constitue um prato esplendido.

O mexilhão occupa um lugar privilegiado na alimentação dos povos. E' um animal de pé alongado, cujo manto tem a orla espessamente franjada; a sua concha de valvas eguaes, epidermada, é triangular e abaúlada; serve-lhe para fixação um bysso solido; os mexilhões vivem, quer ligados aos rochedos por meio do bysso, quer em bancos nos fundos arenosos ou lodosos, mantendo-se unidos entre si. O mexilhão commum é um dos molluscos mais importantes para o consumo. Relativamente á arte culinaria o seu papel é um deileite para quem os cozinha e para quem os come.

São innumeras as outras especies de mariscos, mas todas ellas se approximam dos mexilhões, pelo menos nos seus meritos, manifestados, primeiro na caçarola e depois no prato.

A guerra e o assassino campeiam infrenes nos mares. Foi talvez d'ali que Bismark copiou a sua celebre maxima: *La force prime le droit*. Um dos tyrannos da agua é o polvo. Guerreira não só para se sustentar, mas ainda para destruir.

O curioso, porém, é que toda essa animalidade, da mais elementar á mais completa, da mais pacifica á mais feroz, obedece ás leis immutaveis e despoticas do amor, rendendo-lhe preito e suavizando-lhe momentaneamente os instinctos crueis e sanguinarios.

A baleia, que é o maior dos entes que povoam o Oceano, e que é tambem o mais inofensivo, quando chega a epoca propria dos seus amôres, dirige-se para os polos e occulta nas angras solitarias da Groenlandia as caricias que recebe e retribue. A tarefa não parece facil. De pelle escorregadia, sempre que os dois tentam approximar-se, deslisam. Relatam os navegadores que, após inauditos esforços, de pé sobre as aguas como os campanarios d'uma cathedral, gemendo, com os seus braços muito curtos, pretendem enlaçar-se. Tornam a cair e assombrom os ursos, os esquimaes, as phocas, que fogem espavoridos ao ouvir seus suspiros.

Demos agora a palavra a Michelet, para remate d'este artigo:

«Fica-se triste quando se pensa que milhares e milhares de habitantes do mar não tem senão o amor vago ainda, elemental, impessoal. Esses povos que, cada um por sua vez, sobem e veem em romaria buscar a felicidade e a luz, dão o melhor de si proprio, a sua vida, ao acaso desconhecido. Amam e não conhecerão nunca o sér amado onde o seu sonho, o seu desejo, se incarnem. Propagam-se, sem nunca ter a ventura de admirar o renascimento que se deve encontrar na sua posteridade.

«Alguns dos mais vi-
vazes, dos mais guerreiros,
dos mais crueis,



—Vizinha da Costa's
—Varinas encanastrando o peixe
no terreiro da Ribeira Nova



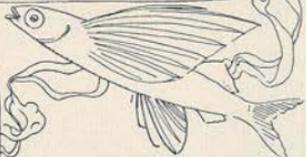


pidamente, dominar pelos terríveis arpços que elle lhe lança. E, com effeito, não é devorada. E' ella que o absorve e o arrasta. Enleados, os monstros furiosos nadam assim semanas inteiras,

«Affirma se que, depois de separados, ainda se perseguem, apaixonados, que o fiel tubarão, ligado a esse doce objectivo, a segue até o parto, estima o seu herdeiro presumptivo, unico



amam a nosso modo. Esses monstros tão perigosos, o tubarão e a femea são obrigados a approximar-se. A natureza impôz-lhes o perigo de se enlaçarem. Aplexo terrivel e suspeito. Habitua-dos a devorar, a engulir tudo ás cegas (animas, madeiros, pedra, não importa o quê!) n'esse instante, cousa admiravel! abstem-se. Por mais appetitosos que pareçam um ao outro, avizinham-se impunemente das suas fauces, dos seus dentes mortaes. A femea deixa-se agarrar intre-



fructo do casamento, e, factio extraordinario, nunca, nunca o devora. Segue-o e vela sobre elle. Emfim, se surge um perigo, o excellent pae protege-o, abriga-o nas suas vastas guellas, mas não para o digerir.»

Apoiamo-nos á auctoridade do grande escriptor para que ninguém imagine que a phantasia suppre a verdade.



1—Aspecto do mercado de manhã, à hora da venda
 2—No mercado 24 de Julho
 3—A lota do peixe no mercado da Ribeira
 (Clichés de BENOLIEL)



ANGOLA DESCONHECIDA

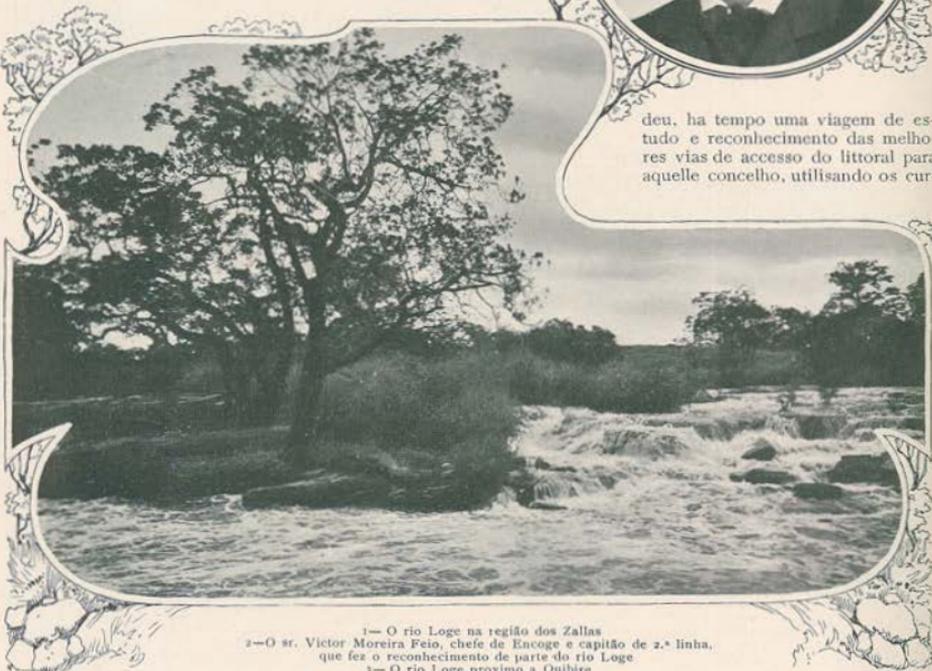
O RIO LOGE

O interior de Angola oferece, em varios pontos, admiraveis trechos de paizagem, e não são, entre elles, dos menos curiosos e pittorescos, os que reproduzem as photographias que hoje publicamos.

O sr. Victor Moreira Feio, chefe do Encoge, empenhen-



deu, ha tempo uma viagem de estudo e reconhecimento das melhores vias de acesso do littoral para aquelle concelho, utilizando os cur-



1— O rio Loge na região dos Zallas
2— O sr. Victor Moreira Feio, chefe de Encoge e capitão de 2.ª linha, que fez o reconhecimento de parte do rio Loge
3— O rio Loge proximo a Quilbre

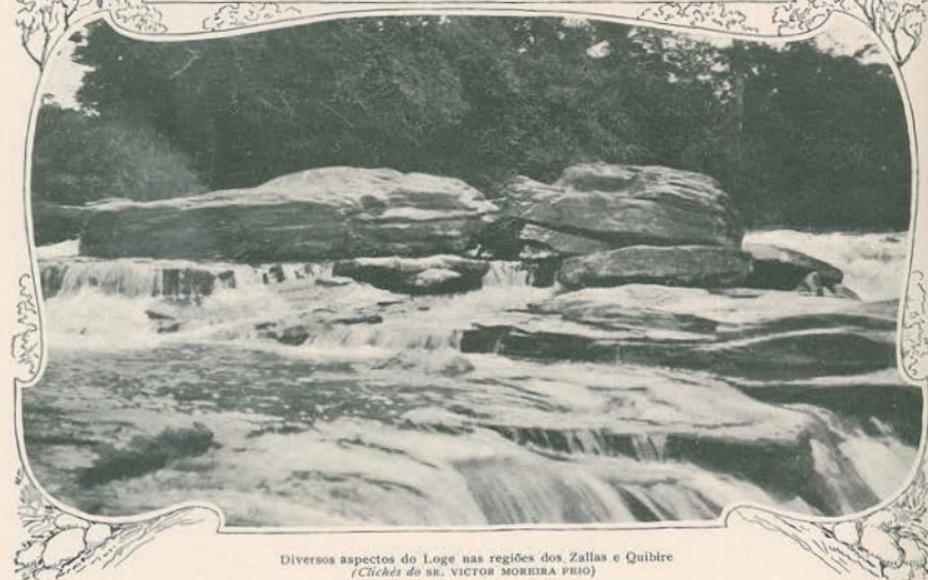


sos dos rios Loge, Luc e Canabinga, ao
 norte do Ambriz, e do seu resultado
 apresentou já ao governo o respectivo relatório,
 no qual conclue ser possível a navegabilidade do
 rio Loge n'uma extensão de 300 kilometros cons-
 truin-do-se pequenos canaes ou estradas nos pon-

tos em que ha alguns rapidos. E' um tra-
 balho importante, e que bastante impor-
 ta ao desenvolvimento commercial de Angola.
 Devemos á amabilidade do distincto funcio-
 nario o offerecimento das interessantes photogra-
 phias do Loge que illustram as presentes paginas.



1— O rio Loge na região dos Zallas
 2— Um aspecto do rio Loge



Diversos aspectos do Loge nas regiões dos Zallas e Quibre
(Clichés do sr. VICTOR MOREIRA FEIO)

NOS DOMÍNIOS DO CHOCOLATE MEUNIER.



Quando alguém se dirige a França, venha d'onde vier, depara com um signal indicador de territorio francez que a todos os outros se anticipa. Antes de avistar a bandeira tricolor, de ser arreliado pela alfandega, ou de ver um homem de fitinha, o viajante que penetra nos dominios da republica tem de ficar sabendo da existencia d'um chocolate, n'este mundo conhecido pelo nome de Menier.

Vale por um marco de fronteira a immensa taboleta que por todo o paiz, e em todas as direcções, persegue os olhos de quantos por uma janella do comboio que rem admirar esse feucudo pedaço de terra que os francezes com tanta arte cultivam. A' beira da linha, no meio dos campos, nas paredes



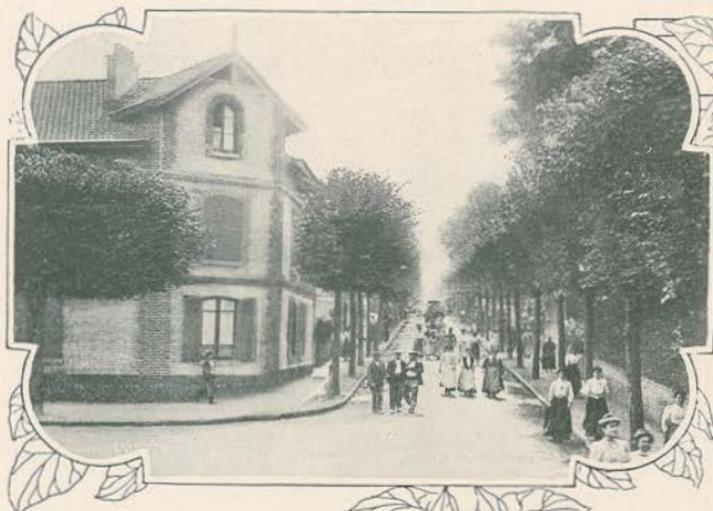
das casas, em toda a parte esse nome nos apparece como uma idéa parassita, uma obsessão constante, um pesadello sem fim.

E' muito facil passar pela patria de Rabelais sem aprender o nome do presidente da Republica, mas não é possivel dormir quatro noites no paiz sem sonhar uma vez, pelo menos, com o inevitavel chocolate.

Desde a primeira vez que entrei em França senti desejos de o conhecer. O reclame produziu em mim o devido effeito. Não me initei a provar, quiz apreciar-o mais de perto.

Tendo manifestado a um amigo o desejo de visitar Noisiel, patria do «Chocolat Menier», um dia ao entrar no hotel recebi um bilhete que me auctorisava *personalmente, e em certo*

1— A hora de entrada para a fabrica
2—Um recanto do parque



dia e a certa hora, aflora outras condições impostas, a penetrar na maior fabrica de chocolate do mundo, cuja produção diaria anda por 60:000 kilos.

O bilhete indicava que devia tomar bilhete em determinada estação de Paris e seguir até Emerainville, onde teria um comboio especial á minha espora.

Assim foi.

Emerainville é uma pequena estação na linha de Belfort, distante algumas dezenas de kilometros de Paris. D'ahi parte o caminho de ferro particular da fabrica e ali começa o dominio, a grande propriedade, o reino de Noisiel, cuja superficie mede 1:500 hectares. Não pode abranger a vista a extensa propriedade, onde o paraíso terrestre não parece uma fabula quando se repara na boa sociedade e intimas relações em que por lá vivem os homens, as lebres, os faisões, as gallinholas e muitos outros animaes de criação.

O expresso Emerainville-Noisiel não anda com velocidade de causar vertigens, permitindo gosar á vontade os dez kilometros do trajecto, atravez d'um campo cultivado com sciencia e amor, e d'uma mata disposta segundo os melhores peccitos para as batidas annuaes, as *chasses* de rigor que os senhores do dominio offerecem aos amigos.

Não sei se n'esses dias as lebres, os gamos e faisões recebem aviso para fugirem deante dos caçadores, porque se tanto se arrecaem d'elles como do comboio que nos levou atravez do espesso

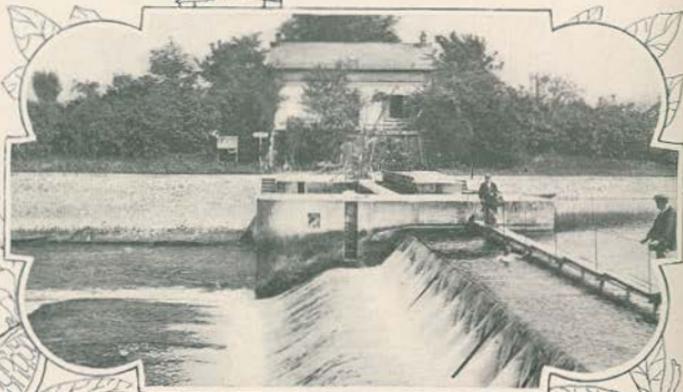
bosque, muito devem desmerecer das graças de Santo Huberto esses seus intrepidos devotos.

As lebres, de patas no ar e orelhas erectas, olhavam a machina que lhes passava proxima, para se distrahirem talvez do aborrecimento d'aquella vida do campo, e as gallinholas, porque teriam mais occupações a desempenhar, nem sequer erguiam o bico do chão onde picavam o governo da sua vida.

No extremo da matta apparece á esquerda n'uma leve encosta de suave declive a pequenina cidade de Noisiel e em frente o colosso da fabrica com a chaminé arrogante, dominando toda a planicie. A' direita o Marne remançoso que até muito longe se avista caracolando em largas curvas pela planicie, encontra-se de repente seguro nos braços d'um açude e lava o seu protesto, clamando n'um som cavo ao bater de encontro ás pás dos engenhos hydraulicos que lhe roubam 500 cavallos de energia.

O comboio penetra na fabrica, despeja-me no escriptorio, onde tenho de depôr o *kodak*, e segue pelas varias dependencias distribuindo n'um ponto saccas de cacau em grão, n'outro assucar, n'outro colhendo caixas cheias de paus de chocolate que seguem por todos os mares e continentes, na furia de inundarem o universo.

A visita é feita com methodo. O guia faz-me assistir a todas as operações. Vejo chegar as



1—A rua Nova de Noisiel
2—Nas margens do Marne: a barragem das aguas

saccas de cacau que são despejadas na sala da escolha e distribuídas em mesas onde 200 mulheres eliminam todo o grão impróprio. Segue d'ahi para o compartimento de torrefacção, onde 18 cylindros em constante movimento o preparam para a descasca. São os proprios torradores que automaticamente o vão lançar nos descascadores.

Feita esta operação procede-se á mistura, lotando-se os cacaus de varias precedencias. Depois mudam de edificio, seguindo em vagonetes e ascensores para as repartições que o transformam em paus de chocolate, sem que seja mais preciso tocar-lhe com as mãos até ao empacotamento.

São 277 mós que o reduzem a pó com o auxilio do calor, fazem a malaxagem, o misturam com assucar até ficar em estado de seguir para as estufas onde o trabalho se continúa. Depois de secco, refundido, malaxado de novo, moldado automaticamente e pesado, entra em vagonetes que o transportam a uma fita rolante, girando n'uma camara fria 40 a 50 graus abaixo de zero.

D'ahi vae para as mãos de 700 mulheres que o empacotam em folhas de estanho e papel marcado, sendo esse trabalho feito de modo que cada involucro tem a indicação da operaria que faz o serviço, para a tornar responsavel pelas reclamações.

Depois de empacotado é mettido nas caixas feitas automaticamente por quatro machinas que



produzem 1:200 e pregam por dia 100:000 pregos.

O comboio, circulando por toda a parte, no mesmo lugar em que são feitas e cheias, recebe as caixas para as entregar em Emerainville, de onde seguem para todo o mundo.

Além do caminho de ferro particular, tem a fabrica tambem linhas especiaes de telegrapho e telephone para o escriptorio de Paris, cujo movimento talvez possa comparar-se a um districto qualquer da nossa alfandega sem que uma encomenda precise metade do tempo para ser expedida ou recebida.

Ao findar a visita espera-se no escriptorio a entrega do kodak e dá-se uma vista de olhos pelos quadros da parede, nos quaes se pode ver o primitivo Noisiel reduzido em 1825 a um modesto moinho á beira do Marne, no sitio onde hoje se levanta orgulhosa a fabrica que parece desdenhar da casa apalaçada, existindo como reliquia sem proveito, do antigo senhor

d'aquelles dominios, um nobre com certeza, que alli organisou as suas batidas aos gamos, nos tempos em que o valor d'um homem de trabalho e de talento podia ser dissolvido por uma gotta de sangue azul.

Eram quatro horas quando terminou a visita.

Uma sineta deu o signal para terminar a faina do turno de dia e começar a do grupo da noite. O trabalho é contínuo em Noisiel.

Corre sempre o Marne cedendo durante as 24 horas 500 cavallos de força motriz e mal agradecidos ou perdularios, se-



1—O edificio da fabrica nova
2— O passeio publico de Noisiel



riam os homens se quizessem poupar os motores que não se queixam nunca de fadiga. Por isso mesmo é que os braços tem de acompanhar a diligente tarefa das águas, guardando noite e dia o trabalho das machinas.

Sae um bando alegre de raparigas de boas côres na face, alegres e buliçosas. Fazem ruido como creanças largando da escola, e em grupos espalham-se pelas ruas da cidade operaria, a linda Noisiel, cheia de casas de modesto mas gracioso perfil, enfileiradas n'uma longa avenida, ladeada de tilias, subindo a ligeira encosta a' uma recta quasi a sumir-se, ao fim da qual se ergue o palacio do rei d'aquelle dominio.

Foi com grande commoção que dei essa volta pelas ruas rasgadas á luz, inundadas de sol, de

casas limpas, agradaveis á vista, cercadas de jardins com arvores de fructo e um pedaço de terra de cultura, em cada detalhe sentindo remexer na memoria recordações de qualquer cousa já vista, com aquella parecida. Rebuscando muito, achei por fim o *Beauclair* de Zola, o sonho do sociologo meio realisado por um capitalista. São muitas as semelhanças d'essa phantasia com a realidade ali á vista.

Os operarios da fabrica vivem quasi todos na cidade, que tem o seu edificio municipal, a sua escola primaria completa, o jardim de infancia, a *pomponiere* para a creançada. Os adultos tem o seu club para recreio e conferencias, onde podem instruir-se, ou folgar, servindo-se da bibliotheca, fazendo parte da orchestra, ou jogando como qualquer burguez de bons costumes.



t—Uma rua de Noisiel
-A nova chocolateria sobre o Marne



Está instalado n'um bello edificio dando para a grande

praça, ao centro da qual se ergueu a estatua de E. Menier, filho do fundador da dynastia, a cuja iniciativa se deve o maior impulso dado áquella obra reveladora d'um grande talento industrial.

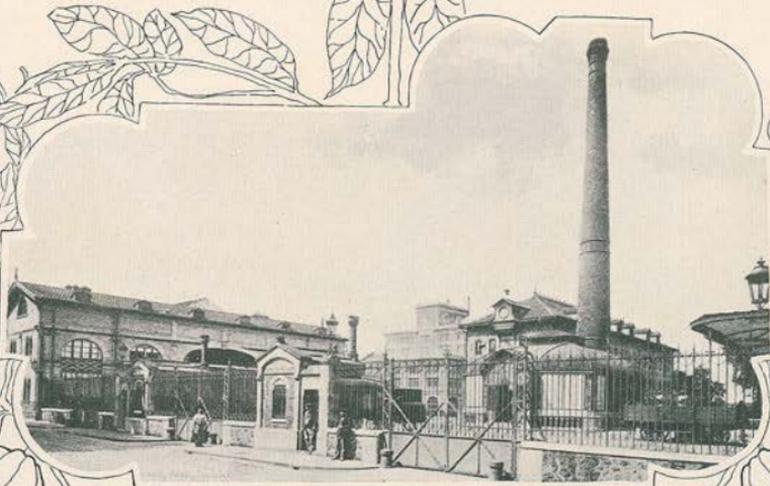
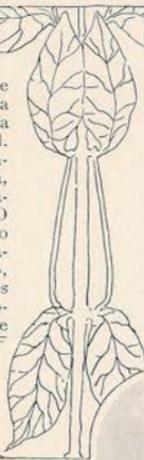
N'essa praça se encontram tambem os principaes edificios. Entre todos destaca-se a escola, cujo aspecto e boa ordem tem grandes vantagens sobre algumas do Estado, que visitei. O mobiliario é de um modelo especial, d'accordo com as boas regras orthopedicas. A organisação e o ensino são modernos, nada faltando, desde o ensino intuitivo e pratico, aos passeios de instrucção e aos premios de viagem. Proximo da escola fica o grande restaurante, onde

os operarios solteiros adquirem alimentos pelo preço do

custo, podendo d'este modo ter por um vintem 4 decilittros de sopa, por 40 réis carne assada com legumes, por um vintem 350 grammas de pão, não amassado com o suor de padeiro, como Deus disse e os portuguezes cumprem.

O edificio do restaurante é vasto, de salas descommunes, uma para homens, outra para mulheres e outra para casaes ou familias, com dimensões para servir centenas de pessoas ao mesmo tempo. Servem-se por dia ali 1:400 refeições.

Para os que preferem a comida caseira ha a cooperativa, com talho e padaria, fornecida de bons generos, por preços em harmonia com os já vistos. Uma grande parte da população ope-



1—A sahida das operarias da fabrica
2—Vista do conjuncto das edificações da fabrica

raria preferê esse sistema, mais confortável sem duvida, e mais de accordo com o espirito de independência que todos ali podem manter. A vida da familia não é em Noisiel a tortura classica, nem a casa o antro de miseria, tão conhecido das classes desfavorecidas. A habitação na cidade operaria, apesar de custar trinta mil réis por anno não causa tristeza vèl-a. Cada familia dispõe de uma cozinha, uma sala, tres quartos e um sotão. Junto tem um jardim de 300 metros quadrados com horta e arvores de fructo, onde se acha o resto das installações indispensaveis a uma familia. Todos andam tratados com muito amor, feitas as culturas com a disposição artistica tanto do gosto francez, alguns havendo onde se ensaiam até culturas de luxu.

O arranjo interior da casa manifesta o culto pela vida de familia, no cuidado com que tudo está disposto, transparecendo em tudo o que garante a habitação o desejo de a tornar confortável e por isso appetecida. O aseo é completo, o gosto esthetico resalta por entre a modestia da mobilia na escolha d'uma jarra barata, na reprodução d'um quadro celebre, pendendo na parede, ou na imitação em barro d'uma escultura perfeita, bem collocada em cima d'um move.

Não é preciso ter vista d'alcançe para comprehender que dentro d'essas casas vivem humanos.

Ao afastar-me de Noisiel senti um prazer novo, ainda não experimentado, ao contemplar a travéz d'este reduzido trecho da vida social um futuro cheio de paz para a humanidade, onde a justiça e a bondade sejam sempre bastantes para quebrar os odios das feras que hoje por esse mundo se alimentam do sangue dos miseraveis.

Dava-me vontade de ficar ali entre aquellas tilias cobertas de botões cõr de rosa que um sol avelludado de primavera enchia de caricias.

Entrando no comboio que me ia reconduzindo a Emarainville voltei os olhos na direcção de Paris rugindo de grêves, de imprecações, de odios, cheio de crimes, onde se apodrece de vicio e miseria, ao lado dos parasitas de todo o mundo.

Achei o contraste doloroso e por isso evitei esmiuçá-lo. Preferi pensar no valor que pode ter o esforço d'um homem intelligente, quando sabe olhar á roda de si e calcular o futuro, ali bem representado n'aquella obra colossal principiada ha 75 annos por um boticario, que entre as drogas que elle vendia, reconheceu ser o cacau a mais util e menos perigosa, resolvendo por isso substituir o magdaleão pelo pau de chocolate. Teria o modesto boticario Menier previsto a Noisiel de hoje? Talvez. E o que preverá para o futuro o actual Menier, senador, do partido radical socialista, senhor d'um dominio tão grande e prospero que dá vontade de o chamar o rei de Noisiel?

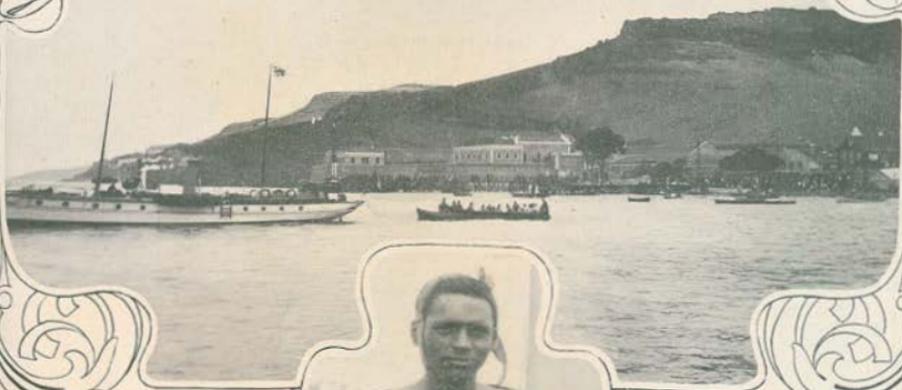
Rei de Noisiel, ou rei do chocolate, á maneira dos reis americanos!

SAMUEL MAIA.



1—A estatua de E. Menier
2—A principessa habitação do sr. Menier

A TRAVESSIA DO TEJO A NADO



A travessia do Tejo constitue sem duvida uma prova de natação bastante notavel a que nem todos se arriscam com facilidade. E' feito que só pôde ser cumprido por nadadores experimentados e resistentes, e que por esse motivo desperta sempre o inte-



resse de todos os amadores de sport e a justificada curiosidade do publico.

No dia 12 do corrente realisou-se pela segunda vez essa importante prova, que chamou á praia de Pedrouços, especialmente, uma enorme concorrência de



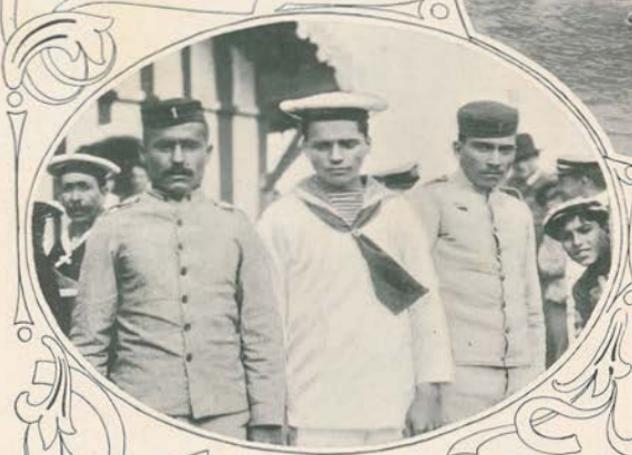
- 1—Vista da Trafaria, por occasião da regata dos nadadores
- 2—O grumete José Teixeira de Miranda, que fez a travessia em 1 hora e 15'10"
- 3—Na praia de Pedrouços: A multidão aguardando a chegada dos nadadores

espectadores. A travessia foi feita da Trafaria a Pedrouços, e o primeiro dos concorrentes que chegou, o grumete José Teixeira de Miranda, conseguiu realisa-la n'uma hora, quinze minutos e dez segundos. Outros dois nadadores apenas completaram o percurso dentro do tempo regulamentar, chegando respectivamente com uma demora de nove e dez minutos em relação ao vencedor. Ao todo foram seis nadadores só que alcançaram a praia de Pedrouços, o que é sobejo testemunho da dificuldade da prova.

Os concursos de natação são sempre das



1—A largada dos nadadores
 2—Os vencedores:
 O grumete José Teixeira de Miranda,
 1.º premio,
 soldado João Ribeiro, 2.º premio,
 Diogo Marques Fernandes, 3.º premio



mais interessantes festas sportivas, e a prova da travessia do Tejo, pelo arrojo e pericia que representa, uma das que mais apaixonou os amadores.



3—Na Trafaria: Os concorrentes nadando em direcção ao norte
 (Clichés de BENOLIEL)

PARFUM POMPEIA L.T. PIVER PARIS




GRATIS
125 machinas
fallantes

De accordo com o fabricante resolvemos distribuir durante o corrente mez absolutamente GRATIS estas magnificas machinas modelos de 1909. Remettem-se catalogos e condições a quem enviar uma estampilha de 25 réis á **CASA SIMPLEX**

BICYCLETES DISCOS E MACHINAS FALANTES, de J. Castello Branco, Rua do Socorro, 48 e Rua de Santo Antão, 32 e 34 — LISBOA.

Madame O passado, presente e futuro revelado pela mais celebre chiromante e phisnomista da Europa



Brouillard

DIZ o passado e o presente e prediz o futuro, com veracidade e rapidez: é incomparavel em vaticínios. Pelo estudo que fez das sciencias, chiro-mancias, chronologia e phisiologia e pelas applicações praticas das theorias de Gall, Lavater, Desbarrolles, Lambröe, d'Arpenigney, madame Brouillard tem percorrido as principaes cidades da Europa e America, onde foi admirada pelos numerosos clientes da mais alta categoria, a quem predisse a queda do imperio e todos os acontecimentos que se lhe seguiram. Fala portuguez, francez, inglez, allemão, italiano e hespanhol.

Dá consultas diarias das 9 da manhã ás 11 da noite em seu gabinete:

43, RUA DO CARMO, 43, sobre-loja — LISBOA

Consultas a 1.000 rs., 2.500 rs. e 5.000 rs.

LOÇÃO DEQUEANT

CABELLO BARBA PESTANAS SOBRANCELHAS

Unico producto scientifico apresentado na **Academia de Medicina de Paris** contra o microbio da Calvicie e todas as affecções do couro cabeluido

L.D.QUEANT, Pharmacienno, 36, Rue Chiquancourt Paris

Em LISBOA, 15, Rua dos Zapateiros, a quem deve-se dirigir para todas as informações gratuitas

A' VENDA EM TODAS AS BOAS CASAS DO PORTUGAL.

Para encadernar a

ILLUSTRAÇÃO PORTUGUEZA

ser remetida em vale do correio ou sellos em carta registrada. Cada capa vae acompanhada do indice e frontespicios respectivos.

Administração do SEculo

LISBOA

Já estão á venda bonitas capas em percaline de phantasia para encadernar o primeiro semestre d'este anno da *Illustração Portuguesa*.

PREÇO 360 RÉIS

Enviam-se para qualquer ponto a quem as requisitar. A importancia pode ser remetida em vale do correio ou sellos em carta registrada. Cada capa vae acompanhada do indice e frontespicios respectivos.

Nouveau Parfum VIOLET

29, Bd DES ITALIENS — PARIS

PRINCIA

HEMORRHOIDAS

CURAM-SE COM OS

SUPPOSITORIOS

ADRENO-STYPTICOS

MIDY

DISPONIVEL

EM 20 DIAS CURA RADICAL e INFALLIVEL

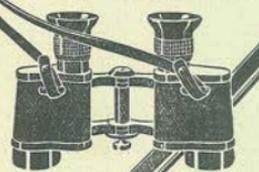
ANEMIA CÖRES PALLIDAS

CHLOROSE, CONVALESCENÇA PELO

Elixir de S. Vicente de Paula

Em todas as Pharmacias ou no Deposito Genal, CURIEL & DELIGANT, Rua dos Sapateiros 15, 1.º LISBOA 1300 reis o frasco franco porte em todo Portugal. P.FLOILLE, Mars', 2, Faub' S'-Denis, PARIS

ZEISS BINOCULOS



PARA

Grande intensidaar luminosa e Excellent alcance e Estabilidade e

Viagem, Sport, Caça

Peçam-se prospectos T. 89.

A' venda em todos os estabelecimentos de Optica e por:

CARL ZEISS — Iena (Allemanha)
Berlin, Frankfurt a. m., Hamburgo, Vienna, Londres, St. Petersburg.

CASTANHEIRO L

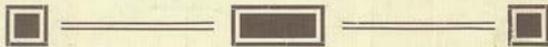
ARTIZANOS ESTOFADORES

PRACA LUIZ de CAMÕES 88 — LISBOA

TELEPH. 1348

ENCOMENDE TELEGRAPHIC (ASTALL)

HANS LUDWIG ACABA
DE ESTABELECEER O RECORD
DO MUNDO EM BICYCLETTA
PARA AMADORES. PRECEDI-
DO DE ENTRAINEURS EM MÓ-
TOCYCLETTA, NO VELODROMO
DE MUNICH, FAZENDO 89 KIL.
176 M. N'UMA HORA. A SUA
BICYCLETTA ESTAVA MUNIDA
DE PNEUS MICHELIN.



Acontecimentos sportivos

*E' para notar que a mais importante
marca de Pneumaticos tem a sua parte
de successo n'estes tres acontecimentos
sensacionaes.*

RICANO OFFERECEU-LHE
UMA SOBERBA CARRUAÇEM
ITALA, COM PNEUS
MICHELIN. ★★★★★



MADAME FISHER,
DE TRENTON (ESTADOS
UNIDOS) EMPRENDEU UMA
VIAGEM Á PEDA DO MUNDO
NO SEU CARRO LOCOMOBILE,
MUNDO DE PNEUS MI-
CHELIN. ACTUALMENTE
ATRAVESSA A EUROPA. ★★

S. S. PIO X ANDA EM
AUTÓMOVEL. UM RICO AME-

DISPONIVEL

DISPONIVEL

Concurso de 1909

Organizou para o anno de 1909 um novo concurso, cuja importancia e simplicidade são superiores em tudo ás dos concursos anteriores

EIS O PLANO DA IMPORTANTE DISTRIBUIÇÃO DE PREMIOS:

- 1 DE **5:000\$000** EM INSCRIPÇÕES
- 3 DE **2:500\$000**
- 4 DE 500\$000
- 10 DE 200\$000
- 10 DE 100\$000
- 50 DE 20\$000 EM DINHEIRO
- 100 DE 10\$000
- 350 DE 5\$000

Esta distribuição deverá realizar-se no fim de 1909; será publica e presidida por commerciantes, industriaes, artistas e pela auctoridade civil.

O SECULO

Além dos premios descriptos haverá mais

4:000
PREMIOS

REPRESENTADOS POR OBJECTOS DA MAIOR UTILIDADE PARA TODA A GENTE

Total 4:528 Premios

Mais outro pedaço de um **TUDO** que vos dara a felicidade futura. Collocae-o na vossa caderneta de coupons e tereis alcançado meio caminho para a fortuna.

