

Director, Editor e Proprietário: Manuel Virginio Pires

Biblioteca Nacional Serviço de Depósito Legal LISBOA-2



POVO ALGARVIO

SEMANÁRIO REGIONALISTA

Redacção e Administração — Rua Dr. Parreira, 13—Telefone 127—TAVIRA — Composição Impressão—Tipografia «Povo Algarvio» Telef. 266—TAVIRA

AS CHAMINÉS DO ALGARVE

Vistas por dentro e por fora

NÃO se fala agora das chaminés rendilhadas. Já demais se tem palrado sobre elas, com bastantes figuras de retórica, mas na prática bastante despreendimento também, porque as casas modernas com tesouros de marmorices e arrebiques de arquitectura em estilo grandioso, têm sempre um acessório onde brilha a economia: a chaminé.

Chaminé de arte... usa-se no campo e na casa dos pobres. Infelizmente é verdade. Mas deixemos essa parte da chaminé, propriamente dita, que se alteia sobre o telhado e voltemos a atenção para a lareira, que no Algarve também se chama chaminé, quer no chão, ao piso do solo, ou sobre o arco, como um altar.

A Semana Missionária em FARO

ENCERROU-SE com grande brilhantismo com discursos dos Padres Franciscanos sr. João Baptista e David de Azevedo, Provincial dos Franciscanos em Portugal, sendo ambos muito apreciados pela numerosa assistência.

Houve também uma récita que constou do seguinte: Cantares de duas crianças da Escola Industrial e Comercial, que se exibiram primorosamente, atendendo aos seus curtos anos, em «Ave Maria do Coração», «Pela Calçada da Serra», etc.

«Arte e Movimento», por pequenas alunas do Colégio Farense. Ao intervalo, a menina Ana Maria Reis da Costa Picoito, de oito anos, gentil e inteligente filha do nosso prezado amigo e colaborador sr. Dr. Carlos Picoito, aluna de música da sr.ª D. Célia de Magalhães e que pela primeira vez se exibiu em publico, executando ao piano «Coraire», de Mozart; «Waltz», de Enckansen; «Andante» de Müller; «Ariosos», de Mozart; e «Arabesca», de Burgmüller.

Exibiu-se em seguida o grupo coral das alunas do Colégio de Nossa Senhora do Alto, sob a re-

(Continua na 2.ª página)

A CASA DO ALGARVE E O PROBLEMA DA ALFARROBA E DO FIGO

O presidente do Conselho Superior Regional da Casa do Algarve, sr. Dr. Sousa Carrusca, tendo apreciado as sugestões dos srs. General Neto de Lima Vieira e Dr. António de Sousa Pontes, presentes ao seu estudo da solução do problema da alfarroba e do figo, emitiu sobre o momentoso assunto o seguinte parecer:

«Li atentamente a documentação junta: reputo judiciosas e fundamentalmente justas as considerações despendidas pelos Ex.ªs conselheiros, srs. General Leonel Vieira e Dr. Sousa Pontes.

Entre as razões de queixa do sr. Dr. Sousa Pontes há uma que nos impressiona vivamente: A Jorna do Trabalhador Rural subiu quase 20% e o produto baixou sensivelmente de preço. Isto parece incrível mas é real. Verifiquei «in loco» a exactidão de tal desconcerto.

Salvo o devido respeito pela opinião contrária, parece-me que a solução do problema da Alfarroba e do Figo, está na criação de Cooperativas de Produção com o auxílio e estancal do Estado, quanto ao aspecto financeiro e quanto à investigação técnica ou científica.

Se conseguirmos fomentar a industrialização da alfarroba, obteremos maior procura do produto e, consequentemente, melhoria de preço, e incitaremos os lavradores à cultura mais intensa da alfarroba, o que representará um benefício para a Nação.»



Um dos mais deslumbrantes aspectos das amendoeiras em flor, numa Quinta dos arredores de Tavira

CARNAVAL EM MONCARAPACHO

Cumprindo a tradição, Moncarapacho vai este ano realizar mais uma vez as suas alegres batalhas de flores durante os três dias de Carnaval.

Cerca de três dezenas de carros artisticamente ornamentados incorporam-se ao no imponente corso que há-de atrair à laboriosa aldeia de Moncarapacho milhares de pessoas.

Tal como no ano passado, todas as ruas do percurso serão vistosamente ornamentadas e haverá música e alegria que se espalhará por todos os recantos daquela típica aldeia algarvia.

Mais um Carnaval que se aproxima e com ele as tradicionais e eficientes Batalhas de Flores de Moncarapacho.

Amendoeiras em Flor

Pode dizer-se que estão em plena floração as amendoeiras algarvias.

A chuva não tem permitido que elas surjam na sua imponência habitual.

Se o tempo melhorar, estamos certos que elas ainda se apresentarão na sua magnitude, porquanto o período de floração deve prolongar-se até meados de Fevereiro.

TROVA

Boixinho. Ninguém nos oiça,
Pra que não des o cavaco:
(Se a virtude fosse loiça,
Já não tinhas - nem um cacó).

Augusto Gil

VISITANTES EM PORTUGAL TRATADOS COMO REIS

A CIDADE DE TAVIRA

E A HOSPITALIDADE DA SUA GENTE ENCANTOU-OS

Praia de Monte Gordo - Portugal

Caros amigos:

Cá estamos na Riviera Portuguesa, em Monte Gordo, graças a Deus que choveu hoje ou nós oito teriam os sido bas-

tante poucos para nos sentarmos na praia.

Mas, passando o tempo livre explorando a cidadezinha de Tavira, cdntro piscatório no Rio Séqua.

Parece um pouco Veneza e um pouco Nova Orléans firmando-se numa combinação de canais, janelas de grades de ferro arrendadas e casas de tons claros, hordando ruas empedradas.

Tudo em flor. Rosas tão grandes como as famosas amendoeiras.

(Continua na 2.ª página)



mas dos chaparros ou fustiga as pernas das alfarrobeiras, é agradável ouvir o rom-rom da panela, sentir o cheiro do

(Continua na 2.ª página)

MORREU CHURCHILL, A LOUCURA NÃO

O mundo inteiro foi abalado com a morte de Winston Churchill. Ele foi o campeão da guerra para a paz, guerra para a vitória dos direitos do homem, guerra para a liberdade, e o mundo civilizado, o mundo dos que sofrem há milénios pela sua emancipação, não pôla ficar indiferente.

Com ele morre um grande amigo das gentes e um símbolo de rebeldia contra a prepotência, de lealdade contra a civilização, de sacrifício contra a malvadez, que não sabe quando será possível substituir.

Frente ao chefe desaparecido, tanto a terrível lacuna como a gratidão fizeram pesarosas as gentes.

Somos do tempo da guerra em que estiveram jogados os destinos de todos nós ao sabor do que seria

Continua na 4.ª página

INSPECTOR DOS REGISTOS E DO NOTARIADO

Foi nomeado, em comissão de serviço, Inspector extraordinário da Direcção-Geral dos Registos e do Notariado o nosso prezado amigo, sr. Dr. Carlos Alberto Lucas de Lança Falcão, distinto Conservador do Registo Predial em Silves e antigo e competente presidente da Câmara daquela cidade.

Por tal motivo endereçamos aquele nosso bom amigo e devoto nacionalista, as nossas cordiais felicitações por tão justa escolha, fazendo votos pelas suas prosperidades no desempenho de tão elevadas funções.

Dr. Moreira Baptista

Completo sete anos de exercício do cargo, o sr. Dr. Moreira Baptista ilustre Secretário Nacional de Informação, tendo por tal motivo recebido cumprimentos dos funcionários do S.N.I., em nome dos quais usou da palavra o sr. Dr. Ramiro Valadão, director dos serviços de informação daquele organismo.

Por tal motivo endereçamos ao sr. Dr. Moreira Baptista, as nossas felicitações com votos de muitas prosperidades na continuidade do desempenho das suas altas funções a bem do turismo nacional.

Câmara informa!

FORAM iniciados os trabalhos de pavimentação das ruas de acesso ao Largo do Carmo (Ruas Alvaros Botelho e do Salto).

ENCONTRA-SE em execução estando em vias de acabamento, o projecto de urbanização do Largo de São Braz,

PARA efeitos de melhor acesso à Rua Poeta Emiliano da Costa, procedeu-se à demolição de um prédio adquirido pela Câmara Municipal no Largo do Livramento.

POR despacho do Conselho de Ministros foi dada utilidade turística ao Hotel de Tavira.

O GRUPO DE ESTUDOS GONÇALINOS

ESGEGU O SEU PRESIDENTE DE HONRA

A Assembleia Geral do Grupo de Estudos Gonçalinos, reunida em Faro no passado dia 23, aprovou o Relatório e Contas da respectiva Comissão Organizadora e Instaladora, cujo mandato terminara com a posse dos primeiros Corpos Gerentes eleitos, a que nestas colunas oportunamente nos referimos, e elegeu também o seu Presidente de Honra.

Para este cargo, que é o mais elevado da hierarquia directiva do Grupo, foi escolhido por unanimidade o sr. General Leonel Vieira, antigo Governador Militar de Lisboa e antigo Governador Civil do Algarve, figura de grande prestígio em todo o País, sem dúvida um dos algarvios mais ilustres e um dos mais representativos lacobrigueiros.

A Assembleia Geral aprovou também, sob proposta da Comissão Organizadora no seu Relatório, votos especiais de agradecimento: à Emissora Nacional de Radiodifusão e à Imprensa, especificamente a algarvia, pelo interesse sempre dedicado nos seus noticiários aos trabalhos de organização do Grupo, nomeadamente o Governo Civil e a Junta Distrital de Faro, e as Câmaras Municipais desta cidade, de Lagos e de Torres Vedras.

COOPERATIVA DOS FRUTOS SECOS E O VALOR DA ALFARROBA (3)

EM continuação das nossas anteriores considerações, sob este título, vamos hoje esclarecer uma observação feita em 26 de Setembro de 1964 pelas 3 fábricas de Faro ao artigo subscrito por um lavrador no «Jornal do Algarve» e intitulado «A valorização industrial da alfarroba — novos aspectos do valor da graíinha», publicado no dia 5 anterior no mesmo periódico, em que demonstrava que as 3 referidas fábricas estavam ganhando, além do lucro normal de 5% ao capital (que, em boa verdade, é de 15%, visto que numa indústria, um capital se reproduz nor-

PELO Dr. A. de Sousa Pontes

novos aspectos do valor da graíinha», publicado no dia 5 anterior no mesmo periódico, em que demonstrava que as 3 referidas fábricas estavam ganhando, além do lucro normal de 5% ao capital (que, em boa verdade, é de 15%, visto que numa indústria, um capital se reproduz nor-

(Continua na 3.ª página)

As Chaminés do Algarve

(Continuação da 1.ª página)

repolho que coze entre os nacos de tocinho e ver, sobre os ladrilhos altos da sempre-noiva (guarda-fogo), o fumo desenhando danças de movimentos ascendentes e helicoides.

Aos lados do lugar onde arde o fogo encontram-se pequenas cavidades encimadas de grades de ferro, as fornalhas, e aí cozem os alimentos que se prepararam no tacho, não ao calor das achas e cavacas, mas pela combustão dos carvões extraídos da fogueira central. Debaixo do arco acamam-se a lenha, a xaramuça, molhos de esteva ou urze que tomam o nome de acendalhas. O rosmarinho e o próprio alecrim também servem de acendalhas, o sabugo de milho e a casca da amêndoa, o mesmo.

Na parte superior corre o pano da chaminé, que tem na base um pequeno friso. Aí se guarda a baneirinha de costura, o candeeiro de azeite ou petróleo, algumas caixinhas, ceirinhas, balaios e vários objectos de uso culinário, a estampa litúrgica ou o antigo crucifixo.

Os adereços de ferro absolutamente indispensáveis, tais como a tenaz em feição de tesoura, as grelhas, os triângulos, a soeira e a candeia de lata ou de ferro pendem dos pregos colocados adrede. Assim também o abano de empreita.

Da parte de dentro ficam as varas com os paños (ou palaios) chouriços e linguiças, para receberem o fumo, que conserva.

Em volta da chaminé, especialmente se é no chão, agrupam-se a família da casa a fazer serão nas noites de inverno ou nos dias de chuva.

«Quando correm as nuvens do mar para a terra, põe-te ao fogo com uma boa panela».

É à volta da chaminé que decorre a vida interior da família rural. Ali se trabalha, se conversa, se come, se recebe visitas, se aprende a ler ou se desfia as contas, a rezar pelas almas.

Ali se transmitem os usos, as lendas, ali se alicerça e mantém o melhor da tradição.

A chaminé algarvia sabe todas as histórias de moiras, de almas penadas, conhece a biografia dos antepassados, dos amigos, dos santos, do calendário. É lá, ao canto da chaminé, que as mulheres cozem e fiam, que as moças namoram, que as crianças recolhem, nas histórias e fábulas, os segredos do passado.

Ele serve de altar doméstico, na cozinha, o cenáculo, o parlamento onde se discutem os interesses da comunidade familiar.

Exteriormente, e a subir do telhado, a chaminé típica consta dum tronco de pirâmide com a base geralmente quadrada mas que por vezes toma o feição arredondado do tronco de cone. Depois, da cimalha deste plinto, com as mais variadas molduras, em ducina, escócia, astrágalo, listel e todos os requintes que o mestre pedreiro sonhou, ergue-se a gen-

teza dum lanternim arredondado a capricho e sobrepujado dum capelo, ora como a cúpula duma torre airosa, ora semelhante a um chapéu chinês a que só faltam as campainhas.

Há ainda as velhas chaminés, mais antigas que as que foram referidas em forma de pavilhão com telhado de duas águas e a manga ou tiragem quadrangular e curta.

A outras deram o feição arredondado e cercam o capelo duma coroa antiga. Também as há oitavadas e hexagonais.

Mas, ricas ou pobres, o que brilha nas chaminés algarvias e as distingue de quaisquer outras, é a alvura da cal.

Tanto no alto do telhado, entre as ramarias das árvores como na lareira, onde arde o fogo, a brancura da cal é coisa de preceito, preceito abençoado que revela a alma delicada do lavrador algarvio.

A Semana Missionária em FARO

(Continuação da 1.ª página)

gência da Irmã Isabel. Depois, fados de Coimbra por alunos do Liceu.

Danças regionais, pelos alunos da Escola Comercial e Industrial, com os trajes cedidos gentilmente pelo Rancho Folclórico da Casa do Povo de Santo Estêvão de Tavira.

«Concerto de Plano», pela já conhecida e grande artista menina Linda Maria Lindo Guerreiro, neta do nosso prezado amigo sr. Anibal Guerreiro, de 11 anos de idade, exímia e virtuosa aluna da mesma distinta professora, que executou «Prelúdios», de Carlos Botelho, e «Aurora», peça que segundo nos consta, será apresentado no seu exame do 7.º ano do Conservatório, de autoria de Tharen-gui.

Em seguida, nova exibição, em repetição, de um número de piano, pela gentil menina Ana Maria Picoito.

Exibiu-se depois «O Cantor de Deus», peça em um acto, interpretada por alunos do Liceu e do Colégio Farense.

Declamações e locuções de alunas da Escola do Magistério Primário de Faro e do Colégio Farense.

Narrações e declamações dos amadores teatrais srs. João Pinto Dias Pires, José Capela Coelho e de alunos do Seminário, quadro da «leitura» de «A Última Carta dum Missionário».

Canções alentejanas, por um grupo infantil de uma aldeia do concelho de Beja, sob a direcção da professora de instrução primário daquela localidade que por isso se deslocou propositadamente a Faro.

Assim terminou aquela interessante festa, que com prazer registamos nas nossas colunas, ainda que a traços largos.

Há que salientar a acção desenvolvida para o brilhantismo da festa pelo reverendo Padre Franciscano João Baptista, que foi incansável e além disso, porque a sua humildade e simplicidade é de veras comovente.

Também o reverendo Padre Daniel de Azevedo, na sua conferência foi brilhante, denotando a presença de um orador fluente, inteligente e arguto no tema que desenvolveu, prendendo a atenção da assistência, comparando o Estado com a sua «acção Civilizadora e a Igreja» com a sua acção «Cristinizadoras».

Visitantes em Portugal tratados como reis

(Continuação da 1.ª página)

ricanas, caindo em cascata de árvores antigas, lírios (iris) do mais pálido azul cresciam nas margens à maneira de sebe, e grandes porções de jarros (branco cera) espalhados à maneira de tufo no jardim da cidade.

Havia mesmo uma grande variedade de palmeiras com grandes sacos de flores como mimosa plumosa, enquanto outros arbustos doutra variedade de mimosas subiam, até meia altura, plenos de flor.

É extraordinário como esta gente é afectuosa. Os homens de pé e picareta, descansavam as ferramentas, inclinavam-se em vénia e lançavam beijos, enquanto avós de preto, aspecto de luto, davam-nos sorrisos, qual benção se as avistávamos (se nossos olhares se cruzavam).

Porque não temos qualquer possibilidade na língua deles, (refere-se à língua portuguesa) mesmo as crianças tentavam orientar-nos e como resultado encontramos bons amigos, então Frank McDonald descobriu um português que falava inglês e levou-nos, sob a sua orientação, indicando-nos um «restaurante» pequeno que parecia uma casa particular.

Antes que entrássemos, não víamos o resto do grupo. As senhoras — ou sejam Gimmie Killinger, Sage McDonald e Júlia Dyle — espalharam-se pelas lojas e tivemos que ficar ao canto do largo principal até que nos descobrissem.

Peter Killinger, no entretanto, fez-se amigo dum português que descansava enquanto a mula repousava também. Esta, coberta confortavelmente, com pano impermeável, atado ao molim de veludo e pedaços de espelho à maneira de mosaico.

Para pôr ponto final, alugámos o carro pintado (vazio por ter o dono vendido as hortaliças) montámos e fomos matraqueando pela rua empedrada com o nosso «cocheiro» cantando a toda a força.

Concerteza fizemos côro e andámos, qual torvelinho, à volta do largo tranquilo onde toda a gente ria, acenava e os garotos seguiam-nos, como se fosse nele Pied Piger.

Abriam-se janelas de 2.º andar e cabeças espreitavam visto que todos tomavam parte na alegria, riam, acenavam pela interrupção da sesta. Era como se se pertencesse ao elenco duma comédia musical.

Fomos ao restaurante abrigado por cortinas de tenda e tivemos a melhor refeição da vida, por sorte, visto que desconhecíamos qualquer palavra do menu.

A nossa maior sorte foi o sr. Eduardo Santos, brigadeiro português e sua esposa encantadora, de ar francês, que almoçavam sossegadamente quando chegámos.

Viram-nos tentar resolver o problema da língua. O general, por fim, interrompeu, dizendo «I speak only written English and understand the sound open-ik», o que pensamos que queria dizer que sabia ler inglês, mas não falar. Sua esposa só falava francês mas com os dois pudemos mandar vir o almoço.

A senhora foi à cozinha e trouxe amostras de pratos para que provássemos, atenção da parte do proprietário, visto que o general e o senhor comem aí muitas vezes.

Começámos com um prato de camarões quentes como nunca provara em minha vida, mariscos semelhantes a lagostas pequenas, excepto que só tinha

uma mandíbula e cheiravam agradavelmente.

A seguir veio «omelette» estupenda com «gambas» (esses minúsculos caranguejos da Dinamarca), salada de alface e um prato que parecia favas refogadas excepto que eram maiores que as nossas favas, e com molho saboroso. Um vinho regional tinto foi posto em jarros à mesa. E por tudo, a melhor comida que já mais saboreei, a conta foi relativamente baixa, menos de 2 dólares por pessoa.

Na altura em que acabámos, o proprietário e a esposa foram tão gentis e incomodaram-se tanto connosco que fecharam o «restaurante», tiraram o carro próprio, subiram os filhos e levaram-nos pela cidade.

Quando viamos a cidade, do alto da muralha romana vimos uma mulher num jardim, em baixo, e sabendo como estas pessoas são gentis, acenámos. Pediu e insistiu que descessemos a provar a fruta do seu jardim; assim comemos laranjas tiradas da árvore e um fruto exquisito com sabor a pês-sego.

Ela e o marido eram abastados, e as outras pareciam criadas. Com a filha de olhos azuis e cabelo castanho, juntou-se-nos e levou-nos a Santa Maria do Castelo, com sete altares magníficos, mosaicos e quadros.

Parece-me que a melhor experiência numa viagem acontece quando se priva com as pessoas e se volta sentindo que num certo momento partilhámos uma vida, experiência, amizade, que será tesouro na memória.

Estou certo que os risonhos portugueses do largo da cidade, não esquecerão os americanos «cantores», na carroça da hortaliça e sei que nenhum de nós esquecerá o proprietário que fechou o restaurante para nos acompanhar pela cidade.

De todo o coração

Betty Paycox

NR — Esta transcrição foi extraída dum artigo publicado no jornal «Akron Beacon Journal», que se publica na América do Norte enviado por um grupo de turistas norte-americanos que visitou Tavira e ficou encantado com o acolhimento prestado pelos proprietários do Restaurante Mira e pelo sr. Brigadeiro Eduardo Santos e sua esposa sr.ª D. Brites Berredo Falcão Santos, então comensais daquele estabelecimento.

ADEGA CORPORATIVA DE BORBA

Foi nomeado agente geral no concelho de Tavira, o sr. José João Pereira dos Santos, com estabelecimento na Rua Almirante Reis, 22 - 24, telefone 303, onde podem ser atendidos todos os pedidos.

NECROLOGIA

Francisco Silvério Capela

No passado dia 28 de Janeiro faleceu nesta cidade, com 83 anos de idade, o sr. Francisco Silvério Capela, viúvo, natural de Tavira.

Era pai das srs.ª D. Maria Romualda Bento Capela, D. Laurinda Isabel Bento Capela e D. Maria Julieta Bento Capela e dos srs. Virgílio Fausto Bento Capela, empregado nos escritórios da E.V.A. em Faro do sr. José Alberto Capela, funcionário público.

Os seus restos mortais foram depositados na Igreja da venerável Ordem do Carmo, de que era irmão, de onde no dia seguinte, após ter sido celebrada missa de corpo presente, se realizou o funeral, cerca das 14 horas, com grande acompanhamento, para o cemitério Municipal.

D. Custódia Maria Martins

No passado dia 3 do corrente, faleceu no Hospital da Misericórdia desta cidade, a sr.ª D. Custódia Maria Martins, de 37 anos de idade, natural de Cachopo.

A falecida era esposa do sr. José Martins, cantoneiro, mãe dos meninos Mário Martins e Martinho Vitória Martins e irmã das srs.ª D. Antónia Maria e D. Maria José Pereira e do sr. Manuel Angelo.

O seu funeral que se realizou no dia 4 do corrente para o cemitério municipal, foi bastante concorrido.

Vitorino Rodrigues Anastácio

Faleceu em Lisboa, o sr. Vitorino Rodrigues Anastácio, proprietário, de 71 anos de idade, natural da Luz de Tavira. O falecido deixou viúva a sr.ª D. América da Costa Anastácio e era pai da sr.ª D. Maria Antónia da Costa Anastácio e sogro do sr. Eng.º João Sabino Gonçalves.

António Fernando de Sousa Canhita

Faleceu em Lisboa, onde fora procurar alívio para os seus males, o sr. António Fernandes de Sousa Canhita, funcionário da Companhia de Seguros Ouirique, natural de Faro.

O falecido, que contava 32 anos de idade, deixou viúva a sr.ª D. Ivone do Carmo Ruivinho Balesião, professora do ensino primário oficial e dois filhos menores, e era genro da sr.ª D. Brites de Sousa Ruivinho Balesião e do sr. Júlio Mendes Balesião.

Joaquim Martins Palmeira

Faleceu no passado dia 22, no sítio da Igreja, freguesia de Santo Estêvão, onde residia, o sr. Joaquim Martins Palmeira, viúvo, proprietário, de 32 anos de idade.

Era pai da sr.ª D. Maria José Palmeira, sogro do sr. Joaquim Pedro Flor da Rosa e avô do sr. Daniel Carlos Flor da Rosa, aspirante de Fianças neste concelho e nosso prezado amigo.

D. Raquel Maria Nunes Bernardo

Também faleceu na capital a sr.ª D. Raquel Maria Nunes Bernardo, de 80 anos de idade, viúva, natural de Tavira.

As famílias enlutadas endereçamos sentidos pésames.

Agradecimento

A família de Francisco de Jesus Pires vem por este meio patentear a sua profunda gratidão a todas as pessoas que se dignaram acompanhá-lo à sua última morada e bem assim agradecer reconhecidamente às que por qualquer forma lhe manifestaram o seu pesar. Não o podendo fazer directamente por desconhecimento de endereços.

Manuel António Feliciano

Telefs. 67 (armazém) e 72

Cevadeiras — VILA NOVA DE CACELA

Produtos para a Agricultura

Aubos diversos	Rações para Gado	Oleos e Massas
Insecticidas	Produtos Vitaminados	Desperdícios
Fungicidas	Cereais	Correias para Motores
Herbicidas	Sementes diversas	Detergentes Industriais
Pulverizadores Manuais e Motorizados	Seguros Agrícolas	
Arvores de Fruto e Milhos Híbridos		

AGENTE DE:

Botelho, Mourão, & C.ª Id.ª — LISBOA

Viveiros do Falcão, Id.ª — LISBOA

Soc. Hormonas Vegetais, Aguiar, Id.ª — VALA DO CARREGADO

VENDEMOS QUALIDADE — GARANTIMOS QUALIDADE

J. A. PACHECO

TAVIRA

Fábricas de moagem de farinha espoada e ramas

Uma maquinaria completa aliada a um escrupuloso fabrico fazem com que os produtos das fábricas

J. A. PACHECO

tenham a consagração do público que os consome.

TELEFONE 13

APARTADO 13

O Valor da Alfarroba

(Continuação da 1.ª página)

malmente 3 vezes, correspondente às 3 vezes os períodos de 4 meses que duram a compra, a laboração e a venda de uma partida de grainha, — mais 8000 contos por ano, laborando as 4000 toneladas de grainha de produção algarvia.

Ora, se estes 8000 contos fossem divididos pelas 4000 toneladas de grainha das alfarrobas algarvias, em vez de 4\$20/kg, a grainha poderia ser paga a 6\$20 e as três fábricas de Faro continuariam a ganhar os 15% de juro do capital empregado na sua indústria.

Quanto às cotações das gomas e dos germes das grainhas fomos conferi-los com os números inscritos nos boletins mensais do Instituto Nacional de Estatística, que são os que constam dos despachos aduaneiros de exportação do corrente ano, e portanto não se julgue que foram inventados. Os preços de exportação indicados são os que conferem os movimentos bancários, para o recebimento das divisas, e podem ser declarados, com uma variação de valores de 10% — se nisso houver conveniência para o exportador — sem que haja qualquer penalidade para ele e da lei.

Outro esclarecimento que desejamos fazer é o seguinte:

Os encargos de laboração de 1 quilograma de grainha, compreende ácido sulfúrico, energia, combustível, salários e ordenados, contribuições e encargos sociais e juros do capital immobilizado e que há cerca de 10 anos variavam entre 1\$59 e 1\$83, para laboração anual de 1000 toneladas, e subia para 2\$25 e 2\$78, quando a quantidade laborada baixava para metade ou menos (o que já não sucede hoje, devido sobretudo, ao regimen de draubaque), e segundo declarações prestadas à Corporação da Lavoura por uma das 3 fábricas de Faro, não podem ter aumentado em mais de 20% porquanto a energia eléctrica passou, em 1957, a ser fornecida no Algarve em alta tensão, portanto, a um preço menor do que os concessionários forneciam até então o kw/h em baixa tensão; por outro lado, devido ao grande aumento de produção de ácido sulfúrico, este produto químico não só não aumentou de preço, como, em certos tipos, até diminuiu, o que pode ser conferido pela Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos, em Lisboa.

Os salários pesam muito pouco nesta indústria: mas se aumentarmos 20% para este efeito e para as despesas de reintegração de máquinas e utensílios como, aliás, se calcula actualmente na indústria de óleos e sabões, as despesas de laboração de 1 kg de grainha seriam pelo menos de 1\$90 o que daria para a extracção de 1 kg de gomas e germes, 2\$97 (ou mais, se a base de 1954 tivesse sido, não de 1\$58, kg atrás citado, mas os outros valores citados).

Repare, porém, o leitor que este custo de 2\$97 é superior em cerca de 1\$57 àquele que a indústria de óleos tem hoje para extrair 1 kg de óleo de côco do respectivo fruto e é superior em cerca de 2\$07 para pagar idênticos encargos para se poder fabricar 1 kg de sabão.

Poderá argumentar-se que se trata de indústrias muito diferentes, mas também nos parece que na crescente da época de automatização das indústrias, a de moagem e separação do germen e do albumen da grainha, não pode deixar de seguir o ritmo de trabalho que cada dia parece mais mecanizado.

Por outro lado, queremos esclarecer os 3 industriais de Faro que ninguém mais do

que nós deseja que a indústria de moagem de grainha prospere e que lhe junte também a de extracção de álcool da polpa da alfarroba, como pretendeu fazer há cerca de 5 anos e um lavrador desenvolveu no «Jornal do Algarve» no dia 29 de Agosto do ano findo. Simplesmente, é justo e humano que, para a sua prosperidade não sejam lesados os legítimos direitos dos lavradores, o que quer dizer, em última análise, que é preciso modificar os mercados agrícolas, levando a produção a ter funções de armazenagem e transformação — para o que a solução cooperativa é uma das mais adequadas.

Julgamos que não há nestas considerações nem fantasia nem absurdos, como disseram acintosamente, em 26 de Setembro, as 3 fábricas de Faro.

Porque se juntarmos o maior valor de 1 kg de grainha, acima referido, o que dá 3\$00 para a grainha contida em 15 kgs de alfarroba, aos 8\$90 do maior valor da polpa, desde que transformada em álcool, como demonstraram os três industriais de Faro, e o «Jornal do Algarve» esclareceu nos artigos que publicámos em 8 e 29 de Agosto de 1964, assim como a 2\$80 que resulta do facto de as fábricas espanholas de moagem de grainha estarem exportando agora o germen a 17\$00 kg, (contra 3\$15 que um lavrador de Faro disse, no «Jornal do Algarve», do dia 5 de Setembro de 1964, que as fábricas de Faro valorizavam o seu produto), obtemos um total de 14\$70 que chega, suficientemente, para se pagarem as 4000 toneladas anuais de alfarrobas algarvias por 32\$00 por arroba, que é o seu custo de produção completo anual.

Já agora desejamos esclarecer os milhares de lavradores algarvios que a Química descobriu e patenteou segredos que dizem que o germen é o melhor produto que os norte-americanos encontraram para estabilizar as refeições pré-cozinhas, os sumos de frutos, etc., e daí o elevado preço de 17\$00/kg dos germes pagos pelos norte-americanos.

E, para terminar, mais uma vez apelamos para os milhares de lavradores algarvios, para que criem consciência da sua posição perante a indústria

Á nova direcção da Federação dos Grémios da Lavoura do Algarve e à Junta Nacional das Frutas, que cobra taxas na exportação dos frutos secos, dedicamos também uma palavra de estímulo para que, como é de justiça, coloquem a Lavoura algarvia na posição em que deve estar.

Lisboa, 1 de Fevereiro de 1965

Jorge Cruz

Lisboa, 1 de Fevereiro de 1965

TOTOBOLA

23.ª jornada 14/2/65

Nome: «Povo Algarvio»
Morada: TAVIRA

1	Torriense — Braga.	1
2	Académica — Belenense.	1
3	CUF — Benfica.	2
4	Leixões — Porto.	2
5	Lusitano — Setúbal.	2
6	Marinhen. — Sanjoan.	x
7	Boavista — Leça.	1
8	Feirense — Peniche.	1
9	Covilhã — Beira Mar.	1
10	Montijo — Portimonen.	1
11	Beja — Alhandra.	x
12	Farense — Olhanense.	x
13	Leões — Barreirense.	x

Jorge Cruz

Agradecimento

A família de Alvaro Mendes Torres, na impossibilidade de o fazer pessoalmente, vem, por este meio, agradecer a todas as pessoas que se dignaram acompanhá-lo à sua última morada e a todos que directa ou indirectamente lhe manifestaram o seu pesar.

LAGOS Retratada...

Não podemos viver em Lagos!

Sim, os poucos endinheirados não podem viver normalmente nesta pacata cidade, onde outrora tudo era simplicidade e alegria! A vida constituiu aqui, só por si mesma, um verdadeiro poema! Era bem o poema épico da vida!

E agora, agora... depois desta maldita evolução surgiu assim tão de repente, tudo, tudo se modificou, as coisas e as pessoas. Já não há poesia nesta vida — porque tudo nela se transformou numa verdadeira e horrível tragédia!

A sua essência? Agora, é apenas simples ganância, ambição, egoísmo, loucura, perversidade, malvadez, enfim, tudo quanto há de maldade!

O homem está diferente: antes, aqueles que amavam o próximo como a si mesmo, estendiam a mão ao seu semelhante, aquele que caía, cansado, à beira dos caminhos, erguendo-o, amparando-o, caridosos, e ficavam muito satisfeitos consigo, por terem praticado o Bem. Hoje, não... o homem, não há regra sem excepção, anda totalmente casmurro, quando não pratica sete maldades em cada dia!

E é por isso mesmo que tudo em Lagos está subindo de preço. É o peixe, a carne, as batatas, a hortaliça, o feijão, o grão, o sabão e o diabo a quatro!

E as casas? Ah, as casas! As laranjas, tanta laranja que há no Algarve! Uma laranjeira, bem desenvolvida, pode produzir cerca de mil frutos em cada ano; pois os seus donos já as querem vender a escudo cada, e ainda agora elas vão amadurecendo!

Os proprietários só falam em tantos contos de réis para aqui, tantos contos para ali... só falam em dinheiro. Mesmo quando dormem, é provável que os seus sonhos sejam apenas dinheiro, dinheiro e... mais dinheiro!

Não sabe cair uma chuva de dinheiro, enlouquecendo o seu espírito ambicioso, ou, então, como aquele célebre governador obrigado a morrer abraçado ao oiro que ele depauperava ao pobre povo que governava, o qual só reparou na horrenda realidade quando a fome chamou a sua atenção e se viu fechado junto ao oiro inútil, enquanto as suas vítimas gargalhavam cá de fora, terrivelmente.

Que Descaramento!

Há tempos tivemos conhecimento que determinados barcos espanhóis aprovavam à nossa baía de Lagos, próximo da barra de Alvor e alguns pescadores da nação vizinha, ocupando embarcações pequenas enfiavam rio acima, e tratavam de pescar caranguejos e outros mariscos, carregando os seus barcos, com destino ao seu país.

Ora, isto é o máximo do descaramento, pois até já vêm pescar nos nossos rios os estrangeiros, como quem vai de Lisboa a Casilhas fazer a barba e beber um copo de três!

Mas, os caranguejos são nossos e, apesar dos algarvios ligarem pouca importância a tais crustáceos, excepto os pescadores que os destinam ao seu engodo, os espanhóis fazem com eles belissimas sopas, razão porque tais bichos valem ali um dinheirão, valendo a pena descer até o Algarve e correr o risco de serem presos pelas autoridades, surripando-nos enormes cargas de caranguejos levadas em «el buques», por «nuestros hermanos»...

Uns, levam-nos caranguejos; mas, outros, o nosso belo peixe, enfraquecendo a nossa costa da sua mais estimada riqueza!

Lagos carece de mais traineiras

O progresso de uma cidade está determinado numa ordem rotal e variável de diversos factores.

Para que uma cidade possa progredir, é preciso que se instalem nessa cidade grandes indústrias de várias espécies para que, assim, a sua vida, o seu grande movimento, seja um facto.

Limitar essa vida ao simples e arcaico movimento dos nossos antepassados, é desejar morrer agarrado à insignificância das coisas sem valor e sem proventos.

E procura estagnar inutilmente no isolamento dum localidade onde o eco da nossa voz vibra misteriosamente num val-vem inquieto, desorientando a nossa prospectiva maneira de pensar e não quer resolver os nossos magnos problemas.

Temos já algumas traineiras em Lagos, as quais formam a nossa frota piscatória. Temos também algumas fábricas de conserva de peixe (triste resumo do que fomos há uns 35 anos!), temos algumas outras indústrias diferentes.

Lagos carece de aumentar a sua indústria conserveira, pois foi ela a primeira terra de Portugal que possuiu semelhante indústria.

Carece também de aumentar o número da sua frota de pesca. Só assim, Lagos, pode tornar-se uma cidade verdadeiramente industrial, caminhando no progresso em prol dos seus filhos e de Portugal!

Manuel Geraldo

Cinema Santo António FARO

Hoje, de tarde e à noite, *Camas separadas*, em cinemscope e technicolor. 12 anos.

Terça-feira, *Ódio mortal e Revolta dos Renegados*, (ambos coloridos), 12 anos.

Quarta-feira, em espectáculo elegante, *Jeanne Valérie* no notável super-produção *Foice em Seara Verde*, 17 anos.

Quinta-feira *O mistério do voo 22 e Carnaval do Amor*, (em som estereofónico de 4 bandas sonoras) 12 anos.

Sexta-feira, *Cine-Clube*, só para sócios.

Sábado, em soirèe, só por convites, espectáculo da *Rob-bialac*.

Domingo, 14, em matinèe e soirèe, *A Espada Vermelha*, aventuras e colorido, 12 anos.

Emílio Campos Corea

Médico especialista

Doenças dos Olhos

Consultas em Tavira, no Montepio dos Artistas, todas as sextas-feiras, pelas 11 horas

Dos Livros

O Gavião e a Pomba
Novo romance de Leyguarda Ferreira

O amor continua e continuará a ser um tema inesgotável para escritores e poetas, e em todas as modalidades. Não admira portanto, que um tal sentimento seja dominante na literatura actual, como foi em épocas anteriores.

Temos entre mãos «O Gavião e a Pomba», da ilustre escritora Leyguarda Ferreira; é um romance de amor mas é também um livro de compreensão. Um rapaz rico e aristocrata, cego privado do pai que lhe teria dado a conveniente educação, julgou-se senhor do mundo e com direito à satisfação dos seus mais baixos instintos. E é com este começo que se desenrola uma acção dramática e sentimental, onde a autora evidenciou as grandes qualidades que desde há muito a impuseram como escritora: a arte de contar, a forma como traça as figuras e lhes dá conteúdo humano, o desenvolvimento do conflito por maneira natural e uma linguagem da melhor raiz portuguesa, ao mesmo tempo simples e cuidada.

Em poucas obras de romancistas do nosso tempo o amor é tratado com tanto enlevo e expressão, sobretudo com tanta compreensão. Dir-se-ia, pela forte naturalidade da obra, que aquelas figuras existem na vida real e que a história é verdadeira.

Edição bem apresentada, da Editorial Romano Torres.

Medicina Natural — Recebemos o n.º 1 do 13.º ano, desta útil e interessante publicação sobre o naturalismo, cuja leitura muito interessa às pessoas de todas as idades e situações — Vida sã em corpo sã.

Agradecimento

Na impossibilidade de agradecer pessoalmente a todas as pessoas que acompanharam José Domingues Martins, à sua última morada, a sua família vem por este meio exteriorizar o seu profundo reconhecimento.

Armazém

Vende-se na Rua Borda de Agua de Aguiar n.º 1.
Dirigir a João Antunes — S. Bartolomeu do Sul,

Notícias Pessoais

Fazem anos:

Hoje — D. Marta da Graça Pacheco Mil-homens, D. Maria Adelaide Ondas Pires Cruz Centeno, D. Maria José da Palma Brito Baptista e D. Maria Raimundo Bento Agostinho.

Em 8 — D. Maria Regina Pires Brás, menina Maria Aurea Venâncio Lopes, menino Edmundo Gomes Fialho e o sr. Padre João Martiniano Correia Matos.

Em 9 — D. Alice Ferreira da Silva Matos e srs. Otílio dos Santos Gonçalves e Manuel Mário da Cruz Calço.

Em 10 — D. Maria Bernardina de Jesus Guerra, meninas Maria da Graça Horta Cardoso, Maria José Fernandes Simão, menino Joviano Escólastic Gaspar Bacalhau e srs. dr. Joaquim Fernandes Lisboa e Joaquim Pires Cruz.

Em 11 — D. Alda Mendes Dias, menina Maria de Lourdes Campina Guerreiro e srs. José Lázaro Pereira, Jaime Ildefonso Mascarenhas e Manuel Guerreiro.

Em 12 — D. Maria Isabel Peres Jara, D. Rita Eulália Baptista, meninas Maria de Lourdes Correia, Maria Eulália Fialho Mendonça e srs. Manuel Estevens, António Elisio Nobre Lopes, Luís Custódio Figueiredo Raimundo e José Manuel dos Santos Correia.

Em 13 — D. Maria Catarina Terramoto, D. Rita Augusta Guerreiro Trindade Madelra Gomes e srs. Manuel Maria Isidoro Costa, António Gregório dos Reis Silva, Custódio de Jesus Pinto, Joaquim da Costa Lopes e José Gregório da Silva Nascimento.

Partidas e Chegadas

Esteve há dias nesta cidade dando-nos o prazer da sua visita, o nosso prezado amigo e assinante sr. Anibal Augusto Martins, funcionário da C P aposentado, residente em Almada.

— A fim de se submeter a um tratamento encontra-se em Lisboa, o distinto médico e nosso prezado amigo, sr. dr. Carlos Augusto Palma.

— Na passada semana esteve nesta cidade, o nosso prezado amigo e conterrâneo sr. José João Santos Doreis, residente em Lisboa.

Código Rodoviário

Acabam de ser distribuídos os fascículos 3.º a 5.º do Código Rodoviário — a única obra em que, pela primeira vez no nosso País, são reunidas todas as leis e regulamentos sobre o uso, trânsito, comércio e indústria e outros requisitos relativos ao automóvel e transportes rodoviários. Esta publicação comportará cerca de 3 dezenas de fascículos num total de quase 1000 páginas e pode ser adquirida por assinaturas trimestrais, à razão de 20\$ por cada 3 fascículos, as quais podem ser pedidas à Redacção do Jornal «Os Transportes» — Rua José Estevão, 129 r/c esq. Telef. 538331 — Lisboa.

A matéria que esta obra já comporta nos 5 fascículos à venda abrange a legislação referente à classificação dos transportes, licenças e serviço combinado com o Caminho de Ferro; licenciamento de transportes de alunos de colégios, hóspedes de hotéis, passageiros para os aeroportos e produtos agrícolas (Grémios de Lavoura); transporte de produtos avícolas; sinal de pre-sinalização de perigo; troca de boletins militares pela carta de condução e exames de condução de membros do Corpo diplomático; trânsito de veículos da E. N.; fiscalização de fumos de viaturas a gasóleo, etc.

Arrenda-se

Casa de Vinhos bem afreguesada, por motivo de doença do seu proprietário Informa a Casa Cartaxo — Tavira.

CASA

Vende-se, na Rua José Joaquim Jara n.º 48.
Aceita propostas José Estêvão Anacleto, Rua de Campolide, 238 - 1.º — Lisboa.

MURREU CHURCHILL

A Loucura não

Continuação da 1.ª página

o capricho dum alucinado que, num rompante de afofegada vaidade mandou esfaquear a gênese situada à margem de um racismo cético, estultamente promulgado por uma doutrina mais cretina ainda.

E rebentados os frouxos líquidos de resistência ao ceço caudal nazi, quando já parecia que nada nesta velha europa escaparia que não fosse afogado no seu próprio sangue, depois de escarnecido em suas instituições, sua bandeira, seus amados entes, até na sua própria alma, começa então a ouvir falar-se vagamente de um nome que, viria a reboar por todo o mundo e ficar apodeticamente na história da humanidade. Era o nome de Winston Churchill.

Despontava uma estrela de mau preságio no céu do fascismo, ébrio de poder e jactância.

E naquele peite largo, e naquele rosto tão de bebé bonachão como de soldado experimentado e duro, naquela vontade indomita que não contava como derrotas as vitórias do inimigo, mas sim como calamidades que havia que suportar até atingir o fim ideal, todos sentimos o revigoramento das nossas convicções retemperamos uma esperança que parecia perdida de infelicidade.

Sentimos então que o jogo da guerra voltava a estar para decidir. E na medida em que o tempo decorreu, Churchill tornou-se campeão e o campeão fez-se gigante, triunfando quase impossivelmente do caos.

O seu ardor pátrio e humano, o vigor da sua convicção servida por uma inteligência chispante e demolidora, operaram o milagre de fazer retroceder a debandada.

E as palhas fizeram-se homens, e os homens retornaram às armas, e firmes, aí, esperaram em êxito a vitória prometida.

A loucura quedou-se no colete de forças que a força de Churchill pôde vestir-lhe, vendendo assim essa tremenda guerra a que fora chamado para se bater por nós todos.

Entretanto seis milhões de judeus foram trucidados em glória, e cínica, e ignóbilmente no maior crime de toda a história humana. Centenas senão milhares de cidades, vilas e aldeias, foram arrasadas, e outros milhões de homens de todas as raças, e credos, e cores, arderam dolorosamente na pira sagrada do holocausto à dignidade e à liberdade.

Morreu Winston Churchill coberto de glória e, na derradeira hora, a humanidade rende-lhe a maior homenagem fúnebre de que à memória.

Perante um mundo actual que se esbroa por tibieza de decisão, minado pelos mais desonestos meios de conseguir o domínio prepotente, eliminador da personalidade, da dignidade e da liberdade, em nome não se sabe de quantas reclamadas liberdade para confundir e desorientar, frente à maré crescente de um racismo feroz, até canibal, com muito mais futuro que todos os campos de tortura e câmaras de gás de Hitler, é tempo da humanidade procurar o seu novo Churchill, já que a loucura ameaçadora não se extinguiu, apenas mudou de cérebros e bancadas.

pela CIDADE

Misericórdia de Tavira — Serviços Clínicos para o mês de Fevereiro de 1965.

Enfermarias — Drs. Jorge Correia e Morais Simão.

Consulta Externa — De 1 a 15, Dr. Jorge Correia, às 17 h. De 16 a 28, Dr. Morais Simão, às 17 horas.

Aos domingos e dias feriados não há consulta.

Consulta Dispensário I. A. N. T. — De 1 a 15, Dr. Morais Simão, às 17 horas. De 16 a 28, Dr. Jorge Correia, às 17 horas.

Cirurgia Geral — Consulta em 6 e 20, Drs. Renato Graça e José João Vila Lobos.

Profilaxia Mental — Consulta em 26, Dr. Manuel da Silva, às 15 horas.

Farmácia de serviço — Está de serviço urgente, durante a presente semana, a Farmácia Simplício.

Campeonato Corporativo

No passado domingo realizou-se o último jogo da Zona de Sotaventado do campeonato distrital de futebol da F.N.A.T. entre as equipas da Casa do Povo da Luz de Tavira e da Casa do Povo da Conceição de Faro.

A equipa da Luz venceu por 4-0 a da Conceição de Faro, que é a 2.ª classificada.

No próximo domingo, em Faro, realiza-se o sortido para a última fase entre as duas primeiras equipas de cada Zona, para apuramento do título da equipa campeã.

Felicitamos a Casa do Povo da Luz pela brilhante actuação da sua equipa de futebol.

O VOO DAS AVES

Apareceu um pombo no pomboal do sr. António da Rosa Perelra, com uma anilha com a seguinte inscrição: 333 137/64.



POVO ALGARVIO

SEMANÁRIO REGIONALISTA

Crónica de LISBOA...

por: LIBERTO CONCEIÇÃO

TEATRO... E ACTORES!...

A todos aqueles que actualmente navegam na profissão teatral (sem esquecer «Os Três Saloios» que ultimamente vimos numa das intelizes, como reclamadas rubricas da T.V.) lembramos nós: Cuidado com a Maré!...

Há, realmente, sucesso palpável no Teatro Português. Por isso não compreendemos, de modo algum, a apresentação de três dos nossos melhores artistas do teatro ligeiro, distarçados de «Os três Saloios da T.V. Portuguesa! Aquilo foi um sonho mau para esquecer! Por isso fazemos votos para que os bons artistas não se tentem, mais vezes, pelos escudos com que lhes acenam lá para as bandas do Lumiar. É que por muito fácil e choruda que seja a sua actuação... ela não justifica figuras tristes!!!

Nunca o Teatro tem sido tão prestigiado no nosso País como agora. O público vai acorrendo com mais interesse a todas as peças nacionais e estrangeiras encenadas nos nossos palcos, alguns deles muito acanhados e com poucas condições de trabalho.

Já começa a acreditar-se no Actor Português, enquanto os nossos dramaturgos continuam a manter fraca produtividade de originais de bom nível artístico.

Os empresários actuais têm em Vasco Morgado o seu representante mais activo e di-

nâmico. Ele é, sem dúvida, um dos homens que mais tem contribuído para o progresso teatral que se verifica presentemente entre nós.

Ninguém, agora, põe em dúvida o nosso talento, a nossa capacidade de improvisação, e o raro dom muito português, de fazer milagres sem os recursos dos milagrosos, que o mesmo será dizer, fazer enchidos... com pouca carne!

As experiências e as ousadias — chamemos-lhe assim — que Vasco Morgado tem realizado ultimamente, fizeram desaparecer da ribalta portuguesa a palavra impossível. Os seus últimos sucessos, nomeadamente «Mary, Mary», com Eunice Munhoz e Igrejas Caeiro e a «Rapariga do Apartamento», com a endiabrada Laura Alves e Paulo Renato, mostram-nos que já existe entre nós, um publico amante e curioso, capaz de entender o trabalho dos bons comediantes portugueses.

Devemos, todos aqueles que como nós adoramos o Teatro, dar graças a Deus que assim seja... e tomar cuidado para não virar o barco!...

É isto porque muitos dos nossos autores, à medida que começam a julgar-se vedetas, — melhor dizendo — à medida que acreditam que já têm na barriga um Bernard Shaw, fazem-se pessoas importantes, inabordáveis e o que é pior, transformaram-se em mercenários.

Não há ainda muito tempo determinada artista, pedia por amor de Deus, que lhe arranjassem possibilidade de actuar para ganhar o pão com manteiga do dia seguinte. Hoje a nossa T.V. oferece-lhe «Caviar» de «caché» para em menos de 15 minutos cantar duas ou três canções!

Estes factos, é claro, provocam uma certa euforia entre os artistas que nem sempre conduzem a bons resultados!

Antigamente o actor de teatro era sempre querido, mas só recentemente começou a ser respeitado.

Hoje o actor é um profissional digno, como um médico ou um engenheiro honrado.

Mas... o ressurgimento de um novo mercado de trabalho (a Televisão), com altos salários... para pouco serviço, virou a cabeça de muita gente boa do palco. É isto é de lamentar principalmente se nos recordarmos dos «tamigerados Três Saloios»!

É no Teatro que o Actor se prestigia (até para mais tarde vir a merecer um «caché» alto na T.V.); é no palco, enfrentando a plateia, que ele dá o melhor da sua arte, comunica melhor com o público, transmite o seu fluído, a sua simpatia pessoal e se revela na plenitude do seu talento.

Um pouco de humildade sobre as vossas cabeças douradas de ilusão, senhores actores, não lhes faz mal! E por favor não nos impinjam gato por lebre!

LIVROS ANTIGOS

Novos ou usados, sobre o Algarve, monografias, etc.

Compram-se e pagam-se bem.

CASA BRASIL
TAVIRA

Este número foi visado pela Delegação de Censura

AS LINDAS FILHAS DO REI

As filhas do Rei saíram para os campos e encetaram bailados sobre a penugem verde das searas.

Os insectos sorriram extasiados deante da sua formosura e os passarinhos combinaram as músicas alegres que acompanham a dança, ao sabor do vento brincalhão.

As filhas do Rei vestiram os vestidos folhudos de cambraia que o primeiro sopro da primavera fez drapejar.

Milhões de florinhas, brancas como a inocência ou rosadas de leve, teceram mantilhas vaporosas de renda, perfumadas de cheiro discreto das gavetas do tempo. E brancas e rosas, elas rodopiam, ondulando em movimentos dextrorsos e sinistrorsos, tão leves que se receia vê-las, como as nuvens, desfazerem-se ao vento, tão aladas como borboletas sobre uma leira de goivos.

Há muito dormiam como a Bela Adormecida-no-Bosque, cem dias que foram cem anos, imóveis e abrigadas debaixo do cobertor do seu ritidoma que lhes escondeu a decadência triste do Outono.

Mas, crianças que o primeiro alvor da manhã desperta, acordaram risonhas e e-las que exibem os borbotões de florinhas sésseis, ora traquinas ora lânguidas, brincando com o vento que meneia as árvores do parque estufado de verde, sobre o azul próximo e vivo, sob o azul distante e magoado como o dos jacintos selvagens.

Os ramos áfidos, braços levantados ao céu, saudam o Sol que derrama purpurina de ouro e riso, alegre.

As filhas do velho rei Algarve, em cortejos fantásticos, vestidas de espuma branca, correm ao longo das estradas alegres e frescas, como se não houvesse na terra senão alegria e festa porque, das alegrias e festas do renascer da vida, na quadra primaveril, nos falam estas mensageiras dos dias estes.

Nos tristes dias de Inverno, tristes como a velhice e a doença, assemelham-se às modernas freirinhas do Rio que tanto gostam de cantar:

A quem a solidão não tem mais alegria,
Um bom sorriso envolve em doce simpatia.
A quem já não tem força de tanto padecer,
Um bom sorriso dá o gosto de viver.

Lindas filhas do Rei Algarve, as amendoeiras em flor encheu de sorrisos e festas o Inverno triste e doente.

Livros e Revistas

Junta Nacional dos Produtos Pecuários — Pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários foram editadas quatro úteis e oportunas publicações, sendo elas:

«Primeiras observações sobre a preparação industrial das lãs angolanas», de José de Almeida Vale Junior, «O Conceito da Elasticidade em Economia», da autoria de Armando Moradas Ferreira, «O Factor Alimentar e as Características Técnicas das Fibras Lanares», de João Paulo Cordeiro e «O Porco de Canes em Portugal», original de A. Simões Monteiro, Ramiro Ferrão e J. Alves de Mira.

Trata-se de assuntos que merecem ser apreciados por todos aqueles que se interessam pela pecuária.

A Sementeira — de Urbano Tavares Rodrigues, foi este magnífico conto, o presente do último Natal de «Estúdios Cor».

Escrito com aquela graça e conceito que só a pena brilhante do escritor lhe sabe dar, o conto bem merece o prémio que a casa editora lhe conferiu — O Presente do Natal de 1964.

Aqui exaramos pois as nossas felicitações a ambos.

AS FESTAS DO NATAL, ANO BOM E REIS NO ALGARVE

SUBSÍDIOS DE ETNOGRAFIA E FOLCLORE (2)

por J. Fernandes Mascarenhas

III — A NOITE DE NATAL

VINHA a noite de Natal — a noite grande — em que no templo paroquial se celebrava, como ainda hoje, a Missa do galo. Todos, sobretudo as crianças, ansiavam por ela, preparando com a devida antecedência os seus colares de bolotas que, penduradas nos fumeiros, se destinavam a ser comidos nessa noite de festa; diziam que para não doer os dentes durante o ano!

Este costume felizmente perdeu-se, pelos abusos a que dava lugar. Por outro lado, quem tinha campainhas e guizos levava-os ao templo para os tocarem na altura do *Gloria in excelsis Deos*.

Acabada a Missa e depois de ter sido dado a beijar o Menino Jesus, por entre cânticos cheios de unção religiosa, dirigiam-se para as suas casas a fazer a ceia do Natal. Não com o clássico prato de bacalhau com couves, como é costume no norte, mas com lombo de porco frito com ameijoas ou conquilhas (as condelipas de Lagos muito da predilecção do Conde de Lippe) e linguiças assadas no espeto, do porco morto algumas semanas antes desse dia e laranjas. As laranjas e as tangerinas são as frutas próprias da quadra!

A tradicional ceia era, portanto, depois da Missa, porquanto a vigília do Natal era de jejum rigoroso e abstinência de carnes.

Em algumas terras da mesma província, nessa noite faziam também fritos e os rapazes, em grupos, cantavam pelas portas ao Menino Deus.

Tal costume verificava-se um pouco nas terras marítimas e raianas, pois, nas restantes quando se canta é pelo Ano Bom e Reis. Há mesmo terras, como Olhão, onde o prato da ceia do Natal é constituído pelos leitões guisados, um peixe seco que se guarda para essa altura.

Em torno do madeiro do Natal — bocado de tronco de uma árvore que era colocado na lareira até ao dia de Reis, os presentes confraternizavam, evocando com saudade os ausentes que um dia partiram para o estrangeiro em demanda de meios de fortuna, os que andavam sobre as ondas do mar e, finalmente, aqueles entes queridos que, tendo baixado à sepultura, foram também fervorosos entusiastas da inolvidável e sempre nova festa do Natal.

Noite de recordações! Noite santa de sabor verdadeiramente cristão!

(CONTINUA)