

LA COLONIA

ORGANO UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE AGRICOLE
DEL SUD DELLO STATO DI SANTA CATARINA

ESCE DUE VOLTE AL MESE

URUSANGA, 6 OTTOBRE 1912

ANNO II — NUMERO 27

DIRETTORE RESPONSABILE: DOTT. TULLO CAVALLAZZI

ABBONAMENTI

NEL MUNICIPIO:

Anno 4\$000
Semestre 2\$500

FUORI:

Anno 5\$000
Semestre 3\$000

RICOMINCIANDO

Dopo quasi due anni di silenzio, riprendiamo oggi la pubblicazione della La Colonia.

Il nostro programma resta invariato quello che enunciammo allora: — Spargere in mezzo alle masse agrarie, colla parola piana e facile, le norme elementari dell'arte agraria, della zootecnia e dell'igiene, propagare incessantemente lo spirito di associazione, combattendo a bandiera spiegata in favore del cooperativismo, sostenere tutte le iniziative buone atte ad industrializzare la nostra agricoltura, combattere in una parola, pel miglioramento continuo e graduale delle condizioni morali e economiche della colonia.

Però, per portare a buon fine la opera nostra ci è necessario l'appoggio e l'aiuto morale di tutti; bisogna che di fronte al benessere collettivo tacciano le ire di parte i dissidi personali, le invidie, i sospetti, bisogna che un'aria di confidenza reciproca si spanda per la colonia e ci unisca tutti nel raggiungimento dell'ideale comune.

Mettiamoci dunque tutti all'opera!

LA REDAZIONE.

Cronaca delle Cooperative

A proposito della questione sorta in diverse cooperative, riguardante il pagamento delle tasse municipali, che in qualche municipio sono talmente alte e vessatorie da arrivare all'assurdo, ciò che dimostra il partito preso combattere ad oltranza le nostre istituzioni, sorte a fin di bene e di progresso del paese, ci incamminiamo verso una soluzione. Mentre S. E. il Ministro di agricoltura, a cui il nostro stato deve esser riconosciuto per le numerosissime istituzioni agrarie federali qui create, fa tutti gli sforzi per spingere il paese e specialmente la classe agraria sulla via della Cooperazione, qui fra noi abbiamo trovato e quel che è peggio ancor troviamo ostacoli ed intoppi.

Per fortuna S. E. il colonello Vidal Ramos Governatore dello Stato, comprendendo l'alto valore morale e materiale di queste istituzioni, ha promesso che al loro riguardo la legge sarà rispettata e non permetterà abusi.

Per iniziativa del Dott. Jacintho de Mattos Ispettore Agrario del 16° distretto e sollecitazione del nostro direttore, dopo accordi presi con S. E. il Governatore, doveva esser presentata al congresso dello Stato una legge tendente ad impedire le municipalità a tassare le cooperative con imposti speciali gravosi e vessativi.

Sollecitato telegraficamente il Signor Ispettore Agrario per sapere a che punto stavano le cose, così rispose:

« Conforme o que me solicitaste em vosso telegramma, procurei entender-me com o Exm. Sr. Governador do Estado, que declarou-me não ter feito o projecto de lei, que tende a evitar que as cooperativas sejam tributadas com impostos especiaes, porque o assumpto já é previsto pela Constituição do Estado, restando então aos indevidamente tributados recorrerem ao Governador, juntando os necessários documentos, podendo a mesma autoridade, de logo que tenha conhecimento do assumpto, annullar por decreto, qualquer dispositivo municipal, que contenha taxações vexatorias e incostitucionaes.

« Foi o que ouvi de S. Ex. e que autorizei-me a comunicar aos interessados e de que aqui vos dou inteiro conhecimento.

« Retiro-vos os meus protestos de alta estima e elevada consideração.

Saude e fraternidade
JACINTHO MATTOS.
Inspector

Le cooperative in questione sono dunque avvisate e preparino il loro ricorso documentato per presentarlo al Governatore.

Profondamente grata la Federazione delle cooperative ringrazia S. E. il Colonello Vidal Ramos per la benevolenza dimostrata a nostro favore e nello stesso tempo gratissima rimane all'Eccell. Dott. Jacintho Mattos Ispettore Agrario per la spontanea interposizione dei suoi buoni e validissimi uffici.

LA FEDERAZIONE

Le sette vacche magre e le altre sette vacche... ancor più magre

Mi capita sotto gli occhi una statistica di dati raccolti a Reggio Emilia dal Prof. Zanelli, e riguardante la produzione media annua del latte di vacche di razza differente, eccola qui:

Vacca olandese — litri di latte 3583
» schwitz — » » » 2747
» bernese — » » » 3279
» durham — » » » 1650
» reggiana — » » » 1505

Di più il Prof. Magne ricorda una vacca che, dopo il parto, per un mese e più diede 40 litri di latte in media per giorno, e Guyot cita vacche olandesi capaci di 35 fino 40 litri giornalieri e per di più non infrequenti sono le vacche in Frisia che danno annualmente da 4000 a 5000 litri di latte!

E le nostre povere vacche magre affamate quanti litri di latte danno in media all'anno? Io penso che è meglio non ricercare la cifra perchè sarebbe vergognoso il pubblicarla!

Eppure l'allevamento del bestiame dovrebbe essere, anzi lo deve essere, per le nostre zone montane una fonte grande di prosperità e di grandezza.

Basterebbe che il colon ne avesse un po' più di cura, che invece lasciare il bestiame fuori nei pascoli nudi e magri, tutta la notte e tutto il giorno, le tenesse in stalla si occupasse di foraggi, e special-

l'epoca della fienazione e allora come si può fienare?

Rispondo prima di tutto che non piove eternamente durante l'estate, ma che vi sono delle belle settimane di bel sole durante le quali volendo si può far molto, e che se per disgrazia quando avete foraggi maturi, il tempo persiste ostinatamente contrario, ebbene infossati, fate ciò che tecnicamente si chiamano i silo.

Ma cosa sono questi foraggi infossati, questi silo? noi non lo sappiamo!

Ebbene abbiate pazienza ve lo dirò al prossimo numero.

AGRICOLA

I consigli del medico

Consigli molto, molto alla buona senza pretese alcuna, ma ispirati dal più sincero desiderio di riuscire forse di qualche utilità ai coloni cui sono indirizzati.

E non saprei come meglio incominciare che rivolgendo due parole a quelle donne che abitualmente assistono nel parto le nostre colonie. Ritengo fuor di luogo ogni sfoggio di cultura e mi limito a consigliare precetti igienici, precetti che pur troppo mai ho visto praticati per quanto siano elementari.

E innanzi tutto, o comari, provvedete di quell'apparecchio così semplice utile e di poco costo che è l'irrigatore.

Vi eviterà tante e tante febbri dopo il parto, vi toglierà tante responsabilità di infezioni a tante donne, che per il solo fatto di essere madri devono ritenersi come già nella civile antichità Greco-Romana sacre ed inviolabili.

In secondo luogo convincetevi che la pulizia è il vostro precipuo obbligo e dovere.

Perciò non avvicinatevi mai a donna in travaglio che protette da un lungo grembiule di bucato e rimboccate le maniche, adoperate molto, moltissimo sapone ed acqua calda lavandovi mani ed avambraccia molte volte, e tagliandovi bene le unghie che non dovete mai a nessun costo adoperare come sciaguratamente ho visto fare per perforare il sacco delle acque o per tintillazioni inutili come tanto pericolose.

Non lasciate che continui assolutamente il bruttissimo, indecente costume delle colonie di coricarsi per il parto vestite colla sottana, quasi sempre molto sporca all'orlo inferiore, e col corpetto.

Di aria, di molta aria sana e pura ha bisogno la donna che sta per diventare madre, aria per lei e per la creatura che porta in seno.

Perciò fate che non mai occorra più di vedere letti sulci, monti di coperte, di stracci, di piumacci ma lenzuola pulite, per quanto rozze, e coperta leggera. Infine smettetela coll'ordine di dare olio di ricino alla vigilia del parto, è dannoso.

Per questo numero mi limito a questi brevi consigli, ma essendo l'argomento molto importante e tante le raccomandazioni a farvi, continuerò nel prossimo numero.

DOTT. A. VECCHIO.

La novella mensile

DAVANTI ALLA VITA

Due uomini stavano ritti davanti al volto severo della Vita; tutti e due erano malcontenti di lei.

— Che aspettate da me? — Disse ella.

Uno di essi rispose con voce stanca: Io sono nauseato dalla crudeltà delle tue contraddizioni; la mia ragione s'affatica in

vani tentativi per comprendere il senso dell'esistenza, e l'anima mia davanti a te è piena delle tenebre del dubbio. La mia coscienza mi dice che l'uomo è la migliore di tutte le creazioni della vita... oppure io sono infelice....

Perché? — domandò la Vita, senza malizia.

— La felicità! Ma per averla bisogna che tu riconosca le due contraddizioni fondamentali dell'anima mia, il mio « voglio » col tuo « devo ».

— Vogli ciò che devi fare per me — disse la vita severamente.

— Io non voglio essere la vittima — gridò l'uomo — io voglio essere il padrone della vita, e sono ridotto invece a curvare la schiena sotto il giogo delle tue leggi; perché?

— Ma parlate più semplicemente — ammonì l'altro, che si teneva più vicino alla Vita.

Il primo continuò senza badare al compagno:

— Io voglio la libertà di vivere secondo i miei desideri; non voglio essere, per sentimento del dovere o del prossimo, né fratello né schiavo. Io voglio essere ciò che vorrò liberamente: schiavo o fratello. Io non voglio essere la pietra che la società mette dove e come essa vuole, fabbricando delle prigioni con suo vantaggio. Io sono uomo. Io sono lo spirito e la ragione della vita; io devo essere libero!

— Aspetta — disse la Vita, con un severo sorriso; — tu parli molto e tutto quello che vorresti dirmi ancora, lo so di già. Vuoi essere libero? Ebbene, sia! Lotta con me e vincerai, diventa mio padrone, e sarò tua schiava. Tu lo sai, io mi arrendo facilmente ai vincitori.... Ma bisogna vincere.... Sei tu capace di lottare contro di me per la libertà? Di, sei abbastanza assetato di vittoria, ed hai fiducia nelle tue forze?

L'uomo rispose tristemente:

— Tu m'incitasti alla lotta contro me stesso, acuiti la mia ragione come un pugnale, e questo mi penetra profondamente nell'anima, spezzandola in due.

— Ma parlate con maggior dignità — interloquì l'altro — non lamentatevi più.

La Vita interrogò: — Dimmi, dunque, che forse esigi o domandi l'elemosina, allorché tu parli di felicità?

— Io domando.... — ripeté l'uomo come un'eco.

— Tu chiedi a voce alta — interruppe la Vita — come un mendicante che ne ha preso l'abitudine. Ma, caro mio, devi sapere che io non faccio l'elemosina agli uomini. E poi, vuoi che te lo dica? L'uomo non chiede i miei doni; ma li prende da sé. Tu non sei che lo schiavo dei tuoi desideri, niente di più. Non è libero che colui che ha ancora la forza di rinunziare a tutti i desideri, per darsi tutto intero ad uno solo. Hai compreso? Vattene!

Egli comprese e si stese come un cane ai piedi dell'impossibile Vita, per pigliarla quietamente le briciole e i resti della tavola.

Allora gli occhi incolori della Vita severi guardarono in faccia l'altro uomo. Era una figura rade, ma buona.

— Che vuoi tu?

— Io non domando, esigo.

— Che cosa?

— Dov'è la giustizia? Dammela. Tutto il resto lo piglierò da me, dopo; per il momento non mi abbisogna che la giustizia. Ho lungamente atteso, ho aspettato pazientemente vivendo del mio lavoro, senza riposo, senza lucca.... Aspettavo, ma ora basta! È tempo che io viva. Dov'è la giustizia?

La vita gli rispose impassibile:

— Treuona.

MASSIMO GORKI

SYNDICATOS PROFISSIONAES = SOCIEDADES COOPERATIVAS

Decreto N. 1.637 — De 5 de Janeiro de 1907.

Crea syndicator profissionaes e sociedades cooperativas

O Presidente da Republica dos Estados Unidos do Brazil :

Faço saber que o Congresso Nacional decretou e eu sanciono a seguinte resolução:

CAPITULO II

DAS COOPERATIVAS

Art. 10. — As sociedades cooperativas, que poderão ser anonyms, em nome colectivo ou em commandita, são regidas pelas leis que regulam cada uma destas formas de sociedade, com as modificações estatuidas na presente lei.

Art. 11. — São característicos das sociedades cooperativas :

- a) a variabilidade do capital social;
- b) a não limitação do numero de socios;
- c) a inaccessibilidade das acções, quotas ou partes a terceiros, estranhos á sociedade.

Art. 12. — As sociedades cooperativas devem fazer proceder a sua firma ou discriminação social das palavras *Sociedade cooperativa de responsabilidade limitada*, ou *limitada*, conforme esta for, em todos os seus actos.

Os administradores, socios ou não, sómente serão responsáveis nos limites do mandato que receberem.

A responsabilidade dos socios será solidaria ou dividida, indifinida ou até á concurrencia de certo valor, conforme determinarem os estatutos.

Paragrapho unico. Os que tomarem parte em um acto ou operação social, em que se occulte a declaração de que a sociedade é cooperativa, poderão ser declarados pessoalmente responsáveis pelos compromissos contrahidos pela sociedade.

Art. 13. — As sociedades cooperativas podem se constituir por escriptura publica ou por deliberação da assemblea geral dos socios.

Art. 14. — O acto constitutivo da sociedade deverá conter, sob pena de nullidade :

- 1º, a denominação, forma e sede da sociedade;
- 2º, o seu objecto;
- 3º, a designação precisa dos socios, cujo numero não será inferior a sete;
- 4º, como e por quem os negocios sociaes serão administrados e fiscalizados;
- 5º, o minimo do capital social e a forma por que este é ou será ulteriormente constituido, sendo permitido estipular que o pagamento seja feito por quotas semanais, mensaes ou annuaes, e cada socio entre com uma joia destinada a constituir o fundo de reserva.

Esta exigencia será dispensada para as cooperativas, de que trata o art. 23, que se organizarem sem capital;

6º, o modo de admissão, demissão e exclusão dos socios e as condições de retirada das entradas ou partes;

7º, os casos de dissolução e formas de liquidação;

8º, o modo de constituição do fundo de reserva e o seu destino nas liquidações, depois de satisfeitos os compromissos sociaes;

9º, os direitos dos socios, o modo de convocação da assemblea geral, a maioria requerida para a validade das deliberações e o modo de votação.

Paragrapho unico. Além das declarações exigidas na disposição anterior, o acto constitutivo das sociedades deverá tambem conter, mas sem a pena de nullidade :

- 1º, a responsabilidade assumida pelos socios;
 - 2º, a duração da sociedade, que não poderá exceder de 30 annos;
 - 3º, a repartição dos lucros e das perdas.
- Art. 15. — Havendo omissão no acto constitutivo, prevalecem as seguintes disposições :
- 1º, a sociedade durará 10 annos;
 - 2º, os lucros e perdas serão divididos an-

ualmente, metade por partes iguaes entre os socios e metade proporcionalmente á quota de cada um, deduzidos 10 0/0 do total para o fundo de reserva;

3º, cada socio só terá um voto, qualquer que seja o numero de acções, e não poderá representar por procuração mais de um socio;

4º, os socios são todos solidarios.

Art. 16. — As sociedades cooperativas, qualquer que seja a sua natureza e forma, só poderão funcionar validamente depois de preencherem as formalidades seguintes :

1º, depositar em duplicata, na Junta Commercial, e, onde não a houver, no registro das hypothecas da circumscripção da sede da sociedade, exemplares dos estatutos e listas nominativas dos socios, do que será dado recibo, incumbindo ao official do registro remetter, por intermedio do Juiz Commercial, cópias á Junta Commercial na Capital do Estado;

2º, renovar semestralmente, na época marcada pelos estatutos, o deposito da lista dos socios e as alterações que houverem soffrido os estatutos;

3º, remetter igualmente, para o mesmo fim de que trata o n. 1, cópia da acta de instalação da sociedade, devendo esta declarar o valor total das quotas subscritas, a existencia em caixa das importancias recolhidas por conta dellas, e sendo assignada tão sómente pela administração eleita ou escolhida, unica responsavel pelas afirmações do seu conteúdo e sujeita ás penas, no caso de fraude, de 200\$000 a 2.000\$000, impostas pelo juiz commercial.

Art. 17. — Toda sociedade cooperativa terá em sua sede, sob a guarda da administração, um livro, sempre patente, no qual será lançado, além do acto constitutivo da sociedade, o seguinte :

- 1º, nome, cognome, profissão e domicilio dos socios;
- 2º, a data de sua admissão, demissão ou exclusão;
- 3º, a conta corrente das quantias entregues ou retiradas por cada um.

Este livro será aberto, encerrado, numerado e rubricado pelas juntas commerciaes, onde as houver, ou pelo juiz commercial, nos outros logares.

Art. 18. — Os socios receberão titulos nominativos, contendo, além do contracto social, as declarações relativas a cada um, assignadas por elles e pelos representantes da sociedade.

§ 1º A admissão do socio se verifica mediante sua assignatura no livro, precedida da data deante do nome.

§ 2º A demissão do socio se faz por averbamento, lançado no respectivo titulo nominativo e no livro, á margem do nome, assignado pelo demissionario e pelo representante da sociedade.

Quando este recusar averbar a demissão, o socio recorrerá á notificação judicial, livre de sello.

§ 3º A exclusão do socio, que só poderá ser declarada na forma dos estatutos, será feita por termo escripto pelo gerente, que relatará todas as circumstancias do facto, o transcreverá no livro do registro e remetterá, sem demora, cópia registrada, pelo Correio, ao excluido.

Art. 19. — O socio demissionario ou excluido e, em caso de morte, fallencia ou interdição do socio, os herdeiros, credores ou curadores, não poderão requerer a liquidação social.

Paragrapho unico. Têm direito :

- a) o socio demissionario, ou excluido, a retirar lucros ou donativos, sem prejuizo da responsabilidade que lhe competir, conforme o ultimo balanço do anno da demissão, ou exclusão e a sua conta corrente, não se computando no capital o fundo de reserva, a que só tem direito exclusivo e absoluto a sociedade, qualquer que seja a sua procedencia;
- b) os herdeiros, a receberem a parte e a conta corrente, na forma da letra a, podendo ficar subrogados nos direitos sociaes do fallecido si, de accordo com os estatutos, entrarem para a sociedade;
- c) os credores pessoais do socio fallecido, a receberem os juros e os lucros que conberem ao devedor, e a sua parte sómente depois da dissolução da sociedade;
- d) os curadores dos socios interdictos, a optarem pela retirada ou pela continuação

dos seus curatélados na sociedade, nas condições das letras a e c.

Art. 20. — O socio demissionario ou excluido fica pessoalmente responsavel, nos limites das condições com que foi admitto e durante cinco annos, contados da data da demissão ou exclusão, por todos os compromissos contrahidos antes do fim do anno em que se realizou a demissão ou exclusão.

Art. 21. — O valor nominal de cada acção ou quota, que será nominativa, não poderá exceder de 100\$000.

As acções ou titulos são intransfereis; salvo autorisação da administração ou da assemblea geral, conforme prescreverem os estatutos, e sómente depois de completamente pagos.

Art. 22. — Cada anno, na época fixada pelos estatutos, a administração levantará um balanço, que será publicado, contendo a indicação de todos os valores moveis e immoveis, de todas as dividas activas ou passivas da sociedade e o resumo de todos os compromissos assumidos.

Art. 23. — As cooperativas de credito agricola que se organizarem em pequenas circumscripções rurais, com ou sem capital social, sob a responsabilidade pessoal, solidaria e illimitada dos associados, para o fim de emprestar dinheiro aos socios e receber em deposito suas economias, gozarão de isenção de sello para as operações e transacções de valor não excedente de 1.000\$000 e para os seus depositos.

Art. 24. — As sociedades cooperativas organizadas de accordo com esta lei, podem unir-se ou federar-se com o fim de admitta, reciprocamente os socios de uma ou outir que mudarem de residencia, ou organizar em commun os seus serviços.

Não podem, porém, abdicar da propria autonomia e devem reservar-se a faculdade de se retirarem da federação, mediante aviso previo de tres mezes, e para este caso será estabelecido o modo de liquidação dos interesses e responsabilidades communs.

As federações assim constituidas gozarão de vantagens iguaes ás das cooperativas, desde que se conformem com as disposições da presente lei.

Art. 25. — E' permitido ás cooperativas de que trata a presente lei :

1º, emprestar sobre hypotheca de immoveis, penhor agricola e *warrants*, estabelecendo para este fim armazens geraes, na forma das leis em vigor.

O penhor agricola poderá ser feito por escripto particular, sendo necessaria inscripção no registro do termo ou comarca para valer contra terceiros;

2º, emitir bilhetes de mercadorias, nos termos da legislação em vigor;

3º, receber, em deposito, dinheiro a juros, não só dos socios, como de pessoas estranhas á sociedade.

Art. 26. — Revogam-se as disposições em contrario.

Rio de Janeiro, 5 de Janeiro de 1907, 19ª da Republica.

AFONSO AUGUSTO MOREIRA PENNA.

Miguel Calmon du Pin e Almeida.

« Ogni colono intelligente che voglia migliorare le sue condizioni, e tutelare degnamente i suoi interessi morali e materiali deve essere socio di una cooperativa. »

I microbi del suolo

Il suolo è la più piccola delle cose, ma la più grande delle ricchezze. È la base della vita, e senza di lui non potremmo esistere. È un mondo intero, un mondo di vita, di movimento, di trasformazione. È un mondo che ci dà da mangiare, che ci dà da bere, che ci dà da vestire, che ci dà da abitare. È un mondo che ci dà da pensare, che ci dà da sentire, che ci dà da amare. È un mondo che ci dà da vivere, che ci dà da morire. È un mondo che ci dà da essere, che ci dà da esistere. È un mondo che ci dà da essere felici, che ci dà da essere contenti, che ci dà da essere sani, che ci dà da essere forti, che ci dà da essere liberi, che ci dà da essere onesti, che ci dà da essere giusti, che ci dà da essere buoni, che ci dà da essere belli, che ci dà da essere grandi, che ci dà da essere piccoli, che ci dà da essere tutti.

degli animali delle piante non servirebbero più a creare nuova vita.

Si dimostra con facilità la loro importanza nel suolo distruggendo col fuoco o per qualche reagente chimico: il suolo resta allora sterile, non produce quasi più nulla e riprende la sua attività se lo si irriga con acque di lavaggio di una terra presa come testimonia il vicino.

Queste proprietà biologiche delle terre, sono fino ad oggi poco conosciute così è che nei manuali di agricoltura pratica quasi mai se ne parla.

I microbi del suolo si dividono in due grandi categorie, quelli che vivono al contatto dell'aria (aerobi) e quelli che vivono all'abbrigo dell'aria (anaerobi). I primi si trovano sopra tutto nelle terre coltivate areate; si suole chiamarli *fermenti ossidanti*.

I secondi detti *fermenti riduttori*, si trovano al contrario, nelle terre forti, umide, mancanti di aria. L'insieme di quelli che favoriscono la prima decomposizione della materia organica in humus sono designati col nome di *fermenti humiferi*.

Una volta che l'humus è formato è attaccato per dei *fermenti ammoniacali*, rappresentanti diverse specie che hanno nomi più o meno barbari, fra le quali dei *bacilli*, dei *Bacteri*, dei *micrococchi* ecc., ecc.

Vengono dopo i *fermenti nitrosi* e *nitrici* e formano coi sali ammoniacali dei nitrati e dei nitriti; sono essi che finalmente, preparano la materia minerale azotata di cui le piante si nutriranno; la loro funzione è dunque di grande importanza e considerevole in agricoltura, è bene dunque parlarne un poco.

E' necessario l'aria perchè con facilità possa produrre la nitrificazione, e è questa una delle ragioni per cui le terre leggere, molto areate, scompongono il letame molto più presto che le terre forti. Una certa dose di umidità è necessaria, da 5 fino al 15 0/0. La temperatura ha pure la sua influenza, i microbi non lavorano se essa non arriva almeno a 5 gradi sopra zero, ed è fra i 12 e i 35 gradi che essi sviluppano tutta la loro attività.

La presenza del *calcare* (calce) è necessaria poichè si deve formare un nitrato di calce, così nelle terre torbose, sabbiose, granitiche, come pure nelle terre puramente argillose, la nitrificazione è lenta, il suolo poco fertile *malgrado vi sia forte quantità di materia organica*, queste terre al contrario danno subito dei bonissimi raccolti se si concima con calce.

Questi nitrati se la temperatura lo permette si formano tutto l'anno, e sono subito assimilati dalle piante se il suolo è coperto di vegetazione, e possono al contrario essere disciolti e portati via dalle acque se la terra è nuda o con poca vegetazione.

Un'altra categoria interessante di microbi è quella dei *fermenti fissatori di azoto*, che arricchiscono direttamente il suolo fissando l'azoto dell'aria sia nelle piante sia nella terra stessa.

Sono questi microbi che determinano le nodosità che si vedono sulle radici delle leguminose (trifoglio, erba medica, veccia, fagioli, piselli ecc., ecc.) e ve ne hanno ancora sopra altre piante ma sono meno conosciuti.

Si sono isolate le specie trovate sulle leguminose per moltiplicarle e metterle in commercio affine di essere usate come correttivo disseminandole in quelle terre che erano refrattarie alla cultura delle leguminose. Questi prodotti che erano designati sotto il nome di *nitragina*, avevano dato molti studi di laboratorio dei risultati soddisfacenti, ma il loro effetto è stato quasi negativo nelle esperienze su grandi culture.

E' la calce soprattutto che fa difetti nei suoli sani ma refrattari alla cultura delle leguminose, e noi siamo certi che spargendo calce o sorie Thomas sopra quei terreni si arriverà sempre a un ben miglior risultato che usando e cospargendo qualche tubetto di microbi.

Un'altra preparazione analoga alla *nitragina* e chiamata *alinite*, d'origine tedesca è stata proposta per arricchire direttamente il suolo di azoto, servendo per conseguenza per tutte le culture, ma anche questa alla prova della pratica ha dato risultati molto dubbi.

Si arriverà forse un giorno a soddisfare queste necessità in microorganismi per tutti i suoli e per tutte le piante, ma da oggi a quel giorno ancora molta acqua correrà sotto i ponti.

ERBA MEDICA O ERBA SPAGNA

A ragione fu detta la regina dei foraggi nei terreni asciutti perché le radici fittonanti di questa pregiatissima pianta, potendo raggiungere grande profondità (), ne permettono la coltivazione anche in terreni asciutti ed in climi caldi e secchi.

Tutti i terreni piuttosto profondi, esclusi quelli argillosi-compatti, quelli permanentemente umidi e quelli torbosi, sono confacenti allo sviluppo della medica.

In terreni salinosi certe malattie (quali ad esempio la rizzotomia) possono avere maggiore presa.

La preparazione del terreno deve essere accurata, ed i lavori molto profondi (da metri 0,40 che si ottengono con una buona cavalcatura, fino a 0,70 che si hanno con un vero e proprio scasso del terreno).

All'atto della preparazione del terreno si può fare la concimazione con stallatico che alcuni consigliano fino all'enorme quantità di 1000 quintali all'ettaro per tenere soffice il terreno.

La proporzione dello stallatico deve variare a seconda della compattezza del terreno (come media bastano quintali 500-600) aggiungendo in copertura dei perfosfati (5 — a 7 quintali all'ettaro) potassa e calce. Per la calce ricordiamo poi che tale pianta ne è assolutamente esigente; ecco l'analisi chimica del fieno di erba medica che dovrà regolarci nella concimazione:

Su 1000 parti di fieno :	
Acqua	160. —
Ceneri	62. —
Azoto	23. —
Calce	25,20
Potassa	14,60
Anidride fosforica	5,30

La semina si fa d'ordinario in primavera, e nei paesi caldi si deve fare in autunno perché non si teme che le giovani piantine possano essere colpite dai freddi.

Non conviene seminarela troppo fitta perché le piante si soffocherebbero col tempo a vicenda. Meglio ancora seminarela a file per poter facilmente sarchiarla.

In alcune località la medica si semina col grano ma non dura che come un trifoglio. Durante l'estate e l'autunno si fanno due o tre tagli.

Nel secondo anno si eseguiscano le erpicate tanto più energiche quanto più compatto è il terreno (In alcuni luoghi si erpica dopo la falciatura).

L'irrigazione non va fatta se non assolutamente necessaria, e anche in questo caso con molta parsimonia perché la medica teme molto l'umidità.

La concimazione annuale deve farsi a base di perfosfato di calce, se si vuole mantenere la produzione ad un livello piuttosto costante.

Nei luoghi molto freddi una concimazione seguita con letame paglioso protegge la coltura dal freddo.

La durata del medicajo in generale è di tre o quattro anni, però nei terreni sassosi che si vogliono migliorare può arrivare fino a sette od otto anni.

Raccolto. — Deve eseguirsi in anticipazione quando cioè comincia la fioritura, perché si tratta di pianta i cui steli induriscono facilmente.

Prodotti del medicajo. — Il prodotto medio del medicajo si aggira intorno a quintali 120 di fieno per ettaro e per anno. Con del buon seme e con buone concimazioni si possono raggiungere anche 250 quintali e più per anno e per ettaro.

Il fieno di erba medica ha questa composizione:

In 100 parti di fieno :	
Acqua	17. —
Ceneri	6,20
Albuminoidi digeribili	9,49
Materie estrattive non azotate	28,30
Grassi	1. —
Celluloso greggio	33,30

Ma ancora il medicajo dà un altro prodotto. Secondo il Prof. Alpe esso lascia una quantità di radici che può variare da Kg. 20.000 a Kg. 37.000 ad ettaro; che contengono in media da 0,80 a 1,10 o/o di azoto, il che corrisponde a Kg. 190 — a Kg. 350 di azoto sopra un ettaro, ed ammettendo una perdita del cinquantina per cento si avrebbe ancora una riserva di azoto bastante per due coltivazioni successive di frumento, o di altri cereali.

(*) In generale metri 1,50 - 2. — Vi sono radici di medica che hanno raggiunto perfino 17 metri.

Nemici della Medica sono la Cuscuta, la Rizzotomia e la Cercopis.

Dalla Cuscuta bisogna quindi prima di tutto premunirsi impiegando una semente selezionata priva di questa pianta parassita che di solito è importata con la semente.

Combattere la Cuscuta quando è già apparsa nel campo è cosa difficile assai.

Il Cantoni consiglia due metodi: il primo consiste nel tagliare rasente terra il prato, praticare l'abbruciamento per tre o quattro centimetri di profondità e ricoprire il luogo infetto con uno strato di terra di 10 a 20 centimetri; l'altro, limitando la falciatura sugli spazi infetti tagliandoli il più possibile rasenti al suolo, si copre con gesso in polvere e si sovrappongono due centimetri di terra buona; dopo circa una settimana si bagna con del coltellaccio di concimaja che formerà una crosta. Anche più semplicemente, rasare al suolo e cospargere il posto di uno strato di cenere alta 6 centimetri. In entrambi i casi la medica ripullula e la cuscuta rimane soffocata.

Oggi si adopera il solfato di ferro in polvere od in soluzione in proporzione di quintali 3 per ettaro.

Vi sono ancora delle macchine che vogliono avere lo scopo di distruggere la cuscuta, ma nella cui efficacia noi non abbiamo fiducia.

La rizzotomia è una malattia che è segna- ta dallo ingiallimento della pianta che dopo appassisce: estirpando la pianta si osservano sul fittone delle macchie violacee di tinta vivace sul tessuto corticale che rimane sollevato in corrispondenza delle macchie stesse; levando queste parti troviamo al disotto dei filamenti bianchi che sono i cosiddetti miceti di questo fungo: il male si estende in modo rapido se che in poco tempo (uno o due anni) può distruggere il medicajo. L'unico rimedio consiste nell'estirpare con vero e proprio scasso e senza economia le piante infestate e quelle più vicine ad esse.

In alcuni luoghi, come ad esempio nel Pisano, si dovette sospendere la coltivazione della medica in causa della rizzotomia.

La Cercopis spumaria è un insetto che allo stato di larva si nasconde entro una spuma alla ascella delle foglie: l'erba che contiene queste larve può essere dannosa se somministrata al bestiame: si raccomanda bruciare accentratamente tutte le piante che ne sono infette.

Um homem que faz produzir duas espigas de trigo em um lugar em que antes produzia-se uma só, é maior aos nossos olhos do que todos os genios politicos.

Napoléon.

Professorado Ambulante de Agricultura

Acaba de ser installado no nosso município, às expensas do Ministerio de Agricultura, Industria e Commercio.

O fim d'esta nova instituição é de metter ao alcance immediato do agricultor, um professional apto a dar todas as instrucções e conselhos necessarios ao lavrador para pôr em pratica as boas normas da agricultura racional.

O Professorado Ambulante em breve installará um laboratorio de clinica enotecnica, que o metterá em condições de resolver os problemas inherentes ao fabrico e conservação dos vinhos, visto a cultura da parreira ter tomado entre nós, tamanho desenvolvimento.

O professor está sempre a disposição dos agricultores, prompto a responder a qualquer consulta, como a visitar as diversas colonias para explicar praticamente as diversas praticas agrarias de que os lavradores necessitam.

Para norma de todos, o Professorado tem sua sede em Urussanga, na casa do sr. Lucas Bez Batti, e todos os serviços serão completamente gratuitos.

Aproveitem, por tanto, os colonos desta nova e utilissima instituição, e não deixarão de trazer bons resultados.

Nella Vigna

Non è raro percorrendo le colonie di incontrare vigneti i quali per il numero di pali frasche, ecc., di cui sono ingombri hanno l'aspetto di veri boschi, e che pel sistema di coltivare la vigna a pergolato, quando arriva l'epoca della maturazione dell'uva, per camminare sotto le viti è necessario il fucino in pieno mezzogiorno.

L'agricoltore non deve mai dimenticare che per avere uva buona, e per conseguenza buon vino, sono necessarie, anzi indispensabili aria, luce e sole.

« L'ombra produce del pallore, dell'acqua e degli acidi »

« Il sole forma del colore, degli zuccheri e degli aromi »

Il caldo unido che si trova costantemente sotto le vigne tenute in quel modo, favorisce in modo straordinario tutte le malattie crittogamiche che purtroppo anche qui infestano la preziosa pianta, e tutti avranno notato nei tempi asciutti gli effetti delle malattie vanno scemando, mentre il cielo nuvoloso, le rende più intense.

Percorrendo i filari di una vigna, è ben facile accorgersi come i grappoli scoperti ed investiti dai raggi solari siano assai meno danneggiati di quelli, che si trovano nascosti ed ombreggiati.

Ne è raro vedere uno stesso grappolo in parte sano ed in parte ammalato, perché la è ben areato ed illuminato, e qua invece lo copre una fronda, un legno od un muro.

La mancanza di luce e sole e aria provoca sempre l'umidità così dannosa alla vigna. Difatti i terreni argillosi che pel loro carattere di impermeabilità dissecano più difficilmente, e che per ciò si suol anche chiamarli « terre fredde » sono quelli nei quali, generalmente parlando, le malattie appaiono più gravi.

Si precuri pure che all'intorno di piedi delle viti non crescano erbe che sono una sorgente continua di umidità, e che per altre ragioni ancora si tornano dannose alla vite.

Ricordiamoci dunque se vogliamo ber del buon vino che occorre nella vigna sole e poi sole e ancora sole.

IL VITAIOLIO.

Le cooperative del Rio Grande del Sud

Dovute alla chiaroveggenza di S. E. il Dott. Pietro Toledo Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio sono sorte nel Rio Grande, numerose, vigorose e forti cooperative di produzione.

Mente e braccio *Cooperativa dell'Alto* del Ministro è stato l'illustre amico nostro Dott. Destefano Paternò.

Mente larga e aperta alle più ardite e feconde iniziative, lavoratore tenace instancabile, indefesso ha saputo in pochi mesi svolgere nel vicino stato un'opera grandiosa, atta a risolvere le sorti delle colonie che andavano sempre più deperendo dovuto alla forte bassa dei prezzi dei prodotti e specialmente del vino.

Colla parola feconda e suadente ha riportato in mezzo ai coloni la speranza e la fede ed ha adunati all'ombra della bandiera cooperativa migliaia e migliaia di soci che congiunti in un'opera buona e grande di redenzione affronteranno l'avvenire.

A Caxias, a Bento Gonçalves, a Antonio Prado, a Garibaldi, a Nova Trento, a Guaporé ecc. ecc. sono sorte per opera del Paternò tante nuove nostre consorelle, sono sorte con un vigore inaudito, già grande ed in mezzo ad un'entusiasmo indescrivibile. Basterebbe visitare gli edifici già costruiti, le cantine che già funzionano per farsi un'idea esatta della grandezza della concezione che li ha create.

Nelle piccole compagnie catarinensi, sorte in mezzo alle diffidenze e alle lotte, combattute e combattute, però sempre colla fede incontrollabile nella santità e bontà dell'opera e dell'idea della cooperazione, guardiamo ammirate, fiduciosi alle nostre nuove compagnie *gaúchas* che come astri di prima grandezza sono sorte nel firmamento della cooperazione, nuova ostellazione forte e brillante illuminante la nuova Luce e cammino, alla volta spino del futuro.

Vada dunque a voi, in questo momento in cui la solidarietà umana dimostra di non essere un mito, il nostro saluto affettuoso e l'augurio sentito e sincero di portare sempre alto, vittorioso, temuto e rispettato il vessillo della cooperazione, del quale tutti noi siamo soldati.

LE COOPERATIVE CATARINENSIS.

A SEDA

« E' una cultura, esta da seda, com que no espaço de tres mezes se faz a colheita. E' negocio com que, sem correr mares e arriscar vidas, sem embarcar mercancias, nem esperar retornos, na propria casa com os domesticos se trata. E' uma mechanica sem a qual não poderia trajar a nobreza, nem com mil castas de paramentos luzir a igreja. E' uma fabrica em que cada morador, sem portas nem janellas, faz no ar uma casa em que certos dias se agasalha. E' uma vindima cujos obreiros deixam aos donos o fructo e se contentam com a folha. E' officina em que os officiaes naturalmente são tecelões, e a seu tempo, de dia e de noite trabalham. E' uma feira em que só um genero tem sahida e em todas as casas tem entrada. Finalmente, é uma mina de ouro em flo, e tão rica, que seu preço tem tudo quanto d'ella se tira. »

RAPHAEL BLUTEAU.

Quando siete incerti su di una cultura, quando vi assale qualche dubbio o avete bisogno di qualche consiglio, ricordatevi che esiste un professore ambulante pronto a coadiuvarvi, ricorrete a lui che gratuitamente vi darà tutti i consigli e informazioni di cui potete necessitare.

Sem credito não existe agricultura ; mas tambem sem agricultura não existe credito agrario.

Oscar Braniff.

Note e Curiosità

E' curioso alle volte ricercare l'origine del nome di certi vini che poi rimasero per secoli famosi, nomi derivati da leggende bizzarre o da fatti veramente comici e casuali.

A mo di esempio corre intorno al nord-est dello squisito vino che si fa nel Vesuvio, la seguente leggenda:

Quando cadde Lucifero, strappò, nella sua caduta, un pezzo di paradiso, per farsene un regno in terra, e andò a cascare nel golfo di Napoli che, a cagione delle sue grandi bellezze naturali, chiamasi anche oggi un pezzo di cielo caduto in terra e un paradiso abitato dai demoni. Il Redentore, pellegrinando un giorno, capitò sulle plaghe ridenti del golfo di Napoli, e addolorato che Satana gli avesse portato via il più bel pezzo di paradiso, si mise a piangere. Sul luogo ove caddero le sue lacrime, spuntò una vite con cui si fa quel vino squisito detto perciò Lacryma Christi.

Un tedesco, sorseggiando sul Vesuvio un bicchiere di quel vino generoso, esclamò: Ah! mio buon Gesù! e perchè non avete piantato in Germania?....

††

Il famoso vino dell'Est, est, est, che si raccoglie a Montefiascone, prese il suo strano nome dal fatto seguente.

Il vescovo Giovanni Fugger appartenente alla ricchissima famiglia dei mercanti Fugger della città tedesca di Augusta, giunto a Montefiascone nel suo viaggio a Roma, volle assaggiare tutte le qualità di moscato che vi si fabbricavano, e ad ogni boccata che ne gustava esclamava *est* (è del migliore); ma, a forza di votare boccali e di esclamare *est, est, est*, tanto bevve da vero tedesco che ne crepò. E al vino, che l'aveva ucciso, rimase il soprannome di *Vino dell'Est*.

Quanto mais profundo trabalha-se no terreno, mais abundante colheita-se a planta.

Não é só o trigo que brota da terra, mas sim toda uma civilização.

Lamarline.

Cultiviamo il Gelso

E' fuori di dubbio che il gelso produce splendidamente nei nostri terreni, e pure ben pochi hanno avuto cura di piantarne, chi pel passato ne tentò la cultura in vista dell'allevamento dei bachi da seta, da un tempo a questa parte vi ha messo la mannaia dentro e a con loro fatto fuoco al forno! E' inconcepibile la riluttanza che i coloni hanno a questa cultura, che pure se la facessero con passione e amore potrebbe essere per la colonia una fonte discreta di lucro. E' ben vero che negli anni trascorsi si il filigello rese poco, ma prima di disanimarsi conviene ricercare le cause di questo insuccesso, e invece di tralasciarne la cultura sarebbe bene rimuovere gli intoppi e ripigliarla con più lena e più fede.

Quando qui si fecero i primi tentativi di allevamento di bachi da seta, nel Brasile non esistevano ancora fabbriche di tessuti di seta, e perciò difficilissimo e penoso era vendere i bozzoli, che arrivarono ad avere un prezzo derisorio, oggi le cose sono completamente cambiate e nel Rio Grande e a São Paulo e a Minas Geraes esistono fabbriche che per mancanza di bozzolo nazionale sono obbligate a comprare filo di seta estero per fabbricare i tessuti, questo ha naturalmente fatto cambiare il mercato ed oggi il bozzolo nazionale è ricercato e discretamente pagato.

Le fabbriche di Minas Geraes lo pagano allo stato verde al prezzo di 2\$000 Réis al kg. il che permette già di coltivarlo lasciando un discreto margine di guadagno.

Se pensiamo che questa è una cultura sussidiaria, che è fatta quasi esclusivamente dalle donne e dai fanciulli e di cui in un solo mese già se ne raccoglie il frutto, non si capisce come i nostri coloni la trascurino.

Il gelso nei nostri terreni vegeta benissimo, si riproduce per talea rapidissimamente, può servire anche molto bene per fare siepi nei confini delle colonie, e qui, oltre che il dare la foglia per alimentare i bachi da seta, nell'autunno darebbe pure una buona quantità di foglia che serve egregiamente per l'alimentazione del bestiame, di quel povero bestiame così magro, così malandato, così trascurato.

E' tempo di aprire gli occhi, di risvegliarci, bisogna aumentare il numero delle culture, procurare con tutti i mezzi di aumentare lo scarso bilancio delle famiglie coloniche. Questa del gelso è relativo allevamento dei bachi da seta è una piccola industria casalinga alla portata di tutti, non occorrono capitali, ma solo un poco di buona volontà.

Animo dunque ora che il tempo è propizio piantate più gelsi che potete e guardate fiduciosi l'avvenire.

AGRICOLA.

Nella Cantina

Una delle condizioni principali per fare del buon vino è quella di vinificare con un materiale libero di tutti i germi delle malattie che attaccano il vino.

Il cattivo stato delle tine delle botti, delle presse ecc. è generalmente la causa più generale delle alterazioni che si osservano nei vini di buone vendemmie.

Dipende esclusivamente dalla volontà degli agricoltori di evitare tutti gli accidenti che ne derivano, ispezionando seriamente tutto il materiale vinario e risanare quello che ne mostrasse la necessità.

Il vasellame nuovo reclama pure certe cure di preparazione, se vuoi evitare che comunichi dei gusti difettosi al primo vino che vi ci si mette. E' bene prevenire i difetti del vino poiché una volta difettosi è quasi sempre impossibile correggerli, e sono sempre questi vini cattivi che contribuiscono a bassare i prezzi dell'annata e gettare il discredito sul mercato.

Il mezzo più rapido per preparare i tini e le botti nuove sarebbe quello di impiegare il vapore, ma non possedendo macchine a vapore appropriate per questo uso si può ricorrere al seguente processo:

Si introducono nella botte o tina (phinsa) 250 gr. di calce grossa in pietra per ogni ettolitro di capienza e vi si versa sopra acqua nella proporzione di mezzo litro ogni 250 gr. di calce introdotta e poi si chiude ermeticamente.

L'estinzione della calce provoca la formazione di abbondante vapore, che agisce, sebbene più debolmente e meno efficace-

mente, come il vapore che vi fosse introdotto da una macchina a vapore.

Quando il bottame si è raffreddato, si fa girare in modo che il latte di calce che si è formato venga proiettato su tutte le pareti, poi si vuotano e si lavano accuratamente con acqua chiara.

Buona pratica è pure quella di far fermentare dentro le botti nuove (tirandoci un fondo) del mosto, e dopo aver aver tirato il vino, rimetterci il fondo passarci abbondante acqua chiara e così sono pronte per ricevere il vino.

Si usa pure avendo acqua abbondante a propria disposizione di riempire il vasellame nuovo con acqua addizionata dell'1 o/o di carbonato di soda, dopo 6 oppure 8 giorni si vuota si lava ripetutamente con acqua chiara e i recipienti sono pronti.

In tutti i casi quando i fusti sono asciutti, è necessario, se non si devono usare subito, zolforarli fortemente facendovi bruciare dentro zolfo, o micie di zolfo, e ripetere sovente l'operazione fino all'epoca in cui si debbono usare. Dimenticare questa operazione potrebbe provocare l'odore di muffa nei recipienti.

Il vasellame di cui già ci si è servito e che non ha difetti si conserva senza alterazioni se si ha la cura di prendere qualche precauzione.

Appena una botte si vuota, qualunque sia l'epoca che ciò avvenga, bisogna lavarla ben a grande acqua fino a quando questa esca perfettamente limpida, si lascia poscia sgocciolare e quando è ben asciutta si zolfora fortemente ripetendo ogni due mesi la zolfurazione e anche più se le botti sono conservate in luoghi umidi ove con più facilità sono soggette ad essere attaccate dalle muffe.

Ricordiamo ancora che quando si mette acqua nei fusti per farli stagnare bisogna fare attenzione affine che l'acqua abbandonata per troppo lungo tempo senza esser mutata, non imputridisca, e non prenda quel gusto di putrido che penetra nel legno e passa in seguito nel vino.

Ci si preserva da questo pericolo se quando si introduce l'acqua nei fusti si ha cura di bruciarci dentro un po' di zolfo e poi chiudere ermeticamente.

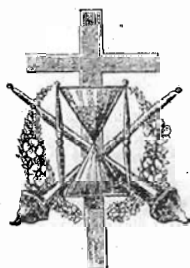
Per le tinte aperte si può usare il bisolfito di potassa in ragione di 50 a 60 gr. per ogni ettolitro di acqua. Questa precauzione è pure molto buona per i vini in cimento.

Noi raccomandiamo il bisolfito di preferenza all'acido solforico, pure molto usato, poiché questo ha il difetto di corrodere il legno, i cerchi, i robinetti e attacca pure egualmente il cimento.

Ai processi sopra indicati si propone ora di sostituire l'impiego della *Formaldeide* a 40 gradi che si si trova in commercio.

Si usa essa per le lavature del vasellame nella proporzione del 3 o/o; per tirare poi l'odore caratteristico di formolo che resta si lavano ripetutamente i fusti con molta acqua calda.

IL CANTINIERE.



Agradecimento

SEBASTIÃO BALDIN

Paulina Baldin, Cesar Cechinel e família, Luiz Bendo e família e Adolpho Cechinel, e família, vêm agradecer do fundo d'alma, ás pessoas que assistiram na sua doença e ás que acompanharam a sua última morada, o seu sempre lembrado marido, sogro, pae, e avô

SEBASTIÃO BALDIN

fallecido a 10 de Setembro do corrente anno.

GOVERNO MUNICIPAL DE URUSSANGA

Balancete do 3.º trimestre do exercício de 1912

RECEITA

1. — Imposto sobre transmissão de propriedades	917\$560
2. — » » industrias e profissões	183\$000
3. — Cobrança da divida activa	133\$200
4. — Imposto focular	110\$000
5. — Multas diversas	7\$500
6. — Imposto predial	5\$000

Saldo do 2º trimestre	1:356\$260
.....	3:809\$046
Total	5:165\$306

DESPEZA

1. — Subvenção ás escolas	1:170\$000
2. — » » ao medico	450\$000
3. — Honorario do secretario	240\$000
4. — Gratificação ao Superintendente	200\$000
5. — Erentuarias	83\$700
6. — Conservação das estradas	154\$250
7. — Expediente	19\$600

.....	2:317\$550
Saldo que passa para o 4º trimestre	2:847\$756
Total	5:165\$306

Thesouraria Municipal de Urussanga, 2 de Outubro de 1912.

O Superintendente,

LUCAS BEZ BATTI.

O Thesoureiro,

FRANCISCO DE CÉSAR.

Panetteria

"PROGRESSO"

DI

João Bresciani & F.

Esta ben fornita panetteria, oltre del pane, fabbrica biscotti di varie qualità, « Roscas Barro », « Porretinhos », focaccia dolci ed ha sempre, per soddisfare qualunque richiesta, grandi quantità di confetti, caramelle, cacao e farina di grano de 1ª qualità.

TUTTI A PREZZI CONVENIENTI!!
VILA DE URUSSANGA.

Farmacia Colonial

DI

Torquato Tasso

URUSSANGA

Sta. CATARINA BRASILE

Questa ben fornita farmacia riceve direttamente i medicinali, quattro volte all'anno, dalla mondiale farmacia di

CARLO ERBA

di Milano (Italia)

e li vendi a prezzi convenienti, trovandosi sempre in essa le ultime novità così pure una mostra di ferri chirurgici.

Grande fabrica

— DE —

CHAPÉUS DE PELÔ, LÂ E PALHA

F. G. KESSLER & COMP.

UNICOS FABRICANTES DE CHAPEUS IMPERMEAVEIS

Representante neste Estado: Cezar Fallabrino.

Fabrica: Rua Voluntarios da Patria n. 138. — Escriptorio: Rua Sete de Setembro, n. 157. — Caixa do Correio, n. 57.

Endereço telegraphico: KESSLER.
PORTO ALEGRE

Jacintho Tasso

TYPOGRAFIA "PATRIA"

Irmãos Bainha
Urussanga

Estado de Santa Catharina.