Ora a dona da casa precisa de conhecer a natureza e o valor dos alimentos, para os poder associar convenientemente, a fim de que se possam fornecer ao organismo os materiais necessários.

A hora fixada deve estar pronta a refeição, durante a

qual haverá sempre bom humor.

A culinária consiste em escolher, preparar e cozer os alimentos, para que estes adquiram todas as qualidades nutritivas. Consequentemente, a culinária tem um duplo fim: destruir os germes perigosos que por acaso os alimentos contenham, e prepará los para uma boa digestão.

As donas de casa devem dar o exemplo de uma grande sobriedade, e só a idea do bem que possam praticar as deve impulsionar à luta contra o alcoolismo.

O leite é, por excelência, o alimento completo. Convém saber conservá-lo, esterilizá lo e prepará-lo; também é necessário conhecer os cuidados com o biberão para não afectar a saúde da criança.

ம் útil conhecer a composição dos ovos, assim como reconhecer se são ou não frescos e saber conservá-los e

prepará-los.

Quanto às carnes, é conveniente conhecer o valor da carne dos diversos animais, avaliar pelo aspecto se uma carne é de boa ou má qualidade, e bem assim saber conservá-la.

Relativamente aos legumes e à fruta, é de grande conveniência conhecer o seu valor alimentar e o modo de

conservação.

Toda a dona de casa deve saber fazer um caldo ou uma sopa, que é o melhor dos aperitivos; excita o apetite e provoca a secreção dos sucos digestivos. A dona de casa também não deve ignorar como se fazem os diversos guisados, a cozedura de legumes, as diversas preparações do peixe e dos molhos.

Respeitar os frutos do trabalho é respeitar o próprio trabalho. Por isso, numa casa bem dirigida, a dona de

casa e as filhas não deixam perder-se nada.

Convém portanto que se saibam utilizar dos restos das

carnes e dos legumes, dos restos do pão, etc.

O pão nunca se deve estragar; custou muitas canseiras ao lavrador e muitos trabalhos aos nossos pais. E quantos o não têm!

E como se conhece se o pão é bom?

E como se preparam as massas alimentícias?

Uma casa faz sempre muita despesa e o chefe de família ganha muitas vezes com muitas fadigas o pão de cada dia; portanto, a dona de casa só deve comprar o que for rigorosamente útil e em razoáveis condições de preços; por isso, procura conhecer o valor das cousas para estar ao facto da sua qualidade e do seu verdadeiro preço, a fim de que saiba comprar para defender a bôlsa da família. Convém de preferência que se dirija a casas que têm preços fixos indicados e, se for possível, comprar por junto um certo número de artigos, como o vinho, o carvão, a lenha e artigos de mercearia, porque se poupa tempo e dinheiro; o ideal seria comprar a pronto pagamento, porque, além de os negociantes não querem perder fregueses desta natureza, fazem-se melhor as contas e com mais facilidade se reduzem as despesas.

Comprar fiado oferece o perigo de se adquirirem, por vezes, cousas inúteis que ficam sempre mais caras.

É de recomendar o estabelecimento de cooperativas. Em todas as casas deve haver uma balança que, além de ser nocessária para certas preparações culinárias, serve também para verificar o pêso dos géneros que se mandaram comprar.

Observação final

Nas localidades de pesca e de outras indústrias especiais, o professor consagrará menor atenção à agricultura e poderá falar aos seus alunos sôbre as questões que mais interessem essas regiões.

Paços do Govêrno da República, 13 de Abril de 1929.—O Ministro da Instrução Pública, Gustavo Cordeiro Ramos.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Direcção Geral dos Serviços Pecuários

Divisão da Estatística Pecuária

Rectificação ao artigo 2.º do decreto 11.º 16:705, que manda aplicar ao distrito de Évora as disposições do decreto 11.º 16:180 :

Artigo 2.º O arrolamento do gado bovino leiteiro existente no distrito de Evora far-se há segundo as normas do decreto n.º 16:341, de 31 de Dezembro de 1928, referindo-se o respectivo manifesto ao dia 20 de Abril do corrente ano, devendo observar-se, entre as outras operações do arrolamento, os espaços de tempo no mesmo diploma estabelecidos.

Direcção Geral dos Serviços Pecuários, 11 de Abril de 1929. — O Director Geral, Artur Figueiroa Rêgo.