Guimarães, 7 de Outubro de 1910

2.º anno—N.º 98

Director e proprietario: P.e GASPAR DA COSTA RORIZ

Administrador: JOSÉ PINHEIRO

Séde da redacção e administração: CENTRO REGENERADOR DE GUIMARÃES
Rua de Val-de-Donas

Composto e impresso na Typographia Minerva Vimaranense
Rua de Payo Galvão

O REGENERADOR

PUBLICA-SE ÁS SEXTAS-FEIRAS

Por Guimarães

Nesta faina jornalistica, em que temos andado, a par da defeza dum partido que julgamos bem intencionado e apto para bem governar o paiz, tivemos sempre esta preoccupação—sermos uteis á nossa terra, promovendo o seu engrandecimento, ora lembrando o que lhe era util, ora censurando em *gazetilhas* ligeiras e inoffensivas o que nos parecia digno de censura.

Nunca a nossa penna se moveu por odios pessoaes nem por intransigencias dum partidarismo faccioso.

Então, como hoje; hoje, como sempre, nós puzemos ao serviço desta terra onde nascemos os minguados recursos da nossa intelligencia e o esforço da nossa boa vontade.

Como ha sempre quem malsine as melhores intenções e de tudo faça politica, nem sempre se nos fez justiça. A maldade humana vê sempre occulto nas dobras dos mais bellos emprehendimentos o espirito de ganancia, o desejo de figurar, o mercantilismo tôrpe, a vaidade balôfa e estulta.

Deixá-la!

*

A patria portugueza está passando por um dos momentos mais notaveis da sua existencia historica.

Baqueia um regime que contava 8 seculos de vida, em que houve dias venturosos, como os das conquistas sociaes de Affonso Henriques, das luctas pela independencia de D. João I, das aventuras maritimas do tempo de D. Manuel, da restauração de D. João IV; e momentos de amargura, como o desastre de Alcacer-Quibir, os 60 annos de dominação hespanhola e a decadencia que se accentuou em differentes epochas da nossa historia.

Não é sem uma certa tristeza que vêmos baquear a instituição monarchica e arrear a linda bandeira azul e branca, em que se ostentavam as Quinas que affirmaram ao longe e ao largo o espirito aventureiro dos nossos nautas e o valor heroico dos nossos guerreiros.

Mas não nos apavora o systema republicano.

Homens de ordem e de paz, acatamos, como é do nosso dever, o governo legitimamente constituido e que represente a vontade da maioria da nação.

O que queremos é que haja o respeito por todos os direitos e que todos cumpram o seu dever patriotico.

O que desejamos ardentemente é que os homens que estão á frente dos negocios deste velho Portugal affirmem ao mundo civilisado talento e rectidão de intenções, promovendo o progresso e o engrandecimento da Patria.

Que Deus continue a proteger o torrão abençoado em que nascemos!

Que as bençãos do ceo desçam sempre sobre a terra bemdita da Patria!

Nós, vimaranenses, devemos sempre pugnar, principalmente, pelo progresso desta nossa terra; mas para isso é necessário que nos unâmos e vivâmos como irmãos, afastando os odios, que separam, os sentimentos de inveja e de rancor que nos aviltam.

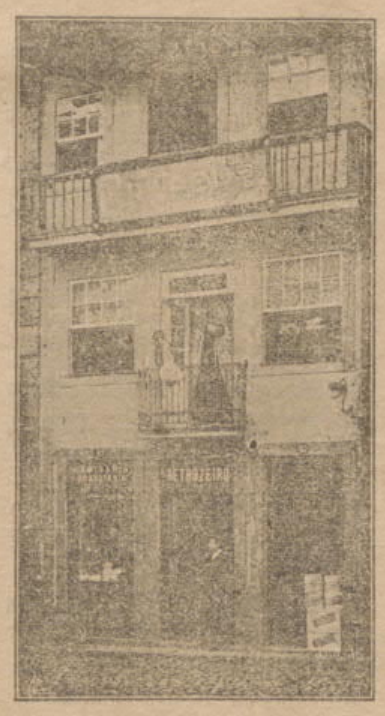
Seja o nosso lemma—«Por Guimarães!»

"Os dois marçanos,,

Comedia-drama em 3 actos original do Padre Gaspar Roriz.

Preço... 300 reis

A' venda na Tabacaria Havaneza, largo do Toural; na casa High-Life, rua da Rainha, e na Typographia Minerva Vimaranense, rua de Payo Galvão—Guimarães.



Atelier da Moda

High-Life

Chapeus para senhora e creança

BREVEMENTE

Abertura da estação de inverno

Secção agricola

A vindima e as leveduras

I

A vindima é a operação primaria da vinificação, e, de todas, a mais importante. Diz um velho rifão «que a uva boa faz bom vinho»; isto quer dizer que, com más uvas, incompletamente maduras, muito ácidas, pôdres ou com doenças cryptogamicas, não se pode nunca fazer bom vinho.

Como é bem sabido, a colheita das uvas varia não só com as regiões, mas, muito principalmente, com os annos, e com as necessidades do vinicultor. Se este carecer de vinho de consumo fresco, leve e acido, do chamado «vinho verde» tem no Sul e no Douro de colher as uvas antes de attingirem a sua plena maduração; no Minho e Traz-os-Montes necessita que o amadurecimento da uva seja completo, a fim de que o vinho seja alcoolico, macio e amadurado.

A vindima ainda em verde, para que o vinho tenha muita acidez, está sendo posta de parte, e com razão, por isso que é preferivel corrigi-lo com acido tartrico, quer na occasião da pisa, quer depois de envasilhado. Assim não ha perda de assucar na uva, e, portanto, de graduação alcoolica no vinho o que é importante.

De um modo geral, porém, deve-se vindimar sómente quando as uvas estiverem maduras. E só o podem ser assim consideradas quando o assucar e os acidos existirem nos bagos dos cachos nas proporções exigidas para o producto que delles se necessitar obter.

Em geral os nossos viticultores, quando veem os bagos dos cachos com a pellicula molle, despegando-se facilmente do pedunculo, doces e saborosos ao paladar, dizem que estão promptos, e vindimam-os.

Ora este processo empirico é absolutamente condemnavel, pois, pode ser a causa de erros prejudiciaes; o vinho produzido é o que a uva quizer dar e não aquillo que o vinicultor quizer obter.

O emprego dos instrumentos glucometricos é indispensavel para evitar taes inconvenientes. Estes instrumentos, de que ha muitos typos, são todos de uma muito simples e facil manipulação, informando directamente quanto assucar tem a uva, e, portanto, qual ha de ser a riqueza alcoolica do vinho que della se fabricar.

O mustimetro Salleron, que é um dos typos de mustimetro mais aperfeiçoados, mergulhado no mosto das uvas, dá a sua densidade ou o seu peso em relação com a agua pura.

Por meio de uma tabella, que acompanha o instrumento, vê-se a proporção de assucar, o grau alcoolico do vinho, e o assucar que seria necessario addicionar-lhe para um augmento de graduação alcoolica, addição esta de assucar que a nossa lei justificadamente não consente, quando é pratica corrente em todos os outros paizes vinicolas.

Mas o assucar não é o unico elemento a ponderar no fabrico do vinho. Os acidos representam nelle um papel não só importantissimo para a boa marcha da fermentação, mas tambem para a evolução e conservação do vinho.

Por tal torna-se necessario verificar sempre a existencia dos acidos, para o que existem instrumentos muito simples, de entre os quaes se salientam os acidimetros Dujardin, que permittem avaliar rapidamente a acidez do mosto. Ha uma tabella chamada acidimetrico Mathieu, que não só permitte conhecer, em virtude dos dados do acidimetro, a acidez calculada em acido sulfurico, mas tambem em acido tartrico, acetico ou citrico. Esta tabella dá egualmente a conhecer as proporções de tartrato neutro de potassa ou de carbonato de cal, que se torna necessario reunir ao mosto quando este tiver excesso de acidez.

Para fazer qualquer uma das experiencias acima apontadas, antes de começar a vindima colhe-se um certo numero de cachos ao acaso, de modo que representem a media das qualidades de uvas que entram na vindima. Esmagam-se; o môsto obtido é filtrado por um panno de tecido fino e deitado em um tubo de vidro para o ensaio glucometrico. Para o ensaio acidimetrico, em vez de se coar por um panno o mosto, deve ser passado por um filtro de papel.

Operando assim e repetindo os ensaios, é facil vereficar, com toda a exactidão, o estado de amadurecimento das uvas e, por tal, quando deve começar a vindima.

II

As leveduras selecionadas estão dando tão bons resultados no estrangeiro, na regularisação da fermentação e no melhoramento da qualidade do vinho, que será da maior vantagem espalhar o seu uso entre nós.

Com a applicação das leveduras não se consegue, como erroneamente em geral se cuida, transformar um vinho ordinario em um vinho fino, mas tão somente obter um producto, melhor do que aquelle que determinadas castas de uvas de segunda ordem usualmente produzem. As leveduras finas dão qualidade e perfume aos mostos communs a que são applicadas.

A levedura pura deve ser addicionada ao vinho immediatamente apoz a pisa, a fim de que os fermentos naturaes das uvas não tenham tempo de iniciar a sua acção. Nas regiões onde é costume manter as uvas em montão no lagar, e deixar principiar a fermentação natural sem as pisar, é necessario deitar a le-

vedura sobre as proprias uvas, á medida que chegam da vinha, o mais espalhadas possivel, a fim de que seja a levedura selecionada que actue sobre os bagos que se esmagam durante o amontoamento no lagar.

As vasilhas que encerram as leveduras devem ser levadas para a casa dos lagares antes de principiar a vindima, e ali conservadas de pé. Na occasião em que se torna necessario fazer uso dellas, agita-se o recipiente a fim de que o fermento que está em repouso no fundo da vasilha se misture com todo o liquido; esvasiada a vasilha convém laval-a com um pouco de môsto para aproveitar a levedura que sempre fica adherente ás paredes internas.

Um kilo de levedura pura, activa, basta para 8 a 10 hectolitros de massa de uva. Se, porém se quizer obter o maximo effeito de que a levedura é capaz, torna-se necessario operar segundo o methodo do fermento, a que chamam «isco» no meio da França, onde está muito em uso em todas as regiões onde a colheita se faz a uma temperatura de mais de 20 graus. Graças ao fermento, 1 kilo de levedura pura basta para melhorar 15 a 25 hectolitros de massa de uva. Mas claro está que a beneficiação será tanto maior quanto mais levedura se empregar.

Prepara-se este fermento dois, tres, ou mesmo quatro dias antes da vindima. Para cada kilo de levedura utiliza-se o môsto de 20 a 25 kilos de uva recentemente expremidos.

Torna-se necessario dispor de boa agua de nascente ou, pelo menos, agua pura proveniente de poço afastado de toda a causa de contagio, que esteja longe de habitações e de curraes.

Com esta agua pura lavam-se bem as uvas a fim de as despojar de todas as impurezas e fermentos que possam dar adherentes á superficie. Seguidamente esmagam-se as uvas com rapidez e separa-se a parte liquida da massa, coando-a por um crivo de malhas estreitas. Em um pequeno barril bem lavado, e sem cheiro algum, mistura-se com este môsto a quantidade de levedura necessaria, e deixa-se fermentar o todo livremente até ao momento de emprego.

Este fermento entra em actividade sob a influencia da levedura, e no fim de cincoenta a sessenta horas apoz o começo da sua preparação, quando estiver em plena fermentação, espalha-se pelo lagar durante a pisa das uvas.

Quando se não possue uvas de boa qualidade ou a agua não é de nascente nem de poço de confiança, recommendam aquecer o succo até á ebulição durante alguns minutos, depois de lhe ter addicionado, antes de o aquecer, um decimo de agua para evitar os inconvenientes da concentração produzidos pela cocção.

Deixa-se arrefecer até 30 graus (por o motivo de que a levedura neutraliza-se a introduzem em mosto quente) e addiciona-se-lhe a quantidade requerida de levedura, bem agitada antes.

O fermento só se emprega em plena fermentação. Começa-se por sacudir fortemente o liquido na vasilha para misturar o deposito que se tiver feito, e que sempre contem muita levedura, com o succo que fórma o fermento. Espalha-se um pouco deste fermento, um terço appproximadamente pelas paredes das dornas, pelos recipientes que servem para o transporte e pisa das uvas. Os restantes dois terços utilisam-se do seguinte modo: um sexto deita-se no fundo do lagar antes de nelle se começarem a despejar uvas; metade do resto espalha-se pouco a pouco pelas uvas á medida que ellas vão entrando no lagar, e a outra metade derrama-se por cima do resto das uvas.

Se as uvas são transportadas de longe para o lagar em viagem de horas, é necessario então rega-las todas com o fermento, utilizando-se para isso quer um pulverisador quer mesmo um regador de raro; sem esta precaução os fermentos ordinarios iniciaram a sua acção sobre as uvas e o effeito das leveduras applicadas mais tarde seria nullo ou quasi nullo.

Os viticultores, que carecem de vindimar dois ou tres dias para encher os logares, devem empregar a dóse total do fermento logo no primeiro dia. Nos dias seguintes esmagar-se-hão as uvas á medida que o lagar se for enchendo, as quaes, assim, fermentarão sómente sob a acção do fermento.

HENRIQUE COELHO.

Da *«Gazeta das Aldeias»*

IMPRESSÕES DUM VIMARANENSE

Meu querido e illustre amigo Padre Roriz.

Eu amo a modestia que abrilhanta o caracter de quem a possue, escondida entre a honestidade e o recato, entre as acções e as palavras. E' como a humilde e linda violêta que se occulta entre varias e perfumadas flôres reunidas e dispostas pela mão delicada de formosa virgem.

Eu amo a modestia. Mas antypathiso com a modestia exagerada e o meu caro Roriz pecca por esse defeito. Defeito na minha opinião.

Então não deu publicidade á minha carta anteriôr porque *exagerava os seus merecimentos?!* Mas isso é suppôr-me um hypocrita. Eu só escrevo o que deduzo dos meus raciocinios. Posso errar? poderei; todavia apenas digo o que conscienciosamente sinto. Abomino louvaminhas e dou ao diabo as lisonjas, as adulações.

Desculpe esta rudêza de phrase e leve-a á conta do meu descontentamento.

Mas eu havia promettido fallar das impressões que senti quando do nosso inesperado encontro... não quer? *Fiat voluntas tua.*

Quem lucra no meio disto tudo é o garbôso rapaz do commercio, que foi meu commensal. Lucra porque a calar-me para uma das impressões, que mais me encantou e arrebatou, tambem emmudeço para as restantes. E o lucro consiste em ficar elle *legitimamente* livre duma *apepinadella* em fórma. Isto é *legitimo!* exclamará elle agora: e radiôso de alegria soltará a sua phrase costumada: *«bufa Zé, bufa Zé, que está legitimo!»*

E desta vez, meu caro Roriz, o rapaz acerta; porque realmente estou a *bufar* de fatigado no *peditorio* de votos. Vai aqui medonha a lucta na eleição camararia e eu já não estou muito para trabalhos desta ordem; mas... diz bem o bello caixeirinho, *«bufa Zé, bufa Zé, que é legitimo!»*

E até á semana. Hoje estou aborrido, macambuzio.

Nelso.

Echos da Sociedade

Natalicios

«O Regenerador» envia os seus parabens ás ex.mas damas e cavalheiros que fazem annos, nos seguintes dias do mez de

OUTUBRO

SENHORAS

Dia 8—D. Ignez Augusta de Souza Queiroz.
» 9—D. Julia de Jesus Teixeira Martins.
» »—D. Maria Candida Ferreira.
» 10—D. Delphina Emilia Carneiro Martins.
» »—D. Dorothea Teixeira de Menezes.
» »—D. Maria José Infante.
» 11—D. Carlota Ricardina d'Araujo Portugal.
» »—D. Magdalena Baptista Sampaio.
» 13—D. Thereza de Jesus Almeida.
» 14—D. Rosa Amelia Ribeiro de Faria.

HOMENS

» 10—Dr. José Cardoso Martins de Menezes (Margaride).
» »—Tenente Arthur Jorge Guimarães.
» »—Dr. Luiz de Barros de Faria e Castro.
» 13—Dr. Eduardo Martins da Costa.
» »—Domingos Leite de Castro.

*

Está em Entre-os-Rios o snr. Dr. Antonio Vieira d'Andrade, advogado nesta comarca.

*

Na sua quinta de S. Caetano está o snr. Dr. Fernando de Mattos Chaves e sua esposa.

*

Está em Lisboa o snr. Antonio Justino Ferreira, sub-inspetor de instrução primaria.

*

Regressou á sua casa do Salgueiral o snr. Dr. Abel Gonçalves e sua esposa.

*

Está na sua quinta de Gandarella o snr. Antonio José Fernandes e familia.

*

Está quasi restabelecida a snr.ª D. Adelina da Conceição Ribeiro.

*

Regressaram hontem de Vidago os snrs. capitão Antonio Infante e alferes João Gomes d'Abreu de Lima.

*

Está na Povoa de Varzim a snr.ª D. Ermelinda Augusta Penafort e sua familia.

*

Está na sua quinta de Azurey o snr. Antonio Madureira e sua familia.

*

Tem sentido algumas melhoras a mãe extremosa do snr. Simão Eduardo Alves Neves.

*

Regressou na sua digressão pela Hespanha o snr. Dr. Pedro Guimarães.

*

Partiu para a Povoa de Varzim com sua esposa o snr. Julio Antonio Cardoso.

*

Está na sua propriedade de Gondar o snr. Jeronymo Sampaio e seus filhinhos.

*

Regressaram da Povoa de Varzim os snrs. João Gualdino Pereira, Dr. Fernando Gilberto Pereira, João Rodrigues Loureiro, João Antonio Gouveia Moreira Guimarães, Francisco Faria, Mario Vieira e Manoel Gomes dos Santos Oliveira, e respectivas familias.

*

Regressou de Cabeceiras de Basto o snr. Emiliano Abreu, Manoel Brandão, José Antonio da Silva Guimarães e Justino da Silva.

Noticiario

Homenagem

A mesa da V. O. T. de S. Francisco desta cidade resolveu em sua sessão de 3 do corrente e por proposta do syndico da Ordem, snr. Roberto Victor Germano, mandar collocar na galeria dos seus bemfeitores o retrato do actual secretario, snr. Bento José Leite.

E' uma homenagem merecida, porquanto o snr. Bento José Leite tem sido dum zêlo inexcedivel no desempenho do seu cargo.

Lyceu

No lyceu desta cidade matricularam-se os seguintes alumnos:

1.ª classe, 76; 2.ª, 55; 3.ª, 61; 4.ª, 41; 5.ª, 60; total, 293 alumnos.

Espectaculo

A companhia do theatro D. Amelia, de Lisboa, tenciona dar no dia 12 do corrente um espectaculo no theatro D. Affonso Henriques com o «Outro eu».

A assignatura está aberta na Casa Havaneza, ao Toural.

Creche de S. Francisco

A snr.ª D. Lucrecia Rosa de Jesus Fernandes offereceu, no dia 4 do corrente, a quantia de 15$000 reis á Créche de S. Francisco, a bella instituição que está prestando tão relevantes serviços á população operaria desta cidade.

Bem haja!

Lições de piano

Como se pode vêr na nossa secção—*Annuncios*,—a snr.ª D. Maria Honorina Martins da Rocha lecciona piano na casa das alumnas que desejem aproveitar-se das suas lições.

Sabemos que esta senhora, gentil filha do nosso amigo, snr. Alvaro Rocha, está habilitadissima para exercer o magisterio a que se applica e tem magnifico methodo de ensino, o que não admira, se attendermos a que teve por professora sua tia, a snr.ª D. Lucinda Rocha, cujo talento se tem affirmado no seu longo tirocinio de piano.

Chamando a attenção dos nossos leitores para o annuncio na secção respectiva, aproveitamos com muito prazer o ensejo de prestarmos a homenagem do nosso respeito, da nossa consideração e da nossa estima, á snr.ª D. Lucinda Rocha, senhora illustratrada e bondosa, respeitada e estimada por todos os vimaranenses.

Coronel Freitas Barros

Terminando hoje a licença que esteve gosando, reassumiu hoje o commando de infanteria 20 o nosso illustre amigo, snr. Coronel Freitas Barros.

Escolas de S. Francisco

Na proxima segunda-feira, pelas 3 horas da tarde, realizar-se-á a abertura solemne das escolas da V. O. T. de S. Francisco, desta cidade, com assistencia da meza, professores e alumnos de ambos os sexos.

"Correio de Guimarães,,

Sahiu na passada quarta-feira o primeiro numero deste nosso collega local, semanario do partido progressista.

Apresenta-se nitidamente impresso e bem collaborado.

E' seu director o snr. Dr. João Rocha dos Santos e administrador o snr. Capitão Alcino Machado.

Ao novo collega desejamos longa vida e muitas prosperidades.

Festividade

Realiza-se no proximo domingo a festividade de Nossa Senhora do Soccorro, no templo de S. Francisco, constando de missa cantada a grande orchestra, ás 10 horas da manhã.

"O Regenerador,, de Famalicão

Entrou no 12.º anno da sua publicação este nosso brilhante e presadissimo collega, fundado por Mgr. Santos Viegas, e que é um dos mais bem redigidos jornaes de provincia.

Ao querido homonymo e presado collega as nossas felicitações.

Proclamação da republica

Depois de renhida lucta, em que, segundo consta, morreram muitas pessoas, foi proclamada a republica em Lisboa, ficando o governo provisorio assim constituido:

Presidente—Theophilo Braga;
Interior—Antonio José d'Almeida;
Justiça—Affonso Costa;
Estrangeiros—Bernardino Machado;
Guerra—Coronel Xavier Barreto;
Marinha—Capitão de mar e guerra Azevedo Gomes;
Fazenda—Bazilio Telles;
Obras publicas—Antonio Luiz Gomes.

*

Hontem alguns partidarios do novo regime sahiram para a rua, á noite, em manifestação, indo ao quartel de infanteria 20.

Agradecimento

Os abaixos assignados julgam ter agradecido a todos os que por occasião do fallecimento de sua pranteada neta, filha, irmã e cuuhada Maria de Lourdes se dignaram mostrar o seu interesse e prestaram os seus valiosos serviços.

E' possivel, porem, que alguma involuntaria omissão tenha havido; e, para com aquellas pessoas que tal caso tenha succedido aqui fica expresso o sincero reconhecimento de todos, e muito especialmente para com os dignos ecclesiasticos Padre Francisco Saraiva, Padre Francisco de Lima e Padre Damião d'Araujo, pela forma bizarra por que se houveram.

Guimarães, 5 de outubro de 1910.

Maria Emilia do Amaral Ferreira
Francisco Pinto Pereira Cardoso (ausente)
Maria José do Amaral Cardoso
Maria de Oliveira do Amaral Cardoso
José Duarte do Amaral Cardoso
José Duarte Guimarães.

No Instituto Escolar, á rua da Lamellas, 29, haverá, no proximo anno lectivo, *Curso de explicações* e aulas particulares de instrucção secundaria, sob a direcção de professores de provada competencia.

ANNUNCIOS

CURSO DE EXPLICAÇÕES

Padre Alfredo da Silva Correa e Augusto Ramôa, leccionam todas as disciplinas que constituem o curso do lyceu, exames singulares, exames de preparação para professores officiaes e instrucção primaria para todas as classes. Para reger a cadeira de inglez vem um professor com larga pratica de ensino.

Este curso principia a funccionar no proximo mês de outubro na rua das Lamellas e Edeficio da Escola Moderna, onde se admittem alumnos internos, semi-internos e externos.

Lições de piano

Maria Honorina Martins da Rocha, habilitada pelo metodo de piano do Conservatorio Real de Lisboa, encarrega-se da leccionação de algumas alumnas.

Preços commodos.

Rua das Lamellas, 12—GUIMARÃES.

Canções e Fados

E' uma formosa combinação de musicas populares, de que é auctor o snr. Josè da Costa Pinheiro, professor de musica no Collegio de Nossa Senhora do Rosario, de Villa Real.

A' venda na casa High-Life, rua da Rainha—93—97.

Preço—1000 reis.

ESCOLA MODERNA

Neste estabelecimento de edudação e ensino, que tão brilhantes resultados tem colhido, recebem-se alumnos internos, semi-internos e externos. As aulas de instrucção primaria reabrem no dia 1 de outubro.

O professor

Manoel Gomes dos Santos Oliveira.

"Os dois marçanos,,

Comedia-drama em 3 actos original do Padre Gaspar Roriz.

Preço . . . 300 reis.

A' venda na Tabacaria Havaneza, na casa High-Life e Typographia Minerva — Guimarães.

ANTIGA CASA VIEIRA

—DE—

José Gonçalves Barroso

Toural, 45—2, Rua de S. Paio, 8

Guimarães

Completo sortido em artigos de mercearia; especialidade em chá e café. Vinhos finos e bebidas, tabacos, bolacha e o acreditado biscouto das Lages.

Premios aos consumidores de chá e café

RECLAME

Esta casa offerece 6 lindos premios aos consumidores de chá e café, distribuindo 1:300 senhas numeradas, cabendo os 6 premios a 6 dos consumidores que mais senhas colleccionarem. Cada cliente que compre 500 grammas de café especial por 340 reis, 500 grammas de café superior por 400 reis, 100 grammas de chá por 200 reis, 100 grammas por 240 reis, 100 grammas por 280 reis, 100 grammas por 340 reis, de cada fracção receberá uma senha que o habilita aos seguintes premios:

1.º—Uma linda bandeja majolica de 0,50 × 0,32
2.º—Um candieiro de mesa com abatjour
3.º—Um candieiro de mesa com abatjour
4.º—Um candieiro de mesa com abatjour
5.º—Um candieiro de mesa com abatjour
6.º—Um candieiro de mesa com abatjour

Além dos premios acima, distribue aos pequenos consumidores de chá e café o seguinte:

Cada cliente que compre 80 reis de café especial, 90 reis de café superior, 60, 70, 80, 100 reis de chá, de cada fracção recebe uma senha que lhe dá direito a uma linda chavena com pires, de porcelana, depois de ter colleccionado 30 senhas.

ATTENÇÃO

Distribuidas as 1:300 senhas para os primeiros brindes, esta casa procederá á distribuição dos 6 premios; procedendo em seguida a nova distribuição de senhas para novos premios que exporá aos seus clientes, em tempo opportuno.

Estabelecimento

—DE—

LANIFICIOS, FAZENDAS BRANCAS E MIUDEZAS

DE

Jordão & Simões

Praça de D. Affonso Henriques, 1 a 6 — GUIMARÃES

Os proprietarios d'este estabelecimento, tendo introduzido n'elle grandes melhoramentos, chamam a attenção para um grande saldo de camisolas, atoalhados, colchas, casimiras, cheviotes, amazonas, phantasias, oxfords, etc., etc., cujos artigos são vendidos com grande abatimento.

Tambem chamam a attenção dos seus Ex.mos freguezes para o seu sortido completo em:

Casimiras.
Cheviotes.
Meltons.
Amazonas.
Phantasias para vestidos.
Armures.
Merinos.
Castorinas.
Estrekans para capas ou casacos de senhora.
Baetas.
Flanellas pretas e azues para fatos.
Morins.
Pannos-familias.
Flanellas.
Pannos crus.
Cotins.
Riscados.
Oxfords.
Zephyres.
Velludilhos.
Camisolas.
Colchas.
Atoalhados.
Cobertores.
Guarda-soes.
Lenços de sêda e de lã.
Lenços para bolso.
Chales.
Diversos artigos para forros, taes como: lusitanas, linetes, sargelins, crinolines, panninhos, etc., etc.
Diversas miudezas e muitos outros artigos impossiveis de enumerar.

PREÇOS SEM COMPETENCIA

Casa Havanesa

Largo do Toural, 42, 43 e 44

Bernardino Ferreira Cardoso & Sobrinho

Deposito de tabacos nacionaes e estrangeiros, papel sellado, letras sellos, phosphoros e objectos de escriptorio.

Deposito da deliciosa manteiga de Rande.

HIGH-LIFE

93—RUA DA RAINHA—97

GUIMARÃES

Atelier da Moda

Chapeus para senhoras e creanças, capotas, etc.

Camisaria High-life

Grande e variado sortido de camisas brancas e em zephirs inglezes, o que ha de melhor no genero em corte e padrão. Variadissimo sortido de collarinhos, ultima novidade em todos os feitios. Punhos de côr e brancos. Ceroulas *zephir*.

Gravataria

Grande e variado sortido de gravatas em *ponta larga* (inglez), tira (Principe de Galles), *Lavaliers*, plastrons, laços de seda e cambraia.

Luvaria High-life

Grande e variado sortido de luvas de pelica, fio de escocia, sued, etc.

Modas

Lenços para bolso de seda e algodão. Meias e peúgas; *echarpes automobilistas;* velludos; *surahs, mousselines,* sedas *pongés, moirés glacés,* setins, fitas de seda e de velludo, etc.

Retrozeiro

Artigos para bordar, como sedas, etamines, etoiles, porte-escovas, algodões em novellos e meadas, e tudo o que é concernente á arte de bordar. Paramentos e alfaias ecclesiasticas, sedas, damascos, galões, barretes e cabeções para clerigos, etc.

Espartilhos

A casa HIGH-LIFE tem o exclusivo em Guimarães da fabrica portuense — **A PRINCEZA.** — Corte esmerado em diversos e elegantes feitios. Cintas hygienicas em tecido e borracha.

O estabelecimento **HIGH-LIFE** é o mais completo no genero **modas e miudezas** que existe em Guimarães.

PREÇO FIXO **A' casa HIGH-LIFE**

93, RUA DA RAINHA, 97

Catalogo theatral

Designando titulos, generos, actos, numero de personagens (homens e senhoras) e preços de todo o reportorio antigo e moderno até hoje publicado: comedias, dramas, operetas, monologos, cançonetas, etc., etc. Um interessante volume de 40 paginas dedicado aos amadores dramaticos. Remette-se pelo correio a quem enviar uma estampilha de 25 réis á **Livraria Bordalo,** rua da Victoria, 42—Lisboa.

A Vimaranense

Dinheiro sobre penhores

Empresta-se nesta nova casa «Rua das Lamellas».

2 % ao mês; para mais 3 mezes, juros convencionaes.

Rigoroso sigilio.

O Regenerador

Preço da assignatura

Anno	1$300 rs.
Semestre	650 „
Brazil, anno (moeda forte) . . .	3$000 „
Numero avulso	40 „

Preço das publicações

Annuncios e communicados, por linha	40 rs.
Repetição, por linha	20 „

Permanentes, contracto convencional.
Annuncios, não judiciaes, para os snrs. assignantes 25 % de abatimento.

Casa de Modas, Fazendas Brancas e Miudezas

Rua de Santo Antonio 12 a 24—Guimarães

SALGADO

Chá preto e verde. Manteiga. Leques. Sombrinhas. Peugas e Meias. Collarinhos e Punhos. Especialidade em pannos brancos. Cortes bordados para vestidos em lã e algodão.

Bouquets e ramos de laranjeira para noiva. Coroas e bouquets artificiaes.

Ultimas novidades em tecidos de lã, de seda e d'algodão proprios para vestidos, saias e blusas para senhoras e creanças.

Lusitanas, setinetas, sargelins, cilquetes, frou-frous e glacés em todas as côres para forros.

Cambrayas para cortinados, gazes, creplisses, guarnições e applicações em todos os generos e em todas as côres.

O Salgado vende vinhos da casa Ferreirinha pelos preços da tabella: garrafas desde 400, 500, 800, 1$000, 1$200, 2$000, até 20$000 reis!

Peças de bretanha d'algodão com 10 metros, a 1$200 reis. Blusas bordadas em seda, em lã e algodão. Um grande sortido de chitas e gorgorinas.

Grandes sortidos de flanellas d'algodão, merinos pretos, armures e sarjas pretas para luto.
Damascos, sedinhas e luizines para saias de baixo.
Cassas, brilhantinas, fustões, zephires, etamines, granadines e gazes em tôdas as côres.
Sedas para vestidos e blusas em côres e em preto.
Sedas em lindas côres para vestidos.
Elasticos para ligas e para cintos.
Sevilhanas de seda preta e mantilhas.

O SALGADO tem sempre retalhos de fazendas de lã e d'algodão, e saldos de tecidos para quem quizer vestir bem e por muito pouco dinheiro, pois vende essas fazendas por menos de metade do seu valor real.

Em casa do SALGADO ha um tão grande sortido de tulles, guipures, granadines, gazes, e cassas d'algodão e de seda proprias para blusas, que só por gosto se podem admirar!

O SALGADO tem sempre veus de tulle em lindas côres desde 100 reis, até aos grandes veus proprios para automovel que custam 1$000 reis.

Pregos para chapeus em lindas côres e preto desde 20 reis.

Um collossal sortido de rendas em todas as qualidades.

Sortido completo de brinquedos para creanças: bonecas, chicotes, bonecos de celluloide, brinquedos de corda, bichos, etc.

Quem tem tecidos d'algodão transparentes em lindas côres, desdes 80 reis o metro? O SALGADO.

O SALGADO tem sortido completo em pós d'arroz, essencias e sabonetes nacionaes e estrangeiros.

A casa que mais barato vende os pannos brancos: morins, bretanhas e pannos familias, é a do SALGADO.

Collarinhos e punhos em bretranha de linho, ultima novidade.

O SALGADO tem um sortido de leques em papel e em gaze de seda bordados, que vende por preços sem competencia.

Quem tem lindas sedas proprias para blusas e que em preços rivalisa com o Grandella, etc.? O SALGADO.

O SALGADO tem um bom sortido de meias para senhora e creança.

Saias de percal e zephyres, messalines, pougés e setins em todas as côres.

Quem tem espartilhos bons e modernos? O SALGADO que tem sempre os ultimos modelos, desde 500 reis.

Meias d'algodão, de escocia e de lã para senhora e creança.
Peugas de lã e d'algodão para homem e creança.
Sapatos de feltro, ourelo, pellica, lona e de liga para homem, senhora e creança.
Ceroulas e camisolas de lã para homem.
Luvas d'algodão e de pellica em branco, preto e côres para homem senhora e creança.
Cintos de couro, elastico e seda.
Fivelas em metal e sirgaria para cintos.
Fitas de seda, setim, velludo, gaze liberti em todas as côres.
Panninhos, linettes, damascos, nanzukes e frou-frous para forros, em todas as côres.
Flanellas d'algodão em côres escuras proprias para vestidos, desde 80 reis!
Flanellas d'algodão em claro proprias para blusas e camisas.
Flanellas de lã em côres, desde 240 reis.
Zephyres, oxfords, voales, cassas, cambraias em lindas côres.
Jutas e cretones para reposteiros.
Fustões brancos e de côr.
Chales de casemira.
Pannos para capas e casacos.
Tecidos de lã em côres para vestidos.
Escovas para dentes, unhas e cabello.
Echarpes e mantilhas de seda preta.
Blusas de seda bordadas, em côres.
Velludos de seda e d'algodão.
Pellucias largas em côres.
Cortinados de cambraia de diversos tamanhos.
Agua de colonia, rhum e quina, e agua tonica ao litro.
Pós d'arroz e para dentes.
Pasta e elixir para dentes.

Esta casa tem sempre sortido completo de fazendas de seda, lã e algodão para vestidos de senhora e creança, para todas as estações.

A' Casa de Modas de Antonio d'Araujo Salgado