



# PAGINA QUINZENA DE "O ALGARVE"

## Finanças, Comercio, Industria e Agricultura

25-10-931

Dirigida por FERNANDO PACHECO

N.36

### Cronica da Quinsena

#### A questão do figo

Na «Folha Agrícola do Seculo» vem, desde muito, o nosso presado colaborador dr. Ludovico de Menezes, publicando interessantissimos artigos, dignos do maior apreço, pela ponderação, conhecimento e solicitude, concorrendo assim para um mais util trabalho, quer do productor, quer do exportador. E, já agora, podemos dizer que pertencemos ao numero d'aquelles que vêm, desde o primeiro dia, acompanhando tudo quanto o sr. Ludovico de Menezes tem escrito sobre o assunto na referida «Folha». Só ha que felicitar sua ex.ª pela perseverança que vem demonstrando na sua dedicação pelo bem estar desta Provincia. O seu carinho por tudo quanto diga respeito ao Algarve está sobejamente demonstrado e por isso merece o nosso respeito e admiração.

O ultimo artigo publicado, o segundo desta nova serie, contém algumas inexactidões, certamente devidas a má interpretação do que tem vindo a lume nos semanarios algarvios ou a deficientes informações. Bem desejaríamos que elas correspondessem a uma realidade inofensiva mas, infelizmente, essa realisação ainda demorará, dado o apego desta gente ás velharias que deviam pertencer ao passado e á natural desconfiança por tudo quanto represente as chamadas inovações.

O alvoroço que vai este ano pelo Algarve, pode ser de facto mais barulhento, mas é por certo mais reduzido quanto a resultados praticos do que foi o ano passado. Senão vejamos: este ano, o figo imunizado representa menos de metade das quantidades que no ano passado o foram. Porque não dá resultados praticos? Não. Pelo desinteresse manifestado pelos maiores dos exportadores, que, tendo camaras suas de sulfuração, resolveram não fazer as despesas do tratamento, porque a lei não os obriga a isso a ainda por que essa exigencia só poderia ter por fim o mercado americano. No ano passado, duas firmas importantes, a União de Exportadores de Frutos e a Távira Mercantil, praticaram o expurgo e nem mesmo assim conseguiram melhor acolhimento no mercado americano. Que se verifica então? A não existencia dum tratado de comercio que proteja os productos portugueses naquella importante mercado, quando é certo que Portugal, nas suas importações, afira anualmente para os Estados Unidos imensos punhados de ouro de que não tem vantagem alguma. Não ha reciprocidade comercial e tanto assim que o proprio figo da California é vendido na America mais barato do que os proprios diretos que oneram os figos de origem portugueza!

A criação da «marca nacional», comquanto seja necessaria, não vem resolver a crise algarvia, se, a par d'isso, não se legislar convenientemente. É preciso a obrigatoriedade da imunização e indispensavel que o Governo proteja a produção nacional, negociando convenientes tratados de comercio, em que haja reciprocidade pautal, pelo menos. Sem isto, é malhar em ferro frio. Com a obrigatoriedade da desinfeção do figo, nenhuma quantidade poderá ser exportada, sem seguir acompanhada dum certificado. Tudo quanto se fizer fora disto é perder o tempo e o feitiço e talvez os produtores abandonem as figueiras, origem do sabroso e outorá reclamado figo algarvio, substituindo os figueiraes pelo ricino como já se aconselhou este ano. Perde-se a tradição e continuará a empobrecer a lavoura.

As embalagens carecem de

### A tularemia

Com este nome designa-se uma doença contagiosa, inoculavel, comum ao homem e a certos animais domesticos e selvagens. É devida a um microbio especifico, o Bacterium tularense, que recebeu este nome porque as primeiras pesquisas bacteriológicas, feitas no sentido de isolar o agente causal, foram realizadas no condado de Tulare, na California. Esta doença era conhecida há anos com o nome de Febre da môca do veado. A tularemia existe na America do Norte, Canadá, Noruega, Inglaterra, Japão, Columbia, Britania e Russia.

O homem, o carneiro, esquilo, coelho, lébre, rato, codorniz, etc., pagam-lhe tributo. Experimentalmente o morbus pôde ser transmitido a diversos outros animais. A doença aparece durante o periodo venatorio no qual todos os que manipulam caça realisam as condições epidemiológicas da transmissão da tularemia. Se a doença é veiculada por carraças aparece de Março a Junho. O homem pôde infectar-se por contacto com matérias virulentas, ou por picadas de diversos insectos, taes como: carraças, távões, stomoxes e percevejos.

Na espécie humana a tularemia de inicio manifesta-se por cealéa e dôres mais ou menos generalizadas, suores, febres e astenia.

Depois destes prodromos surge uma das quatro modalidades clinicas seguintes: tipo ocular glandular, tipo ulceroglandular, tipo glandular, tipo tífico.

No carneiro a doença arrasta-se lentamente por via de regra. De principio nota-se a marcha hesitante e preguiçosa, surge febre intensa, dispneia, tósse e diarreia abundante, por vezes hemorragica.

A cura da tularemia é a regra geral, mas a sua evolução é longa, dando uma convalescença de muitos meses, quanto á evolução no homem.

O tratamento deve ser orientado segundo os sintomas, estando assente que a chimioterapia arsenical dá bons resultados.

(Extracto do artigo de Jean Verge, na Rev. Gen. de Médecine Vétérinaire).

F. S.

estudo. A comissão, que acaba de ser nomeada, deve encarar este problema sob o melhor aspecto possivel e de maior vantagem para a exportação. Se o não fizer, desde já o afirmamos que nestas colunas lh'o diremos.

Ha ainda, no citado artigo, uma passagem com a qual não concordamos, por varias razões, o que sua ex.ª desculpará. São as «camaras de sulfuração», adquiridas pelo Posto Agrario de Távira. Não podem resolver o problema, pelos perigos das emanações do sulfureto de carbono, devido á sua fragilidade, pelo seu custo e ainda pelas suas reduzidas dimensões. São estas as «camaras do sr. Macedo». Se o sr. dr. Ludovico de Menezes as verificasse, notaria que não podem dar resultados praticos e que nem sequer obedecem aos principios preconizados pelo sr. Alfaro Cardoso.

Se o Algarve produzisse umas escassas centenas de arrobas de figo, embora fossem caras as caixinhas, e, em fim, nada se poderia objectar. Mas para imunizar centenas de toneladas, tal processo seria carissimo, demorado e de resultados mais problemáticos.

O unico, aquele que tem viabilidades de ser util e pratico é o sistema Possidonio das Neyes Sobrinho. Não ha outro por enquanto...

Que nos releve sua ex.ª e o leitor carola este arrasado e o impertinencia.

Fernando Pacheco

Dr. Armenio Franca e Silva  
Médico-Veterinario

LOULÉ

### O Fabrico do Azeite na Provincia do Algarve

Dê entre os productos arborícolas cultivados no Algarve, o azeite ocupa o quarto lugar em importancia economica, sendo sobrelevado pelo figo, amendoa e alfarroba.

Se bem que na provincia não existam extensos olivais, certo é que o numero de oliveiras cultivadas em consociação com figueiras, amendoeiras e alfarrobas,—e mais ou menos dispersas por todo o litoral algarvio,—é deveras importante, dando origem a uma apreciavel produção de azeite que bastante influencia na economia agricola local.

Verifica-se, contudo, que o azeite de produção algarvia está longe de se apresentar como um producto de boa qualidade, antes se considerando como o pior produzido em terras portuguesas.

A sua excessiva acidez, pronunciado gosto a terra e demais defeitos colocam-no, na sua maioria, fóra da lei e portanto impróprio para consumo.

Encontramo-nos, pois, na contingencia desagradavel de vermos banido da alimentação publica,—e por consequencia fortemente desvalorizado,—um producto que influencia na balança economica da provincia, se não arrearçamos caminho, enquanto é tempo, no sentido de promovermos o seu melhoramento.

As causas da péssima qualidade dos azeites algarvios devem principalmente subordinar-se a deficiências de cultura da oliveira e mau processo de fabricação do azeite.

Nas primeiras notarém os a falta de amanhos culturais dispensados á oliveira; a má applicação ou ausencia de pódas; a falta de tratamento contra o formidavel ataque de môca, (Dacus olea); defeituosos e improprios processos de colheita, realisaada as mais das vezes tardiamente e sem os necessarios cuidados de execução e limpeza.

O processo de entulhamento ou conservação da azeitona, quer na propriedade, quer no lagar, transformando o fructo numa pasta nauseabunda, fermentada e putrefacta, o uso e abuso do escaldão, a falta de asseio das oficinas e utensilios, são as causas principaes que concorrem para a má qualidade dos azeites.

Vejamos até que ponto se podem remediar estes males no sentido da obtenção de melhor producto.

A oliveira como de resto todas as plantas, agradece e retribue generosamente todos os amanhos e grangeios que se lhe dispensem.

A boa e perfeita mobilisação do terreno, de fórma a mantê-lo em estado de boa permeabilidade isento de hervas, conjunctamente com adequadas adubações de três em três ou quatro em quatro anos, são praticas correntes em qualquer região olivícola progressiva e que aqui se não devem pôr de parte como succede geralmente.

A póda, tão necessaria á oliveira, quando bem conduzida, é pratica a que se deve dedicar a melhor das atenções; tem por fim aumentar a produção em quantidade e qualidade por um melhor equilibrio vegetativo, melhor arejamento e distribuição de luz e ainda o de regularisar o porte exagerado e ás vezes disforme, tão característico nas oliveiras algarvias, e que é causa de difficuldade e maior dispêndio na colheita. Actualmente esta tão importante operação, ou não se realisa ou é feita sem sciência nem consciencia, constituindo quasi um crime as mutilações que por vezes se observam nas oliveiras, sacrificadas aos golpes inconscientes de pseudo podadores.

Com o fim de melhorar esta pratica, instruindo operarios conscientes neste serviço, a XX.ª Brigada Técnica, por determinação da Junta Central da Campanha da Produção Agricola, já o ano passado instalou em Monchique e Tavira, cursos praticos de podadores de oliveiras, que foram regularmente frequen-

tados. No actual ano, em locais e data que oportunamente serão annunciados, novos cursos se instalarão, neles se podendo matricular os individuos que desejem aperfeiçoar-se nesta tão util como indispensavel pratica.

Outro mal, que muito prejudica a qualidade da azeitona, é o enorme ataque da môca (Dacus olea), que todos os anos invade os olivais. Mercê desta invasão o fructo cãe antecipadamente, a polpa fica furada e em grande parte destruida, cheia de excremento do parasita. Azeitona nestas condições não pôde produzir bom azeite.

Excepção feita do Ex.º Sr. Frederico Ramirez, que de há três anos vem fazendo com bom resultado o tratamento pelo método Lotrione, mais ninguém combate este flagelo.

Em época propria serão devidamente divulgados os processos de tratamento contra esta praga e serão postos á disposição dos lavradores os pulverisadores necessarios para o executar.

Quanto aos processos de colheita usados no Algarve, temos de concluir que são primitivos e defeituosos, até mesmo quanto á época em que se realisa a colheita.

A azeitona apresenta duas fases de maturação: a industrial e a fisiologica. Para a fabricação do azeite é a primeira que nos interessa; e convenientemente será saber que aquella antecede esta de algum tempo, variavel segundo o clima, a variedade e até o ano. Não é facil determinar com exactidão a época em que se realisa a maturação industrial. Contudo, alguns signaes se podem tomar em consideração para avaliar a melhor occasião de colher.

A coloração da pele e da polpa, o amolecimento do fructo e maximo de turgidez, são características a que se deve atender. Evidentemente que nem todos os fructos atingem simultaneamente o estado optimo de colheita, sendo porém facil determinar o momento em que a maioria se apresenta em boas condições, devendo ter-se em atenção que para se conseguir azeites mais finos é preferivel colher um pouco mais cedo de que excessivamente maduro.

Dois são os processos de colheita usualmente empregados no Algarve: a queda natural do fructo e o varejamento. Ambos são condenados pelas boas praticas olivícolas. O primeiro, deve ser absolutamente pôsto de parte. Dá origem a uma mistura heterogenia de fructos verdes, meio maduros, excessivamente maduros e doentes, originando uma matéria prima inferior que só pôde produzir maus azeites. Além disso é dispendioso e demorado. O segundo processo, varejamento, é igualmente condenado não só pelos prejuizos causados á arvore e á futura produção, como pelos fermentos que a pancada da vara provoca no fructo, facilitando assim a sua rapida decomposição. Só pôde ser tolerado, com as devidas cautelas, para as arvores que pelo seu elevado porte não permitam economicamente o uso de outro processo de colheita.

Para não faltar na colheita mecanica, já usada com exito em alguns países, limitar-me-hei a preconsisar a apanha á mão, como a mais conveniente e de facil execução. Com o auxilio de escadas de castanho, estreitas e leves, o operario sóbe ás oliveiras e vai ripando, á mão ou com o auxilio de pequenos pentes de madeira ou rípos, a azeitona para o chão, que neste caso se deve encontrar convenientemente limpo e alisado, ou mais vantajosamente, sobre panos estendidos por debaixo da oliveira, evitando assim que o fructo contacte com a terra e facilitando a apanha para os cestos.

A azeitona deve ser laborada em fresco. Todo o olivicultor que possua lagar proprio pode facilmente conseguir este desideratum, regulando a colheita

diaria com a capacidade de fabrico do lagar.

O entulhamento tem de se considerar como um mal necessario nos casos em que não é possivel a transformação immediata da azeitona. Não, o entulhamento como geralmente é feito, quer em casa do lavrador quer no proprio lagar, e onde a azeitona é lançada em monte e muitas vezes calcada, conservando-se neste estado, duas, tres e mais semanas, apenas salpicada com um pouco de sal. A azeitona conservada nestas condições em breve entra em fermentação, transformando-se numa massa informe, cheia de bolores, putrefacta e de cheiro repugnante.

O entulhamento, quando a ele tenha de se recorrer, deve ser feito em tulhas de cimento armado ou de qualquer outro material, de forma a permitir a conservação em agua corrente, devendo ahi ser lançada a azeitona á medida que se vai colhendo. E ainda assim, deve reduzir-se ao minimo indispensavel o tempo de permanencia nas tulhas.

É certo que a crendice, para não lhe chamar outra coisa, fez convencer muita gente de que a azeitona entulhada durante algumas senanas, rende mais do que a fresca. Evidentemente que se compararmos o rendimento de um alqueire de azeitona entulhada ou composta com igual medida de azeitona fresca, aquella fundirá maior quantidade de azeite. Unicamente se esquece que a azeitona composta contém num alqueire, se fosse fresca, daria para encher duas ou mais daquellas medidas.

A azeitona entulhada a seco ou composta só convem ao lagareiro; porque, em virtude de ter perdido muita agua de vegetação, facilita a moenda e os enceiramentos ficam menos sujeitos a entortar.

Tratando das operações de transformação da azeitona, realisaadas no lagar, convem frisar que este deve corresponder a diversos requisitos que permitam uma perfeita laboração, maximo de rendimento e ainda ao atributo indispensavel de facil limpeza e maximo asseio em todas as suas dependencias. Estas devem ser convenientemente separadas, e constarão, pelo menos, de casa de recepção e conservação da azeitona, officina de moenda e extração, armazem para conservação e clarificação do azeite e casa de bagaço e do motor.

Infelizmente não se verificam estes requisitos na maior parte dos lagares existentes, sendo a azeitona trabalhada em officinas infectas e deficientes, numa promiscuidade de porcaria e aromas bem desagradaveis.

As diferentes operações, desde a moenda á decantação, na maioria dos casos são imperfeitas.

Usa-se e abusa-se do escaldão, quer na massa, quer nas tarefas, chegando estas a estar sobrepostas numa fornalha que constantemente se conserva acesa, para facilitar a separação e cozer o azeite.

A maior parte da população tem já o paladar tão habituado aos azeites acidos e espessos, que os proprietarios chegam a exigir que sejam bem cosidos, porque assim ficam mais sabrosos.

É sabido que a agua quente, e ainda mais, fervente, saponifica as gorduras do azeite, libertando-lhe os acidos e por consequencia aumentando-lhe a acidez. Este mal ainda se agrava mais pelo emprego de aguas excessivamente calcareas, que mais exageram a saponificação.

A extração deve ser feita a frio. Onde a deficiência de material ou a temperatura excessivamente baixa não permita ou dificulte uma regular extração e boa decantação, poder-se-hei empregar a agua quente, no escaldão das massas de segunda pressão, desde que a sua temperatura não vá além de 50

### Riquêzas Algarvias

#### Os figos e sua produção

Em subseqüentes artigos, publicados com certas intermitencias para não fatigar os que nos lêem, temos versado neste jornal este momentoso problema que, embora tenha sofrido modernizações por parte de alguns comerciantes de boa vontade, ainda está longe do que pode e deve vir a ser.

A produção, pelo menos, mantem-se retrograda ainda e não se vislumbra quando será que os productores exercerão o seu mister com alviantamento e alheios a rotinismos.

As benções só caem do céu quando, pelo seu esforço perseverante e grande dedicação, aqueles, que mantêm inatas estas qualidades, délas se tornam credores.

Sem esforço, iniciativa e dedicação e acrisolado amor á sua profissão, não podem os productores receber pelos seus productos a compensação a que devem ter direito. A rotina é o pior inimigo do homem e da familia e, no entanto, nós verificamos, com pasmo,—podemos dizê-lo desasombradamente—que é a este mau hábito que os homens estão mais aferrados.

Se isto não fôsse uma verdade incontestavel, hoje em dia haveria progresso e maior bem-estar entre as nossas classes rurais. É certo que todos esperam da acção dos Governos mas, logo que surge o primeiro técnico, é este olhado com desconfiança, para não dizermos animosidade.

Assim, os productores algarvios só rogam á eterna Providencia, que lhes proporcione anos de fartas novidades, carregando-lhes os arvorêdos. Limpêzas, desinfecções e pulverisações com insecticidas, applicadas nas épocas devidas aos afamados rvorêdos algarvios, isso é, por enquanto, o que bem se pôde classificar letra morta.

Se isto representa um mal importante, mormente por prejudicar imenso os figos com a infestação dos insectos, não é pior mal para a boa qualidade destes fructos os anos fartos, em que os figueiraes se desentranham em abundante frutificação. É certo que o productor se revê na abundancia, mas não é menos verdade que, não só os fructos são de má qualidade e portanto de menor valor intrinseco, como ainda o proprio abudamento redonda n'uma rebaixa de preço, o que é sempre para recear.

Se o productor é detentor dum

graus. Nas tarefas, lançar-se-ha não do aquecimento a banho-maria de forma que a temperatura não ultrapasse 25 graus.

No sentido de melhorar a fabricação dos azeites algarvios, está a instalar-se no Posto Agrario do Sotavento do Algarve, por iniciativa de Sua Ex.ª o ministro da Agricultura, um lagar modelo, cuja inauguração se deverá realizar nos principios do proximo mez de Novembro. Nele se instalará um curso de mestres lagareiros, com o fim de habilitar operarios conscientes neste ramo de tecnologia agricola.

Egualmente se receberá a azeitona para laboração, desde que esta dê entrada no lagar no estado de fresca.

Deixo apontados, duma maneira geral, os vicios e defeitos de que enferma o fabrico do azeite no Algarve e sumariamente indico as modificações que ha a introduzir-lhe e o que oficialmente se tem feito nesse sentido.

Estou certo que, com a boa colaboração de todas as entidades interessadas, Estado, técnicos e lavradores, algo se ha-de fazer no sentido de melhorar este importante producto algarvio.

Assim o exige a necessidade economica e o decôro proprio.

Távira, 23 de Outubro de 1931

Guilherme Joaquim da Mata  
Adjunto da XX.ª Brigada Técnica da Campanha da Produção Agricola

espírito esclarecido, ao estudar estes casos de simples aspecto economico, verifica que, se há abundancia, o seu interesse manda-lhe reduzir a fructificação, para evitar os dois males apontados. O'ra, isto é um são principio, em que assenta o modernismo que, afinal, se contrapõe á nefasta rotina.

As praticas modernas vão mais longe e para isso torna-se necessario que o productor trate carinhosamente dos seus arvorédos para que os fructos não sejam apresentados á venda, infestados pelos insectos que os atacam. Há que proceder honestamente e não se impingir o já classico gato por lebre.

Bem sabemos que o material para as pulverisações é caro e que o pequeno productor não o póde adquirir de sua conta. Neste caso envereda-se pelo caminho que a pratica indica e que não comumente se pratica n'outros paizes: a cooperacão. Sem ella não há progresso possivel. Cooperando, a nossa lavoura póde conquistar, para o figo, mercados que de há muito estão perdidos e manter a supremacia n'aqueles cujas portas não se encerraram ainda.

Assim, resolvía-se um problema importantissimo, que tanto afecta a colectividade e o bem estar das classes rurais. Infelizmente, o individualismo continua mantendo a supremacia, cego e surdo aos constantes clamores e exemplos que, a imprensa, sempre alerta, faz imprimir e circular, para que os interessados tomem conhecimento e não aleguem razões falhas de verdade que o homem tem por dever empregar na sua linguagem e em todos os actos da sua vida.

E, senhores agricultores, concordemos que, ser individualista, é ser inimigo de si proprio e da colectividade.

J. C.

**Casas** Vende-se uma morada na estrada de Loulé. Dirigir aos herdeiros do Conde do Cabo de Santa Maria.

**PELA PROVINCIA**

**TAVIRA**

Acompanhado de sua esposa, partiu para Lisboa, onde fixou residencia, o sr. dr. João Baptista Braz. Na estação compareceram muitas senhoras e cavalheiros, que foram assistiu ao embarque.

Já se acha entre nós o illustre facultativo, dr. Augusto Carlos Palma, tenente-médico de Infantaria 4, ha pouco transferido para este regimento.

Após algumas semanas de grata permanencia nesta cidade retirou para Lisboa no dia 18, acompanhado de sua ex.ma familia, o sr. Fernando Tarujo Formigal.

Esteve alguns dias de cama, achando-se quase restabelecido, o sr. Joaquim Barrote Trindade.

**Livraria A. S. Capela**

Agencia de jornaes e outras publicações R. D. Francisco Gomes 40—Telefone 13

Esta livraria recebeu da casa SASSETI um lindo piano vertical alemão Herrnam, para 7.500\$00.

Recomenda-se uma visita a esta casa, para poderem ser apreciadas as lindas musicas recebidas diariamente. to.metidP catalogo que é er oceios agratu

**Contra o salitre**

Evita-se applicando na arag massa o poderoso hidrofuo-cimentalina.

Vende em Faro **VIEIRA BRANCO & TELES, L. DA**

**Laranjas e Tangerinas**

Arrenda-se a produção do corrente ano das hortas «Quarto» e «Varanda» (Castro Marim).

Acceptar-se propostas até 5 de Outubro. Tratar com F. S. Padinha em Tavira.

**LIQUIDAÇÃO DE ESPINGARDAS**

- Liquidam-se as espingardas do stok da época, pelos seguintes preços:
- Merkel**—Espingarda Alemã, sem cães, injector automatico, modelo de luxo, canos em aço de 3 argolas, custava 4:000\$00... 2:500\$00
- Sauer**—Espingarda Alemã, sem cães, bellissima arma com canos egualmente em aço de 3 argolas, custava 3:000\$00..... 1:800\$00
- Imperator**—Espingarda Belga, muito fina, sem cães..... 1:240\$00
- Robust**—Espingarda Francêsa sem cães... 1:000\$00
- Sarrasqueta**—Espingarda sem cães.... 800\$00
- Ronjê**—Espingarda Belga, sem cães.... 800\$00
- Liejoises**—Espingardas Belgas com cães para todas as polvoras desde..... 500\$00
- Espingardas Belgas**— para polvora preta desde..... 400\$00

**José Viegas Mansinho TAVIRA**

**Marques, Vaz Velho & Caiado Ld.**

IMPORT. & EXPORT.

FARO

**Agencia de navegação para todos os portos do mundo**

**Fabrica de conservas de peixe**

Fonecedores de conservas para s

Vende-se uma das mais bonitas propriedades em S, Braz do Alportel Propriedade do falecido sr. Manuel Viegas Valagão no centro da vila, situada na rua que vae para Lisboa, composta de 17 divisões com garage, armazem proprio para adega, alpendre e jardim, ligada a uma grande horta com uma grande variedade de arvores de fructo, nora com engenho de ferro e tanque, fazendo frente para a rua que vae para Loulé e para a rua da igreja de São Sebastião, bardada com uma parede de 3 metros de altura podendo-se fazer varias casas de habitação sem prejudicar a horta. Chaves a disposição dos interessados que desejarem visitar ra propria casa. Tratar com Belchior Galego—FARO.

**BOTAS E MEIAS DE FOOT-BALL** completamente novas, sem usovendem-se muito em conta. Diz-se nesta tipografia.

**ESTRUME**

Bagaço da destillação vende-se 2\$50 a carrada podendo aproveitar-se parte para a alimentação de gado e resto para estrume.

Rua João de Deus n.º 9—FARO

**Professora**

Para educação de meninas sabendo bem francez, portugues, piano e trabalhos manuaes, vivendo e sendo tratada como familia dando referencias. Dirigir condições a Antonio Juizce Magalhães Barros--Praia da Rocha.

**VENDE-SE**

Um motor a gasolina «Bernard» de 1 cavallo e meio de força, estado de novo. Quem pretender dirija-se á Serrallharia de Francisco José dos Santos, rua Sebastião Telles, 4—FARO

**Enfermeiro-Diplomado**

Com pratica dos hospitaes de Africa e Norte America, actualmente nos hospitaes civis de Lisboa oferece-se para consultorio, hospital ou clinica particular. Carta a Julio Pereira Rua Nova do Loureiro 45-2.º-Dt.º LISBOA

**Acções**

— DA —

Companhia de Pesarias do Algarvo

Vendem-se. Tratar com J. Nogueira,

Rua Alves Torgo, 96-1. D.º

— LISBOA —

**Bananas**

Das ilhas para revenda no Pomar da Cidade.

R. Tenente Valadim, 38

— FARO —

**TABOLETA**

Em chapa de ferro zincado com moldura de madeira, em estado de nova, medindo 2,80 x 56—vende-se barata. Nesta redacção se diz.

**Motor 8-10 H. P. JUNKER'S**

Com 8 dias de trabalho, vende-se.

Manuel Soares—Loulé

**Caixas de Figos**

Vendem-se vazias de 10 quilos armadas ou para armar.

Dirigir a:

**MEALHA & ASCENSÃO L.da FARO**

**Toneis**

De diversos tamanhos vende Antonio Neves Pires—FARO.

**Casas a prestações?! novas e sem inquilos! VENDEM-SE**

2 moradas em Faro, pagando apenas 35% no acto da compra e o restante em prestações mensais.

Informa A. Santos, Rua Serpa Pinto 110—FARO.

**Vende-se**

Uma casa na rua Infante D. Henrique n.º 130. Quem pretender dirija-se a José Guerreiro Cristovão rua Capitão Leitão—OLHAO.

**Detectives**

INVESTIGAÇÕES, informações

Legalmente autorizada. Maxima seriedade.

Absoluto sigilo

As melhores referencias.

Correspondentes no Paiz,

Colónias e Estrangeiro

Antiga FOX

Caixa postal 181—

Telefone 22.737—LISBOA

Manda fazer os vossos trabalhos tipograficos na tip. de «O Algarve»

Enviai sempre os vossos telegramas para o Estrangeiro pela

**“Via Eastern”**

aquela que garante absoluta perfeição e rapidez

**Xarope Peitoral James**

Eficaz em todas as tosses, as mais rebeldes, bronquites cronicas e agudas, etc. — A venda em todas as Farmacias e Drograrias

DEPOSITO GERAL

**FARMACIA FRANCO, BELEM**

Rua de Belem, 18 a 22 — LISBOA

**ANIBAL MARTINS CAIADO**

**Casa Bancária**

76 — Rua Conselheiro Bivar — 78

F A R O

**Depositos á ordem e a praso creditos em conta corrente**

**Descontos, lettras á cobrança e transferencias**

FILIAL EM LOULÉ

Correspondentes nas principaes praças do país

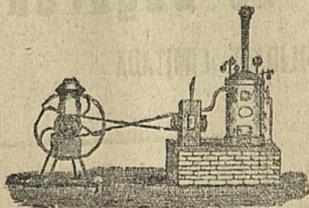
**Telegramas Caiados**

Telefone 160

**Serrallharia Mecanica e Civil**

DE J. Almeida & C.ª L. da

EXECUTA COMPERFEIÇÃO TODOS OS TRABALHOS CONCERNENTES Á SUA ARTE



**Fundição de ferro e bronze**

pelos preços de Lisboa

ESTRADA DE ALPORTEL

FARO

**FARINHAS**

E

**SEMEAS**

Das fabricas

**Moinhos Reunidos, L. da**

**SABÕES**

Da fabrica

**Dias Ferreira, L. da**

Optimas qualidades. Os melhores preços

DEPOSITARIOS:

**GRAÇA & MARTINS, L. da**

Rua Vasco da Gama, 18 — FARO

**AFRICAS PORTUGUESAS**

Manuel Guerreiro Matias representante das Companhias Nacional e Colonial de Navegação, encarrega-se de passagens em todas as classes e documentações para as nossas Colonias.

Rua Conselheiro Bivar, 59

FARO

OFICINA DE CANTEIRO E ESCULTURA  
— DE —  
**ANTONIO TOMAZ RAMOS**

Sucessor de José Maria Paulino Fernandes

Rua Miguel Bombarda, 7 a 15

FARO

Encarrega-se de todos os trabalhos pertencentes á sua arte

Construção de jazigos e de todos os trabalhos para construção de prédios

**FORNECIMENTO DE MARMORES PARA MOVEIS**

Execução rapida perfeita e economica

**Empreza Transportadora  
Algarvia, Limitada**

Rua Horta Machado, 62

FARO

TELEFONE 232

CARREIRAS DE AUTO-CARS REGULARES E DIARIAS ENTRE:

Vila Real de Santo Antonio,  
Faro, Albufeira e Portimão

**HORARIO  
PARTIDAS DE:**

FARO-PORTIMÃO FARO-ALBUFEIRA FARO-VILA REAL

7,30 horas	12 horas	
14 "	16 "	10 horas
16 "		

PORTIMÃO-VILA REAL 7,30

**REGRESSO:**

PORTIMÃO-FARO ALBUFEIRA-FARO V. REAL-FARO-PORTIMÃO

7,30 horas	8 horas	12,30 horas
11 "	17 "	
17 "		

Camionettes de reserva e para frefes extraordinarios

Todos os esclarecimentos serão dados imediatamente e atendidas todas as reclamações de serviço quando fundadas

**Hotel Central  
E  
Grande Hotel**

Telefone n.º 5

PROPRIETARIA:

**Gregoria Gonçalves**

**CALDOS DE MONCHIQUE**

ABERTOS DESDE 1 DE JUNHO

Rezervam-se quartos

Diarias de 18\$00 a 25\$00

**MOSAICOS**

Optimo acabamento

Grande resistencia ao desgaste

**Emprego dos melhores  
materiais**

Fabrica especial da

**Empreza Fabril  
do Algarve, L.ª**

FARO

**Farinha Pectoral Ferruginosa**

A mais barata de todas as Farinhas e a mais recomendada pelos Medicos  
A mais conhecida como mais eficaz para restaurar as forças, dar saude e especialmente para alimentação de  
Crianças, Adultos e Convalescentes  
A venda em todas as Farmacias, Drograrias e Mercenarias DEPOSITO GERAL EM BELEM NA

**Farmacia Franco, Filhos**

Quem dá valor aos seus olhos pede  
expressamente ao oculista vidros



Aos nossos estimaveis clientes desta cidade e do resto da provincia, participamos que acaba de nos ser confiada a representação da casa Zeiss, tendo já á venda um completo sortido de lentes daquela casa, universalmente conhecida, tanto para olhos, lunetas e lorinhons, como para o avio de receitas medicas,



**ANTIGA CASA  
RIBEIRO & SERRA**

Rua Ivens, 26—FARO

**Vinho Nutritivo de Carne**

O melhor e o mais recomendado pela Medelina, como tónico reconstituinte, evanta forças, dá robustez, e é empregado com exito por todos os convalescentes

A' venda em todas as Farmacias e Drograrias

DEPOSITO GERAL

**Farmacia Franco, Filhos**  
Rua de Belem, 18 a 22—LISBOA

**TIPOGRAFIA**

— DO —

**ALGARVE**

Esta casa, que não teme a concorrência das suas con generes, garante aos Ex.ªs clientes a maxima perfeição e rapidez em todos os trabalhos tipograficos, taes como: jornaes, livros, memoranduns, papel timbrado e envelopes, etc. etc.

**Impressões a côres**

Tambem se aceitam encomendas fornecendo o freguez o papel

Atendem-se quaesquer pedidos que, de toda a parte da provincia os ex.ªs clientes necessitem, os quaes serão satisfeltos com a maxima rapidez

Quem tiver amor ao dinheiro e tenha gosto, deve procurar quem melior e mais barato o sirva

**Quereis dinheiro**

Jogae no

**Lama**

Rua de Amparo, 51—LISBOA

Preços concorrentes

Pelo correio mais \$80 para registo.

Atende todos os pedidos da provincia.

Sempre sortes grandes

**Estudantes**

Recebem-se estudantes e comensaes. Alugam-se quartos a preços sem competências.

Dirigir á rua Baptista Lopes n.º 71 FARO

**Fazenda**

Vende-se, denominada Nave, no sitio dos Barros de S. João, freguesia de Santa Barbara, concelho de Faro, constando de casa de habitação, ramada, alfarobal, amendoal, figueiral, olival, vinha, azinheiras, terras de semear, etc., com cerca de 12 hectares. Quem pretender dirija-se a Francisco Guerreiro Barros, rua de S. Luiz—n.º 10, FARO.

**Quarto Mobilado**

Aluga-se na rua Antonio Cabreira n.º 10—FARO

**Cimento LIS**

— DA —

Empreza de Cimentos de Leiria

Cimento branco LAFARGE para imitação de pedra de cantaria

Agente e revendedor

**Empreza Fabril do Algarve, L.ª**

—:— FARO —:—

**Recebem-se**

Recebem-se alunos ou alunas do liceu. Bom tratamento. Avenida da Republica 72—FARO

**Recebem-se**

Alunos ou alunas em casa de pessoa séria. 1 Rua Capitão-Mór n.º 5—FARO

**A Prestações Semanaes**

Se adquirem as celebros



**COMPANHIA FABRIL SINGER**

Concessionario em Portugal

**ADCOCK & COMPANHIA**

Rua D. Francisco Gomes, 38

—:— FARO —:—

**Sociedade PORTUGUEZA de Seguros**

SOCIEDDE ANONIMA DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

Capital Realizado

Esc. 2.000.000\$00



FUNDADA EM 1900

Fundos de Reservas

Esc. 1.777.000\$00

Sede na sua propriedade—Rua da Madalena, 36

**SEGUROS**

INCENDIO  
Rato e Explosão

**MARITIMOS**

Avaria grossa e Particular

**QUEBRA DE VIDROS**

Vitrinas, Espelhos e Cristais

**AGRICOLAS**

LUCROS CESSANTES

**RENDAS DE CASAS**

Em caso de Incendio

**VIDA**

Todas as modalidades

**ACIDENTES**

**SEGURAE OS VOSSOS**

**PRÉDIOS**

**FABRICAS**

**ESTABELECIMENTOS**

**MOVEIS**

Asseguraa o futuro dos seus ou a sua velhice, fazendo um seguro de

**VIDA**

nesta Sociedade que lhe oferece todas as

**GARANTIAS**

Seguraa a vida dos vossos Operarios, contra os desastres no trabalho

Agente Geral no Algarve

**Anibal Matins Caiado**

CASA BANCARIA

**SÉDE EM FARO**

Telefone: 160

Telegramas CAIADOS: