

CONSERVAS

REVISTA MENSAL DA INDÚSTRIA PORTUGUESA DE CONSERVAS
(FUNDADA PELOS INDUSTRIAIS DE MATOZINHOS)

ANO I

MATOZINHOS-DEZEMBRO DE 1936

N.º 12

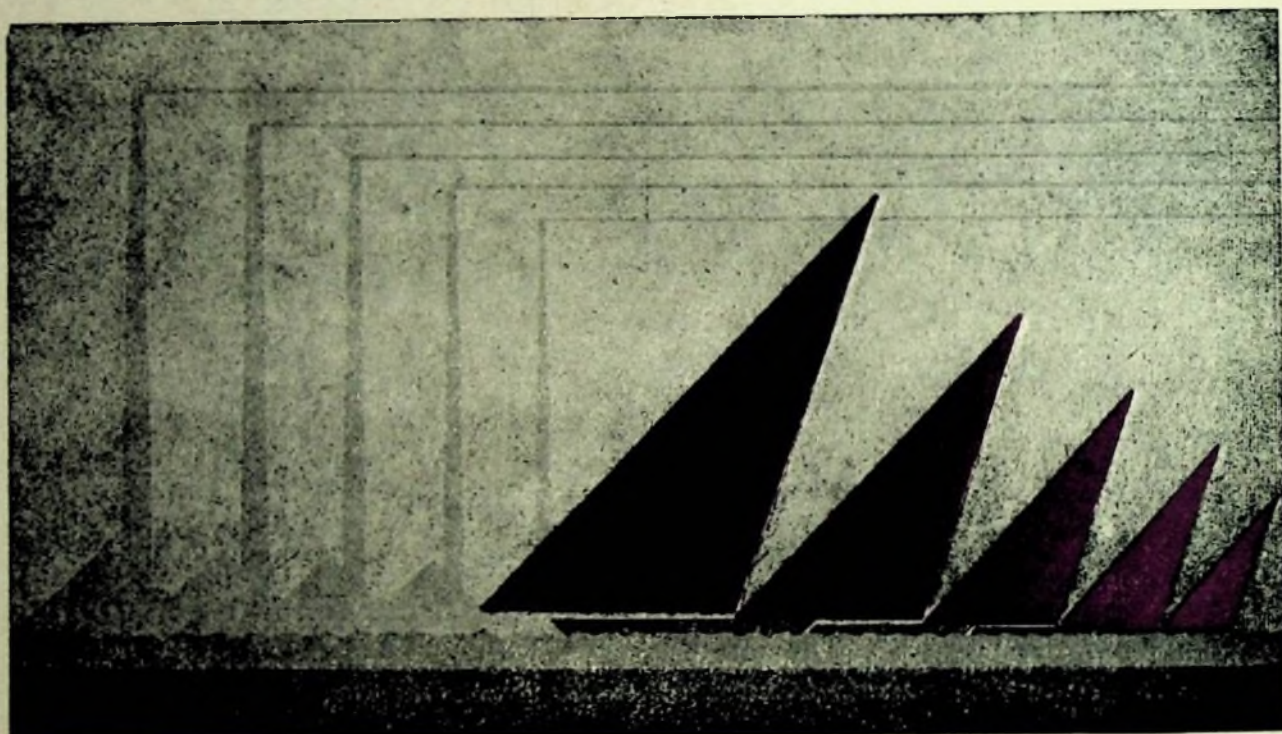


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}

SIÈGE A LISBONNE



CONSERVES DE SARDINES PORTUGAISES A L'HUILE



6

MARQUES PRINCIPALES — RENOMÉE MONDIALE

**N I C E
NICETTE**

**C I N E
FLORA**

**C O R A L
TRIADE**

5

GRANDES USINES AU PORTUGAL:

LISBONNE - SETUBAL - LAGOS - PENICHE - NAZARETH

REMINGTON

FUNDADORA DA INDUSTRIA DAS MAQUINAS DE ESCREVER EM 1873

FORNECEDORA DO ESTADO PORTUGUÊS

MÁQUINAS DE ESCREVER:

Comerciais de diferentes tamanhos de carrêtos

Portáteis, de diversos modelos

Silenciosas («Noiseless») grandes e portáteis

De Contabilidade, que escrevem, somam e subtraem, para todos os trabalhos de estatística, facturas, contas correntes, etc.

Máquinas de ataches («Spool-O-Wire») com bobine de arame, contendo 18.000 ataches cada bobine.

Estantes («Line-A-Time») de espaços reguláveis, que dão linha por linha o original a copiar.

Fitas, papel químico, papeis para originais e cópias, e todos os acessórios para máquinas de escrever

Oficina de reparações em máquinas de escrever,
de somar, de contabilidade, de calcular, etc.

Máquinas de somar «**Dalton**» e «**Rem-Rand**» manuais e eléctricas, grandes e portáteis, de diversos modelos e capacidades.

KARDEX a última palavra em todo o género de organizações sobre ficheiros horizontais, verticais, rotativos, rolantes, etc.

LIBRARY BUREAU arquivos de aço para correspondência, á prova de fogo, de número de gavêtas e formatos diversos.

PORTO — R. Mousinho da Silveira, 73-1.º — Telefone, 1276

LISBOA — R. Nova do Almada N.º 109-2.º — Esq. — Telefone, 21802

COIMBRA — R. Ferreira Borges, 117-1.º — Telefone, 550

VIRGILIO LORY

O MAIOR PRODUTOR
DE
ATUM EM PORTUGAL

13, Praça dos Restauradores
LISBOA

Marcas Registadas

CLITA
VESUVIO
CADICE
SELECTA

Fábricas em:

ANGRA DO HEROISMO
PONTA DELGADA

Endereço telegráfico: VYROL - LISBOA

Fábrica de Conservas

MARCAS:

GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELA
FELGAS
CRUZADA

Guedes & C.^a, L.^{da}

Sardinhas em Azeite

TELEFONE 121-M

TELEGRAMAS: RIVAL

Avenida Serpa Pinto, 297
Matozinhos
Portugal

Dias, Araujo & C.^a, L.^{da}

FABRICA DE CONSERVAS

Avenida Menéres, 101
MATOZINHOS
PORTUGAL

Endereço telegráfico: SARDINAL
Telefone: 75-M

Alves da Silva, Irmão, L.^{da}

Negociantes de sal graúdo e miúdo

Representantes depositários em Matozinhos: Da Fábrica de borracha, Luso-Belga, de anilhas de borracha para tampos de cheio. De diversos exportadores de conservas, de Lisboa. De acreditadas marcas de azeites e oleos para a Industria de conservas.

Compram: Retalhos de fôlha de Flandres e Oleos de peixe, aos melhores preços

Chaves: Para abrir latas Comissões e Consignações
332, Av. Serpa Pinto, 338—MATOZINHOS—Telef. 89

ALVES & RIBEIRO

Esmoriz - Portugal

Serração a vapor de madeiras e caixotaria
Especialidade em embalagens para a industria de Conservas

Tele fone, 201 - Espinho
gramas: ALBEIRO-Esmoriz

A. J. Gonçalves de Moraes, L.^{da}

TRANSITARIOS E AGENTES DE NAVEGAÇÃO

CASA FUNDADA EM 1884

Transportes marítimos e fluviais Expedições
Comissões-consignações
Despachos, etc.

Telegramas: AMORAS-Pôrto
Código RIBEIRO
SÉDE:
Rua da Nova Alfândega, 18
PORTO

TELEFONES: Estado 9
Expediente 328 e 1605
Filial: Leixões 12 M.

FILIAL:
Rua Carvalho Araujo, 1
LEIXÕES

POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA SARDINHA DO ALGARVE, L.^{DA}

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOIRA

TELEG.: SARDINHA

OLHÃO

TELEF. 25

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO

SARDINHAS DE CALDEIRADA

SARDINHAS A PORTUGUESA

Fábrica de Conservas **A BOA NOVA**

José Rodrigues Serrano

**237, Rua Conselheiro Costa
Braga, 299**

Telefone, 99-M Telegramas, RESSANO

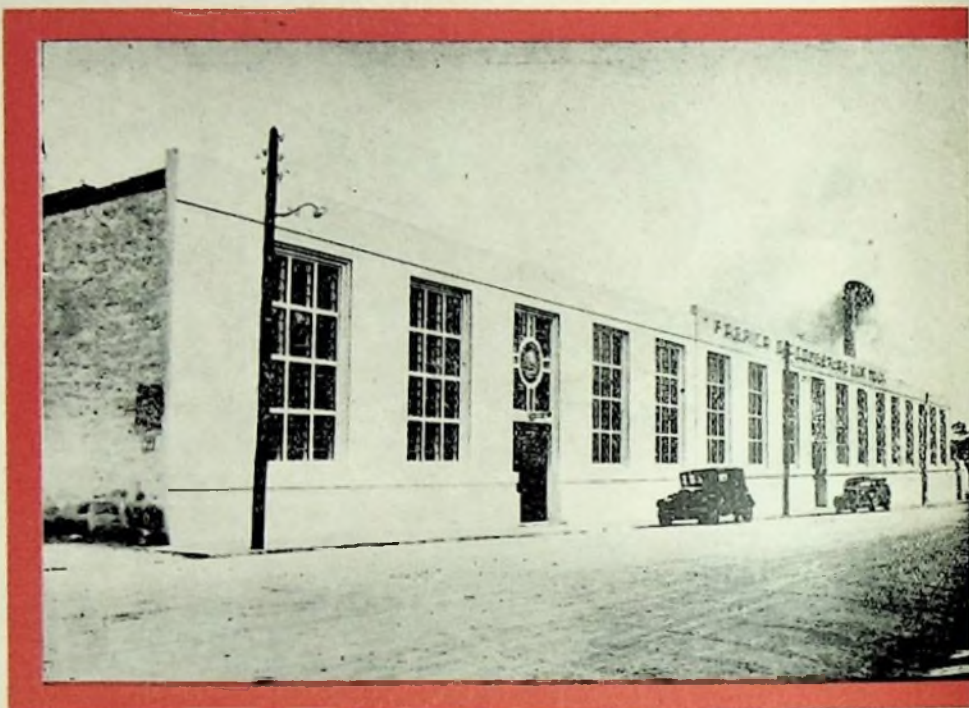
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1820

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIENICAS
E MODELARES

MARCAS :

Serrano
Boa Nova
Alster
Ideal
Alta Classe



CUPERTINO DE MIRANDA & COMPANHIA **BANQUEIROS**

Séde :

Rua Sá da Bandeira, 56

Telefone, 482 (P. B. X. 3 linhas)

P O R T O

Operações de descontos e cobrança de letras
de exportação.

Descontos e cobrança de letras sôbre o país
e província.

Cobrança de letras do estrangeiro sôbre
Portugal.

Contas correntes, em moeda nacional e
estrangeira.

SEGUROS:

■ Em todos os ramos a taxas muito
■ vantajosas.

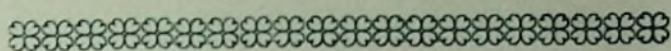
**Para modicidade em preços
e bom gosto nos trabalhos**

PROCUREM a

Tipografia Leixões

Rua Brito Capelo, 335 — MATOZINHOS
Telef. 94-M

A revista "CONSERVAS" é lá composta e impressa



FÁBRICAS DE SALMOURA E ANCHOVAS

Juan Pérez Lafuente

CASA CENTRAL:

Vila Nueva de Arosa

Pontevedra — Espanha

SUCURSAL EM

Matozinhos - Portugal

R. Brito e Cunha, 653

Telefone, 205-M

Endereço telegráfico:

JUPERLA \ Vila Nueva de Arosa - Espanha
Matozinhos - Portugal

MARCAS:

JULIA — SANCHO

CUNHA FERREIRA

Casa Fundada em 1880

End. Tel.: BREVETS

Telefone, 2 5034

MARCAS E PATENTES

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os Países

Largo do Corpo Santo, 27 — LISBOA

Especialidade em sardinhas prensadas e
anchovas em salmoura

**ÉTABLISSEMENTS
H. SUDRY**

RUE BEAUSÉJOUR PROLONGÉE

NANTES (França)



A mais importante organização industrial
da Europa em máquinas de toda a espécie
para fábricas de vasio e de conservas.

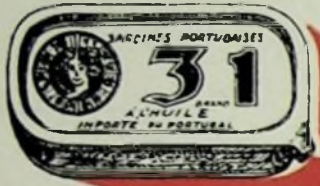
Ótimas referências em Portugal, Espanha, França,
Itália, Suíça, Alemanha, Holanda, etc., etc.

Representante em Portugal e Colónias:

VIRGÍLIO LORY

13, Praça dos Restauradores

LISBOA



**ENDEREÇO
TELEGRAFICO
ESPECIAL
TELEF. 107**
 CONSELHEIRO COSTA BRAGA
 RUAS: D. AFONSO CORDEIRO
 MATOZINHOS PORTUGAL

Representantes gerais de Maestroni, S.A. - Málaga



Entre aquele que só gosta de pratos complicados e indigestos



e aquele que prefere conservas...



...simples e nutritivas e com azeite MAESTRONI,



uma mulher moderna não hesita!

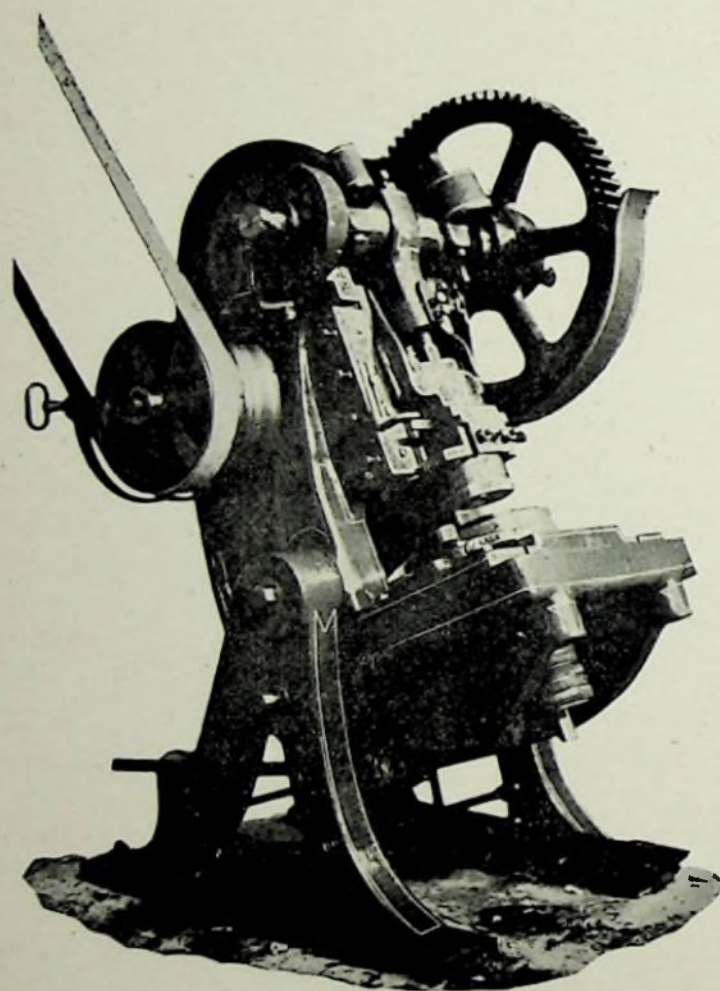
Empresa
Exportadora
Lusitania,
Lda.

PESCA
CONSERVAS
LATOARIA
MATERIAIS
AZEITES

Telegramas: Lusitania - Lisboa
Telefones: Lisboa 212.54 - Setúbal 212
Fábricas em Setúbal
Estrada da Graça
Escritórios: Rua da Prata, 8.º Lisboa



Arnaldo Rodrigues Pereira



Ruas { Roberto Ivens, 320
 { Dr. José Ventura, 189

MATOZINHOS
PORTUGAL

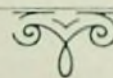


*Especialidade em
máquinas e ferramentas
para a
Indústria de Conserveiras*

Telefone, 97 - M

PRENSA MECÂNICA CARACTERISTICAS

Embuta latas até 40 m/m. Rotações por minuto: 60. Produção
por minuto: 60 latas. Força para accionar: 2 H.P.
PÊSO: 3.000 Kg.



CONSERVAS

PREÇOS DE ASSINATURA
Portugal e Espanha—um ano — 30\$00
Outros Países — 40\$00
Número Avulso 3\$00

PROPRIEDADE DOS INDUSTRIAIS DE MATOZINHOS

COMPOSTA E IMPRESSA NA PAP. TIP. LEIXÕES—R. BRITO CAPELO, 335—MATOZINHOS

ANO I DEZEMBRO 1936 N.º 12

Conselho de Direcção
José A. Mora
Ernâni Gomes
Joaquim Maia

Delegado no Sul:
Guilherme Faria
Rua Gama Braga, 13—SETÚBAL

DIRECTOR: SILVA GAY

EDITOR - A. C. da Silva

Redacção e Administração
AVENIDA MENÉRES, 511
MATOZINHOS
(PORTUGAL)

PREÇOS DOS ANÚNCIOS

■ ■

1 página . 150\$00
1/2 » . 80\$00
1/4 » . 50\$00
1/8 » . 35\$00

Por cada
publicação

U M A N O

Faz agora um ano que os conserveiros de Matozinhos conceberam a ideia de um órgão de defesa e propaganda

dos seus produtos. Acalentada pela vontade unânime de todos os industriais, essa ideia germinou e logo se viu «Conservas» desabrochar bizarramente no terreno fértil de onde brotara.

Como tinha a ampará-la o braço forte e voluntarioso de uma classe de laboriosos trabalhadores, a nossa revista iniciou os seus primeiros passos sem hesitação. Entrou na vida de peito ovante, altaneira e confiada, e o primeiro ano de existência viveu-o a alimentar o espírito dos preciosos frutos que essa mesma vida lhe proporcionou com generosa abundância.

Ano cheio de emoções fortes, é certo, propícias e jubilosas umas vezes, descrentes e sombrias outras, mas um ano intenso de trabalho em prol de uma obra meritória, em defesa de uma classe digna, ao serviço de uma indústria nacional.

Despedimo-nos de 1936 com a tranqüilidade do dever cumprido, na serena beatitude de quem serviu fielmente a sua causa, e aguardamos 1937 sob a ansiosa expectativa das generosas primícias que o nosso primeiro ano de labôr há-de ter produzido.

Os artigos assinados
são da responsabilidade
dos seus autores



Visada pela Comissão de Censura

*Los nossos estimados amigos, assinantes
e anunciantes, desejamos um Natal Feliz
e um Novo Ano muito prospero.*

Rosas e Espinhos

Está já formado o contrato colectivo do trabalho entre operários, patrões e representação do Estado.

Esta assinatura representa para os patrões um agravamento de 34% no custo da mão de obra dos

seus produtos; para os operários alguns benefícios de certa importância, e para o Estado a satisfação de pôr duas partes em acôrdo.

Mas, na indústria conserveira trabalham também outras pessoas—os empregados—a quem é indispensável proteger de uma maneira prática. Lembramos aos patrões o Seguro Colectivo, e ao Estado a nova satisfação que deve sentir em legislar sôbre este novo aspecto do problema.

Entre as graves preocupações do I. P. C. P. nos últimos tempos figura a fiscalização rigorosa do *continente* dos artigos para exportar, dando-lhe mais importância que ao *conteúdo*. É uma questão de interpretação e apreciação. Há maçãs que por fora são de uma belêsa extraordinária, e que por dentro estão impossíveis de comer, mas que nas montras dão «na vista». Naturalmente que nós aplicamos ao caso o anexim «o hábito não faz o monge», porquanto «sob uma capa bem feita se oculta um bebedor».

A nosso ver, a fiscalização eficiente e verdadeira deve recair sôbre o conteúdo, porque «aunque la mona se vista de seda, môna se queda».

É a propósito da fiscalização, não nos cansaremos de recomendar que só são práticas na fabricação.

A fiscalização de Matozinhos não dispõe de pessoal bastante para cumprir a sua missão. São só dois fiscais e meio para vinte e tantas fábricas. O Instituto deveria enviar mais algum fiscal para não prejudicar os embarques. Gasta-se muito tempo para examinar o *continente* de cada remessa: que as latas estejam limpas, escrupulosamente ilustradas, que não falte uma letra nas legendas, que tenha o número de inscrição em cada lata, que a côr vermelha não esteja desvanecida, que o amarelo apareça nítido, que não falte uma chave, que não esteja desilustrada, etc., etc., e isto, que tem muita importância leva horas.

O fiscal tem, além disso, de preocupar-se que as latas não sejam de segundo banho, e que, mesmo que sejam de primeiro, não tenham re-soldaduras; que não haja latas sêcas e tôda essa série de coisas que tanto interessam os clientes; convém frizar que a exportação aumentou consideravelmente desde que estes cuidados são rigorosos, e tanto aumentou, que os *stocks* são mínimos—como nos melhores tempos. Este *desideratum* só o consegue a fiscalização e, por essa razão, não nos pouparemos em louvá-la.

Diz-se que já funciona a fábrica de farinhas de peixe. Como industriais de conservas cumpre-nos assegurar aos nossos amigos que desconhecemos o facto, facto que figura no número dos extraordinários, porquanto não há ninguém mais interessado do que o industrial conserveiro em conhecer o que, sem dúvida, depende exclusivamente dêle. No próximo número de «Conservas» trataremos desenvolvidamente dêste assunto.

Temos ouvido dizer que o I. P. C. P., sempre atento a resolver os problemas da nossa indústria com aquela eficiência a que nos tem habituado, se propõe determinar que as fábricas de Matozinhos, durante a temporada do «defêso», dêem ao seu pessoal, como trabalho, a preparação de filetes de anchovas, e que as fábricas do Sul, que teem sardinhas de inverno mas não teem anchovas, sejam autorizadas a fabricar alguns centos de milhares de caixas daquela qualidade, que antes se havia proibido.

Deve ser certo, a primeira hipótese por causa do enorme *stock* de matéria prima acumulada, e a segunda por via do êxito extraordinário da receita solicitada aos cosinheiros, segundo vimos em diversos periódicos. A nós, que nos julgamos parte interessada, nada nos disseram. Fixámo-lo a título de boato. E o que fôr soar. Mas não sem darmos o nosso aplauso a tão belas ideias. O trabalho é e será sempre uma das melhores virtudes.

Sabemos que os nossos directores do Grémio de Matozinhos trabalham activamente na confecção do projecto para cumprimento do art.º 39—§ 1 do decreto-lei 26.775.

Trata-se da aplicação da «Providência» nos seus verdadeiros termos; e já estamos vislumbrando o famoso *areal* convertido em ameno jardim para benefício dos filhos dos operários. O nosso sincero apoio nunca lhes será regateado. Para diante, pois!

Thomas Atkinson Walker

Asseguram-nos que a-fim-de crear consciência corporativa e desenvolver o sentimento de solidariedade nacional, a que se refere o art.º 3, c/ do decreto que criou o Instituto, realizar-se-ão no próximo inverno algumas conferências culturais em que, além dos têmes próprios, se desenvolverão teses de interesse geral para os conserveiros, como: «Limitação da produção ou da exportação para estabelecer o equilíbrio nos preços», «Considerações técnicas que devem ter-se em conta na pesca de verão para que os pescados cheguem a terra com toda a escama», «Venda aos exportadores por meio de um Comité de industriais em cada zôna a-fim-de evitar os descontos abusivos que os primeiros veem exigindo à ciência e paciência de quem poderia evitá-lo», e, por último, «Ética Comercial ao alcance de todos».

Desde já auguramos um êxito extraordinário a todos os conferencistas.

O número de Janeiro de «Conservas» será *extraordinário* e comemorativo do seu primeiro ano de vida. Não devem estar contentes aquelas almas generosas que auguravam à revista 3 meses de vida. Vê-se que o egoísmo ainda não representa um vício generalizado. No mundo há sempre *carolas* que se preocupem com o bem dos outros; *carolas* para quem a justiça é um dever; *carolas* que, pelo simples facto de o ser, merecem que daqui lhes enviemos um abraço como a expressão mais delicada de aplauso à sua clara ideologia e aos seus desejos, que são os de cooperar no engrandecimento da indústria conserveira portuguêsã, que é, certamente, o engrandecimento da Pátria.

Andorinha



Como noticiamos no nosso número anterior, faleceu em Londres o Snr. Thomas Walker, decano dos *brokers* conserveiros da City e o maior importador de conservas portuguêsãs na Grã-Bretanha. A imprensa londrina fez sentidas referências à morte dessa exemplar personalidade de comerciante probo e activo, citando-o com um dos raríssimos modelos de correcção e honestidade.

O Jornal «The Grocer», de Londres, ao descrever o seu funeral, refere-se assim ao grande amigo dos conserveiros portugueses:

«Uma famosa figura no comércio de Londres, permaneceu sempre, activo e diligente, à frente da sua casa até à hora da sua morte. Todos os dias, durante 40 anos, o Snr. Walker entrava no seu escritório às 9 e 30 da manhã, e era dos últimos a abandonar o serviço».

«The Grocers' Gazette», dedicou-lhe as seguintes palavras:

«T. A. Walker era altamente estimado nas esferas comerciais de Londres. Extremamente cortês e meticoloso, era exemplaríssimo no rigoroso cumprimento dos seus deveres. Os seus métodos de negociar eram modelares, e foi considerado como a maior autoridade em matéria de sardinha de conserva».

O jornal «The Chronicle and Courier», depois de se referir extensamente à manifestação de pesar que a City tributou a T. Walker, diz:

«Com Mr. Walker desaparece o último representante de uma geração de comerciantes que consideravam o negócio como um puro e verdadeiro sacerdócio».

Se atendermos à proverbial parcimónia com que os ingleses distribuem os seus encómios, os extratos que aqui exaramos constituem a maior das homenagens que em Inglaterra se podem prestar a um cidadão ilustre.

Estampagem sôbre
Fôlha de Flandres

Chaves para latas
e Pregaria Diversa

Sociedade Litográfica Portuguesa, Limitada

SETUBAL (Portugal)

Telefone, 55

Teleg. LITOGRAFICA

A falada marca "Nacional" e os sais de chumbo

Uma das coisas em que muito se falava, quando se instituiu o C. P. C. S., era na criação de uma marca única, ou, melhor dizendo, nacional, na qual, parece, os industriais viam uma espécie de panaceia para todos os seus males.

O certo, porém, é que já lá vão quasi 5 anos sobre a publicação do decreto 21.622, que nos deu o C. P. C. S., e ainda não se viu nada de positivo sobre tal desejo ou pretensão.

Mas ainda não é tarde, porque as coisas para saírem perfeitas, carecem de muita ponderação, muito estudo e, sobretudo, requerem tempo e vagar. O cantar também quer hora, como diz o ditado, e pelo visto a «boa hora» para a marca nacional, ainda não soou.

No entretanto, enquanto não sôa, sonhêmos com ela. A propósito de sonhos, lá vai, se me dão licença, o que sonhei esta noite:

O I. P. C. P., digno sucessor do C. P. C. P., sempre no louvável intuito de corresponder aos seus fins e bem merecer dos seus filiados, resolveu convocar para uma reunião magna todos os industriais, a fim de lhes expôr o resultado de suas longas locubrações sobre um problema que nós tínhamos desejos de ver resolvido. Tratava-se, nem mais nem menos, de discutir, em conjunto, as bases em que assentava a criação da marca «nacional», para evitar possíveis desinteligências ou discussões depois da publicação oficial dessas bases, porque—é bom frizar, o I. P. C. P. neste assunto, como nos demais, gosta sempre, antes de tomar qualquer resolução de carácter importante como esta, de ouvir previamente os interessados e obrar de acôrdo.

Ora, no dia designado, lá compareceu, naquela cidade de mármore e granito chamada Lisboa, a fina flôr dos industriais conserveiros e este vosso criado também.

Organizada a mēsa daquela importante assembleia, abriu a sessão um dos ilustres representantes do Instituto, o qual, sem mais preâmbulos, entrou logo no assunto, lendo um bem elaborado relatório sobre a questão que ali nos chamava: A solução do problema dos sais de chumbo e a criação da ambicionada marca «nacional».

No dizer de sua Ex.^a e pelas conclusões do tal relatório, só havia um meio—um único, que era a instalação, no norte e sul do país, nos centros de Matozinhos e Setúbal, de duas fábricas (uma em cada centro) em cuja construção se abolisse tudo quanto pudesse transmitir êsses «terríveis» sais de chumbo, de harmonia com as instruções que o Ex.^{mo} Snr. Engenheiro Aboim Inglês preconiza num dos seus importantes trabalhos sobre a questão, aos quais o Tio Sam parece ter muito mais horrôr que à sua famigerada cadeira eléctrica.

Essas fábricas—dizia sua Ex.^a,—não serão edificios grandiosos, de architectura ultra-moderna, mas edificios

amplos, higiênicos, de linhas simples e agradáveis, de forma a tornar o seu custo o menos dispendioso possível, dotados, porém, de tōda a maquinaria moderna e mais aconselhável para o fim em vista.

O I. P. C. P. tomava esta decisão porque, a despeito dos maiores sacrificios que os industriais fizessem e por mais transformações que tentassem nas suas fábricas, nunca as preservariam completamente de tais inquinações. Bastava um méro esquecimento na substituição de um cano de água ou de uma insignificante torneira, para inutilizar tão grande dispêndio de energias e dinheiro.

Essas fábricas destinavam-se, única e exclusivamente, ao fabrico de sardinha numa marca «única» para os mercados da América do Norte, visto a nossa exportação para ali nos estar vedada por motivo dos tais sais de chumbo. Com tal medida, terminou sua Ex.^a, se conseguiria recuperar tão vasto e importante mercado, onde se colocaria tōda a produção dessas duas fábricas, por muito grande que fôsse, com a probabilidade talvez da instalação de mais unidades, quer pelo Instituto, quer pelos industriais que a isso se quizessem abalançar.

Sua Ex.^a ao terminar a exposição e leitura de tão importante trabalho, assistiu à mais extraordinária manifestação de aplauso que até ao presente se tem feito à acção do I. P. C. P. que por certo muito o desvaneceu. Eram tão frenéticos, ruidosos e comunicativos êsses aplausos, que acordei também a berrar de contentamento e com a impressão, até, de que ouvia foguêtes!

E de facto esta última impressão não era sonho, mas a autêntica realidade: subiam foguêtes ao ar anunciando-nos o 1.^o de Dezembro, a festiva comemoração da nossa independência...

Sardinheiro



Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

Séde:
Vila Real de Santo Antonio

Sucursais:
Olhão, Portimão e Setubal

Litografias e manufactura de lata vazia em todos os formatos para
Fábricas de Conservas

Lata vazia branca sempre em stock Chaves para abrir latas de conservas

Representantes no Norte:

TELEFONE, 4480



BORDALLO & C.A, L.DA

378, RUA DO ALMADA, 386

PORTO

ARMAZEM DE RETEM EM MATOZINHOS

Fábrica de Conservas PARAMOS, L.^{DA}

FABRICANTES DAS MARCAS:

Parámos
Bristol
Dulce
St. George





Rua Conselheiro Costa Braga
MATOZINHOS
P O R T U G A L

Telefone, 222-M

Telegramas: PARAMOS

ULTRAMARINA

COMPANHIA DE SEGUROS   FUNDADA EM 1901
SEGUROS: Capital e Reserva: 5 700.000.00

Contra incendio
Maritimos
Desastres no Trabalho
De automoveis contra todos os riscos.
De cristais contra quebra
Postais
De transportes terrestres

Séde em Lisboa:
Rua da Prata, 108

Edificio da Companhia

Telefone 2 3348

Delegação no Pôrto:
Rua Mousinho da Silveira, 80-1.º

Edificio da Companhia

Telefone. 694



CONSERVAS

FABRICA DE CONSERVAS A INDEPENDENCIA

Casebre

E. C. L.ª

FABRICANTES DAS MARCAS



Fundada em 1920

Vencedor - Sardincas
= Safra - Casebre
Independencia - Venivici

Arlindo de Souza Vinagreiro

Armazens de Salga e Pescarias

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59
MATOZINHOS—PORTUGAL

Telefone: 165-M
Ender. telegráfico: LINDO

Respeito pelos preços mínimos de conservas

Não nos propomos discutir as vantagens ou os inconvenientes da ordem, derivado duma disposição legal, para que os industriais de conservas de peixe não possam vender os seus produtos a preços inferiores aos estabelecidos pela entidade que superintende nessa indústria.

O que há o direito de dizer, porque infelizmente isso representa a expressão duma triste verdade, é que o não cumprimento, sofismado de qualquer maneira, duma tal disposição, é para aqueles que dela são fieis respeitadores, a mais desleal de todas as concorrências, pelo grande prejuizo que com isso tem de suportar.

E não foi, com certeza, para isso que uma tal medida foi promulgada. E como não foi, tornar-se-ia necessário, indispensável mesmo, que os rigores da acertada fiscalização aos produtos fabricados, se tornassem extensivos ao regime das vendas efectuadas, desvendando-lhe as suas variadas modalidades, para colhêr nas malhas da rede todos aquêles que, com maior ou menor habilidade, se valem de processos, censuráveis e ilegais, em prejuizo não pequeno dos que são cumpridores da lei.

Não nos compete declarar se é num ou noutro centro conserveiro que os factos se dão, com uma lamentável frequência; o que sabemos e todos sabem, culpados e inocentes, é que isto é uma grande verdade e que se impõe a necessidade de pôr cõbro, com grande coragem e grande energia, a êsses verdadeiros crimes.

Simplesmente se pretende o efectivo cumprimento da lei estabelecida.

Guilherme J. Felgueiras

Faleceu nesta vila o Snr. Manuel de Carvalho Marocho, pai do nosso prezado amigo Snr. Pedro Marocho, sócio da Fábrica de Conservas Prado, L.^{da}.

A tôda a família enlutada apresentamos as nossas condolências.

Conservas portuguesas na Hungria

A importação d'êste produto no segundo trimestre de

1936 (316 quintais métricos) foi já bastante inferior à importação do primeiro trimestre (529 quintais métricos).

É provável que o nível da importação ainda diminua no decorrer d'êste ano. Segundo informações obtidas, as licenças para a importação de conservas de Sardinha de Portugal passariam a ser quâsi sempre recusadas, visto convir mais à Hungria importar êste produto da Itália. Recentemente uma firma de Budapeste pediu a intervenção do consulado português no sentido de obter a necessária licença para o pagamento de uma importação de sardinhas no valor



Na faina da praia

de cõrca de 300 libras. As caixas de sardinha encontravam-se há bastantes semanas na Alfândega, e as autoridades negavam-se a dar a licença de importação, que já fôra solicitada há bastantes mêses. Alegou o consulado que não fazia sentido proibir um pagamento de 300 libras, visto a Hungria ter um saldo activo no seu comércio com Portugal. A muito custo conseguiu-se que as autoridades se compromettessem a autorizar o pagamento em prestações, num prazo mínimo de 6 mêses. O Ministério do Comércio alegava tratar-se de um pagamento muito elevado, e que as conservas de sardinha são para a Hungria um produto de luxo, que apenas deverá ser importado em quantidades limitadas, em virtude de êste país não poder desperdiçar as cambiais de que necessita para a importação de matérias primas.

Torna-se necessário que os exportadores portugueses

“Conservas” em Setúbal

(Do nosso correspondente)

No dia 1 de Dezembro realizou-se nesta cidade a assinatura do contrato colectivo de trabalho para a indústria de conservas. Ao acto presidiu o Sub-Secretário de Estado das Corporações e Previdência Social, sr. dr. Rebêlo de Andrade e, tanto pela imponência da recepção feita ao ilustre membro do Governo como pelo entusiasmo com que decorreu a sessão soléne para a assinatura do mesmo contrato, as manifestações dêsse dia constituíram uma verdadeira consagração da obra corporativa que vem sendo realizada sob a inspiração do Estado Novo.



Um aspecto da sessão soléne

Em todas as cerimónias os nomes do sr. Presidente do Conselho, do Ministro do Comércio e Indústria, sr. dr. Teotónio Pereira, o grande organizador do corporativismo em Portugal e do actual Sub-Secretário das Corporações sr. dr. Rebêlo de Andrade foram saudados com indiscreto entusiasmo.

não enviem os seus produtos para êste mercado sem terem a certeza prévia de que o Ministério do Comércio concedeu ao importador a licença de importação. Uma vez obtida esta licença, o Banco Nacional fornece as cambiais necessárias.

(Do «Boletim Comercial»)

A sessão soléne para a assinatura do contrato colectivo teve lugar no Teatro-Salão Recreio do Povo. A vasta sala de espectáculos estava repleta e alguns milhares de pessoas, que ali não obtiveram lugar, aglomeraram-se em frente ao teatro, na Avenida Luisa Todi, ouvindo com o maior interêsse os discursos, que eram transmitidos para o exterior por meio de um alto-falante.

Presidiu à sessão o sr. dr. Rebêlo de Andrade, secretariado pelos srs. capitão Francisco Supico, governador civil do distrito; coronel Mário de Menezes, comandante militar; dr. Vitorino Mealha, secretário geral do Governo Civil; dr. Salvador Lucena, delegado do Governo junto da organização conserveira; dr. Judice da Costa, delegado do I. N. T. P.; dr. Macedo e Castro, presidente da Câmara Municipal, e Mário Ledo, presidente do Grémio dos Industriais de Conservas de Setúbal. Discursaram os srs. governador civil; Jónatas Matoso, presidente da Comissão Concelhia da União Nacional; dr. Macedo e Castro, presidente da Câmara; Mário Ledo, Abel Mesquita, secretário do Sindicato Nacional dos Operários da Indústria de Conservas; drs. Judice da Costa e Salvador de Lucena e,

finalmente, o sr. dr. Rebêlo de Andrade.

Com a assinatura dêsse contrato todos — patrões e operários — mostraram ter a perfeita noção das vantagens de uma franca e leal cooperação, compreendendo os sentimentos de justiça, solidariedade e fraternidade social que constituem a essência dos princípios corporativos.

Foram enormes, em Setúbal como aliás em todos os centros conserveiros, as dificuldades encontradas na elaboração dos contractos colectivos de trabalho. Foram por consequência muitos e gran-

des os esforços dispendidos para o ajustamento das condições de trabalho, provenientes de uma vida tão contingente como é a da indústria de conservas.

Tanto mais é para louvar o alto sentido das realidades e a boa vontade que na realização do acôrdo puzeram todos que nele intervieram, e isso foi reconhecido por todos os oradores, entre os quais se destacou, pela especial autoridade das suas palavras e pelo perfeito conhecimento que tem do assunto, o sr. Sub-secretário de Estado das Corporações.

Não menos importantes foram, sob este aspecto, as declarações nesse acto solene feitas pelo representante do Sindicato Nacional dos Operários Conserveiros. As afirmações do presidente do Grémio dos Industriais acerca das dificuldades a vencer para realizar um acôrdo de trabalho que atinge cinquenta e sete fábricas, interessando um número de operários superior a 7.000, o especialmente depois da fatalidade que tem atingido este centro industrial com uma crise de pesca como outra não há memória, foram inteiramente confirmadas pelo delegado dos operários que em certa passagem do seu discurso disse o seguinte:

«As regalias concedidas agora no nosso Contrato Colectivo de Trabalho, sem serem regalias que vão de chofre suprir as necessidades dos operários conserveiros, representam, pelas circunstâncias do grave momento económico que passa, um esforço, boa vontade e até perspectiva de sacrificio para a maioria dos industriais de Setúbal, que não se poupando a sofrer os embates de possíveis crises de matéria prima para laboração da indústria, contraíram o pesado encargo de garantirem anualmente um pouco de pão aos seus principais colaboradores.

«Abertamente aqui o declaramos, que só uma vontade acrisolada de não se querer que os operários conserveiros deste centro deixassem de usufruir uma melhor situação económica em relação aos outros centros do país, levou os industriais a concederem uma melhoria de condições de existência aos mesmos, com a certeza de que não colherão benefícios materiais com os possíveis transtornos para o desenvolvimento da indústria conserveira deste centro.

«Só por isso e não por outra atitude, nós agradecemos os esforços dos industriais que embora dispendiosos, representam em síntese um significativo sintoma de que se encontram cheios de boas intenções para suprimirem a injustiça social de que sofre a classe trabalhadora conserveira».

Segundo o contrato colectivo de trabalho que entrou em vigor em 15 de Dezembro, o pessoal da indústria de conservas em Setúbal, passou a ser classificado em duas categorias: pessoal efectivo e pessoal auxiliar. Ao primeiro pertencem

os operários maiores de 18 anos, com excepção dos que se empregam na limpeza da lata, todas as mulheres e menores que trabalhem com máquinas e ferramentas, e um número de operárias equivalente á percentagem mínima de 16 por cento do pessoal feminino que normalmente trabalha em cada fábrica. A categoria de pessoal auxiliar pertencem os operários menores de 18 anos, excepto os que trabalhem com máquinas e ferramentas, os operários que venham a ser expressamente admitidos nessa condição e as operários além da percentagem acima referida.

Pelo contrato estabelece-se a disciplina dos quadros do pessoal, no sentido de defender o pessoal normal da indústria contra a concorrência dos que adventiciamente nela prestam serviço, e regulamenta-se a admissão de aprendizes, a qual não poderá ser feita desde que se encontrem operários ou operárias inscritos no Grémio e Sindicato, na situação de desempregados.

Regulamenta-se o trabalho a executar por cada categoria dos operários, discriminando-se aquele que, pela sua característica especial de violência, não poderá ser desempenhado por mulheres.

Os industriais garantem a todo o pessoal efectivo um mínimo de 48 horas de trabalho ou o salário correspondente em cada período de duas semanas. Estabelece-se também uma tabela de salários mínimos a vencer por cada uma das classes ou categorias de pessoal, conforme as funções especiais que este exerce.

Todos os operários e operárias do quadro efectivo tem direito a férias, pagas pelo patrão, correspondentes a uma semana de 48 horas de trabalho, as quais serão gosadas no período de defêso.

Outras regalias são outorgadas aos operários e operárias o, durante o período de vigência do contrato colectivo, o Grémio dos Industriais e o Sindicato dos Operários, de acôrdo com o Instituto Nacional de Trabalho e Previdência, estudarão a organização da Caixa Sindical de Previdência, elaborando o seu regulamento privativo e fixando as importâncias com que para ela contribuirão os industriais e operários, de harmonia com as necessidades destes e as possibilidades daqueles.

Podemos ainda informar que, enquanto não estiver organizada esta Caixa Sindical, o Grémio dos Industriais, por força de verba especial, embora reduzida, prestará em caso de doença e invalidês o até em alguns casos de velhice, a necessária assistência aos operários. Esses serviços que estão a ser urgentemente organizados pelo Grémio, começarão a funcionar muito breve.

Aproveitando o ensejo da assinatura do Contrato Colectivo de trabalho, o Snr. Sub-Secretário de Estado das Corporações procedeu á colocação solene das pedras iniciais para a construção de um preventório anti-tuberculoso, de uma escola maternal para recolha dos filhos dos operários da indústria de conservas e do Bairro Operário Conserveiro, do qual já foi iniciada a construção de um primeiro grupo de oito casas, ou sejam oito moradias.

A assinatura do Contrato Colectivo de Trabalho e demais cerimónias assistiram o Snr. Eduardo Morais, Presi-

“Conservas” em França

Le client avisé et le marchand retrograde

Rien ne saurait détourner l'acheteur d'un produit qui s'impose à son attention par ses qualités naturelles et l'excellence de sa préparation. Insister serait faire fausse route et lui déplaire.

L'acheteur est seul juge en la matière et sait faire prévaloir son opinion. Par une publicité intense, par des offres alléchantes, l'appât d'une prime ou tout autre moyen de propagande il est parfois possible de le tenter, voire même, le distraire un moment de sa préférence.

Si étourdi par tout un tapage, cherchant à se convaincre lui-même, il se laisse parfois aller c'est pour mieux revenir et vite au choix de son goût. Instruit par l'expérience après avoir fait le tour de tous les produits similaires aussitôt il reviendra à celui qu'il connaît et sait être de la qualité qui lui convient.

Ainsi s'explique que malgré qu'en France se fabriquent des conserves de sardines à l'huile de très bonne qualité cela n'empêche pas l'acheteur, seul souverain en la circonstance, de consommer de plus en plus des conserves de sardines portugaises.

Cette progression constante de vente ne vient pas seulement d'une différence de prix qui n'existe pour ainsi dire plus pour l'article courant. Seulement les grandes marques classées sont d'un prix assez élevé.

Si à un certain moment l'article importé du Portugal revenait meilleur marché que l'article français il n'en est plus de même depuis quelques

temps. Les usines du Portugal ont modernisé leur outillage, perfectionné leur fabrication, elles ont eu à subir, comme partout ailleurs, des augmentations de salaires de la main d'oeuvre, la dépréciation de la monnaie, les changes défavorables et autres contingences les mettant sur le même pied d'égalité que les concurrents étrangers. De ce fait les prix portugais se sont alignés à ceux des marchés du monde entier. Et cependant l'acheteur à continué tout de même à consommer l'article importé du Portugal parce qu'il reconnaissait la bonne qualité parce qu'il lui convenait à tous points de vue.

C'est donc un article qui se vend et que plus est, se vend couramment. Pour cette raison il est surprenant de constater que certaines grandes maisons d'alimentation s'obstinent encore, contre leur propre intérêt, à s'abstenir d'offrir à leur clientèle les sardines ou conserve importées du Portugal. En outre d'un article dont la vente courante augmente la recette, ce qui n'est pas à dédaigner par ces temps de crise, elles privent leurs clients d'un produit qu'ils affectionnent. Et quand l'acheteur commande il est bien inutile de lui refuser l'article de sa préférence. Il saura toujours se le procurer et en même temps porter sa pratique ailleurs.

Souhaitons donc, que ces irréductibles, faisant litière de leurs méthodes retrogrades, agissent en commerçants avisés et que désireux de maintenir et satisfaire leur clientèle s'approvisionnent d'or en avant en **sardines portugaises**.

V. de Amorim Pessoa

dente da assembleia geral do Grémio dos Industriais de Conservas de Setubal e as Direcções do Grémio dos Industriais de Olhão, constituída pelos Snrs. Luís Saias, João Honrado e António Capa, é dos Industriais de Lisboa, representada pelos Snrs. Agostinho Fernandes e Bernardino José Borges,

Guilherme Faria.

De luto

Por falecimento de seu pai, está de luto o Sr. Emílio Otero, agente de navegação e presidente da Comissão Executiva da Junta Autónoma do Porto de Setubal, nosso presado assinante, a quem apresentamos as nossas condolências.

Será bem tratado, rodeado de todas as deferências no

Hotel Bayard

17, Rue du Conservatoire, 17

PARIS

O preferido dos Portuguezes

— onde se fala o português —

Diária completa desde 45 francos

RECOMENDAM-SE

A. & H. Ghisletti

Empresa de Pesca e Conservas "Sagrada Família"

José da Silva Torres

Rua Guerra Junqueiro n.º 356

—MATOZINHOS—

Tele } fone 50 M-P. B. X.
gramas "Família"

partado 20

MARCAS:

Sagrália, Torres, Mariazinha, Salvé, Josires,
Ondina, Balio, Minho



António Rodrigues de Sousa

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

Telefones n.ºs 35, 159 e 24-M Endereço Telegráfico: «ANTOS»—Leixões
Escritório: — RUA CARVALHO ARAUJO — (Antiga RUA DA PRAIA)

DELEGACÃO DE LEIXÕES

LEÇA DA PALMEIRA—LEIXÕES

Delegado no Pôrto da

Companhia Geral de Angola

ESCRITÓRIO NO PORTO:
R. SÁ DA BANDEIRA, 88-1.º—Telefone, 5976

Despachos de vapores, navios e mercadorias. Armazens no Cais do Molhe Norte para recolha de mercadorias. Barcagens entre Leixões e Douro. Fretamento de embarcações.

**Ernoul de la Provoté
Père et Fils**

CONSERVAS



FÁBRICAS

Povoa do Varzim

PORTUGAL

ELGROVE-Pontevedra

ESPAÑA

Séde — **CHATEAUBRIANT**
(Loire Inférieure)
FRANÇA



Leopoldo Alonso

Caes das Pedras, 18

TELEFONE N.º 5013



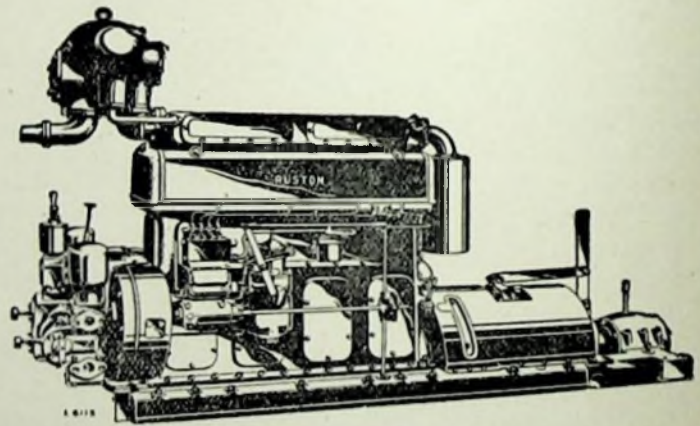
Agente exclusivo da

**The SOUTH WALES
TINPLATE Co. Ltd.,**
de Londres. Fabricantes
exportadores de Fôlha
de Flandres.

COMPRA retalhos de Fôlha de Flandres

Motores Marítimos RUSTON

A OLEOS PESADOS — ARRANQUE A FRIO



Instalações completas para traineiras, barcos
de pesca, rebocadores, lanchas, etc.

FUNCIÓNAMENTO GARANTIDO — ORÇAMENTOS GRATIS

Harker, Sumner & C.^a

223, R. José Falcão-PORTO — 18, L. Corpo Santo-LISBOA

Os reclamamos na revista
“Conservas,,
 não conveem só aos indus-
 triais e exportadores

Interessam ainda a

Importadores
 Bancos
 Companhias de Navegação
 Despachantes
 Companhias de Seguros
 etc.

Anunciar é progredir



Este desenho, da autoria do artista portuense Snr. António dos Anjos Rosa, e propriedade desta revista por virtude do concurso que levamos a efeito em Julho, cede-se a qualquer industrial de Matozinhos que o deseje utilizar para uma das suas marcas, mediante condições a indicar pela Administração de «Conservas».

Sardinhas de conserva na Dinamarca

É notório que a venda de sardinhas de conserva portuguesas na Dinamarca é quasi insignificante, mercê do contingentamento a que foi submetida a sua importação neste característico e interessante país. A par disso acontece que uma boa parte do montante dos valores a importar do nosso país foi absorvida pelos vinhos, tendo sido dada a preferência a estes no conjunto do contingente.

A este respeito ouvimos a um dinamarquês conhecedor do movimento de importação de conservas na sua pátria, por isso que do seu comércio faz parte esta especialidade, a afirmação de que os exportadores portugueses de sardinhas deveriam procurar ou melhorar a sua situação, fazendo com que o contingente atribuído às conservas fôsse aumentado, não só porque todas aquelas que são importadas são total e rapidamente vendidas, mas também porque o poder de compra do mercado é muitíssimo superior à quantidade que presentemente se importa na Dinamarca.

Dizia-nos essa pessoa que se podia comportar em cêrca do triplo o consumo absolutamente provável das nossas sardinhas de conserva no citado país. Ora parece-nos que tal perspectiva não deve deixar de merecer muita atenção, tanto mais quanto é verdade que, se devemos, sempre que podemos, fazer por aumentar o interesse e vendas nos centros consumidores dos nossos produtos de exportação, ainda mesmo que em regime de importação livre o seu poder de compra esteja absorvido, neste caso trata-se de conseguir que um país que aprecia as nossas sardinhas nos compre aquelas que normalmente lhe fazem falta.

Neste momento não temos elementos absolutamente suficientes para nos alongarmos em considerações sobre esta matéria, porque não temos à mão números estatísticos que nos habilitem a fazermos comparações que aqui cabiam. Todavia, e atendendo a que já em Junho de 1935 se aguardava a «conclusão de um novo tratado de comércio entre Portugal e a Dinamarca», como consta do preâmbulo da «Declaração comercial suplementar luso-dinamarquês», de 18 do citado mês, é de esperar que o organismo dirigente da nossa Indústria acompanhe carinhosamente a sua elaboração e procure pôr no maior destaque possível as conservas portuguesas.

Dezembro de 1935

Joaquim Maia

A revista **CONSERVAS** é um fiel mensageiro dos
Fabricantes de Conservas
 Vai a tôda a parte do mundo

Utilização dos detritos de Peixe: as colas de peixe

Por Léo Hurequin



Embora sejam conhecidas desde longa data—pelo menos desde a antiga Roma, porque já Plínio aludira a elas—as colas de peixe ou *ichthyocolles* nunca tiveram na indústria a mesma aceitação das colas de origem animal, e o seu emprêgo ficou sempre muito limitado.

Isto deve-se sem dúvida ao facto de, estas *ichthyocolles* há muito tempo terem sido quasi exclusivamente preparadas na Rússia hexiga natatória dos esturjões, especialmente dos que vivem nos afluentes do Mar do Norte e do Mar Cáspio.

O preço muito elevado desta *ichthyocolle*, de excelente qualidade, contendo 86,95% de gelatina e quasi inteiramente solúvel na água tépida, limitou o seu uso na indústria; não se tornou senão usada em medicina e farmácia, e depois, sobretudo no tratamento dos vinhos e da cerveja.

Uma *ichthyocolle* de qualidade inferior, mas também de um preço aceitável, foi então preparada pela ebulição da água das cabeças, das peles e detritos dos peixes. Mas esta cola, mais espessa, opaca, de cor amarela, incompletamente solúvel, apresentando frequentemente um gosto e um cheiro desagradáveis a peixe, foi menos apreciada, não obstante o seu preço inferior. A sua inferioridade sobre as outras colas animais, o seu cheiro desagradável, persistem sempre, embora os estudos científicos tenham agora provado que as colas de peixe devidamente preparadas não tem quasi nenhum cheiro, e que, experimentalmente, elas se distinguem entre os melhores adesivos conhecidos.

As cabeças, peles e detritos de peixe que poderiam servir útilmente de matéria prima para a fabricação de excelentes colas de peixe, abundam geralmente em todas as regiões onde a pesca marítima tomou um carácter industrial. Mas, contudo, pelas razões já expostas, esta fabricação permanece muito limitada em todos os países; somente algumas fábricas se ocupam dela, guardando como segredo o processo que usam. A incerteza ou ignorância destes processos de fabricação explica também o facto dos estabelecimentos que tratam de peixes sob todas as formas terem sempre hesitado em preparar os *ichthyocolles* ou gomas, não obstante a abundância de detritos de que dispõem sem saber o que lhes hão-de fazer.

Para permitir que esta indústria acessoria se desenvolva no Canadá, têm-se ocupado ali de porfiados estudos sobre os diversos processos de fabricação de colas de peixe. Os resultados desses estudos, recentemente expostos por W. W. Johnston, mostram como se podem preparar fácil e vantajosamente colas com cabeças, peles e detritos de peixes por um tratamento simples a que nos referiremos adiante.

As matérias primas

a) Os detritos salgados.

No Canadá, a maior parte das colas de peixe é fabricada com os detritos provenientes das fábricas de peixe salgado, particularmente o bacalhau. Na preparação dos filetes de bacalhau sem espinhas, o peixe salgado, ao sair do banho de salmoura, é despojado da pele, desembaraçado das espinhas e preparado em filetes. São os detritos do fabrico, principalmente as peles, que servem para a fabricação das colas.

b) Os detritos frêscos.

Nas fábricas de conserva, especialmente as de preparação de filetes de peixe—seja para venda no estado frêscos, seja para fumar—os detritos (cabeças, peles, entranhas) são abundantes e constituem 45 a 60% do peso total do peixe.

Estes detritos da indústria do peixe frêscos são muitas vezes abandonados, e outras vezes empregados na fabricação de farinhas.

Sabe-se que, para isso, os detritos são cosidos a vapor e a maior parte da água de constituição é expulsa, seja sob a forma de vapor de água, seja mecânicamente para não conservar senão as matérias sólidas que são em seguida dessecadas. Ora, o líquido extraído mecânicamente por pressão contém cerca de 9% de proteína cuja maior parte é gelatina, isto é, cola diluída. Este líquido é sempre evacuado em pura perda. Se métodos convenientes pudessem ser desenvolvidos neste domínio, este líquido constituiria uma origem adicional de proveito para aquêles que empregam este método de fabricação de farinhas de peixe.

Mas, independentemente da fabricação de farinhas de peixe, os detritos frêscos poderiam igualmente servir para a preparação de colas. Constituiriam mesmo uma matéria prima preferível às peles e detritos salgados, porque não necessitariam de lavagem prévia indispensável para desembaraçar os detritos do sal de que são impregnados.

A necessidade pode entretanto mandar conservar os detritos frêscos até ao

momento do seu tratamento. Neste caso, a adição de sal em quantidade suficiente, ou de um antiséptico convenientemente doseado, assegurará uma conservação perfeita dos detritos até ao momento preciso, com esta precaução sempre, que uma lavagem preliminar dos detritos se tornará indispensável para eliminar o sal ou o antiséptico antes do tratamento do produto.

A preparação da cola de peixe

A fabricação das colas de detritos de peixe é relativamente simples.

Os detritos são em primeiro lugar lavados em água limpa para eliminar quer o sal, quer o sangue que os envolve. São em seguida cosidos para converter os colagénios, substância mãe da cola, em cola líquida. O líquido extraído é então evaporado até a consistência charoposa, e adicionando-se-lhe enfim um antiséptico sob a forma de ácido bórico, fenol, cresol ou óleo de Gaultheria (Wintergreen). Nos ensaios descritos no estudo de W. W. Johnston, as gomas diversas foram preparadas com peles de bacalhau salgado, peles de bacalhau fresco e cabeças de bacalhau. Partindo das peles e das cabeças salgadas, a matéria prima é lavada durante 24 horas e em água corrente e agitada; esta lavagem reduz-se a duas horas no tratamento de detritos frescos. Depois, os detritos, antes de serem cosidos, são tratados numa cuva com um peso igual de água na qual se adiciona $\frac{2}{4}$ de ácido acético por tonelada de detritos.

O ácido acético auxilia a liquefação dos colagénios e sua transformação em gelatina ou cola, ao mesmo tempo, permite a produção de um licor mais claro. Após este tratamento pela água acidulada, os detritos são cosidos num recipiente aquecido a vapor, à temperatura de 74°. Depois do cosimento, a massa é filtrada por étamine, sendo o residuo sólido tratado mais uma vez da mesma maneira.

O filtrado líquido proveniente da segunda extracção e juntado ao primeiro e o líquido assim obtido evaporado numa cuva pouco profunda até à consistência charoposa (45% de matéria sólida). 1% de ácido bórico e algumas gotas de óleo de Wintergreen são então adicionados à cola para assegurar a sua

conservação. As gomas fabricadas desta forma são de cor clara e totalmente inodoras, e quando as peles são devidamente lavadas, as colas assim preparadas absorvem muito pouca humidade do ar e são tão boas como as outras colas de peixe encontradas no mercado,

Em certos casos, bisulfito de soda, na proporção de 350 gramas por tonelada de detritos, pode ser adicionado com o ácido acético no tratamento prévio à cocção. A cor do produto final é então mais clara; mas a cola não tem outra vantagem e, para uso ordinário, esta melhoria de cor não justifica a adição do agente de branqueamento.

Rendimento

O rendimento em *ichthyocole* é expresso na tabela abaixo comparativamente ao rendimento em farinha que seria obtido pelo tratamento de um mesmo peso de detritos: 100 kilos. Como as farinhas de peixe são geralmente avaliadas segundo a sua percentagem de proteínas, este valor é aqui igualmente indicado (para 100 kilos de detritos).

Matérias primas	Quantidade de goma colica	Quantidade de farinha obtida	Proteína na farinha
Peles de bacalhau salgado	34 K. ^{os}	14 K. ^{os}	80 %
Peles de bacalhau fresco .	16 »	8 »	79 »
Cabeças de bacalhau . .	7 »	16 »	55 »

A indústria reconheceu por fim a qualidade das colas de peixe convenientemente preparadas com as peles e os detritos de peixes. Podemos portanto esperar que os estudos empreendidos pelo Serviço de Pesca no Canadá, divulgando os processos simples de fabricação destas *ichthyocolles*, virão estimular as iniciativas e permitirão a uma nova indústria de recuperação o desenvolver-se útilmente.

Créditos portugueses bloqueados na Itália

Um nosso amigo chamou a nossa atenção para um artigo recentemente publicado no jornal «A Indústria» tratando deste momentoso assunto. Nesse artigo preconizava-se, como de inteira justiça, que os créditos portugueses fossem liquidados ao câmbio do dia em que foram depositados no Banco de Itália, e o nosso prezado leitor, justamente alarmado, pede-nos para aqui expormos os gravíssimos prejuizos que para os crédores portugueses adviriam se tal medida fôsse posta em prática. Tal não é, porém, necessário porquanto o nosso prezado confrade, num editorial posterior — 13 do mês passado — pôs o magno assunto nos devidos termos, versando o problema com o critério e a propriedade que lhe são peculiares.

A revista "CONSERVAS" espalha em todo o mundo a excelência das conservas portuguesas. Anunciai em "CONSERVAS"

Sardinhas em conserva exportadas de Portugal, de Janeiro a Setembro de 1936

Sardines en conserve exportées du Portugal, de Janvier - Septembre 1936

		Quilogr.			Quilogr.			Quilogr.
Império C. Port.	Guiné	16.052	TRANSPORTE		12.745.548	TRANSPORTE		27.649.679
	S. Tomé e Príncipe	4.153	Daomé	2.380	Lituânia	17.949		
	Angola	20.307	Dinamarca	185.220	Malásia Inglesa	32.652		
	Moçambique	140.733	Egipto	65.175	Marrocos Francês	22.216		
	Índia	4.962	Equador	2.140	Maurícias	53.871		
	Macau	1.073	E. U. América	2.123.717	Nigéria	71.758		
	África Equat. Francesa	44.243	E. U. Brasil	576.873	Noruega	2.639		
	Albânia	2.309	Filipinas	73.125	Palestina	171.172		
	Alemanha	9.413.442	França	7.007.938	Pérsia	2.380		
	Argélia	71.270	Gâmbia	2.455	Peru	33.330		
	Argentina	9.525	Gibraltar	2.571	Polónia — Dantzig	210.999		
	Austrália	70.335	Grécia	2.299	Roménia	65.106		
	Austria	136.966	Güiana Inglesa	4.977	Senegal	28.105		
	Bélgica-Luxemb.	1.878.342	Güiana Holandesa	6.686	Serra Leão	5.176		
	Bermudas	3.207	Guiaé Francesa	23.535	Síria	27.247		
	Camarão (Mand. franc.)	29.977	Holanda	230.407	Sudoeste Africano	10.836		
	Canadá	27.299	India Inglesa	17.218	Suécia	309.217		
	Checo-Eslováquia	180.259	Índias Holandesas	4.665	Suiça	194.151		
	Chile	7.924	Indo-China Francesa	4.745	Togo (Mand. franc.)	2.843		
	China	6.599	Inglaterra	4.058.914	Trindade e Tubago	1.996		
Chipre	13.429	Irak	1.767	Tunísia	44.931			
Congo Belga	184.052	Irlanda	4.130	União Sul Africana	39.926			
Costa do Marfim	75.823	Islandia	6.847	Venezuela	3.228			
Costa do Ouro	397.082	Itália	493.253	Outros países	25.657			
Costa Franc. da Somália	5.215	Kenia e Uganda	2.993	Navios estrangeiros	7.150			
TRANSPORTA	12.745.548	TRANSPORTA	27.649.679	TOTAL	29.033.107			

[Do Boletim Mensal do I. N. de Estatística.]

Conservas de Massa de Tomate na África Ocidental Francêsa (Dakar)

As exportações portuguesas mais importantes desta categoria são as conservas de massa de tomate, que têm ocupado, há dois anos a esta parte, um lugar de destaque neste mercado, tanto em preço como em qualidade, em competição com os produtos similares espanhóis e italianos.

Portugal conquistou em 1935 o primeiro lugar como fornecedor de massa de tomate às colónias do Senegal e do Sudão, figurando porém em segundo lugar na rúbrica geral «Legumes em conserva»; o primeiro lugar coube à Itália, que forneceu 4.478 quintais métricos, seguindo-se Portugal, a Espanha, com 1.188 quintais métricos, a Bélgica, a França, etc.

As colónias do Senegal e do Sudão são, como dissemos, as únicas consumidoras destas nossas conservas, mas é de crêr que, num futuro mais ou

menos próximo, bem contra as expectativas dos nossos exportadores, estas colónias deixarão de fazer tão larga importação desta mercadoria.

[Do Boletim Comercial.]

Banco Aliança

FUNDADO EM 1863

AVENIDA DOS ALIADOS, 37

PORTO

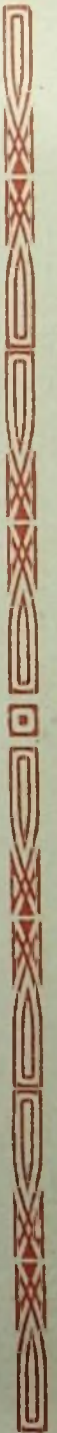
End. telegrafico: «BANCALLI» Telefone: P. B. X. 2657 e 2658

Operações bancárias, Cambiais, Papeis de crédito, Cupões, Cofres Fortes

Correspondente do Banco Aliança do Rio de Janeiro

Rua da Alfandega, 82 Caixa postal 924 - RIO DE JANEIRO

Cobrança de juros, dividendos, alugueres e administração de bens



**É DE SE LHE
TIRAR O CHAPÉU**



**VENTRESCA
RAMIREZ**



POE GROSSO:
RAMIREZ & C. L^{da}
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 5620

GARRAS CABMO & IRI^{no}
R. BONJARDIM, 524, 1.^o
PORTO - TELEF. 000



Conservas Prado, L.da

Fabricação de Sardinhas em AZEITE e TOMATE

Marcas Registradas:

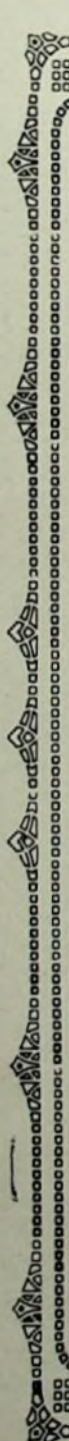
**Prado
Faina
Barbosa
Farnel
Merenda
Box**



Telef., 327 - M
Telg. PRADO
Apartado, 27

R. Guerra Junqueiro, 359

**Matozinhos
PORTUGAL**





FORNECEDORES DO
GOVERNO PORTUGUEZ

LITOGRAFIA NACIONAL

♦ IGNACIO A. DE SOUZA E FILHO ♦

TELEFONES 12
E
756

TELEG. LITONAL
PORTO

PORTO

OFICINAS DE FOTOLITOGRAFIA
— INSTALAÇÃO UNICA NO PAIZ —
LITOGRAFIA - TIPOGRAFIA - TIMBROGRAVURA
IMPRESSÃO E CONSTRUCCÃO SOBRE
FOLHA DE FLANDRES

5 GRANDES PREMIOS
6 ALTAS RECOMPENSAS
EM VARIAS EXPOSIÇÕES
NACIONAES E ESTRAN-
GEIRAS

DELEGAÇÃO EM LISBOA: R. DOS CORREIROS, 29-2.º
TELEF. 25624 — TELEG. LITOCIONAL

AGENCIAS EM:
FUNCHAL, COVILHÃ, LOURENÇO MARQUES, LOANDA

Por êsse mundo fóra



O jornal londrino «The Sunday Chronicle» publicava em 13 de Setembro passado uma notícia que reputamos interessantíssima sob todos os aspectos. Referia-se a um trabalho de investigação efectuado simultaneamente no *Institute of Micro-biology* e no *College of Pestology* sobre as virtudes terapêuticas do arenque fumado. Mr. A. Moore Hogarth, que dirigiu êsse estudo, declarou que o «arenque fumado é o mais eficaz tratamento da tuberculose». — Quando bem fumado — disse Mr. Hogarth ao jornalista — os resíduos de alcatrão do fumo penetram na fibra do arenque. E assim, quando se come um arenque fumado, o vapor do alcatrão eleva-se do estômago e actua como poderoso germicida na desinfecção dos pulmões. E assim o bacilo da tuberculose é eventualmente exterminado.

A Noruega possui o mais perfeito e completo laboratório de investigação e análise de que há notícia no mundo conserveiro. Além disso a indústria norueguesa rodeia-se de certos cuidados que contribuem para a sua perfeição. Por exemplo, a venda de sardinhas em lata lisa está proibida, e todas as latas tem gravado o nome do fabricante, sua direcção e a qualidade do azeite empregado. Fiscais do Governo visitam frequentemente as fábricas para certificarem das condições sanitárias em que devem laborar.

A Noruega consegue vender em todo o mundo, com o nome de sardinha, um peixe pequenino que, dentro do país, se consome com os nomes de *brisling* e *slid*. O que no estrangeiro se denomina «Sardinha Norueguesa», é o *brisling* de trazer por casa.

Modernamente adopta-se em certos casos a designação de *brisling-sardines* ou *sild-sardines*, consoante se trata de peixes em azeite e molho de tomate, ou fumados.

A Dinamarca tem uma indústria muito florescente de fumados. Em Copenhague, por exemplo, fuma-se a cavala «a quente», fumam-se as enguias e também se fuma o salmão. E' tudo muito bom e apreciado, jámais desde que a ciência declara que os peixes fumados tem virtudes medicinais miraculosas. No que respeita a salmão, a Dinamarca teve de fazer um pequeno artificio industrial. Agarrou num peixe exquisito, que os classificadores haviam designado de *Gadus virens*, e crismou-o de *salmão do mar*. Cortado em pedaços e fumado, é depois vendido e consumido largamente, havendo porém quem lhe encontre um paladar pouco agradável.

A indústria japonesa de pesca progride de forma verdadeiramente assombrosa. Algumas cifras são mais eloquentes do que adjectivos. No Japão há 1.499.175 pessoas empregadas no trabalho da pesca. Os navios pesqueiros são em número de 363.473 dos quais 314.434 são de vela. Por êstes números se avalia aproximadamente a importância da indústria conserveira no país das *huris*.

Numa conferência pronunciada no Hospital de S. Luís, Paris, o Doutor Delarue, chefe de Clínica da Faculdade de Medicina da capital francesa, falando a respeito do tratamento da tuberculose nas crianças, declarou: a *espinha central da sardinha conservada em azeite e convenientemente moida, constitui uma substância rica em cálcio e perfeitamente assimilável*.

Esta afirmação autorizada vem destruir a opinião de que as espinhas de sardinhas preparadas em azeite não podiam ser consideradas como um alimento.

Há poucas semanas, apresentou-se diante do official do registo civil de uma das mais lindas praias piscatórias de Portugal um casal para matrimoniar-se, e o funcionário verificou com espanto que o noivo não podia suster-se de pé de tão *etilizado* que estava. Dirigindo-se às pessoas que acompanhavam o *comovido* mancebo, o official increpou:

— Então os senhores trazem-me para aqui um homem neste estado?

Os circunstantes entreolharam-se hesitantes, e ninguém parecia dispòsto a responder, quando a noiva aproximando-se, chorosa, respondeu:

— O Senhor que quere? Este malandro só assim é que se resolveu a vir...

A exportação de conservas da Noruega para Inglaterra duplicou em Setembro último a média dos outros meses. Para os mercados norte-americanos aumentou também 70%. Em números redondos, essa exportação foi assim distribuída:

Para Bélgica	35 toneladas
» Dinamarca	14 »
» França	42 »
» Grécia	8 »
» Irlanda	74 »
» Holanda	22 »
» Inglaterra	1140 »
» Suécia	10 »
» Tchecoslováquia	28 »
» Alemanha	51 »
» Áustria	22 »
» União Sul Africana	98 »
» Canadá	72 »
» Estados Unidos da América	1981 »
» Palestina	9 »
» Austrália	327 »
» Nova Zelândia	38 »
» Outros países	153 »

Em Setembro a Noruega importou 107.948 kilos de azeite de oliveira e 880 toneladas de fôlha de Flandres.

A sardinha é, econômicamente falando, também o peixe mais importante na Nova-Bruswick (Canadá). O valôr da pesca nesta província eleva-se a 1.400.000 dólars anualmente.

A maior parte da sardinha é pescada nas águas situadas ao largo dos condados de Charlotte e Saint-Jean, sendo a produção de Charlotte muito superior à outra. Também se pesca sardinha em Nova-Escóssia e Québec, mas em quantidade insignificante em comparação com a de Nova-Brunswick.

A Indústria Nacional

Entrou no segundo ano de existência o nosso brilhante confrade, «A Indústria Nacional», por cujo acontecimento lhe endereçamos os nossos afectuosos cumprimentos.

Associação Comercial e Industrial de Matozinhos

Começaram a funcionar no corrente mês, na séde da Associação Comercial e Industrial de Matozinhos, duas classes de instrução para os sócios desta colectividade: de Língua Inglêsa e Contabilidade, por professores especializados. Anuncia-se para breve a inauguração de outro curso, o da Língua Francêsa.

E' digna de registo a iniciativa da zelosa direcção da Associação Comercial, proporcionando desta forma aos seus sócios conhecimentos tão úteis, especialmente aos que labutam no comércio.



Este desenho, da autoria do artista portuense Snr. António dos Anjos Rosa, e propriedade desta revista em virtude do concurso que efectuamos em Julho, cede-se a qualquer industrial de Matozinhos que o deseje utilizar para uma das suas marcas, mediante condições a indicar pela Administração de «Conservas».

MANGEZ DES

Sardines Portugaises

EN CONSERVE

**C'est un aliment pur dont la fabrication est
soigneusement contrôlée.**

Sugestões

Seguros

Semelhante ao agricultor, que lança à terra as suas sementes na expectativa de uma colheita de bons frutos, assim tenho notado que esta revista aceita a colaboração de todos os que labutam na nossa indústria, expondo ideias e sugestões, que são lançadas, em letras de forma, para o mundo da publicidade, na esperança, também, de que algo de bom se acolherá.

Está neste caso o assunto que, hoje, vimos tratar. E se não é dos chamados primaciais, nem porisso perde o seu valor, nem deixa de ser menos interessante.

Já aqui se disse nestas colunas, que os seguros de vida são caríssimos no nosso país. Pois, os de que hoje se trata, pouco mais módicos são na verdade.

Os seguros marítimos das mercadorias que exportamos com destino aos diferentes mercados estrangeiros, representam no fim do ano uma verba muito importante.

Foi em meados do século XVIII que no nosso país teve início a organização das primeiras sociedades de seguros, os quais, até então, e segundo o que parece averiguado, eram tomados individualmente pelos comerciantes que, no entanto, não se dedicavam exclusivamente a esse negócio, faltando, a maioria das vezes, aos compromissos que assumiam, dando isso origem à organi-

zação das referidas sociedades e conseqüente fiscalização do Estado.

Desde aquela época até aos nossos dias, tal ramo de actividade tem-se desenvolvido extraordinariamente, havendo modalidades para quasi todas as exigências da vida. E a par de tão grande expansão e desenvolvimento, foram aparecendo também, como não podia deixar de ser, os diversos impostos e contribuições, sendo esta, de facto, sob o ponto de vista fiscal, uma das indústrias mais sobrecarregadas. A-pesar disto, muitas são as companhias estrangeiras que se teem vindo instalar no nosso país, explorando os mesmos ramos que as nacionais e outros que elas rejeitam, especialmente os marítimos.

Exportando-se, anualmente, 2 milhões de caixas de conserva, representando cerca de 170 mil contos, está-se a ver a importância que pagamos pelos nossos seguros, efectuados na sua maioria nessas companhias estrangeiras, e quanto seria benéfico, para a nação, que elles se realizassem em companhias nacionais.

Dada a importância de tal negócio, como demonstrado fica pelo valor das nossas exportações, pela economia a realizar e pela importância que deixaria sair do país, fica plenamente justificada a criação de uma parceria ou grémio de seguros entre os industriais e exportadores de conservas.

Já temos, por exemplo, outras indústrias de menor importância que a nossa, que já organizaram o seu grémio segurador, como seja a indústria do bacalhau. ¿Porque não seguiremos pelo mesmo caminho? Não lobrigamos obstáculos de maior para a efectivação desta ideia. Antes pelo contrário, teremos a facilitar-nos o caminho e os nossos desejos o I. P. C. P., que poderia muito bem ser o seu melhor animador e organizador, pois dispõe de todos os elementos indispensáveis à sua boa realização e que, com certeza, não deixará de apoiar com carinho qualquer iniciativa que se tome no sentido do exposto.

Ficaria até mesmo bem localizado adentro do I. P. C. P., funcionando com uma das suas variadas secções. E, neste caso, a despesa seria diminuta, insignificante, pois limitar-se-ia à admissão de duas ou três pessoas tecnicamente habilitadas.

Pelo valor das nossas exportações, poderemos computar a receita bruta dos prémios desses seguros entre 800 a mil contos. Dêste rendimento há a deduzir a despesa com os prémios de resseguros, que no primeiro ano indubitavelmente seriam grandes, mas diminuiriam nos anos seguintes, à medida que se fôsem afinando os serviços e a estatística revelasse as percentagens das indemnizações pagas pelos sinistros ocorridos, que, aliás, são de pouca monta.

A receita-líquida, proveniente da exploração deste negócio, viria a ser depois distribuída pelos industriais, na proporção do valor dos seguros efectuados, como incentivo e até certo ponto para estímulo a futuras e novas organizações de carácter colectivo.

A traços ligeiros fica esboçada uma ideia que outros mais competentes, poderão desenvolver e expôr com maior soma de conhecimentos e que possam arrastar a grande maioria dos illustres colegas à inércia e indeferentismo em que se continua a viver.

P. E.

Fábrica de serração, caixotaria, carpintaria
e Serralharia Mecânica

— Fabricação de Latas para todos os produtos —

ALMEIDA & FREITAS, L.^{DA}

Vale de Cambra ● Portugal

«La Conserverie Française»—gazeta oficial de todos os organismos conserveiros de França—fazia no seu último número as seguintes considerações a propósito dos contratos colectivos de trabalho.

Os contratos colectivos de trabalho

Os acontecimentos que ora se desenrolam pelo mundo inteiro dão um novo interesse ao problema dos Contratos Colectivos de Trabalho. Julgamos portanto oportuno o indicar aos nossos leitores as características destes Contratos, de harmonia com a legislação em vigor, isto é a Lei de 25 de Março de 1919.

Por contratos colectivos de trabalho entende-se os acórdos livremente celebrados entre as organizações patronais e obreiras para regular as condições do trabalho.

Condições de validade. No que respeita às condições de fundo, a lei mostra-se ampla, porque todas as condições de trabalho podem ser objecto de um contrato colectivo: remuneração,

licença, limitação dos aprendizes, férias pagas, direito à greve, arbitragem em caso de dificuldades, etc. Nenhuma limitação existe neste capítulo aos direitos dos contratantes. Quanto à qualidade necessária para a concluir, a fórmula empregada pelo legislador é igualmente muito geral. Do lado operário, podem intervir não somente um sindicato, mas ainda qualquer agrupamento de assalariados mesmo que não seja dotado da personalidade civil. Do lado patronal, a convenção pode ser concluída por um sindicato ou por um ou vários patrões actuando em seu nome pessoal.

As condições de forma são reduzidas ao mínimo. E' unicamente necessário redigir um escrito, o qual, segundo a jurisprudência especial, pode revestir uma forma absolutamente qualquer. Por outro lado, o contrato deve ser entregue a um corpo de peritos ou à Justiça de Paz.

Campo de Aplicação. O campo de aplicação no espaço do Contrato é geralmente fixado por este. A' falta de precisão, ela é válida nos recursos do conselho de peritos ou justiça de paz que recebeu o apêlo.

Quanto à duração, as partes podem prevêr que o compromisso seja feito sem determinação de duração, em cujo caso qualquer das partes pode desligar-se a todo o momento com aviso prévio de um mês dado à outra parte; as partes podem também prevêr uma duração determinada que não deve exceder 5 anos. Um empregado ou patrão pode comprometer-se por um período máximo de 5 anos a não se subtrair unilateralmente aos efeitos do contrato. No que respeita às pessoas ligadas pelo contrato, distingue-se aquelas que são ligadas desde a celebração do contrato e aquelas que se lhe aderem ulteriormente.

a) São ligadas pelo contrato desde a sua efectivação:

1.º—os empregados e os patrões signatários deste contrato;

2.º—os agrupamentos signatários encarados colectivamente;

3.º—os membros destes agrupamentos, se eles não se demitirem dentro de oito dias do depósito do contrato, prazo reduzido a três dias logo que o contrato tenha por fim fazer cessar uma greve ou um *lock-out*.

b) O contrato colectivo torna-se aplicável posteriormente à sua conclusão:

1.º—aos agrupamentos que lhe adêrem;

2.º—aos membros destes agrupamentos se eles não se demitirem no prazo acima indicado;

3.º—às pessoas que entram num agrupamento ligado pelo contrato;

4.º—aos patrões que aderem directamente e individualmente ao contrato.

Efeitos do Contrato Colectivo O contrato colectivo apresenta ao mesmo tempo um carácter contractual e um carácter regulamentar.

Nas suas relações entre as partes ligadas pelo contrato, este tem uma autoridade absoluta: êle tem o valôr de uma disposição legislativa. No caso de um patrão e de um assalariado em que um somente é ligado pelo contrato, as cláusulas do contrato colectivo «são applicadas nas suas relações com o contrato de trabalho, à falta de estipulação contrária».

No caso dum patrão e de um assalariado que nenhum dêles esteja ligado pelo contrato, este não tem nenhum efeito jurídico. A jurisprudência da «Court de Cassation» mantêm este principio em todo o seu rigôr.

Responsabilidade por falta ao Contrato Colectivo. a) Responsabilidade individual. A responsabilidade resultante das faltas

ao Contrato Colectivo é antes de tudo uma responsabilidade individual, seja do patrão ou do operário.

A falta pode ainda resultar não somente dum contrato de trabalho entre partes, ambas ligadas pelo acôrdo, mas ainda dum contrato entre partes das quais uma só esteja ligada.

b) Responsabilidade Sindical. A responsabilidade dos sindicatos, tal como resulta da lei de 1919, está muito

Conservas
e
Azeites

Brandão & C.^a, L.^{da}

Séde em OVAR



Fabricas em OVAR
FURADOURO
e
MATOZINHOS

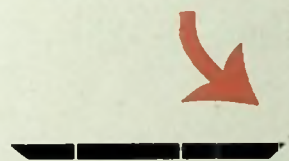
Marcas de Sardinha registadas:

Brandão, Favorita, Doméstica, Lusitanas,
Modesta, Familiar, Simpática, Varina
Ninita, Elrei, Lili, S. O. S., '33'.

End. Teleg.: VARINA — OVAR

Excelentes conservas

são as da



R. Souza Aroso
R. Guerra Junqueiro

Conserveira
Portuguesa

Limitada
MATOZINHOS

TELEFONE, 357-N

III

TELEGRAMAS
CONSERVEIRA
MATOZINHOS



FÁBRICA DE CONSERVAS LEIXÕES, L.^{DA}

A
C
O
L
E

**CONSERVAS
DE PEIXE**

Rua Guerra Junqueiro, 609
MATOZINHOS
Portugal



TELEFONE
— 359 - M —



J. B. CARDOSO, L.^{DA}

Calçada de S.^o Amaro N.^o 3 — LISBOA

Telefone, 8 1257

Os mais antigos fabricantes no país, de

GRELHAS, CHAVES E PREGOS

No vosso próprio interesse não deveis comprar
sem consultar a nossa casa ou os nossos agentes

MATOZINHOS
Afonso Barbosa & C.,^a L.^{da}
Avenida Menéres, 101
Telefone, 75 — MATOZINHOS



SETUBAL
Setubal Factories Agency, L.^{da}
Avenida Todi, 231-237
Telefone, 41 — SETUBAL

atenuada. Os agrupamentos de patrões e empregados, ligados por um contrato colectivo, são supostos de nada fazer que seja de natureza a comprometer a sua execução. «Não são responsáveis por esta execução senão na medida determinada pelo acôrdo».

Não nos parece que até ao presente esta responsabilidade se tenha tornado efectiva.

Aplicação Judicial do Contrato Colectivo de Trabalho.

a) Jurisdições competentes.
1.º Os litígios relativos à applica-

ção dos acôrdos colectivos de trabalho dependem em princípio das jurisdições do direito comum. Escapam à competência dos conselhos de peritos que não podem conhecer senão as contestações provenientes dos contratos de aluguer de serviços.

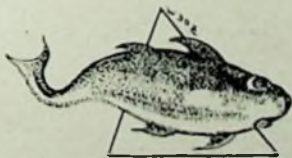
b) A acção da Justiça. A applicação do acôrdo colectivo do trabalho pode ser exigido ao juiz, quer por uma acção individual, quer por uma acção sindical.

1.º — A acção individual é aberta a todas as pessoas ligadas por um acôrdo colectivo no sistema consagrado pela legislação franceza;

2.º — A acção sindical. O sindicato profissional pode intervir a duplo título, quer como mandatário de um ou mais dos seus membros, quer em nome do interesse colectivo que representa.

Deve ainda notar-se que o sindicato não obtém em semelhante caso senão uma condenação de 1 franco por perdas e danos.

O legislador de 1919, no seu empenho de ageitar o principio da liberdade individual, limitou a applicação prática dos contratos colectivos. Também estas não se multiplicaram muito desde 1919. Se o regime se vier a generalizar, é provável que se torne necessário proceder a uma modificação da legislação.



Expansão de “Conservas”

A fim de podermos dar o maior desenvolvimento a todos os assuntos que se relacionam com o sul conserveiro do

país, acabamos de estabelecer uma Delegação em Setúbal — Rua Gama Braga, 13 — cuja direcção está confiada ao conhecido jornalista Snr. Guilherme Faria. A esta delegação ficam adstritos todos os assuntos respeitantes ao movimento da indústria conserveira nos centros de Setúbal-Lisboa-Lagos-Portimão-Olhão e Vila Real de Santo António, não só no que se relaciona com a actividade industrial e comercial dêsses mesmos distritos, mas ainda no que se refere à acção publicitária da nossa revista ali.

Na mesma ordem de ideias, e para que “Conservas” tenha influênciamais activa e directa nos principais mercados estrangeiros, colhendo com mais propriedade e oportunismo todas as informações que possam interessar os seus leitores e anunciantes, estamos neste momento tratando de estabelecer agências em Paris, Hamburgo e Londres, esperando em breve iniciar as nossas negociações para igual representação em Now-York.

Manoel Pereira Mil-Homens

CASTELO DE PAIVA

Fornecedor de Carvão vegetal
para as
FABRICAS DE CONSERVA

Quantidade e valor, em escudos, da pesca no continente e ilhas

Quantité et valeur, en «escudos», de la pêche dans le continent et îles adjacentes 1936

Espécies Espèces	Unidade Unité	Junho Juin		Julho Juillet		
		Quantidade Quantité	Valor Valeur	Quantidade Quantité	Valor Valeur	
MARISCOS - Coquillages	Amêijoas	Milheiro	582	13.357	815	17.502
	Berbigões	»	9.032	8.340	8.223	6.060
	Mexilhões	»			2	40
	Camarões	Quilog.	8.670	56.485	3.377	25.146
	Caranguejos	»	19.078	8.005	114.923	28.575
	Lagostas e lavagantes	Número	25.595	209.448	36.555	307.217
	Lagostins e santolas	»	83.012	47.828	156.118	55.386
	Perceves	Quilog.	2.794	2.665	1.478	1.478
	Cracas	»				
	Condelpas, cadelinhas e conquilhas	»	615	307	4.817	39.486
	Ostras	Milheiro
	Lingueirões	Quilog.				
	Diversos	»	9.009	23.030	4.381	10.589
	CEFALÓPODES - Cephalopodes	Chocos	»	16.941	23.641	29.358
Lulas		»	78	410	3.693	7.443
Polvos		»	16.045	27.826	16.607	21.823
Atuns		Número	20.045	2.680.403	22.438	2.093.963
Atoarros		»	1.955	446.114	1.933	256.866
Albacoras		»	4.113	174.727	5.847	133.654
Bonitos e serrajões		»	10.141	20.807	5.530	10.156
Cachorretas		»	245	9.479	63	609
Bacalhan		Quilog.				
Carapan		»	2.084.025	2.161.093	2.974.363	2.122.256
Chicharros		»	664.519	512.892	704.397	454.898
Cavalas		»	13.423	17.320	79.697	73.461
Sardas		»	8.950	22.333	41.813	68.192
Corvinas		»	106.033	177.764	186.887	253.922
Pargos	»	289.375	299.941	252.276	219.325	
Gorazes	»	106.255	193.994	210.489	281.788	
PEIXES - Poissons	Cachuchos	»	176.260	294.058	168.400	229.653
	Douradas	»	928	2.931	363	1.103
	Pescadas e marmotas	»	645.700	2.298.652	536.741	1.936.433
	Pescadinhas	»	137.452	421.057	111.233	324.066
	Salmonetes	»	2.848	11.100	3.333	12.001
	Pregados, rodofalbos e sôlhas	»	3.138	19.871	2.852	21.096
	Linguados e azevias	»	38.580	208.422	33.920	168.290
	Cartas	»	25.240	54.305	16.695	44.548
	Sardinhas	»	8.601.460	5.945.575	10.307.725	8.332.743
	Biqueirão	»	2.480	6.457	17.320	10.354
	Navalhinha, espadilha e esquilha	»	2.760	30.400	20.400	20.400
	Besugos	»	29.178	72.842	34.957	53.628
	Cações, leitões, lixas e semelhantes	»	197.818	152.663	214.292	133.087
	Ruivos	»	2.700	2.376	975	1.675
Peixe-anjo	»					
Peixe espada	»	234.500	335.898	192.636	322.356	
Tamburil	»	140	202	20	25	
Não especificado	»	697.332	1.371.682	758.864	1.374.890	
CETÁCEOS - Cétacés	Baleias	Número	21	42.408	21	50.305
	Cachalotes	»	18	56.088	33	101.348
	Lampreias	»	63	370	2	17
ESPÉCIES DE ÁGUAS SALOBRAS - Espèces d'eaux saumâ- tres	Salmões	»	16	1.126		
	Sáveis	»	12.290	70.963	127	642
	Savelhas	»	3.317	7.799	517	559
	Outras espécies	Quilog.	37.340	81.801	48.315	74.420
TOTAL	18.847.255	..	19.731.838	

P Á G I N A A M Ê N A

A origem do "cocktail"

Os historiadores são freqüentemente iludidos pela significação da palavra «cocktail», agora tão universalmente conhecida e apregoada. Supõe alguns que este termo tem qualquer relação com a plumagem do galo doméstico, mas não se trata disso. A verdadeira, autêntica e incontrovertida história da origem do «cocktail» é a seguinte:

Por alturas do princípio do século passado houve certa desinteligência entre o exército americano dos Estados do Sul e o Rei Axolotl VIII do México. Várias escaramuças e uma ou duas batalhas tiveram lugar, mas a dado momento um armistício foi propôsto e o Rei acedeu a avistar-se com o General Americano e discutir com êle as condições da paz.

O local escolhido para esta entrevista foi o Pavilhão do Rei, e para aqui se dirigiu o General que se sentou junto do Rei. Antes de se iniciarem as negociações, contudo, Sua Magestade perguntou ao General, como de homem para homem, se êle queria tomar alguma coisa, e este, é claro, respondeu que sim, com muito prazer.

O Rei deu as suas ordens e momentos depois apareceu uma senhora de encantadora e perturbadora belêsa, conduzindo nos seus delicados dedos uma taça de ouro encrustada a rubis e contendo uma estranha bebida da sua própria criação. Imediatamente uma sensação de mal estar se apoderou de tôda a assembleia, pois o mesmo pensamento ocorreu a tôda a gente, isto é, que havendo uma única taça, ou o Rei ou o General teria de beber primeiro, e então o outro sentir-se-ia ofendido pela primazia. A situação ia-se tornando tensa quando a portadora da taça, ao aperceber-se também daquela dificuldade, com um doce sorriso, curvou a sua bela cabeça em reverência para a assembleia e bebeu o conteúdo da taça. Assim se salvou um momento crítico, e a conferência terminou satisfatoriamente para ambas as partes, mas, antes de se retirar, o General perguntou se poderia saber o nome da fascinadora dama que havia procedido com tanto tacto.

— Ah! respondeu o Rei, que nunca tinha visto aquela senhora. — E' minha filha *Coc-tel!*

— Pois bem, replicou o General. — Eu comprometo-me a honrar o seu nome de oravante pelo meu exército.

Coc-tel, é claro, tornou-se «*Cocktail*», e aí tendes! Há inquestionáveis provas da verdade desta história.

(From «The Savoy Cocktail Book».)

A nossa terra

I I

*Que Matozinhos muita coisa encerra
Que vale a pena ver, ninguém duvida,
Raro trecho de praça ou de avenida
Que tanto agrade havendo em qualquer terra.*

*De lés a lés, depois da Grande Guerra,
Qualquer pessoa forte ou combalida
Tudo vai percorrendo embevecida
De gozar quanto vê da praia à serra!*

*Lá se vive à vontade, sem receio
Das febres nem de clima doentio,
Praias, termas, estância de recreio*

*Não se encontrando iguais durante o estio:
Além de nada haver de agreste e feio,
De dia e à noite nem calor nem frio!*

(Do livro «Sonetos de um devoto das Musas».)

Audácia publicitária

No capítulo de bizarras publicitárias, é ainda a América que nos fornece exemplos edificantes.

Em certa cidade americana começaram um dia os «arenques fumados» a ter inusitada procura nos estabelecimentos de certo bairro. E tão extraordinária era essa procura, que excitou a curiosidade dos vendedores de outras especialidades preteridas. Ao fim de alguns dias de porfiada investigação, o mistério desvendava-se com um pequeno estrondo escandaloso. Um médico da vizinhança receitava três arenques fumados por dia a todos os seus doentes, atribuindo-lhes virtudes mirificas só comparáveis àquelas que entre nós se imputam ao miraculoso alho—não o alho bento do S. João, mas o precioso «dente de alho» da fantasia culinária. Não custou muito a descobrir a origem da inspiração terapêutica. O médico recebia uma pingue gratificação de certo organismo propagandista dos arenques fumados para os prescrever no tratamento de todas as afecções, impondo-os mesmo como activos rejuvenescedores de órgãos debilitados àquêles indivíduos desiludidos já da eficácia dos gréffes de Voronoff.

The source of power of the northern people

THE ORIGIN OF LIFE

(By Matth. Thordarson)

III

THE SEA

The nature of the blood points in the same direction, the *liquor sanguinis* being a weak solution of common salt, and it is well known that, after a heavy loss of blood, the blood lost can, to a certain extent, be replaced by a solution of common salt, and pure, diluted seawater has been used here with good result.

Finally it may be pointed out that it must be considered as certain that the human being does not descend from mammals such as those living now-a-days, but that mankind evolved as a separate branch of the race of mammalia. Our teeth prove this among other things. They are neither the teeth of a beast of prey nor the teeth of the herbivorous animal, which again proves that the human being neither lives on animal food alone, nor is he solely vegetarian. A lion cannot be changed so as to eat vegetable food, neither can sheep be taught to wait for their prey.

Evolution does not take giant strides; it moves slowly along definite lines. The human being is the product of development where a few individuals in each generation lead the masses; the history of development is not known to us. The few thousand years of which we have some knowledge are like one short moment, compared to the millions of years of mankind's existence. One may draw the conclusion that an unknown primitive substance formed in the morning of time, in the warm oceans, became a fish and that fish developed into a human being in the course of years.

We thus see that the beginning of mankind has its origin in the sea. When we consider the enormous space the sea takes up on the globe, its composition and substances—the life unfolding itself there, and that all life, including that of the human being—originates from it, further (which is not without importance in this connection) that the sea consumes incessantly the substances of the earth, then we are justified in concluding that a close connection with the sea and its productions must be considered to be of great importance for the human being and of even still greater importance than we generally are apt to believe.

We shall, therefore, briefly relate some of the events in the history of the world, and of the

evolution of the human being as far as scientific research, excavated objects of culture and written history enable us to do so, and we shall see whether on this basis we shall be able to find proofs in support of this view.

THE LAST GLACIAL PERIOD

First signs of culture

The earliest relics of culture and of human beings which are supposed to date back to the last Glacial Period—about 20,000 years before the Christian era—were found on the shores of the Atlantic Ocean, on the northern coast of Spain and in France. These relics tell of a tall type with a well developed brain, and probably originate from men of a fair northern type. The articles of culture which they left behind, drawings and figures made in stone, and implements of bone, are magnificently executed.

By different important finds of recent years one can trace the wanderings of these people during the Glacial Period from the coast of the Atlantic—Spain and France—in an eastern direction across Central Europe, northern Italy and southern Germany, at the northern end of the Carpathian mountains to the south of Russia. It is believed to be the same type of man of mixed heredity, which turns up some thousand years later on the northern and eastern coasts of the Mediterranean, and on the islands in the Mediterranean, and which we finally meet as our ancestor in a pure type in the North.

That period to which our excavations refer, was the Glacial Age of Europe; all over Scandinavia there was ice. The ice extended into Russia and covered all northern Germany. The Alps were covered with glaciers, but the Pyrenees and the lower lying lands on the western coast of the British Isles were free from ice. Thus there was a territory towards the West consisting of Spain, France and southwestern Ireland and England, which was inhabitable, but not any further towards the North.

We are very close to the Ice period. About 10—12,000 years ago the ice sheet which covered

the northern Europe began to recede and, during the following thousand years, some scattered tribes began slowly to move towards the North, where they settled.

About the same period later—as maintained by geologists—the Mediterranean, which was a lake, became connected with the Atlantic Ocean. A tract of land which connected the Peninsula with Africa burst and sank into the sea. Thus the Atlantic Ocean stretched its powerful arm in between Europe and Africa, right up towards the East to Asia Minor.

In the Mediterranean and specially to the East, where the big rivers have their outlet, a considerable fish and animal life is developed.

Civilized nations came into existence gradually, grew and spread over the islands and the coast regions of both sides of the Mediterranean, and culminated in the foundation of the powerful Roman Empire.

We shall not here dwell upon the immigration to the North after the Ice Period, but want just to point out that we must share the view that the population moved slowly and by different routes towards the North and in easterly direction, and that their original home was the coast of the Atlantic Ocean. I shall mention a few features of the history of these people and their descendants.

(to be continued)

PYROSTAMPA



Moderno sistema de Marcação de embalagens

Impõe-se pela simplicidade e perfeição com que reproduz, em madeira ou pano e de uma só operação, os mais delicados desenhos e em todas as cores desejadas.

Adotando a "PYROSTAMPA", todo o industrial exportador realisa, a troco de uma pequena despesa, o melhor e mais sugestivo reclame para as suas marcas preferidas.

Peça hoje mesmo informações e tabela de preços à
A PyroStampa, L.^{da}
 Rua Guedes Azevedo, 75
 Telef. 2303 PORTO

AGENTE NO SUL:

Alberto Soares Ribeiro

Rossio, 102 — Lisboa

HECTOR L'HERBIER & C.^o

(CASA FUNDADA EM 1887)

PARIS, 18/20, Rue de la Douane.

MARSELHA, 2, Boulevard des Dames.

ROUEN, 112, Avenue du Mont Riboudet.

TRANSPORTES - RE-EXPEDIÇÕES - DEPÓSITOS

Organizada especialmente para a re-expedição e depósito de toda a classe de produtos alimentícios. Referências de fabricantes de Matozinhos, Lisboa e Setubal á disposição



As sardinhas que o mundo pede, de preferência a todas, são as da
Fábrica de Conservas Nun'Álvares

FÁBRICAS EM MATOZINHOS SETÚBAL

MARCAS REGISTRADAS :

*Lage
Cidade
Nun'al
Condestável
Cadeau*

PROPRIETÁRIOS

Lage, Ferreira & Cia, Lda

SEDE EM MATOZINHOS



Joana d'Arc

Conquistou Orleans
AS CONSERVAS



Conquistam o Mundo!

Fabricação esmerada de SARDINHAS

em

AZEITE E TOMATE

MARCAS REGISTRADAS

CELESTIAL
LUCRÉCIA
AUSPICIOSA



LUDOVINA
JOARCO
DOSIL

SOCIEDADE DE CONSERVAS

JOANA D'ARC, L.^{DA}

MATOZINHOS — PORTUGAL

AVENIDA MENERES

ENDEREÇO TELEGRÁFICO

JOARC



TELEFONE, 88 - M



O MUNDO



**HONTEM
DESCOBERTO PELAS
CARAVELAS DE POR-
TUGAL, É HOJE CON-
QUISTADO PELOS
PRODUCTOS DE**

JOSÉ ANTONIO CABRAL & F.^{OS}

MATOZINHOS

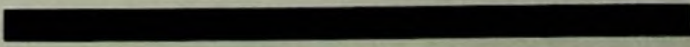
FABRICANTES / EXPORTADORES

DE

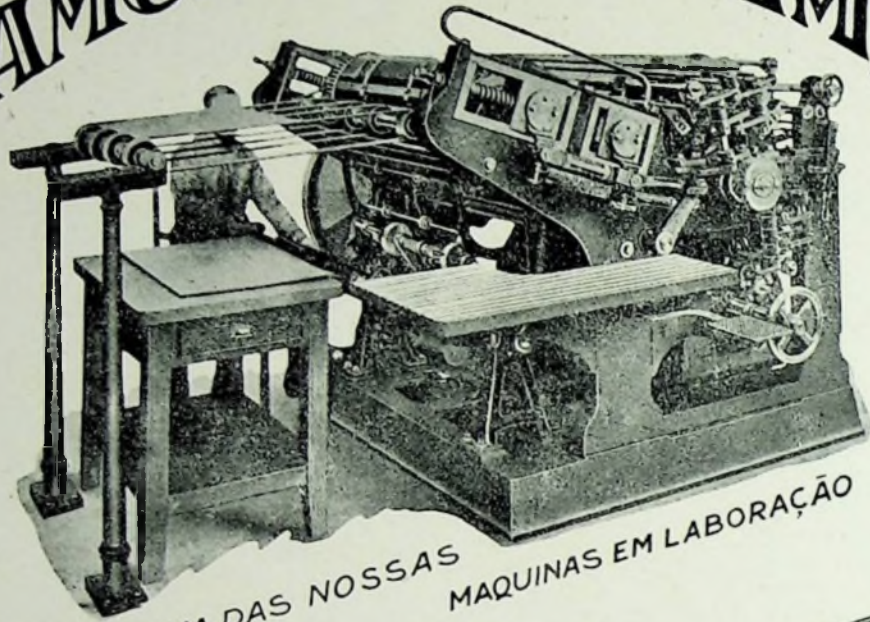
SARDINHAS EM CONSERVA

**AZEITES
AZEITONAS**

TELEGRAMAS: LARBAC



AMORIM & AMORIM, L^{da}



UMA DAS NOSSAS
MAQUINAS EM LABORAÇÃO

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES
RUA ELIAS GARCIA - 125
VILA NOVA DE GAIA
FABRICA DE LATAS
AVENIDA SERPA PINTO 209
MATOZINHOS



End. Teleg.: LUÇAS
Telefone, 118
Apartado N.º 6



CODIGOS } Ribeiro
A B C 6.ª Ed.
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

MATOZINHOS — Portugal

A. SPRATLEY DA SILVA & F.º

EST. 1905

AGENTES DE FABRICANTES
ESTRANGEIROS

DE

F O L H A
DE
FLANDRES

**Estanho e outros artigos para a
INDUSTRIA DE CONSERVAS**

PORTO

TELEFONE, 2309 — TELEGRAMAS, RELLON

Miranda & Malheiro, Suc.^{res}

Estabelecido em 1891

**Agentes de Fabricantes Estrangeiros
de Fôlha de Flandres**

**Estanho, arcos e outros artigos
para a Indústria de Conservas.**

Rua do Almada 151-B—1.º

PORTO

Telefone, 1807

Telegramas — Columba

BOTELHOS & OJEDA

Rua Ivens, 88—MATOZINHOS

Telefone, 256
Telegramas: BOTELOJEDA



Sardinhas em Salmoura e Prensadas — Anchovas em Salmoura e Filetes de Anchovas

SICMA

Sociedade Industrial de Conservas Matosinhos, L.^{da}

Sardinhas em Conservas
nas marcas:

Sicma
Selva
Taby
Britania

Rua Souza Aroso, 333
MATOZINHOS
PORTUGAL

Endereço Telegráfico: SICMA
Telefone, M-393
Códigos:
PARTICULAR, A. B. C. S.^o Ed.



Conservas
LOPES, COELHO DIAS
MATOSINHOS - PORTUGAL

A SOCIAL

Capital Esc. 500.000\$00

COMPANHIA PORTUGUESA DE SEGUROS

S. A. R. L.

|||
SÉDE: — Rua Candido dos Reis, 42
PORTO — (Palácio Conde de Vizela)

Postos de Socorros:

PORTO — Rua Candido dos Reis, 42
GAIA — Rua Candido dos Reis, 191-193
MATOZINHOS — Rua Roberto Ivens, 429

|||
Preferida pela organização
da sua assistência para os

Seguros contra desastres no trabalho

Sociedade la Artistica

Limitada

MANUFACTURAS
DE
BORRACHA

FÁBRICA DE ANILHAS DE
BORRACHA PARA O FECHO
HERMÉTICO DAS LATAS DE
CONSERVAS E CHAVES
PARA AS MESMAS.

VALENÇA DO MINHO

Sociedade de Conservas A Universal L.^{da}

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix



TELEPHONE, 98-M
TELEGRAMAS: UNIVERSAL

L'universelle
Zélia

FABRICANTE
DAS MARCAS

Mindelo
Orbéla

Rosália

Atraente

Matozinhos

Rua do Burgal, 24-70
Rua dos Camachos

Portugal



CONTINENTAL

Sociedade de Conservas, L.^{da}

M A T O Z I N H O S

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO:

CONTINENTAL

TELEFONE

41

M



IMPÕE-SE PELA
QUALIDADE
DO SEU FABRICO

J. SERRANO JUNIOR

FABRICA de
CONSERVAS
ACTIVA

MATOZINHOS - PORTUGAL

MARCAS:

ACTIVA
BORITH
LALITA
LEIXÕES
TULLIA
BAYADERA



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FIDELIDADE
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C.ª
PELA QUALIDADE



A
MARCA
QUE TODO
O MUNDO
EXIGE

