



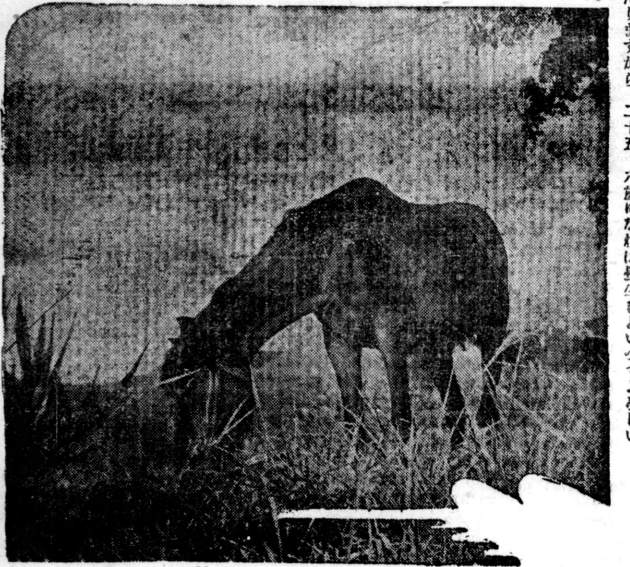
小児の中毒症が流行

その手當は？内田醫學士の話

（承前）
 中毒症は、家の中で、吐下血が、甚だしく、腹痛、嘔吐、血便、等の症状が、しばしば、見られる。これは、中毒症の、典型的な、症状である。この中毒症は、小児に、よく、見られる。これは、小児の、消化器、が、未発達、である、ため、である。この中毒症は、小児に、よく、見られる。これは、小児の、消化器、が、未発達、である、ため、である。

お馬の二十歳は

人間なら八十のお爺さん



馬は動物の中では、最も長生きする動物である。馬の寿命は、人間に換算すると、約二十歳から三十歳程度である。これは、人間の寿命に換算すると、約八十歳から九十歳程度である。馬は、人間に換算すると、約二十歳から三十歳程度である。これは、人間の寿命に換算すると、約八十歳から九十歳程度である。

郷土の旬

近頃、暑さが増すにつれて、大衆の嗜好も、夏に合ったものに変化する。この時期には、涼やかな味の郷土料理が、多くの人に愛される。この時期には、涼やかな味の郷土料理が、多くの人に愛される。

重要な喧嘩の役割

愛児の二重生活を矯めよ

現代の家庭には、子供の世界と、大人の世界との間に、大きな溝が生じている。この溝を埋めるためには、子供の世界と、大人の世界との間に、大きな溝が生じている。この溝を埋めるためには、子供の世界と、大人の世界との間に、大きな溝が生じている。

世界一は48人

各国の出産率を見る

世界の各国の出産率は、大きく異なる。これは、各国の文化、宗教、経済状況、等の違いによるものである。世界の各国の出産率は、大きく異なる。これは、各国の文化、宗教、経済状況、等の違いによるものである。

邦文のタイプライター

邦文のタイプライターは、近年、急速に普及している。これは、邦文のタイプライターは、近年、急速に普及している。これは、邦文のタイプライターは、近年、急速に普及している。

低月見

低月見は、中秋の名月である。これは、中秋の名月である。これは、中秋の名月である。これは、中秋の名月である。

地名の由来

地名の由来は、古くからある。これは、地名の由来は、古くからある。これは、地名の由来は、古くからある。

人間キルク

人間キルクは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

架橋戦車

架橋戦車は、戦場の重要な兵器である。これは、戦場の重要な兵器である。これは、戦場の重要な兵器である。

わかり

わかりは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

自己防衛

自己防衛は、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。これは、人間の生活に欠かせないものである。

Suplemento Economico

Columna dos nisei GALERIA DOS NISEI

Cultivo tecnico e a humidade do solo

Comunicado da Directoria de Publicidade Agricola da Secretaria da Agricultura

"O cultivo mecanico tem vantagens sobre o manual; hoje, porém, um redactor tecnico desta Directoria mostra sua eficiencia sobre a conservação da humidade no solo:

"O uso de cultivadores para o trato das lavouras, além de ser de emprego facil, barato, rapido e demandar um numero muito menor de trabalhadores ainda proporciona outras vantagens.

Como é sabido a agua é um dos principais elementos com que conta a planta para o seu desenvolvimento. Sua presença é de vital necessidade. Os principios nutritivos contidos no solo são absorvidos pelos vegetaes sob forma de soluções debeis, das quaes a agua é o vehiculo.

Sem ella, portanto, de nada adiantaria o solo mais fertil ou mais rico que se pudesse obter.

O emprego de cultivadores, de enxadinhas ou de dentes, resulta no afogamento ou escarificação da camada superficial do solo. Esta mobilização da superficie do terreno dá-se por igual em toda extensão, até mesmo bem proximo das plantas e em profundidade praticamente invariavel.

Depois de uma chuva forma-se na superficie do terreno, quando já está secca pela acção solar, uma camada endurecida. Esta camada facilita a ascensão por capillaridade da agua acumulada no terreno levando-a a superficie onde se evapora, perdendo-se assim para as plantas.

A mobilização superficial do terreno, destruindo essa rede de vasos capillares contribue para ser diminuida a evaporação, reservando para as plantas a maior porção possível da agua contida no solo.

Esta operação constitue a base fundamental do systema agricola criado pelos norteamericanos e adoptado nas regiões de pequenas quedas de chuvas, o "dry-farming", que se pôde traduzir por "lavoura secca".

Nas regiões aridas, semi-

aridas e sub-húmidas, isto é, onde as chuvas não alcançam nunca mais de 750 millímetros annuaes, ha necessidade de usar todos os recursos possíveis para tornar minimas as perdas de agua pela evaporação. Ahi então os mais rigorosos cuidados e adequados processos são utilizados desde a época do preparo do solo, semeadura, germinação, cultivo, etc. até o inicio do anno seguinte para que seja absorvida toda a agua que caia, e que se perca depois o minimo possível. Essa pratica tem permitido resultados compensadores onde outrora as culturas eram deficitarias e mesmo impossíveis.

Comosco não se dá o caso da escassez de chuvas. Mas acontece, não raro, que durante o cyclo vegetativo verificam-se estiagens que se prolongam por quinze, vinte e até mais dias, causando transtornos e perturbando o desenvolvimento do vegetal. Nestas condições é claro que a planta se resente bastante e para contrabalançar ou attenuar o mal dessa secca prolongada o emprego das carpideiras é o melhor e o unico meio recomendavel.

Conservando as culturas no limpo, livre das hervas daninhas que já por si fazem uma enorme concorrência a planta cultivada, pelo consumo de agua, principalmente se lembrarmos que para a formação de 1 kilo de materia secca vegetal são precisos em média 300 kilos de agua, o cultivo mecanico continuo já presta em si um importante auxilio na manutenção de condições favoráveis de humidade do solo.

Esse beneficio é acrescido pela opposição á evaporação directa, como vemos.

Em resumo, as vantagens de rapidez, economica e pouca exigencia em numero de braços para o trato da lavoura acrescidas das de conservação da agua são mais que suficientes para que o emprego das carpideiras recommende-se aos lavradores em geral."

A reserva-ouro do Brasil

Ninguém ignora que, em virtude de um conjunto de circunstancias, que não paga a pena analisar neste momento, o Brasil encontrava-se em 1932 sem reserva-ouro. A nação, que fóra em outros periodos de sua historia, o maior centro de produção mundial do metal amarello, achava-se, ha cerca de oito annos atrás, com esse patrimonio praticamente destruido.

Foi em obediencia ao louvavel intuito de impedir a perpetuação desse estado de coisas que o paiz se abalancou á tarefa de formar a sua propria base-ouro, adquirindo o metal produzido em suas proprias minas. A pouco e pouco, essa directriz se materializou em bons frutos, o Brasil podendo hoje em dia declarar que conta com uma reserva-ouro de 6.000.000 de libras.

O que tem sido esse trabalho constante, ininterrupto, pertinaz, nos ultimos annos, consta desta relação:

	Ks.	Valor
1933 . . .	324	3.912 contos
1934 . . .	6.683	96.345 "
1935 . . .	14.345	253.782 "
1936 . . .	21.792	337.710 "
1937 . . .	28.128	500.195 "
1938 . . .	23.818	534.037 "
1939 . . .	35.122	698.912 "
1940 (Outubro)	43.713	893.719 "

Em 1933, o Brasil possuia 324 kilos tão somente de ouro fino. No anno passado, todavia, e até fins de outubro, a reserva-ouro já se elevava a 43.713 kilos, na importância de cerca de 900.000 contos. A execução, portanto, do regime da compra de ouro, estabelecido pelo decreto baixado em 4 de dezembro de 1933, pôde-se dizer que está victoriosa.

É verdade que o nosso stock de ouro é ainda exiguo, distanciando-se mesmo das reservas em poder de outras nações latino-americanas. O que, todavia, não pôde ser negado é que, deante da situação economica existente, a partir de 1933, não nos restava outra saída senão a compra de ouro nacional, affim de constituirmos a nossa propria reserva. A constancia dessa politica, deve-se a existencia contemporanea de nossa reserva.

(Do "Diario de S. Paulo").

Estabelecimentos fabris no Brasil

Das ultimas estatísticas recebidas podemos constatar que o Brasil possui 65 mil estabelecimentos fabris, nos quaes trabalham 800 mil operarios. O valor da produção é de 12 milhões de contos de réis.

Pelo numero de proletarios, os cinco maiores centros industriais do Paiz, são:

- 1.° — São Paulo, com 190.274; 2.° — Distrito Federal, com 110.737; 3.° — Minas Geraes, com 40.241; 4.° — Rio Grande do Sul, com 36.369; 5.° — Rio de Janeiro, com 32.977.

Vem a seguir a Bahia e Pernambuco, com, respectivamente, 32.659 e 22.382.

Quanto ao valor, attingem a mais de um milhão de contos de réis: São Paulo, 5 milhões de contos de réis; Distrito Federal, 2 milhões e quatrocentos mil contos de réis; Minas Geraes, 1 milhão e duzentos mil contos de réis; Rio Grande do Sul, 1 milhão e duzentos mil contos de réis.

Seguem-se Rio de Janeiro e Pernambuco, ambos com 600 mil contos de réis.

Nas receitas federaes, a contribuição dos productos manufacturados, durante o quinquennio 1935-1939, sobe a 3.714.128:125\$400. Sómente em 1939 essa contribuição foi de 1.029.503.344\$200. (Do "Observador Economico e Financeiro").

Oleo de oiticica

A "Sicania rigida" é encontrada abundantemente nos Estados do Ceará e Rio Grande do Norte.

Segundo a opinião de um chimico estudioso do assumpto, as sementes de oiticica devem ser colhidas nos mezes de Novembro e Dezembro. Importa que sejam logo utilizadas, porque ao cabo de alguns mezes, o seu teor em oleo baixa consideravelmente, e guardadas por mais de um anno, fornecem exigua quantidade do mesmo. Isso se explica pela circunstancia de que o oleo possui elevado indice de oxidabilidade, rezeifinando-se no fim de algum tempo. Portanto, é licito concluir que as sementes de oiticica não são exportaveis, sendo preferivel que as fabricas desse oleo sejam installadas nas regiões em que se desenvolve a planta.

Hoje, o Brasil conta com varias fabricas de oleo em funcionamento, sendo todas no nordeste: quatorze, no Ceará, duas, na Parahyba, duas no Rio Grande do Norte. Todas com um capital de 40.000 contos. Estas fabricas produzem oleo cru, natural, bruto ou condensado, oleo pulverizado, oleo permanentemente liquido, o melhor reputado nos mercados estrangeiros.

A nossa exportação de oleo de oiticica começou em 1934, com 97.539 kilos, superando hoje a cifra de 9 milhões, e 200 mil kilos.

Sua exportação nos ultimos cinco annos augmentou consideravelmente, não obstante ter crescido muito o seu consumo interno.

Um tecnico norte-americano fez meticolosos estudos sobre a applicação do nosso oleo de oiticica, como succedaneo do "oleo do pau da China", ou "oleo de tung", sendo satisfactorias as experiencias.

A oiticica progrediu largamente, pois as nossas vendas aos Estados Unidos mostram-se numa linha ascendente: 3.631.147 libras em 1937; 5.300.889 em 1938 e 18.806 mil em 1939. Este desenvolvimento explica-se com a queda brusca na requisição do "oleo de tung", em consequencia da guerra no Extremo Oriente.

O oleo de oiticica, dado o seu poder secativo, vai gran-

deando franco successo na industria de tintas e vernizes.

Nas formulas de vernizes derivados de alcatrão de hulha, a oiticica apresenta condições economicas muito vantajosas. A oiticica que foi citada por Martius, ha mais de um seculo, mas só ha 60 annos começou a ser explorada em Fortaleza, no Ceará, entrando agora em sua phase principal.

O financiamento feito pela Carteira de Credito Agricola do Banco do Brasil proporcionou aos industrias de Fortaleza cerca de mil contos de réis para a aquisição de sementes de oiticica e aproximadamente 600 contos para o necessario equipamento. De accordo com as informações prestadas ao senhor ministro da Agricultura pelo director do Serviço de Economia Rural, o financiamento se processou mediante contractos assignados com as principais firmas industrias da referida capital na base de 18 milhões de kilos de sementes de oiticica. Sabendo-se que cada 3 kilos dessas sementes correspondem a 1 kilo de oleo e tomando-se para calculo o preço corrente de 4\$500 o kilo, deduz-se que os 18 milhões de kilos de oiticica valem 27 mil contos de réis.

O Estado do Ceará está plantando, com a maior effluencia, a oiticica, sendo os resultados obtidos, compensadores.

Em 1940 as safras dessa oleaginosa naquelle Estado foram acima das do anno de 1939.

O Ministerio da Agricultura tem providenciado no sentido de ser dada toda a facilidade aos plantadores, não só na distribuição das sementes, como em toda a especie de informações technicas, pelos seus organos competentes.

Sendo os Estados Unidos o maior mercado consumidor mundial de oleos e sementes vegetaes, poderia o Brasil desenvolver, com esse destino, extraordinariamente, as suas exportações de oleos e sementes vegetaes, augmentando ainda mais suas fontes de riquezas.

(Do "Observador Economico e Financeiro").

Calendario Cafeeiro

O "Calendário Cafeeiro", organizado e distribuido pelo Departamento Nacional de Café, constitue, pela originalidade de concepção e pela belleza material, um trabalho unico no genero. Primorosamente impresso em rotogravura, é um perfeito repositório de informações atinentes ao café, reflectindo, pela imagem, flagrantemente a cultura, da industria, do commercio e da influencia do grão e da bebida na vida economica e social do paiz, bem como proporcionando aos que vivem na lavoura ensinamentos praticos marcantes, todos elles, das actividades peculiares ao café, no seu cyclo da semente á chicara. Ha que ressaltar, ainda, no "Calendario Cafeeiro" um aspecto que o recommenda sobretudo ao apreço dos intellectuaes: é o de reunir, em suas cincoenta e tres paginas, idéias e conceitos firmados por nomes celebres na literatura, nas artes, nas ciencias e na politica, daqui e do estrangeiro, do seculo XVI aos nossos dias. Phrases de palpitante interesse, a maior parte delles inéditas, de vez que se achavam perdidas e dispersas na volumosa e complexa bibliographia mundial do café. Reunindo-as, realizaram os organizadores do "Calendário Cafeeiro" um trabalho de pacien-

cia, utilissimo á historia do producto, e que bem merece decidido louvor. O "Calendario Cafeeiro" é uma publicação pan-americana, por isso que editado em tres linguas, destinando-se, assim, a uma ampla e proveitosa diffusão pelo Novo Mundo.

Influencia dos alimentos no sabor do leite

Certas substancias consumidas pelas vacas são conhecidas ha muito como capazes de influir no sabor do leite. O bagaço de uva, nabos, repolhos, certos capins, milho e legumes enfiados, trevo e alfafa tanto verdes como fenados são as principais forragens productoras de sabor no leite.

É possível evitar grandemente o gosto produzido por alimentos evitando alimentar as vacas com esse alimento, num periodo de 4 horas antes da ordenha. O arjamento do leite sobre um resfriador immediatamente após a ordenha diminui um pouco o gosto, mas um plano mais effiz é seguir um programma de alimentação apropriada.

As misturas concentradas comuns, contendo cevada esmagada, farello de trigo, polpa secca de beterraba e coco, torta de algodão, soja e rações com linhaça não influem accentuadamente no sabor do leite quando fornecidos uma ou duas horas antes da ordenha, nas quantidades communmente usadas pelos criadores.

População na idade de casamento

As revelações de censos demographicos de alguns países, accusando elevado SUPRAVIT de mulheres, são indicadas por certos chronicistas como causa de pânico entre o bello sexo no mundo inteiro.

No Brasil os numeros têm se comportado gentilmente em relação ás interessadas no assumpto.

Nos censos de 1872, 1900 e 1920 foi accusada a existencia de mais homens do que mulheres, embora a diferença fosse apenas de 337.041, 343.448 e 252.031, respectivamente.

Deve-se levar muito em conta, a esse respeito, a questão da idade.

Em 1920, por exemplo, aquella diferença perdia um tanto da sua significação ante a circunstancia de que, na idade de 15 a 29 annos, isto é, no cyclo em que geralmente os matrimonios são mais frequentes, o numero de pessoas do sexo masculino era 4.297.635, enquanto que do sexo feminino era de 4.504.366, ou sejam 249.442 a mais.

Como naquelle anno havia 4.644.327 meninos e 4.504.366 meninas de menos de 10 annos de idade, e uma vez que,

em regra, a mortalidade dos homens é sempre superior á das mulheres, é possível que as coisas se apresentem, no recenseamento de 1940, mais ou menos no mesmo pé, com uma pequena diferença contra o sexo masculino.

Novo processo para o fabrico de oleo lubrificante

Segundo divulga o jornal "Asahi" que se edita em Tokyo, o sr. Yusaburo Nagai, do Instituto de Investigações Aeronauticas da Universidade Imperial, teria descoberto um novo processo chimico, mediante o qual é possível obter grande produção de oleo lubrificante para avioes de uma substancia vegetal que pode ser extrahida em quantidade no Japão. Como se sabe, o lubrificante de motores de aviação é importado pelo Nippon dos Estados Unidos e em quantidade respeitavel.

Ainda não foi precisada a capacidade productora do processo recém-descoberto, mas, é de se esperar que muito influirá na economia daquelle paiz. E é de se notar principalmente que a descoberta do professor Nagai chegou absolutamente na hora.

Matchan

III

Eu estava descansando. Era desses lugares que quando perguntam para a gente: Ué! Onde é que você esteve? — a gente responde: Passeando. Esses lugares são sempre o mesmo. Uma porção de gente a querer — gritando, rindo, dançando — descansar do barulho com o barulho — Era um lugar, com uma porção de morros envolvendo, bem no fundo de um valle. Agora isso é uma porção de casas velhas, muitos velhas, e eu feito bobo olhando para o céu, para as nuvens, para os morros. Estava descansando. Como não tinha o que fazer fiquei pensando. E pensando levei um susto. Lembrei-me da "Galeria". Quanta gente ainda havia! Isso não acaba mais. Será que não ha uma solução para isso?

São irmãs. Uma se chama Ruth e a outra Izabel. Agora eu não sei qual é a Ruth nem qual é a Izabel. Uma vez eu encontrei uma: Como vai Ruth? Eu não sou a Ruth, eu sou a Izabel. Bom, eu não disse nada. Depois eu encontrei outra vez: Como vai Izabel? Eu não sou a Izabel, eu sou a Ruth. Depois disso eu só digo: Como vai? A gente nunca sabe quando é uma e quando é outra. Ellas andam sempre juntas mas não são irmãs xypophogas. Xypophogas são esse negocio de uma irmã grudada na outra. Ellas não são isso. Se fossem, quando uma diz, eu quero ir por aqui e a outra, eu quero ir por ali, não adianta brigar, puxar os cabelos, fazer escandalo. Ou vão por ali ou por aqui. Onde vai uma, vai a outra. Agora as duas não tem disso. Se uma diz: eu vou ali e a outra responde: por ali não vou, ellas podem brigar, puxar os cabelos fazer escandalo que não faz mal. No fim uma vai por ali e a outra por lá e ficam uma semana sem falar. Agora não vão pensar

Quando se evita o sabor produzido pelos alimentos, o gosto normal é agradável e uma sensação suave fica na bocca após a deglutição. A percentagem de lactose, assucar de leite, decresce e a percentagem de chloro no leite geralmente cresce no fim do periodo de lactação. Em alguns casos só o acrescimo de chloro é sufficiente para dar ao leite um gosto salgado. O mercado de leite seria mais eficiente se os leiteiros eliminassem todas as vacas produzindo leite salgado ou rançoso. Taes vacas podem ser escolhidas tomando amostras de leite e classificando-as pelo sabor; estas amostras devem ficar á temperatura ambiente por 4 a 8 horas antes de serem provadas. A gordura do leite como todas as graças e oleos, quando exposta a condições favoráveis, submette-se a uma transformação chimica por oxidação. Os productos da oxidação da graça do leite causam o sabor rançoso. A causa mais commum deste gosto deve-se ao contacto com metaes que possam ser um pouco solúveis no leite. O cobre e suas ligas como o bronze e o latão apressam o apparecimento de gosto oxidado no leite. O nickel puro é ainda mais solúvel que o cobre e em certas condições também causa o mesmo sabor defeituoso. As ligas de chromo-nickel-ferro chamadas vulgarmente aço inoxidavel não se solubilizam quando bem confeccionadas não affectam o gosto do leite. Peças de ferro esmaltadas do mesmo modo não têm influencia. O estanho serve de protecção para o ferro ou cobre, uma vez que cubra toda a superficie.

Uma vez que os metaes corrosivos são mais solúveis no leite quente, o leite pasteurizado tem maior probabilidade de adquirir gosto de oxidado, que o leite cru, a não ser que seja trabalhado em equipamento com paredes não corrosivas. O defeito não está presente immediatamente após a pasteurização que apparece só depois de guardado por tres dias a uma temperatura inferior a 10° C.

se ellas vivem brigando. Não vivem, não. São muito alegres. Uma dellas até dança o swing. Imaginem um sujeito descalço, passando por cima de brasas. É mais ou menos isso. São loucas por uma folia. Viva a mocidade. Vale a pena ser moço. Se não acreditam espieem a Ruth e Izabel.

Eu sou um sujeito que gosta de flores. Mas flor de botar no vaso. É, porque ha flores que a gente não bota em vasos. Gente com nome de flor. Não é que essas flores não sejam bonitas nem perfumadas. Ellas são, mas a diferença é que a gente não pode pôr em vaso e tudo que a gente não pode pôr em vaso, é bom não mexer. Isso tudo para dizer que ha uma nisei chamada Rosa. A gente quando vê um nome desses pensa logo em qualquer coisa delicada, intangivel, num vaso de porcelana muito fino, numa coisa etherea, emfim numa coisa que para lá por cima e que a gente não pode tocar. No final a rosa é a rainha das flores. Mas não é nada disso. A Rosa foi professora. Esse "foi" não quer dizer finada ou qualquer coisa semelhante. Quer dizer era. Era lá em Cotia. Um dia ella achou que pisar barro e andar no meio de batatinha, não é lá negocio muito poetico. Então resolveu mudar. Agora, ella gosta de estudar. Chegou-se, então, para o paé e disse: Eu vou estudar de novo. E foi. Entrou num curso de letras classicas e philosophia. Ella tem a mania de morar no passado. E começou a falar com Demosthenes, Cicero, Aristoteles, com uma porção de gente que quando a gente se lembra delles, a gente pensa num nome bem feio. Também esses sujeitos fazem a gente passar por cada aperto! Ella vive e se dá bem com elles. É por causa disso que ella tem um ar longinquo, de pessoa que não sabe que o mundo gira e a Lusitana roda. Muita gente vai pensar: Então ella é uma Rosa sem espinho. Qual nada. Rosa sem espinho, só quando a gente tira. Tem uma historia della que tem mais espinho que o porco-espinho. Mas isso é segredo. E eu tenho um medo de espinho! Uma vez ella fez uma viagem. Uma viagem muito comprida. E ella viu e fez uma porção de cousa. Cada vez que ella via ou fazia uma cousa, ella dizia: Primeira vez! É que ella estava começando a voltar para o presente. Depois disso a Rosa começou a ficar diferente. Uma vez a vi dançar. Ella ficou com uma cara alegre, satisfeita e deve ter pensado: Porque é que não me falaram disso antes?

A Tidú eu acho que pouca gente conhece. Ella vive lá em frente do Araújo quasi todo o dia. Isso não é mania. Ella é alumna da Faculdade de Medicina. É uma moça quieta, retirada que vive lá no meio de pedaços de perna, cabeça, braço. Quasi não fala com ninguém, quasi não sabe. Daqui a pouco é doutora e estará abrindo a barriga de todo mundo. Mas até lá tem tempo. Enquanto isso ella com o escalpo na mão vai cortando cadaver. Corta daqui, pica dali e depois de muito escarafunchar olha o resultado e diz: Que peça bonita! Peça, aqui, não é de theatro nem de fazenda. A peça que fala, é um pedaço de gente descaçado. Isso dá até medo. Quando ella olha para a gente no minimo pensa: Aquelle não serve para dissecar. É muito gordo. Agora, aquelle é bom. Que bom se elle fosse para a mesa. Brrrrr. Mas não é sempre assim. Quando a gente conversa com ella, não tem nada disso. Nem toca no assumpto. Ella fala de tudo, fi por isso que não tenho medo de passar perto della.