

O Pão por Deus

Do Folk-lore catharinense, que reflecte em muitas das suas manifestações a alma repassada daquella suave melancolia dos povos littoreanos, é sem duvida uma das mais interessantes tradições o *Pão por Deus*. Em corações recortados de papel de vistosa côr, alguns representando verdadeiros trabalhos de arte e paciencia, pelo rendilhado que os circumdam, o *zinho* envia a uma *zinho* uns versinhos. Isso tem sua época; vai de Outubro a Novembro. Nesses versos o *zinho* pede o Pão por Deus. Quem recebe o pedido fica obrigado a resposta de Dezembro a Janeiro: um presente adequado.

Vejamos alguns desses versinhos, que extrahimos do interessante livro do escriptor sr. Crispim Mira: *Terra Catharinense*:

Lo vai o meu coração
Retalado em uma flôr,
Vae pedir o Pão por Deus
A quem tenho tanto amor.

Brilha o sol e brilha a lua,
Brillham os lindos olhos teus,
Brilhante serás em tudo,
Si mandares Pão por Deus

Si os anjos do céu soubessem
A graça dos olhos teus,
Desceriam do céu á terra
Para pedir o Pão por Deus

Ha tambem os pedidos pihericos, despeitados, saudosos etc., como os que seguem:

Quem tem cobras tem cabritos,
Quem tem porcos tem presuntos,
Mande-me o Pão por Deus
Por alma de seus defuntos.

Muito formosa por certo
No seu ar engalanado,
O Pão por Deus que mandar
Cheira dente já estrogado.

Um inglez recém-chegado a certa capital perguntava si devia ler algumas precauções com a agua da localidade, ao que lhe respondeu o hoteleiro:

— Primeiro deve fervel-a; depois fillral-a, e só beber... Imperatriz.

O inglez obedeceu.

*Da Saude não tener
Quem seguir a directriz
De somente beber
A afamada Imperatriz*

A melhor Agua Mineral Medicinal e de Mesa



Sabor leve, fresco e agradável, sem deposito e impurezavel

Ovos à Imperatriz

Tomam-se ovos muito frescos, para 6 ovos 100 grammas de manteiga fresca. A caçarola deve ser esmaltada, derrete-se a manteiga ao fogo, mexendo até ficar branca e leitosa. Despejam-se os ovos que se quebram numa tigela, mexendo-os para misturar, sem os bater, com duas colheres de nata de leite.

Começa-se a cocção mexendo os ovos ao fogo, sem cessar, para engrossal-os sem pegar no fundo.

Quando ficarem como um crême grosso, acrescentam-se mais uns bocadinhos de manteiga. Serve-se logo em pratos aquecidos.

Não basta

pedir

“Uma Agua Mineral”

ao garçon que vos serve.
Deveis pedir sempre

“Uma Imperatriz”,

para terdes a certeza de que elle vos trará uma garrafa do melhor agua mineral, fortemente radiactiva, de sabor fresco, leve e agradável.

Em Londres, acaba de ser construido a primeira casa de aço. Levou apenas 44 horas a sua construção e ficou por 450 libras.

Apesar desse methodo de construção ser muito apreciado no Canadá, na Australia e na Africa do Sul, é provavel que não seja adoptado na Inglaterra, pois faria enorme concorrência á industria da edificação.