

O Problema Nacional da Alimentação

Feição prática de duas campanhas de grande expressão social

Reportagem de
ADALBERTO MÁRIO RIBEIRO

O Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), criado no ano passado no Ministério do Trabalho, constitue uma das mais simpáticas iniciativas do Governo Nacional em favor do nosso operariado.

Destaca-se, sobretudo, como demonstração bem expressiva do aprêço em que tem o Presidente Vargas a grande classe trabalhista do país, que só agora, afinal, está sendo devidamente amparada em seus direitos por uma legislação adequada, justa e humana.

Seria uma impropriedade si afirmássemos que estamos assistindo a verdadeira revolução de velhos métodos de assistência ao trabalhador nacional.

Seria.

Não ha revolução nenhuma. Mais ainda : nem mesmo reforma de uma legislação tida talvez como anacrônica, deficiente ou falha. E isto por uma razão muito simples : nunca houve semelhante legislação...

Que assistência do Estado tinha anteriormente o operário brasileiro ?

Afirma-se hoje, com frequência, que os fornígões da extinta política profissional nunca trataram das delicadas questões de nosso problema social por ignorância, embora tendo bem à vista, claramente vistos, seus desagradáveis aspectos. Faltava-lhes cultura para resolvê-los, acrescentando-se ainda que não conheciam êles as realidades nacionais. Temos lido tais coisas com frequência.

Si assim fôsse, era o caso de olhá-los agora com certa indulgência e até mesmo com pena...

Nada disso. Os homens sabiam bem que política estavam fazendo. E, quanto à cultura, aí estão os *Anais do Congresso* para nos mostrar que era bem alta, em membros desgarrados da oposição e nas fileiras compactas dos governistas.

Por que, então, não procuravam resolver ao menos algumas questões trabalhistas ?

Impossível : faltava a essa gente um requisito essencial : *sinceridade*.

— E por que lhes faltava sinceridade ?

Bem ; assim, não acaba mais...

Tenham paciência. Deixem o velho repórter em paz. Tem êle hoje, muito que fazer.

Agora, apareceu aí uma revista, *Cultura Política*, para êsses debates, que se reportam até aos tempos coloniais e vêm vindo, vêm vindo até hoje, e todos versando sobre um mundo de coisas, "procurando definí-las e esclarecê-las". Não falta, portanto, boa fonte de informações sobre o nosso passado político e social, num frequente confronto com o presente, para nos mostrar o rumo que vamos seguindo...

Tratemos agora da reportagem, na qual pretendemos focalizar duas campanhas simpáticas, que se destacam pela sua finalidade educativa e eugênica. Uma, visando o funcionalismo ; outra, o operariado. Quanto à primeira, rápida revista, a correr, e que baste para ressaltar-lhe as linhas gerais. Quanto à segunda, já estamos com pena

do paciente leitor, que de certo ficará exausto com a nossa feição antiquada de escrever, fazendo reportagens sécas, como si fôssem relatórios...

UMA CAMPANHA CULTURAL SEM PRECEDENTES NO BRASIL

Não só quanto ao operariado, mas também com relação ao funcionalismo público, foram, no Estado Novo, assegurados pela primeira vez direitos e estabelecidos deveres, com absoluta clareza, em estatutos e por meio de vários decretos, cuja execução se vai operando sem entraves, harmoniosamente, com segurança e firmeza, e fiscalizada por órgãos competentes criados só para esse fim.

Fiscalizam, orientam e educam.

Pois não é também uma grande obra educacional a que está fazendo o Serviço de Alimentação da Previdência Social? (Para não cansar, só diremos SAPS, d'agora em diante).

E o D.A.S.P., com seus concursos, obrigando toda gente a estudar?

Basta ver o que se passa diariamente no andar térreo do Ministério do Trabalho.

Ali há sempre verdadeira multidão diante dos quadros em que se anunciam os concursos.

O carioca está acostumado a cenas como esta, nos dias de grandes acontecimentos, à porta dos jornais ou, então, dos cinemas.

Mas é preciso distinguir, observar a atitude desses contemplativos.

Os de cinemas e jornais mostram-se geralmente displicentes: olham o cartaz, ou leem o *placard*, e vão andando...

Os dos concursos são terríveis: tiram o lapis do bolso, indagam um mundo de coisas dos funcionários do D.A.S.P. encarregados de atendê-los e, não contentes com isso, sobem ao 6.º andar e aí procuram o Serviço de Documentação, afim de conseguir avulsos de certos decretos ou separatas de trabalhos publicados na *Revista do Serviço Pùblico* sobre coisas administrativas. E, nesse vai e vem constante, emprestam, sem o sentir, ambiente de verdadeira universidade ao Ministério do Trabalho.

Agora, sim, pode dizer-se que está se operando completa revolução cultural dessa mocidade, que se arrastava por aí inteiramente parada...

A obra do D.A.S.P., além de educadora, é, sobretudo, humana, de acolhida às claras e de

estímulo sincero à juventude, possibilitando-lhe de forma condigna o ingresso no Serviço Civil do país, numa seleção de valores cujos resultados já se fazem sentir em todos os setores administrativos e que, com o decorrer do tempo, tendem a acentuar-se cada vez mais.

Como a nódoa de azeite, que se vai distendendo aos poucos, assim também essa renovação se opera.

A Divisão de Seleção convoca as falanges e lhes fornece uma arma que não tem segredos: o concurso.

Antes mesmo de entregá-la ao soldado de cada pelotão, mostra-lhe as partes componentes, ressalta-lhes o valor de forma isolada, uma a uma, ponderando ao seu manejador que não se distraia, perdendo tempo com pequenos parafusos... Que vá direito àquelas que, pelo seu peso e valor, asseguram completo êxito na investida.

Os comandantes dos contingentes, nas suas incursões, procuram incorporar aos mesmos velhos elementos que, por acaso, se sintam tristes e desanimados à margem do caminho.

Também êstes recebem a mesma arma: o concurso.

A arrancada é sempre feita em dias claros, sem cortinas de fumaça ou nevoeiros protetores.

Agora, há uma coisa: si surge, excepcionalmente, um paraquedista armado de pistolão, seu sacrifício é imediato, pois tal arma é considerada pelo D.A.S.P. como aviltante.

Essa campanha é indispensável ao fortalecimento dos meios de ação do Governo, com a organização conveniente dos quadros administrativos. Fixando-lhe os aspectos de forma *belicosa*, revelamos naturalmente com isso como vivemos sugestionados pelas notícias da guerra, que está fazendo *pipocar* por toda a parte milhares de estratégistas, sempre prontos a resolver qualquer situação.

Agora vamos direito ao fortalecimento do trabalhador brasileiro que vive noutros setores de atividades, focalizando a

ASSISTÊNCIA DO GOVERNO ÀS CLASSESS TRABALHISTAS

A obra do Presidente Vargas seria, aliás, falha si não abrangesse também, com providências adequadas, êsse outro e imenso setor de trabalho, que se estende dos campos às cidades, na la-

voura e na indústria, nos seus múltiplos ramos, e no qual milhões de brasileiros concorrem diariamente para o aumento da riqueza nacional.

E' com prazer que mencionamos as medidas de assistência às classes trabalhistas, algumas delas em princípio de execução, e outras, a maioria, generalizadas na prática. O Governo creou os Institutos e Caixas de Pensões, que dão ao trabalhador aposentadoria, pensão, amparo médico e outros auxílios; legislou sobre acidentes no trabalho, construiu e promoveu a construção de casas populares, sendo uma das suas últimas medidas, neste particular, a concessão de créditos especiais para a substituição dos mocambos do Recife por casas higiênicas e confortaveis para os trabalhadores pernambucanos; promoveu a regulamentação do trabalho nas indústrias insalubres; decretou as férias remuneradas; deu estabilidade ao empregado após dez anos de trabalho efetivo; instituiu a lei dos dois terços em benefício do trabalhador nacional e as convenções coletivas sobre o prazo de duração do horário normal do trabalho, fixado em oito horas diárias; determinou o descanso semanal obrigatório para o trabalhador; regulamentou o serviço das mulheres e crianças, tornou realidade a unidade sindical. E, recentemente, estabeleceu a Justiça do Trabalho.

A GRANDE CAMPANHA DA BOA ALIMENTAÇÃO

Ha tempos foram efetuados estudos pelo Ministério do Trabalho "no sentido de se melhorar a alimentação do trabalhador nacional e, consequentemente, sua resistência orgânica e capacidade de trabalho, mediante a progressiva racionalização de seus hábitos alimentares".

No dia 2 de maio de 1939, foi baixado o decreto n. 1.238, dispondo sobre a instalação de refeitórios e a criação de cursos de aperfeiçoamento profissional para trabalhadores.

Em 5 de agosto de 1940 foi criado, pelo decreto-lei n. 2.478, o Serviço de Alimentação de Previdência Social, "destinado principalmente a assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões subordinados ao Ministério do Trabalho".

Em 27 de janeiro de 1941, o S.A.P.S. foi reorganizado pelo decreto-lei n. 2.988. Nesse

mesmo dia, foi baixado o decreto n. 6.753, que expede o regulamento do mesmo serviço.

Poderíamos prosseguir nesta linguagem monótona de relatório, transcrevendo trechos de legislação sobre o assunto.

Preferimos fazer ligeira interrupção dêsse histórico afim de descansarmos o leitor, mostrando-lhe tambem como não sabemos escrever uma

REPORTAGEM MODERNA

Gostaríamos de fazer à distância, trabalhando apenas com a imaginação, certas reportagens que exigem caminhadas estafantes, solicitação de informações minuciosas, dados estatísticos, etc.

Seria facil e cômodo.

Mas à falta do precioso concurso da imaginação, não ha como fugir à realidade das coisas, procurandovê-las de perto, nesse imediatismo vulgar, sem encantos, e que serve até mesmo para fazer reportagens...

Medeiros e Albuquerque sabia o grande valor da imaginação no jornalismo.

Uma vez, na direção d'A Tarde, chamou Lafayette Silva, então reporter, ordenando-lhe que fôsse fazer a festa de S. Roque, em Paquetá.

Lafayette regressou à tarde.

— Seu Lafayette, onde esteve você o dia todo?

— Em Paquetá.

— Ora, que massada. Nunca poderia pensar que, para fazer uma festa em Paquetá, fôsse preciso ir até lá.

.....

Ha pessoas que perdem pelo excesso de mímicas. Quando nos propomos fazer qualquer reportagem, antes de ir ao local, costumamos, quando possível, nos aproximar do assunto, desbastando aos poucos, como si estivéssemos munidos de uma afiada plaina, as grossas arestas de nossa ignorância.

E, então, começam a sair raspas que não acabam mais. Raspas e fitas. E, paradoxalmente, chegamos a resultados negativos por excesso de... sabedoria.

Natural.

Coisas aprendidas assim, às pressas, estouram como bôlhas de sabão, logo ao sair do canudinho, soprado com muito geito...

E com êsse exagero apanhamos séria intoxicação com a literatura esparramada das vitami-

nas, fósforos, ferro, cálcio etc., que nos deixou com os miolos a arder com tantas calorias.

Ha por aí muitas coisas bonitas que, entretanto, deixam de ser conhecidas ou aceitas por causa de certa propaganda exagerada e cansativa, que o nosso companheiro, o homem da rua, está longe de perceber ou sentir.

E, sobre o problema da nutrição, é uma lástima. Palpites não faltam. Acreditamos que, si se dissesse simplesmente que seria bom comer isto ou aquilo, sem se dizer porque, outros seriam os resultados. E na vida ha uma porção de coisas assim...

O problema da divulgação é mais difícil que o da nutrição. Devem estudá-lo primeiro para depois tratar desta.

Não estamos fazendo blague.

Si tivéssemos imaginação, como queria Medeiros e Albuquerque que Fafayette tivesse, faríamos comodamente, à distância, a nossa Festa de São Roque.

E ha dias alguem nos disse por telefone que já estávamos entendendo do problema da nutrição.

Ficámos receiosos.

Rasgámos em seguida, cautelosamente, toda a literatura sobre o assunto.

Moita!

A reportagem foi posta de lado, em férias, durante alguns dias.

E chegámos a perguntar a alguns amigos:

— Você, no meio da conversa, não notou si lhe falamos em vitaminas?...

— Absolutamente. Por que?

— Bem, muito obrigado.

Havíamos melhorado sensivelmente.

.....

Mas a *Revista do Serviço Públíco* precisa receber os originais de seus colaboradores até o dia 15 de cada mês, e, sendo assim, impunha-se a nossa volta, de qualquer forma, ao problema complexo da nutrição, fixá-lo no papel, arranjar fotografias, marcar encontros, etc.

A falta daquela literatura que rasgamos prudentemente, fomos ver de perto

O RESTAURANTE DA PRAÇA DA BANDEIRA

Íamos penetrar agora num campo diferente, de demonstração prática da boa alimentação.

O Sr. Mario Brasini, encarregado da publicidade, recebe-nos, levando-nos primeiro à padaria, nos fundos do andar térreo do edifício.

Nela são fabricados para o almôço, diariamente, 2.400 pães, que ficam prontos às 9.30 horas da manhã. São redondos e de peso uniforme. Uma cortadeira de uma só vez corta trinta pães, dentro de uma fôrma redonda, que recebe a massa devidamente pesada.

Outras máquinas: amassadeira e cilindro para distender a massa. O fôrno é alimentado a óleo Diesel. Noutro recinto ha o vestiário do pessoal da padaria.

Em compartimento adequado encontra-se grande caldeira com 2 tanques que contêm, cada um, 2.700 quilos de óleo. São gastos 200 quilos de óleo, para alimentar diariamente a padaria e a cozinha.

A ENTRADA PARA O RESTAURANTE

Encontra-se em meio do edifício, ainda no andar térreo.

Antes mesmo de se entrar, dois alto-falantes advertem:

— *Lavar as mãos antes das refeições é medida de higiene útil e agradável.*

Passa-se por uma borboleta, onde se deixa a importância do custo do almoço: 1\$400. Já está registrando diariamente 2.300 fregueses. A princípio não excediam de 300.

Quatro lavabos circulares, com um repuxo ao centro, podem ser utilizados, cada um, por seis ou oito pessoas de uma só vez. O sabão é líquido e fabricado no laboratório do SAPS.

Vinte secadores a ar quente são cavidades iluminadas à parede, muito perto dos repuxos.

O restaurante está situado no 2.º andar, a que se chega por meio de duas rampas suaves, em espiral. A porta que dá início a cada uma delas se lê:

Trabalhador:

*Estima, conserva e protege
este edifício: ele é teu.*

Nas curvas das rampas, conselhos assim e que são mudados de 15 em 15 dias:

Trabalhador :

*As refeições do SAPS defendem
A tua saúde. Repete-as em teu lar.*

ou então :

*Alimentação saudável é fator
capital de robustez física.*

E, agora, no 2.º andar :

Um pequeno corredor precede o grande refeitório.

A' esquerda do freguez, uma pilha de bandejas de alumínio, chatas e compridas, estão à sua disposição com os talheres. E' só tirar uma delas e, sem precisar afastar-se daquela passagem, à direita, num balcão, empregados solícitos vão

No grande salão, há 150 mesas, tendo cada uma espaço para quatro bandejas.

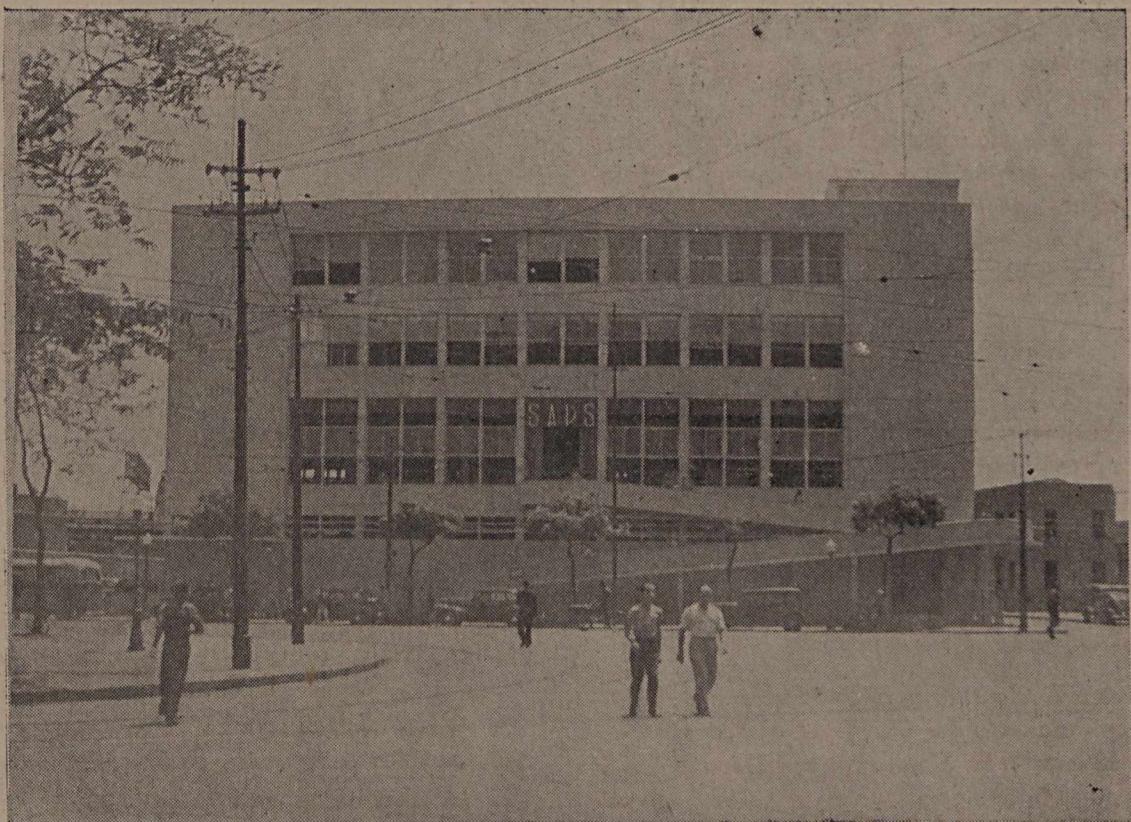
Ordem absoluta. Ambiente agradável. Seis amplas janelas. Cenário aberto, com as montanhas da Tijuca e Santa Teresa à vista.

Não se tem impressão de que se está na enervante Praça da Bandeira, onde o transeunte anda aos pulos, a fugir do atropelamento.

Terminada a refeição, o freguez entrega sua bandeja no vasto salão da cozinha. Aí então lhe servem o café. Lê-se em cima, a cavaleiro do balcão, o aviso : *Coloque a bandeja aqui.*

Nada de fumaças, moscas ou gritaria.

A descida se faz por outra rampa, servida também por duas borboletas. Os fregueses são registrados de um lado e as freguezas de outro. E' a estatística automática. Certa, certíssima !



A sede do S.A.P.S., na Praça da Bandeira

compondo a bandeja. Primeiro o prato em que come e depois as *canoinhas*, que passam a receber nesta ordem os alimentos : arroz, feijão, erva, bife, um pão, uma banana, ou laranja, uma forminha com a quantidade certa de farinha e um copo com 200 gramas de leite gelado.

Tudo perfeito, impecável.

O Sr. Mário Brasini nos levou a ver mostruários de pratos compondo cardápios diferentes. São fixos à parede, em compridas redomas de vidro. Trabalho perfeito. Ficamos admirados quando nos adiantou que a banana, o arroz, o feijão, etc., eram de... cera. Perfeito !

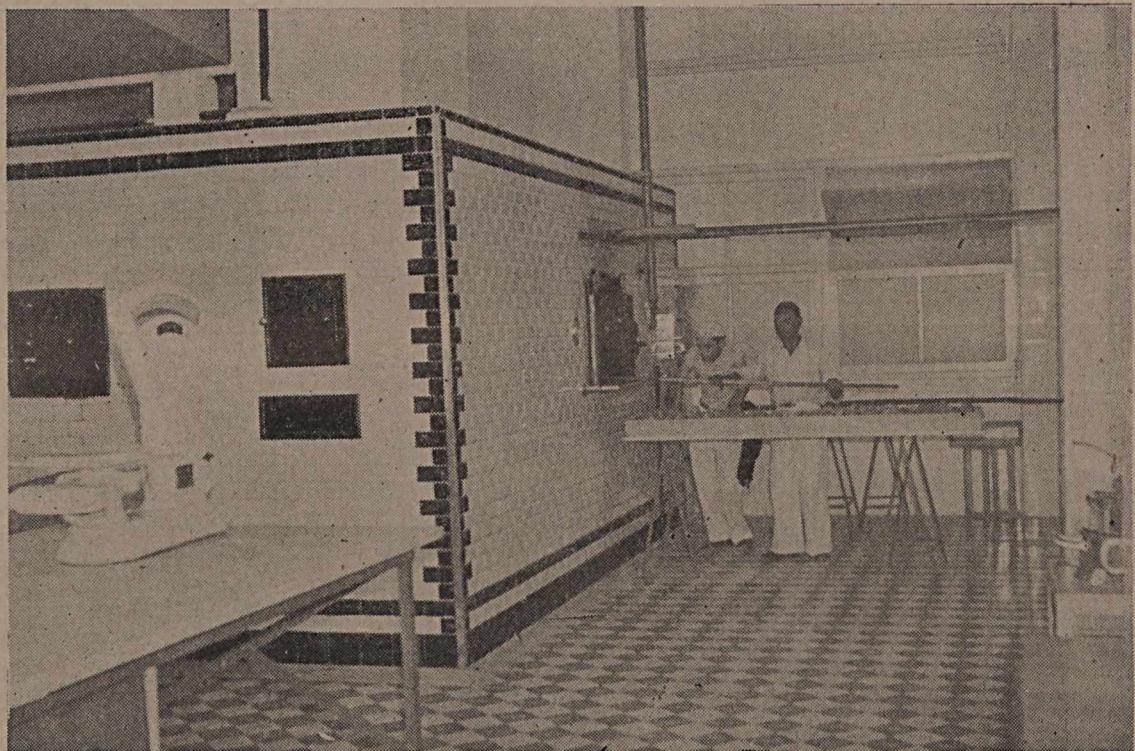
— Não vá embora sem percorrer a cozinha.

Lemos à parede do refeitório :

"A sub-nutrição, além de baixar o rendimento do trabalho, é a causa de doenças, sobretudo a tuberculose, que tantos valores rouba anualmente ao Brasil."

Getulio Vargas".

Entrámos na cozinha. Oito enormes caldeirões, aquecidos a vapor, servem para a coccção dos pratos mais comuns, como arroz, feijão, macarrão etc., com a capacidade de 500 litros cada um, sendo que os pratos mais leves, como bifes de chapa, batata frita, carne assada etc., são feitos nos fogões a óleo.



Interior da padaria, instalada no andar térreo, nos fundos do edifício.

Fomos informados de que cerca de 110 mil pratos são esterilizados diariamente, 6.600 talheres, 2.200 copos e 2.200 chícaras de café.

Ao lado, um gráfico em colunas faz a demonstração do valor total das refeições do dia, organizadas pela dietista D. Celina Morais Passos.

O Sr. Mário Brasini nos relatou êste episódio: um motorneiro da Light, falando a um dos funcionários da casa, declarou-lhe que, pretendendo fazer em casa comida tão saudável quanto a do SAPS, procurou nas farmácias os remédios que elas contêm.

— Que remédios?

E o pobre homem tirou do bolso um papel sujo em que se lia: *vitaminas, hidrato de carbono, etc.*

Ha máquinas para descascar batatas, fazer macarrão, ralar queijo, etc.

As batatas para fritar não precisam ser descascadas. Basta que, depois de lavadas, sejam apenas brunidas ou raladas de leve, fim de que não percam suas substâncias nutritivas.

— Mas assim demora muito...

— Não demora: a máquina rala por hora apenas 200 quilos.

Os legumes são cozidos em muito pouca água e esta é depois aproveitada para fazer-se o molho do próprio legume.

Ha máquinas especiais para cortar legumes e carnes, no tamanho ou em fatias que se desejar.

Dir-se-ia que tudo aquilo era obra de um Wells ou de um Aldous Huxley...

Estas últimas informações, nós as conseguimos do Dr. Renato Mendes, que trabalha junto à cozinha desde 7,30 da manhã às 16 horas da tarde. Examina esse técnico o leite, a carne, o pão, etc., e a distribuição da alimentação.

— A distribuição é que dá mais trabalho, pois exige previsão nos cálculos, afim de que não falte e nem sobre comida, disse-nos o Dr. Renato Mendes.

No mesmo andar, encontram-se os frigoríficos para leite, ovos, frutas, carnes, etc.

Deixando a cozinha, fomos até à Secção de Propaganda, Educação e Estatística, de que é chefe o Sr. Mário Brasini, que tem como auxiliares dois desenhistas e duas redatoras.

O restaurante do SAPS foi inaugurado no dia 9 de novembro de 1940 pelo presidente Getúlio Vargas e aberto ao público no dia 11.

Apesar do mundo de notas que tomamos nessa primeira visita, percebemos que nossa reportagem se ressentia de falhas.

ENTREVISTA COM O PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR DO SAPS

Conseguimos conversar com o Dr. Alexandre Moscoso, presidente do Conselho Diretor do SAPS, num sábado, lá mesmo na sede do Serviço, onde nos recebeu às 10,30 horas da manhã.

Falámos-lhe de início num artigo do *Correio*



A passagem pela "borboleta", onde se paga o almoço, antecipadamente.

A propaganda do restaurante está sendo feita numa área de dois quilômetros em torno da Praça da Bandeira, por meio de cartazes como este :

Empregador :

Comendo bem, teus operários hão de trabalhar mais e melhor.

Faze com que êles frequentem o RESTAURANTE do SAPS para que comam bem por preço reduzido.

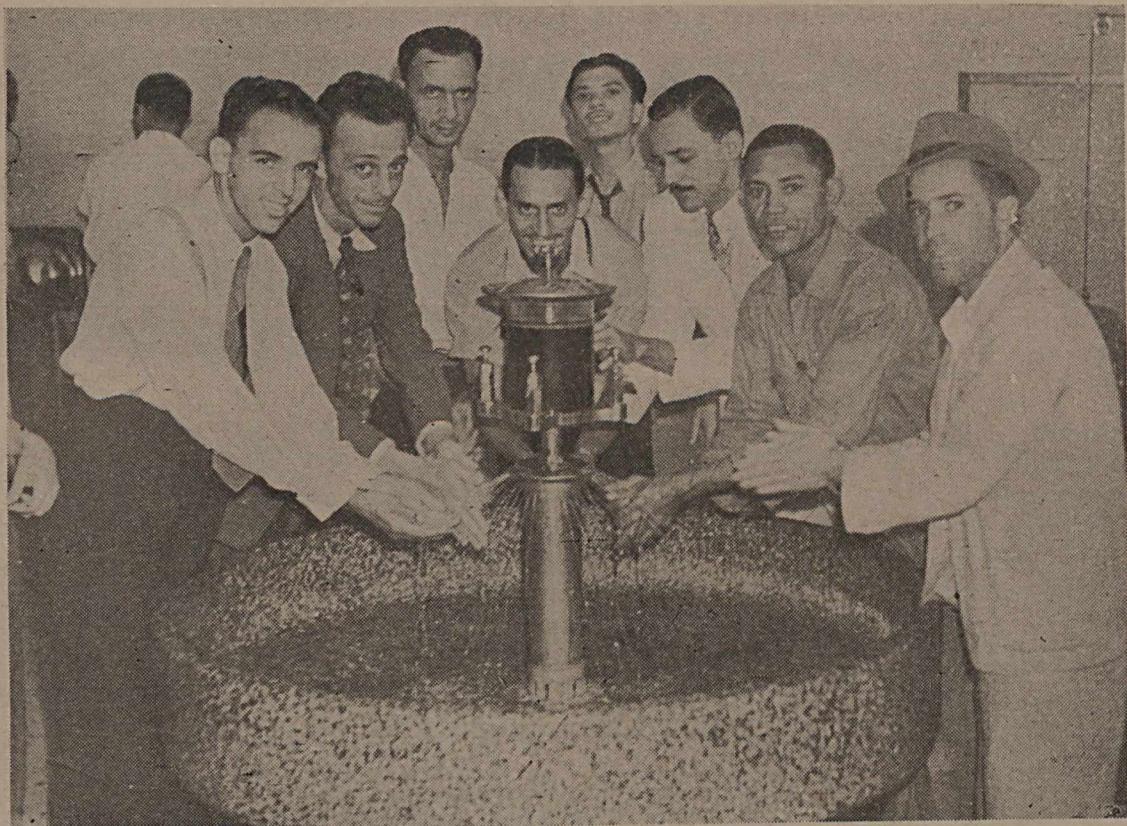
da Manhã sobre a alimentação nos hospitais, publicado nesse dia.

— É melhor conversarmos apenas sobre o SAPS, que trata da alimentação do trabalhador, dentro da alçada do Ministério do Trabalho. Quem não conhece nossa organização supõe naturalmente que temos aqui apenas um restaurante. Si assim fôsse, esta instalação seria exagerada. No decorrer de nossa conversa verá o senhor que o programa que nos traçámos, por iniciativa do

Ministro Valdemar Falcão, e com o decidido apôlo do Presidente Vargas, é de grande extensão, não se limitando sua execução apenas ao Distrito Federal.

Com um organograma do SAPS à sua frente, o Dr. Alexandre Moscoso preferiu tratar primei-

— Aqui é o núcleo da célula. Pretendemos estender a rede de restaurantes populares não só pela cidade como também aos Estados. Para o Rio: 4 no Cais do Pôrto, 1 no centro da cidade e um em cada bairro, num total de 12. No Estado do Rio, os dois primeiros serão instalados



Operários lavam as mãos, antes de subir ao restaurante, no 2.º andar.

ro do laboratório, em que se fazem pesquisas visando melhorar e beneficiar a alimentação do nosso trabalhador, de acordo com os hábitos e as produções regionais. Assim, examina o laboratório do SAPS não só os produtos que devam ser consumidos no próprio estabelecimento, como aqueles que possam fazer parte da alimentação do trabalhador, em sua casa.

O Dr. Moscoso referiu-se particularmente ao caruru, produto nacional que nasce à toa por aí e dá até nas calçadas e que, melhor do que o espinafre, é rico em cálcio e em ferro. No SAPS continuam os estudos em torno do caruru, cujas propriedades nutritivas variam de acordo com o sólo, sendo que o paulista é superior ao do Distrito Federal.

Falando do plano de desenvolvimento do SAPS, disse-nos o Dr. Alexandre Moscoso:

em Niterói e Petrópolis. Já estou em entendimento com o Interventor Amaral Peixoto sobre o assunto. Quanto a S. Paulo, recebemos aqui uma comissão de operários, que nos veio pedir a abertura de restaurantes em São Paulo. Pois bem; só no Braz pretende o SAPS fundar 10 para atender à sua população operária, calculada em 150 mil homens.

Depois dessas informações, passou o Dr. Moscoso a tratar das duas divisões do SAPS, a de Alimentação e a de Administração. Quanto à primeira, cumpre-lhe, entre outros encargos, tratar do barateamento dos gêneros destinados aos restaurantes do SAPS e aos que são inscritos nos seus registros.

Interrompemos o diretor nessa altura:

— Mas, então, além dos restaurantes oficiais pode haver outros, com organização semelhante?

— Uma fábrica, por exemplo, que desejar montar um restaurante só pode lucrar se nos solicitar instruções a respeito, não só quanto à preparação do recinto com sua instalação de moveis adequados, que já se acham devidamente padronizados por nós, como também no que diz respeito a utensílios de cozinha, copa, etc. Aliás, já ha modelos aprovados de todo êsse material. E, como si tudo isto não bastasse, vamos depois lhes fornecer pão e gêneros a preços reduzidos, do custo apenas, com um acréscimo de 10 % como taxa de administração.

— Essa taxa é que é o diabo... Estraga tudo.

— Absolutamente. Mesmo assim, ficarão os gêneros mais baratos do que atualmente. E às emprêses inscritas no SAPS serão proporcionadas as necessárias facilidades para aquisição e ins-

ainda outra vantagem: terão elas isenção de direitos para seus restaurantes.

— Este restaurante aqui na praça da Bandeira, dando almôço bom por 1\$400, já deve estar com regular prejuizo...

— De forma alguma. Esses 1\$4 servem para isto: compra de gêneros, pagamento do pessoal e aquisição do material e sua depreciação.

— E as despesas gerais do SAPS, afora as de manutenção dos restaurantes, como serão custeadas?

— De forma muito simples. Para atender às despesas de aquisição ou construção de edifícios destinados ao SAPS e à instalação e aparelhamento de seus serviços, os Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões, cujos segurados sejam por êles beneficiados, concorrerão com as



Antes de entrar no salão, o freguez, munido de sua bandeja, recebe o almôço, em medida exata para cada prato.

talação de refeitórios e cozinhas em condições econômicas. Terão ainda essas mesmas emprêses o reembolso, mais tarde, das importâncias gastas com essas compras, mediante uma taxa que será incluida no preço de cada refeição. Cabe ao SAPS julgar do valor dessa mesma taxa. Ha

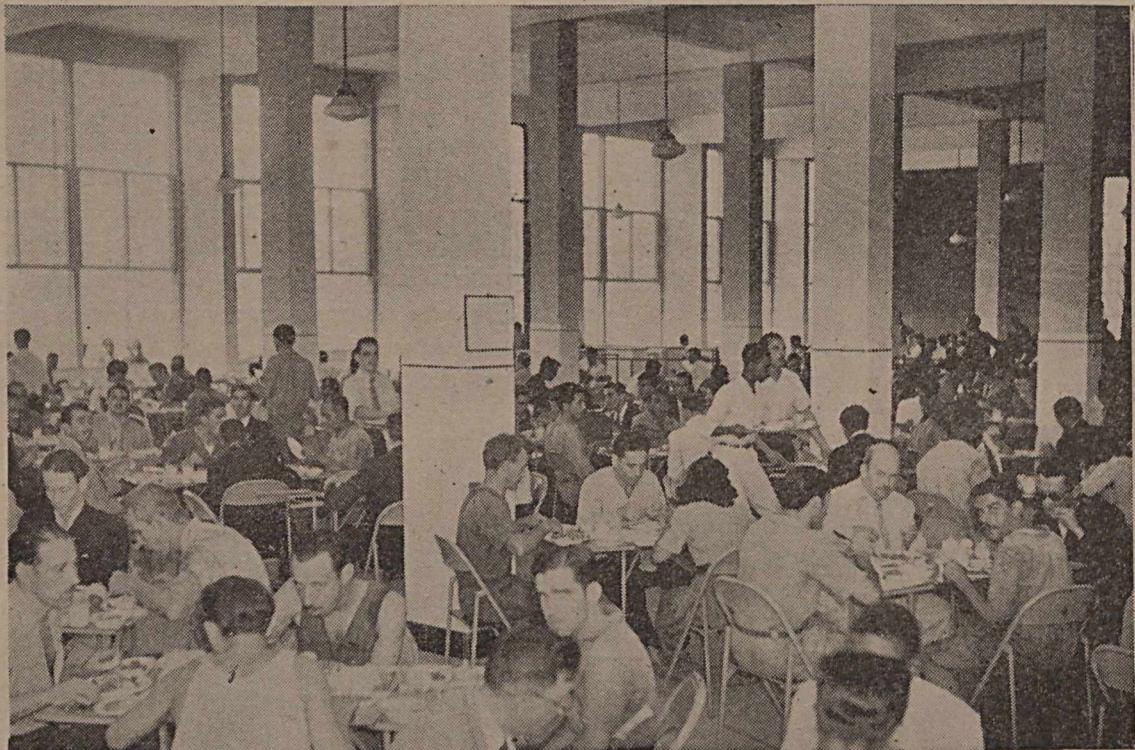
quotas necessárias. Isso será feito de acordo com estimativa do Conselho Atuarial do Ministério do Trabalho. A receita do SAPS será constituída das seguintes rendas: do funcionamento de seus restaurantes; de uma taxa de administração, do aluguel das dependências dos prédios de sua pro-

priedade que forem desnecessárias aos seus próprios serviços, e de eventuais.

Encerrando suas informações sobre esta parte econômica, disse-nos o Dr. Alexandre Moscoso

SAPS, os quais serão aproveitados de preferência nas filiais que se forem instalando.

Os professores foram tirados do corpo de técnicos do SAPS, e não recebem qualquer re-



Vista do grande refeitório, à hora do almoço.

que o SAPS gozará das mesmas regalias e direitos de que gozam os serviços de a provisão mento do Exército Nacional e da Marinha de Guerra.

PROPAGANDA DE FEIÇÃO PRÁTICA

Em sua palestra, considerou o Dr. Alexandre Moscoso a Secção de Estatística, Educação e Propaganda como a mais importante do SAPS.

Nela se promove a educação alimentar; por meio de um curso de arte culinária e economia doméstica, em cozinha que já se acha instalada no 4.º andar do novo edifício da praça da Bandeira.

Fomos vê-la.

Numa sala ampla, que dispõe de instalação adequada para aulas, vimos fogões de todos os feitiços, alimentados a gás, eletricidade, óleo, carvão, lenha e serragem. O curso, dirigido pela Sra. Celina Moraes Passos, começou a funcionar no dia 10 de março, com uma aula prática para formação de auxiliares para os restaurantes do

muneração por esse serviço, além de seus vencimentos normais.

D. Celina Passos nos fez demonstração do forno, que do lado de fora mostra como deve ser graduado.

— Para fazer carne assada é aqui neste número. Para bolos é neste outro.

Si não fôsse o receio de cairmos na vulgaridade, teríamos dito que o forno era do *barulho*...

Perguntamos-lhe si não havia receio dos bolos *solarem*. Sorriu, dando-nos então as necessárias instruções, que aproveitámos em casa onde só nos faziam bolos *solados*...

Será formada uma equipe de educadores, que irão a domicílio para fazer um inquérito sobre condições de vida e orientar as famílias no preparo de uma alimentação adequada e barata.

Além do curso e dos educadores domiciliares de alimentação, de ação puramente individual, haverá uma revista do SAPS, bem como colaboração na imprensa, rádio, cinema, cartazes educativos e exposições e museus de alimentação.

Cada restaurante estadual do SAPS fará, na sua sede, um museu-exposição dos alimentos regionais.

O Dr. Alexandre Moscoso nos levou em seguida à sala de jantar do SAPS, mobilada com distinção e sobriedade, de apresentação muito agradável.

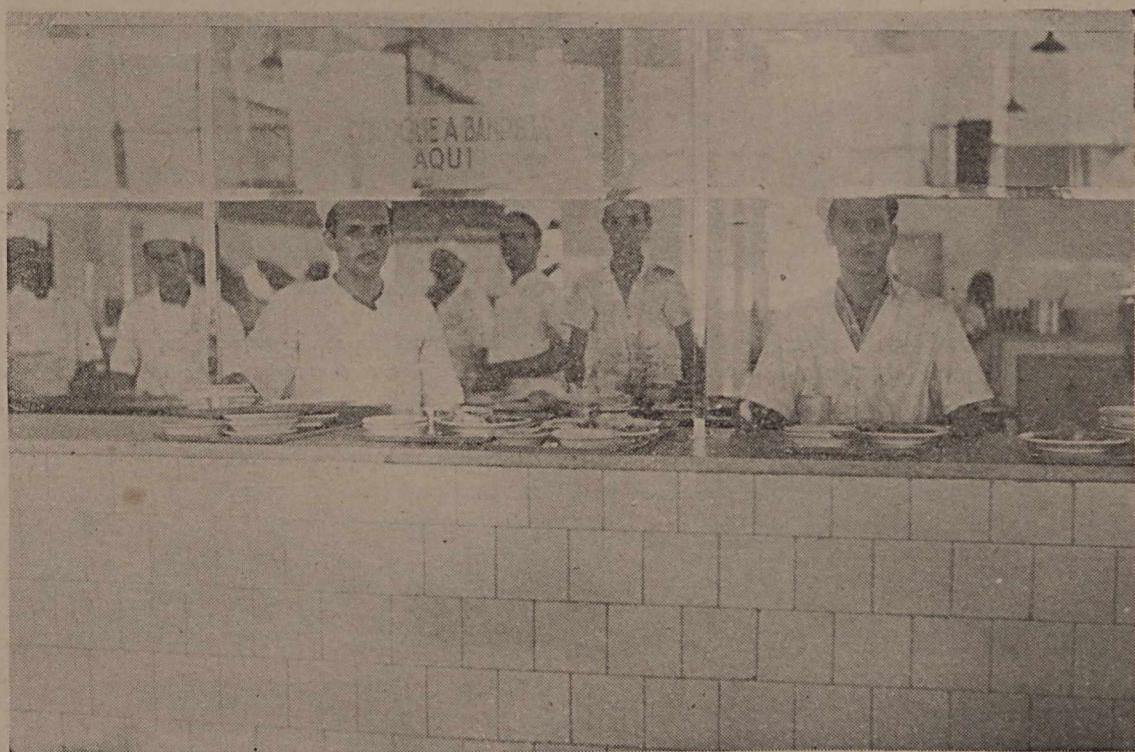
— Aqui os alunos ou alunas do curso aprenderão a servir a mesa, seja a duas ou três pessoas, seja a um banquete, sabendo primeiro pôr a mesa e depois serví-la com elegância, concluiu sorrindo o presidente do SAPS. Receberão êles, no fim da aprendizagem, o indispensável certificado de copeiro ou de cozinheiro. E os nossos certificados terão ainda este valor: a segurança de que seu portador é pessoa perfeitamente sã. Ninguém começará a estudar sem submeter-se antecipadamente a rigoroso exame no próprio SAPS. Outro serviço importante: serão mais tarde verificados os índices de nutrição daqueles que se

— Aliás, acentuou o Dr. Moscoso, êsse serviço já se faz na Inglaterra, obedecendo-se à orientação do prof. Bigwood, que talvez seja a maior autoridade no assunto. E' êle autor do livro *Índice da Nutrição*, adotado pela Liga das Nações. E hoje todos os inquéritos no mundo devem ser orientados por êsse trabalho.

— E a verificação do rendimento do trabalho do operário alimentado pelo SAPS?

E' possível fazer-se. Nos Estados Unidos ha trabalhos bem feitos nesse sentido.

Falámos então ao Dr. Moscoso das causas que talvez tenham levado a Companhia Telefônica a instalar, ha mais de 20 anos, o restaurante para telefonistas na antiga estação Norte, à rua do Costa. Foram magníficos os resultados obtidos. Melhor diriam os dados estatísticos que deve a Light ter do movimento dêsse antigo restaurante e dos novos, recentemente inaugurados na Avenida Marechal Floriano e nas suas oficinas de Benfica.



Balcão da cozinha.

servem no restaurante do SAPS, com o registro prévio, em fichas, de uns tantos comensais. Menos salmente serão êles pesados, sendo feito ainda exame do sangue etc., e realizadas outras observações de acordo com a boa técnica científica.

A iniciativa particular, em assunto de tanta significação social, deve ser divulgada amplamente, afim de que seja seguida por aqueles que supõem erradamente que só ao Governo é possível realizar certos empreendimentos. Pena é que não ti-

véssemos informações pormenorizadas do belo serviço de alimentação que a Light organizou para seus funcionários.

Quando descímos ao segundo andar conversámos ainda algum tempo em caminho. E o Dr. Moscoso nos disse que na última Conferê-

sub-nutrido, à falta de alimentação suficiente e adequada. E' necessário educar o sitiante e o fazendeiro, ensinando-lhes a cultivar alimentos que lhes sejam propícios. Quanto às grandes organizações industriais no campo, como as de mineração, devem ser obrigadas a ter vilas operárias,



Cena frequente de operários de construções à hora do almoço. Alguns servem-se de pequena marmita e outros trazem a comida em pedaços de jornal, servindo-se com as mãos.

cia Internacional de Alimentação, realizada em Buenos Aires em 1939, ficou assentado que cada país na América do Sul organizasse a sua Comissão Nacional de Alimentação e providenciasse sobre a criação do Instituto Nacional de Nutrição.

— E' claro, acentuou bem, que por ser o problema na América diferente do europeu, será encarado sob outra orientação, de forma adequada, sem se afastar entretanto das diretrizes da Liga das Nações, pois foi ela que promoveu a Conferência de Buenos Aires, na qual fui o representante do Brasil. Para dar-lhe idéia dessa diferença de meios, uma visita ao interior, à roça, onde vive e trabalha o lavrador de enxada, será suficiente para essa demonstração. O nosso camponês, ao contrário do europeu, é sempre um

onde haja espaço de terreno para ser cultivada horta, tendo ainda criação de galinhas, etc.

Terminou o presidente da SAPS por nos informar que havia convidado o eminente professor Escudero, da Argentina, para fazer algumas conferências, no Rio, sobre nutrição.

DEIXANDO A SEDE DO SAPS

De regresso à cidade, preocupava-nos o encargo de compor, dar ordem, primeiro às notas colhidas na visita ao SAPS, notas essas que havíamos posto de lado à espera das que se lhes seguiriam, resultantes da entrevista que acabávamos de ter com o Dr. Alexandre Moscoso, cujos tópicos principais fixámos às pressas, com natural receio de incomodá-lo. Passámos ligeira revista aos nossos rabiscos, grosso modo arremedo de

estranya taquigrafia que nem mesmo seu autor sabia decifrar... E, então, à mesa de trabalho, não houve remédio senão apelarmos mais para a memória do que para as notas, que só nos foram realmente uteis na parte relativa a números. Em vez de boa memória, preferímos ter imaginação para apertar-lhe o botão correspondente às narrativas exatas, fiéis, de terras distantes, lá pela China, por exemplo, onde o nosso amigo Eça chegou a sacrificar rico e inofensivo mandarim... Veio-nos à lembrança a literatura sobre vitaminas, cálcio, etc., que havíamos posto fora, horrorizados.

Nossas convicções sobre a inutilidade de nomes científicos na propaganda robusteceram-se ain-

valor das coisas onde ele se esconda, seja lá onde for.

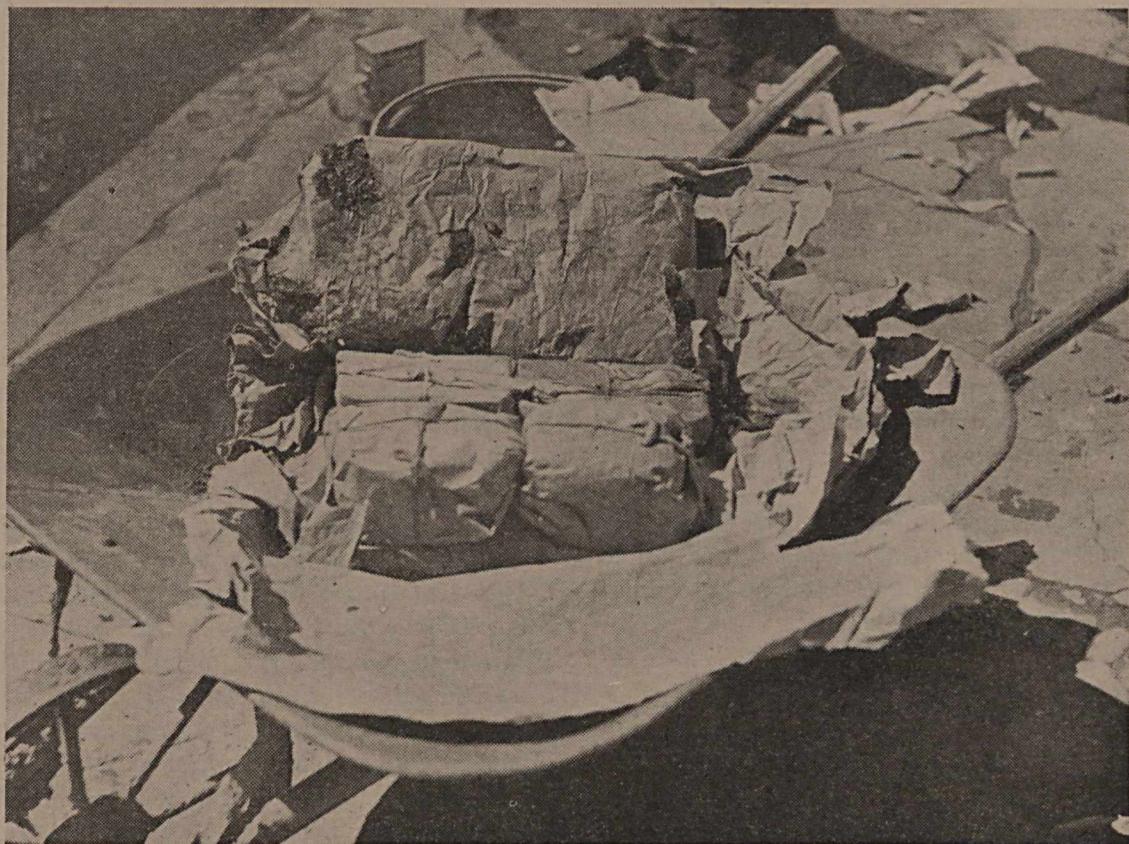
— Não viram o que ele acaba de fazer com o carurú?

A PROPAGANDA NO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Informaram-nos, na redação do *Correio da Manhã*, que também no Ministério da Educação já se estava trabalhando no sentido da boa alimentação nos colégios internos de curso secundário.

— A informação era vaga.

— Não custava sindicar. Aliás, essa é a função



Fotografia que exige legenda clara, porque é confusa na sua apresentação: uma porção de asfalto quente e ainda mole serve para aquecer o almôço do operário. As marmitas são dispostas entre porções pouco cheirosas de asfalto fumegante, à maneira de sanduiches. Como se vê, o processo de aquecimento é muito simples e... pouco seguro quanto à higiene.

da mais depois da visita que fizemos ao SAPS, onde se ensina a comer bem, comendo, assim como se aprende por aí a dansar, dansando...

Ficámos completamente curados. O Dr. Alexandre Moscoso simplifica tudo, descobrindo o

do reporter, a menos que haja engano da nossa parte.

— Olhe, Ribeiro, parece-me que a coisa é no Edifício Regina e o diretor, si não me engano, é o Dr. Carlos Sá, disse-nos o Dr. Dirceu Mayer.

Aceitamos a indicação. Falámos ao cabineiro do elevador.

— E' no sétimo andar, sala 706.

— O Dr. Carlos Sá está?

— Não demora. O senhor pode sentar-se aí.

Quem entra no Edifício Regina tem impressão de que está numa grande casa de banhos. Aqueles corredores escuros e as filas de portas estreitas, pouco distantes umas das outras, nos dão idéia de que servem a banheiros e não a salas como se lê no indicador, cá em baixo, na loja, junto aos elevadores.

— Lorena é Lórena, com acento agudo ou não?

— E'.

E a máquina prosseguiu. Falam depois em circulares e fichas. A cena passa-se atrás do tábique que separa o salão de recepções e a sede da Comissão de Alimentação, subordinada ao venerável Departamento Nacional de Educação.

Esperámos resignados. Na China deve haver reporters.

Entra um senhor de óculos, dêsses óculos que só os cientistas sabem usar e que lhes compõem admiravelmente a fisionomia.

— E' o Dr. Carlos Sá?

— Perfeitamente.

E nos fez entrar na *repartição* que dirige.

Vimos então a moça de Lorena com acento ou sem acento. Estava às voltas com centenas de fichas e meio escondida por pilhas de relatórios.

Sentimo-nos um pouco embaraçados, como si tivéssemos sido cruelmente indiscretos procurando a Comissão em sua sede.

Aquilo nos deu impressão de *república* de estudantes pobres.

Dois caixões de pinho tosco, em pé, fingiam de estantes e um outro, sobre a mesa, de fichário.

Só a máquina de escrever é que se mostrava destoante naquele conjunto bizarro, em que se abusou, francamente, do direito de se arranjar as coisas provisoriamente...

Também, assim, não!

O Dr. Carlos Sá aguentou firme a nossa presença e nem nos disse o clássico:

— Não repare. Ou então:

— Estamos aqui provisoriamente.

Uma ventania terrível levantou de repente a papelada.

A datilógrafa correu e começou a abaixar a

vidraça, devagarinho, suportando-lhe o peso, com força, até o fim.

E torcemos instintivamente pela joven funcionária, como si assim a pudéssemos ajudar.

— Aqui trabalhamos com boa vontade e o senhor vai saber o que a Comissão já tem feito.

O ambiente era mesma todo de boa vontade. Quanto a isso, não podia haver dúvida, e a vislumbramos facilmente na cena da janela, nas estantes, no *fichário*, na vassoura velha a um canto, toda torcida e gasta, em tudo, enfim!

La em baixo, na rua, a Cinelândia elegante e risonha...

— A senhora me traga esta parte dos relatórios de inspeção em S. Paulo.

Começámos a observar o Dr. Carlos Sá, que enquanto marcava o relatório em diversos lugares, em que se viam fotografias, nos ia dizendo:

— Esta comissão começou a funcionar em outubro de 1938, cabendo-lhe dirigir os trabalhos referentes à alimentação nos internatos e semi-internatos brasileiros. Estamos em relações com 350 dêsses estabelecimentos, aqui no Rio e nos Estados. Só em Minas e S. Paulo, ha 130. Até meados de 1939, limitou a Comissão suas inspeções ao Distrito Federal. De junho dêsse ano para cá, estendeu-as ao interior. Os meus auxiliares foram retirados do corpo de inspetores de ensino secundário do Departamento Nacional de Educação, sendo escolhidos de preferência os médicos e aqueles que se revelaram inclinados aos estudos de higiene e alimentação, inclinação essa denunciada através de seus relatórios periódicos. Hoje, ha os seguintes centros de irradiação de nossas inspeções: Rio, São Paulo, Santos, Belo Horizonte, Ouro Preto, Baía, Recife e S. Luiz do Maranhão. O trabalho dos inspetores consiste em educar por meio de palestras nos colégios, onde ainda fazem sentir as exigências regulamentares na parte referente a instalações de cozinha, refeitório, dormitório, etc.

— E os colégios têm obedecido a essas exigências?

— Sem dúvida. Quando os seus diretores se mostram recalcitrantes, ha o recurso natural de apelo às Sanções legais, como se vem observando com frequência aqui no Rio, onde já foram intimados 15 colégios para melhoarr suas instalações até 31 de dezembro dêste ano, quanto à alimentação, isto é, aos recintos em que é preparada e servida: cozinha e copa. Ha mesmo aqui nesta capital uma Polícia Sanitária na nossa Comissão,

em combinação com a Prefeitura, para melhorar as instalações dos internatos.

— E a situação tem melhorado?

— Sensivelmente.

E o Dr. Carlos Sá nos mostrou várias fotografias de velhas instalações ao lado das novas. Ficámos satisfeitos. Em seguida nos apresentou ao Dr. Rui Coutinho, que nos atendera pouco antes de sua chegada.

— O Dr. Coutinho é autor do trabalho "O Valor Social da Alimentação" e já realizou inquéritos em colégios brasileiros, de *motu proprio*, com a ajuda do Departamento Nacional de Educação. Aqui está este folheto que enfecha a portaria n. 153, publicada em 12 de maio de 1939, que aprova as instruções referentes ao regime higiênico-dietético nos estabelecimentos de ensino secundário e comercial, baixadas pelos diretores gerais do Departamento Nacional de Educação e Departamento Nacional de Saúde. Nele o senhor poderá ler dez palestras organizadas pelos Drs. Rui Coutinho (oito) e Paulo Araujo (duas). Todos os internatos do Brasil são obrigados a fazê-las repetir aos alunos.

A essa altura, levantou-se o Dr. Carlos Sá para atender a uma visita.

E começámos a ler o tal folheto. Pois olhem, os conselhos e as palestras nele contidos são simples, razoáveis, práticos e inteligentes.

Lemos isto: "A mortadela, o salame, a linguiça, a salsicha, a carne seca, a sardinha têm o seu uso proibido pela portaria oficial, porque sendo alimentos em conserva, são de digestão difícil e de menor valor nutricional".

"O almoço e o jantar devem durar cerca de 30 minutos. Uma refeição feita às pressas não permite uma boa mastigação, o alimento chega ao estômago mal mastigado e sem ter sofrido a ação da saliva, o que retarda e dificulta a digestão".

"O menino que não toma leite na quantidade necessária, será sempre um mal alimentado, por melhor que seja a sua aparência. Si fizer uso do leite na proporção conveniente, terá bons dentes, ossos resistentes, melhor desenvolvimento físico, maior altura e peso, melhor disposição para os estudos e jogos. Enfim, será mais forte e mais saudável".

O Dr. Carlos Sá voltou à sua mesa. Largámos o folheto e começámos a simpatisar com os estudantes da República 706. Aparecem mais dois outros: Costa Pinto e Vicente Galo, que vêm

fazendo inspeção em internatos, aqui e em Niterói. Vimos fotografias do Colégio Aldridge, inspecionado pelo Dr. Pais de Oliveira, que revelam a boa instalação desse estabelecimento de instrução.

O Colégio Mackenzie, de S. Paulo, mandou vir uma cozinha completa dos Estados Unidos, por influência da Comissão de Alimentação.

Os Drs. Nilton Costa Pinto, Masson Jacques e Alvaro Fontoura, indo há pouco tempo em uma comissão de educação física ao norte, fizeram, espontaneamente, palestras sobre trabalhos da Comissão de Alimentação, conseguindo grande êxito, sobretudo em Recife e Fortaleza.

O Dr. Carlos Sá concluiu suas informações, declarando-nos:

— Si todos os alunos de colégios internos do Brasil tomassem meio litro de leite por dia já seria uma grande coisa.

Indagámos dos serviços de nutrição no Estado do Rio, de alçada do Governo fluminense.

— Sei que o Dr. Figueiredo Mendes, que faz parte do quadro administrativo da Secretaria de Educação e Saúde Pública, daquele Estado, vem fazendo interessantes trabalhos sobre rationais alimentar. Seria bom o senhor procurar ouvi-lo no próprio lugar em que trabalha.

Resolvemos ir a Niterói, sempre mais perto do que Paquetá...

E ao deixar a Comissão de Alimentação, onde nos aproximámos de um grupo de homens de boa vontade, que trabalham silenciosamente, só preocupados em cooperar, com eficiência, nessa grande campanha, brilhantemente iniciada no Governo do Presidente Vargas, veio-nos à lembrança este verso de Shelley, que aqueles técnicos naturalmente devem ter por divisa:

"The soul's joy lies in doing..."

VISITA AO SERVIÇO DE EDUCAÇÃO FÍSICA DO ESTADO DO RIO

Fomos à rua Dr. Celestino, em Niterói, e falámos ao Dr. Figueiredo Mendes, aludindo, logo de início, às referências que o Dr. Carlos Sá fizera aos seus trabalhos.

Em seguida, ficámos de lapis à mão, com a intenção de reduzir a tédio, nos seus trechos mais oportunos e interessantes, o que nos iria dizer o Dr. Figueiredo Mendes.

Fazemos sempre assim. Nada de entrevis-
tas escritas pelos entrevistados, geralmente reple-
tas de termos técnicos que, em vez de esclarecer,
só servem para atrapalhar. Fixamos primeiro as
linhas gerais e depois vem o desdobramento na-
atural da conversa.

— O problema reconhecidamente difícil da
racionalização alimentar oferece, no Estado do
Rio, os mesmos aspectos característicos observa-
dos em outros Estados: regime desharmônico por
toda parte, sem a adequada proporção entre os
componentes orgânicos, e insuficiente em proteinas
animais, em vitaminas A, C e G, principalmente,
e em alguns sais minerais. Pelas observações
que temos realizado, pensamos que em bem poucas
regiões haja deficit energético e até que, em algu-
mas outras, a quota calórica das rações habitual-
mente usadas exceda o necessário.

— Dá-se, então, indagámos, um verdadeiro
desperdício de alimentos produtores de energia,
com prejuízo de outros?

— E' precisamente o que se passa. Em ge-
ral, o consumo de certos cereais, de tuberculos,
raízes e de outros alimentos essencialmente energé-
ticos, entre nós, proporciona ao indivíduo uma
quantidade de calorias sempre satisfatória. Mas,
por outro lado, vamos observar que os alimentos
de origem animal, principalmente leite, carne e
ovos, bem como as frutas e os legumes, entram
com excessiva parcimônia nas nossas dietas.

— As causas do fenômeno? indagámos.

— Evidentemente o fator econômico não deve
ser desprezado. O preço do mesmo volume, dê-
tes e daqueles, varia em favor dos primeiros, mas
aparentemente — apenas.

Sinão, vejamos:

O indivíduo que não dispõe de recursos muito
amplos é obrigado a fazer economia no consumo
de alimentos — que lhe pesam com mais de 50 %
no orçamento, conforme é geralmente admitido en-
tre nós. Ora, si êle ignora o valor *real* dos ali-
mentos, só pode se orientar pelo seu aspecto, vo-
lume, côr, sabor, etc.; então compra a maior
quantidade pelo menor preço possível, em bene-
fício da bolsa. Mas ignora que, adquirindo por
bom preço um grande volume, deixa de comprar
a melhor qualidade. O alimento comprado as-
sim pode saciar, mas não terá a necessária capa-
cidade de nutrir. O alimento é um capital. Deve
ser bem empregado para dar bom rendimento.
A campanha educacional é, pois, a grande arma.

— Parece ser êste o plano do Govêrno, in-
sinuámos.

— O Govêrno federal, por intermédio de dois
ministérios, Trabalho e Educação, está realizando
uma ampla tarefa neste setor. O Serviço de Ali-
mentação da Previdência Social está na liderança
dêste movimento. O restaurante popular da Pra-
ça da Bandeira, apontado pelos entendidos como
um dos melhores do mundo, é um belo exemplo.
O Ministério da Educação tem tomado oportunas
medidas, entre elas a instituição do Serviço de
fiscalização e orientação do regime alimentar dos
estabelecimentos secundários de ensino (internatos),
em boa hora entregue à chefia do Dr. Car-
los Sá.

— E no Estado do Rio, que se tem feito?

— O Govêrno do Interventor Amaral Pei-
xoto tem a séria preocupação de elevar o quanto
possível o padrão de saúde do fluminense. Seria
facil citar exemplos desta orientação. A rôde
de atividades sanitárias que cobre o Estado é,
hoje, apontada como das mais eficientes que pos-
suimos. As colônias de férias, os parques in-
fantis, etc. são amostras do carinho com que se
encara, entre os fluminenses, o problema do homem
sadio e produtivo. Pensamos que já tem o nosso
Estado o direito de ser incluído entre os demais
membros da comunidade nacional que se ocupam
do problema alimentar e que procuram resolvê-lo.
Evidentemente que o que se fez entre nós ainda
representa uma quantia bem reduzida, levando,
naturalmente, em conta a soma de trabalho e de
realizações que, aqui, requer a solução do pro-
blema. Mas, devemos convir que o trabalho re-
alizado deu os seus bons frutos. Embora sem
um sentido perfeito de continuidade, a merenda
vinha sendo distribuída aos escolares em vários
pontos do Estado, há algum tempo. Nos Cen-
tros de Saúde, um trabalho bem orientado de as-
sistência alimentar vem sendo conduzido pelos
médicos dos serviços de higiene da criança. No
correr do ano de 1940, a Secretaria de Educação
e Saúde tomou, por intermédio do Serviço de
Educação Física e do Departamento de Educação,
algumas iniciativas neste setor, que talvez possam
ser incluídas entre as anteriormente citadas. Numa
escola isolada, situada em bairro operário, foi
praticada uma demonstração coletiva sobre os be-
nefícios que podemos esperar de uma refeição que
se denominou "merenda supletiva". Esta refei-
ção, como está a indicar o nome, teve como carac-
terística principal o seu teor em princípios ali-

mentares tidos como faltantes nos regimes habituais entre o povo: proteínas de elevado valor biológico, sais e certas vitaminas. Incidiu sobre três centenas de escolares aproximadamente, que foram submetidos, antes e depois do período de distribuição, além do exame geral indispensável, a provas de estado nutritivo: peso, estatura, perímetro torácico, dosagem de hemoglobina, contagem de hematías, exame buco-dentário, exame radiográfico e documentação fotográfica. Ao lado da verificação dos benefícios de uma tal refeição supletiva, levou-se a efeito um ensaio prático sobre a possibilidade material de enfrentar o problema para um número mais elevado de escolares — o que se espera será feito neste ano letivo. Os resultados dêste trabalho experimental foram satisfatórios e serão divulgados, oportunamente.

Aliás, à proporção que nos relatava o Dr. Figueiredo Mendes o que já se vem fazendo no Estado do Rio, na administração Amaral Peixoto, víamos confirmadas as informações que no Rio, nos deu o Dr. Carlos Sá, ao ressaltar então a obra do nosso entrevistado.

Prosseguindo, declarou o Dr. Figueiredo Mendes:

— Ao lado desta demonstração, a Secretaria referida, agora por intermédio do Departamento de Educação, fez organizar o primeiro Curso de Alimentação e Nutrição do Estado, para professoras primárias. Não foi, como alguém poderia acreditar, um curso de especialização. Isso não teria cabimento lógico. Foi antes um curso para o indispensável preparo de um grupo de educadoras cujos serviços serão particularmente uteis na campanha alimentar que vai sendo, dia a dia, ativada nas escolas. Cérca de cem professoras frequentaram-no. E tudo indica que o fizeram com algum proveito.

— Fora da esfera de ação do Governo, há iniciativas particulares no sentido de secundá-lo nessa campanha?

— Felizmente sente-se já que as figuras mais representativas das classes sociais começam a perceber o alcance das medidas visando melhorar as condições nutritivas das populações fluminenses. E daí o vulto sempre crescente da iniciativa privada, oferecendo a mais preciosa colaboração. Um belo exemplo é, sem dúvida, a Sociedade Fluminense de Alimentação e Nutrição — fundada com o objetivo explícito de atuar socialmente no

combate à sub-nutrição. Dentro de alguns dias, a SFAN iniciará a distribuição de refeições supletivas numa escola de Niterói. E tudo indica que outras muitas serão, igualmente, beneficiadas. E' fora de dúvida que o problema alimentar está em vias de solução no Estado do Rio.

Em seguida, o Dr. Figueiredo Mendes nos mostrou 300 fichas e fotografias de crianças subnutridas que receberam refeições supletivas traçadas pelo Serviço de Educação Física.

Regressámos ao Rio satisfeitos. Valeu a pena ir a Niterói.

UM PROBLEMA COMPLEXO, EXTERNO E NACIONAL

Concluindo esta reportagem, que fizemos com satisfação e vivo entusiasmo, julgamo-nos agora, também, animados a dar, em resumo, com sinceridade nossas impressões:

A criação do SAPS é, realmente, o marco mais simpático, pela sua expressão social e humana, da ação do Presidente Vargas na assistência às classes trabalhistas.

O serviço da Comissão de Alimentação do Ministério da Educação é utilíssimo, mas precisa que lhe dê mais vida, mais recursos de forma a possibilitar-lhe ação imediata e prática, à altura de sua grande finalidade.

E, finalmente, quanto ao Estado do Rio, o que vimos mostra bem a visão do interventor Amaral Peixoto, que iniciou em sua administração um serviço de assistência social de tal ordem, que vai encontrando apoio em todas as classes sociais, onde estão surgindo organizações como essa Sociedade Fluminense de Alimentação e Nutrição, capazes de proporcionar váliosa ajuda ao seu Governo.

Si dispuséssemos de mais espaço na *Revista do Serviço Público*, esta reportagem se estenderia, naturalmente, a outros sectores da administração pública e também a organizações particulares que, no Rio de Janeiro, vem já seguindo a ação do SAPS, com a instalação de restaurantes para seus operários e funcionários.

Estamos certos de que o Governo não demorará em conjugar devidamente todos êsses esforços, todas essas iniciativas, que visam solucionar um problema que, por sua natureza, nos parece complexo, extenso e nacional.