

# OTAVIO NETO

## o brilhante conversador

ARTUR LEITE DE BARROS

A vida moderna alterou violentamente os nossos costumes. Na sua vertiginosa marcha e incessante mobilidade, tornou-se febril e tumultuária, privando-nos de quietações benéficas e ociosos fecundos. Com o aperfeiçoamento crescente da máquina, desenvolveu o gosto pelo concreto e mecanizou o espírito. Hoje pouco se medita, pouco se raciocina. Vive-se de impressões visuais e auditivas. As mentalidades são plasmadas pelo cinema, rádio e jornal ilustrado. O próprio pensamento se industrializa e estandardiza como vezo transporte de idéias fabricadas em serie para consumo do mercado social. Por via de regra, não se reflete, não se decide. Constata-se, imita-se. O arbitrio vem sendo paralisado pelo automatismo. Toda logica é menoscabada, toda faculdade abstrata é esterilizada. As palavras não mais obedecem ao ritmo da imaginação. Não tem colorido e intonação. Parece que são detonadas ou metralhadas em frases incisas, asperas, telegraficas. Dentro dessa revolução mental, a conversação deixou de ser a arte sutil e encantadora para os sobreviventes de outras eras.

Sujeitou-se Otavio Neto, alguma vez, a essa mecanica intelectual? Não. Otavio jamais abdicou dos rigorosos principios que cimentavam a sua inflexivel personalidade. Imbuído de espirito classico, conhecia o valor espiritual das conversações. Conversações calmas sobre confortaveis triclinios ou em amenos passeios, — reveladas nos "Dialogos de Platão" que constituiriam semente preciosa para a "loração da filosofia". Conversações, na França do seculo XVIII, presididas por mme. Geoffrin e outras damas illustres, em sessões que se converteram em berços dourados da critica literaria.

Otavio, porem, não se limitava a apreciar a conversação sobre esse relevante aspecto. Ele a praticava com brilho e mestria. Palavra facil e simples, despida de circunloquios redundantes e floreios pernosticos. Elocução perfeita, voz suave e gestos fidalgos. Agil, imaginoso, eloquente, não interrompia os interlocutores para exhibir sagacidade. Tinha, contudo, resposta pronta para qualquer interpelação. Mais ainda. Não procurava dominar a palestra. Adaptava-se ao assunto que agradasse aos circunstantes. Com finura, polidez, verve e sobretudo prodigiosa memoria, abordava variados temas. Sem postura didactica, sem dogmatismo pedante. Sabia falar e ouvir. Sabia gracejar, sorrir e gargalhar, mas não sabia denegrir ou molestar ninguém.

Onde e como adquirira esses predicados de magnifico cavaqueador? Instruído e educado na Suíça, completara a sua cultura estetica no convívio social e em memoraveis viagens, quando o turismo ainda não se reduzira a prosaica industria, sujeita a horarios draconianos, fiscalização bancaria e informações cronologicas de mercenarios cicrones. Viajara, não à volta do seu quarto como Xavier de Maistre, mas intensamente, folheando o grande livro que é o mundo — consoante lapidar expressão do admiravel Eça de Queirós ao traçar a biografia do legitimo principe da Grã-Ventura. Percorrera varios países. Visitara museus. Contemplara mo-

numentos, primores arquitetonicos e paisagens notaveis. Frequentara concertos, teatros, campos esportivos, exposições de pintura e escultura.

Todavia, Londres e Paris exerceram maior influencia sobre a sua vida mental. Com que amor se referia ao Saint-Paul's Cathedral, à Westminster Abbey, Mayfair, Strand ou Piccadilly, sob o bombardeio impiedoso da implacavel Luftwaff! Trabalhara longos anos na metropole britanica, como empregado da casa Fry-Meyers & Cia. Não por necessidade, mas para obter conhecimentos praticos e aprimorar-se no giro dos negocios.

Paris, entretanto, foi a sua principal fonte de estesia. Os seus museus — Louvre, Luxemburgo, Carnavalet, Gobelinos e Versalhes — lhe eram familiares e ampliaram a sua erudição em materia de historia e artes plasticas. Ali estudou violoncelo com Salmon. Foi este grande artista quem lhe desenvolveu a sensibilidade melodica e lhe permitiu servir-se do maravilhoso instrumento para extravar, com esmerada tecnica, os estados emotivos que lhe agitavam a alma de incontestavel musicista.

Viajando pelo interior da França, aumentava a sua riqueza intelectual que não derivava somente da leitura de livros porque era tambem colhida na observação pessoal. A geografia culinaria era um dos assuntos favoritos nos nossos cavacos intimos. Na provincia francesa, tinha saboreado os pratos regionais. O seu refinado paladar provava a "bouillabaisse" na Provence, o "cassoulet" no Languedoc, o "jambon persillé" em Dijon e tantos outros produtos da cozinha gaulesa, ora amortalhada em cartões de famelico racionamento.

Otavio — seja dito de passagem — não era apenas o "gourmand", o discipulo fervoroso de Brillat-Savarin cujos aforismos seguia, como preceitos religiosos de inatcatavel biblia. Fino "gourmet", não compreendia a refeição sem a generosa colaboração do vinho. Examinara o capitoso néctar das "caves" e nos campos férteis da sua produção. Na Bourgogne, em Bordeaux, Beaujolais, Franche-Comté, Touraine e outras regiões vinícolas. Aprendera com o "dégustateur" profissional a sentir o "bouquet" do "Mouton Rothschild", "Chateau-Yquem", "Pontet Canet", "Pommard" e toda sorte de preciosidade liquida. Distingua os vinhos pela cor, aroma e gosto. Branco, (tinto, leve, suave, macio, "corsé", "frappé", "chambrière", adaptavel à especie de cada iguaria. Entendia de engarrafamentos, rolhas, "décantages" e tudo quanto fosse referente à conservação e velhice da requintada bebida.

Ainda bem me recordo dos almoços domingueiros em casa do nosso sempre lembrado dr. Antonio Lobo. Toda familia all reunida, em torno da comprida mesa. Certa ocasião, o meu sogro voltava da adega, sobraçando uma garrafa de "Chambertin", bojudá e poelrenta, destinada a facilitar a digestão de suculento cozido e outros acepipes de menor porte. Otavio, com olhar brejeiro, abriu os locosos debates: "C'est dimanche", nobre anfitrião! Exigimos vinho de bom "cru"...

— Aguarde um momento, im-

## DO BOM ORDENHADOR PODE DEPENDER O EXITO DA EXPLORAÇÃO LEITEIRA

Um ponto importante na produção de leite é a escolha de bons ordenhadores. Estes deverão gosar de boa saúde, ser isentos de qualquer molestia contagiosa, fortes, asseados e não possuir defeitos ou feridas nos braços e mãos. O bom ordenhador deverá ser paciente e afável, escrupuloso e consciencioso, além de perfeito conhecedor de seu officio.

O exito da exploração leiteira depende em grande parte do ordenhador. A ginastica a que submete diariamente o ubere das vacas durante a ordenha tem importancia decisiva sobre seu desenvolvimento e funcionamento. Um mau ordenhador, pela sua brutalidade, irregularidade e incapacidade, pode

inutilizar completamente uma boa vaca leiteira.

Por todos esses motivos, a escolha de bons vaqueiros deverá constituir objeto de muita atenção dos criadores. Seu numero será proporcional ao numero de vacas em lactação, sabendo que o trabalho de ordenhar deve ser executado no menor espaço de tempo. Um bom vaqueiro pode em uma hora ordenhar 12 vacas produzindo em media 6 litros na ordenha. Não convem sobrecarregar o ordenhador, pois se trata de um trabalho fatigante pelo esforço invariavel e continuo que exige.

As vacas geralmente se acostumam com o vaqueiro, deixando-se ordenhar com mais facilidade. Os vaqueiros que chegam a conhecer melhor suas vacas conseguem tirar mais leite delas. Por essa razão, é boa pratica conservar os vaqueiros tratando sempre das mesmas vacas.

A ordenha deverá ser em otimas condições de higiene para evitar que o leite altere facilmente. O ambiente de ordenha deve ser uma condição indispensavel a obtenção de bom leite.

O estabulo deverá ser mantido bem limpo, e a ordenha deve ser feita somente por occasião de necessidade. Deverá ser realizado em local ventilado e o estabulo sujo, onde o leite se coagula, fatalmente altera o leite se coagula.

O leite se coagula naturalmente. O leite com uma temperatura de 15°C do ventilação das teteadas, das teteadas carregadas, um vaqueiro cujas cheiras merecem occasião de bo...

paciente califa! — retrucou o outro, seja misericordioso para com este pobrezinho, orfão de pai e mãe. Trago um vinhete para o monte. Mas não de ingeri-lo "jusqu'au bout, jusqu'au bout", ouviram?...

— Ora, seu Antonio... "Chambertin" é vinhão! O grande Napoleão o bebeu sempre. Até no Kremlin...

Todos riram e a prosa, animada e franca, continuou até o final do repasto.

Bom tempo! Não se falava de nutrologia, nem de vitaminas, calorías e quejandas complicações gastrotecnicas. A alimentação não era ciencia. Era arte.

O inveterado cosmopolita de outra epoca, muitas vezes distanciado do lar, constituiu familia e vivia para ela. Radicara-se na fazenda São Domingos, dedicando-se, com o seu habitual entusiasmo, ao amanho cuidadoso da terra.

Nos ultimos anos, entregara ao genero a direção da fazenda. Descansava. Um dia, atroz molestia, que vinha mimando o seu organismo, deu-lhe o descanso eterno, para desespero da familia e dos amigos que agora lhe cultuam a impercível memoria.

## Mortalidade pela tuberculose

Nunca será demais a repetição dos indices de mortalidade tuberculose, a fim de que, desde se-lhes a mais ampla divulgação, todos possam compreender o risco que representa essa doença.

No interior de São Paulo a situação é melhor que em outras localidades. Assim, no trienio 1945-1947, reduziu-se a mortalidade por tuberculose de 39,0 por 100 habitantes. Não desmentiu esse caracter de doença contagiosa as aglomerações em terrenos favoraveis a proliferação, pelo contato de doentes e sãos. Entretanto, nos, a promissora medida de combater a doença por meio de inúmeros focos de infecção, tem-se a disposição de combater a doença.

Nas regiões rurais, a mortalidade por tuberculose é mais alta. No entanto, a mortalidade por tuberculose...

