solução do problema politico não facilita a do problema social, " como se compreende que os que assim pensam, contri buam para insurreições destinadas a mudar de regimens politicos, falem em Republica alemã e russa como uma coisa a desejar, considerem um desastre a volta, em cada paiz, de regimens passados e tudo isso de tal forma sentido ou pensado, que até se arrisca a liberdade e a vida, para conquistar ou não perder essas coisas, pelas quaes se diz agora não valer a pena tomar partido?

Ainda ha poucos mezes, Malatesta e outros anarquistas, ariscaram a liberdade e a vida num movimento insurrecional, cujo maior triumfo possivel então - Malatesta certamente não tinha ilusões a esse respeito-seria o estabelecimento da Republica... burgueza.

Que me importa colaborar com o Estado, se isso me fôr necessario para conseguir um fim que tenha em vista? Esta colaboração representa uma fórma de aumentar a força de que se precisa para um fim comum; uma vez esse fim atingido ou tendo desaparecido a necessidade de o atingir, cessa ipso facto a colaboração.

Este fenomeno dá-se quentemente em todos os paizes e sobretudo nos movimentos insurrecionaes, de protesto ou simples reclamação a pro-posito de qualquer medida governamental.

Se, como diz ainda Esteve, "não se compreende que haja alguma diferença em que o trabalhador seja explorado por um nacional ou por um estrangeiro", com o que eu concordo,tambem se não compreende que nestes movimentos - chamemo-lhes nacionaes-se colabore com exploradores, quando aparece um fim comum atingir, o qual muitas vezes se limita a abolir ou a modificar uma lei ou um regulamento, em regra substituidos por outros ás vezes peores. Mas, dir-se-á, é que o fim do governo francês, não pode ser o mesmo que o dos revolucionarios". Trata-se do fim imediato-no caso da guerra, a expulsão dos invasores e até certo ponto a destruição do cesarismo alemão. - Depois, é claro que os fins divergem e até se opõem; mas tambem então a colaboração cessa, para dar logar ao anterior estado de coisas, senão a uma recru-descencia de luta entre uns e outros.

Ora é isto mesmo que se dá com os movimentos nacionaes. Atingido o fim, cessa a colaboração e recomeçam as hostilidades. Todavia não se costuma considerar abdicação ou peri-gosa atitude para as ideias, a colaboração de anarquistas em todos esses movimentos a que me re ro, dos quaes, em todos os paizes ha numerosos exemplos. O que pode haver, o que

tem havido, é que colaboradores vão longe de mais na colaboração e por lá ficam. Mas isso é com os individuos e nada tem com a utilidade ou inutilidade da colaboração em si mesma. De resto, todos estes movimentos, nacionaes ou internacionaes, são excelentes ocasiões para se conhecer o valor das convicções ou o grau de consciencia das ideias que se possuem; e em suma, se se perdem camaradas, outros se ganham, natural consequencia do fluxo e refluxo da agitação produzida.

Em conclusão: se os adversarios de dentro são eguaes aos de fóra e se não devemos colaborar com aqueles contra estes, tambem não devemos, dentro de cada paiz, colaborar com quaesquer deles, visto que são eguaes uns aos outros. Se podemos colaborar com os de dentro contra outros de dentro, tambem podemos colaborar com os de dentro contra outros de fóra.

Emilio Costa.

(Continua)

NOTAS LIGEIRAS

Afinal os «anti-guerristas» não são contra a guerra, como parecia. Pelo menos assim o tazem supor novas de Italia. Mais do que nenhuns outros, êles a aplaudem, dizendo-se prontos a fazê la se ela fôr de libertação e emancipação social, se fôr a Revolução, que essa sim é em proveito dos trabolhaessa, sim, é em proveito dos trabalhadores. Entrando a encarar as coisas sob esta feição utilitária, ainda podem chegar a persuadir-se, por exemplo, de que aos trabalhadores nenhum proveito resulta de os alemães, na Belgica, levarem tudo a ferro e fogo; e então os veremos demandar o campo dos belgas com o seu melhorar maratico. belgas com o seu melhor ar mavortico, senão para o integral livramento, se-quer ao menos para não verem esta-belecer-se sob os seus olhos indiferen-tes, a mais dolorosa opressão.

Um jornal operario, em grandes le-tras, chama ao socialismo — tomada esta palavra no seu sentido corrente— a unica fórma social futura. E' verda-de. A unica. Se for preciso, o redactor dêsse jornal dá a sua palavra de honra.

Afirma-se que ha uma indiferença dos legisladores pela opinião do publico, e uma indiferença do publico pela obra dos legisladores. Uma paga a outra. E justifica-a, se por publico se entende a classe oposta á classe domínante. Que estou em dizer que naquella não ha indiferença, o que ha é incerteza: ainda não está segura da necessidade dos fabricantes de leis, nem do meio porque os ha de competir ao aperfeiçoamento dos seus produtos, sem ver resultar-lhe inutil o esforço.

Qualquer.

A Justiça...

Ha tempos disseram os jornaes que os ministros que faziam parte do gabinete Bernardino Machado iam ser processados por abuso do poder e dilapidação dos dinheiros pu-blicos: compra de uma casa em Sines e a ordem para se construirem dois chavécos no Arsenal. A participação foi feita para juizo e nunca mais de tal se ouviu falar... nem se ouvirá porque eles não se comem uns aos outros. Se fosse o João Ninguem que para dar aos filhos roubasse um pão...

A minha carteira

O pão

E' coisa impossivel de comer o pão de mistura?

Hoje o uso do pão branco, bem preparado e de bom quilate, tende a tornar-se entre os povos civilisados frequente e habitual, não só nas classes operarias das cidades, como entre as populações laboriosas das aldeias.

No seu livro — O Pão, publicado em 1897, o sr. Eduardo de Sousa, salientando a superioridade alimenticia do trigo pelas suas percentagens mais elevadas de substancias nutritivas, conclue que de todos os cereais panificaveis, é aquele o que deve ser preferido na alimentação e cuja cultura deve ser, sobre todas, favorecida e cuidada.

Isto importa dizer que, como toda a gente sabe, não é só do trigo que se faz pão. Se é certo — escreve aquele autor -- que o pão de trigo é o mais nutriente e de todos o melhor, e que pelo seu consumo se pode e deve avaliar o grau da prosperidade de um povo, não é menos verdade que dos outros cereais, especialmente do milho e do centeio, se pode fazer pão ainda de bom quilate alimentar.

Consumido entre nós especialmente nas provincias do norte, sobretudo na Beira Alta e no Minho, o pão de milho constitue ali - e parece que tambem na Madeira e nos Açores — a base da alimentação do povo. O gluten de farinha de milho é desmanchadiço e pouco consistente, devido à sua pequena proporção de gliadina. Assim a massa não se liga nem leveda, como sucede com o trigo, não tufando consequentemente à cosedura, antes gretando e rachando á superficie. Hendoux é de opinião que, mesmo misturada com a farinha de trigo, a farinha de milho produz um pão falho de cohesão, a forma de espessar fogos ou polenta permite fazê-la admitir na alimentação diaria; mas isto não deve ser inteiramente exato, porque já o nosso Ferreira Lapa observou: - «quando a farinha é bem aguada, amassada com agua quente e pouco fermento, bem trabalhado e cosido a forno brando, o pão de milho fica macio, fresco e saboroso». O milho contém uma notavel proporção de substancias gordas, que, sob este ponto de vista, o tornam o primeiro dos cereais.

Em algumas partes do nosso pais usa-se misturar-lhe uma porção de farinha fina de trigo, o que produz um pão muito agradavel e saboroso. E' a triga-milha. Misturado com o centeio de boa qualidade, o pão resultante tambem não é desgostoso. O milho branco pesa menos e rende menos que o milho amarelo, mas o seu pão não é tão saboroso como o deste. Nos Estados Unidos, onde a cultura do milho é muito generalisada, o pão feito com a farinha dêste cereal é muito saboroso, e, graças ao processo empregado, não sucede como no nosso pais em que esse pão arranha a garganta no proprio dia do seu preparo e se torna seco e duro logo no dia seguinte.

O pão de centeio, pela pobresa do seu gluten, está quasi nas mesmas condições que o pão de milho; não é fofo, medrado e enxuto e não atinge a alvura do pão de trigo porque, como diz Ferreira Lapa, «parte da casca fica reduzida pela moagem a pó tão fino que passa sempre com a flor da farinha em quantidade suficiente para o fazer empardecer». Raro se faz o pão de centeio puro, a não ser nos países em que o centeio é o unico cereal cultivavel ou em que a civilização não introduziu ainda o trigo. Na Suissa, na Belgica, na Holanda e na Alemanha, e noutros paises ainda, utiliza-se o pão exclusivo dêste cereal apenas para alimentação dos animais, especialmente dos cavalos. Em Portugal é em Traz-os-Montes principalmente que o povo tem este pão como base de alimentação.

Preparado como deve ser, afirma Rozier, é bom, saboroso é muito nutritivo. Conserva-se fresco muito mais tempo que qualquer outro, pela muita humidade que a sua farinha contém. Possue também propriedades laxativas.

Ligado com o trigo, da o centeio um excelente pão de familia, semelhante ao de alguns trigos rijos.

Um magico.

Uma explicação

A Aurora no seu n.º de 31 de Janeiro, inseriu estas palavras:

"Foi a leitura do primeiro n.º do Germinal, sem falar nos antecedentes... orais, que nos convenceu de que os camaradas traziam, entre outros, o intuito de combater-não a nós, pois as nossas pessoas não entram para o caso, mas as ideias modestamente defendemos e que julgamos ameaçadas de confusionismo».

E agora, no seu ultimo n.º, insere estoutras:

"Quisemos dizer, referindonos aos fins do Germinal, que os camaradas que o fundaram traziam, alem dos costumados intuitos de propaganda, o de combater as ideias que defendemos a proposito da confla-

E' a rectificação ou aclaracão que esperavamos.

Constatado isto, pelo mais que no mesmo n.º se contém, renunciamos a dizer-lhe seja o que for. Fique-se ela com as suas injurias, a su crra camaradas, que sficamos com o pesar de ter perdido tempo a responder ás suas provocações e ataques.

-00000 Aos nossos assinantes

Enviámos á cobrança pelo correio os recibos das suas assinaturas; a importancia de cada recibo é de 20 centavos (200 réis) sendo 15 centavos (150 réis) da assinatura de um trimestre e 5 centavos (50 réis, de despeza de correio.