

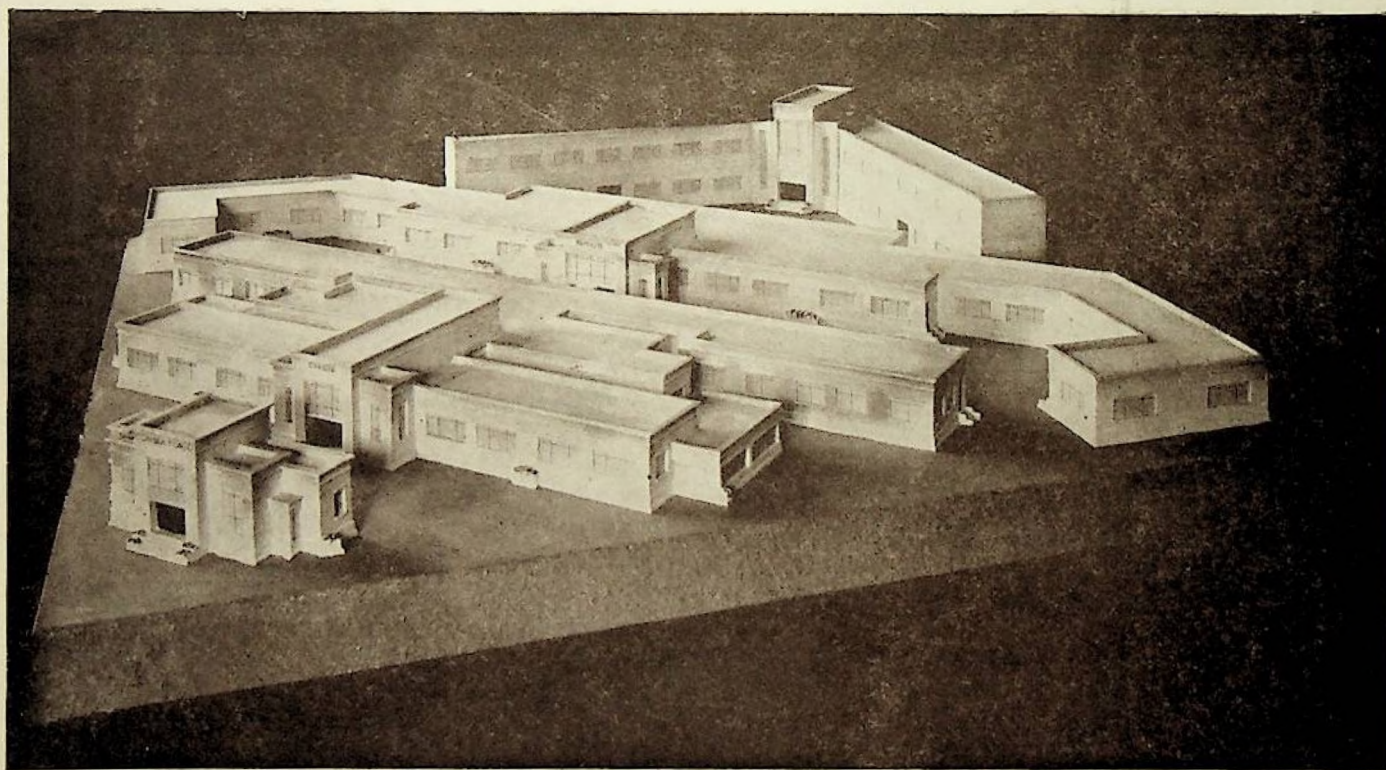
CONSERVAS

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

ANO V
N.º 50



FEVEREIRO
1 9 4 0



LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

Avenida Menéres, 542

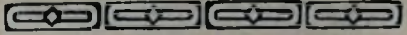
MATOZINHOS

TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS

CASEBRE

& C.^A, L.^{DA}


CONSERVAS

FÁBRICA DE CONSERVAS

MARCAS:

Vencedor-Sardincas
Safrá-Casebre
Independencia
Venevici

A INDEPENDENCIA

Matozinhos

Telef. 51

"CASEBRE" BRAND — La marque de qualite

As Conservas "NUN'ALVARES" são as que todo o mundo pede

MARCAS
REGISTADAS:

L A G E
C I D A D E
N U N A L

C o n d e s t á v e l
C A D E A U

FÁBRICA DE CONSERVAS

"NUN'ALVARES"

LAGE, FERREIRA & C.^A, L.^{DA}

MATOZINHOS
P O R T U G A L

FÁBRICAS EM:
MATOZINHOS e
VILA DO CONDE

■
Instalações
modelares
especializadas na fabricação
de sardinhas EM ESPI-
NHA e SEM PELE E
SEM ESPINHA —

BONELESS & SKINLESS SARDINES — OUR SPECIALITY

Des excellentes conserves sont celles de la

MARCAS:

Conserveira
Ourem
Jofemar
Defeza
Jacome
C. P.
Fafe



Rue Souza Aroso

Rue Guerra Junqueiro



Téléph. 357-M

Adresse télégraphique:

« Conserveira »
MATOSINHOS

The best quality of fish

==== In the best conditions
==== of packing



Facole
FABRICA DE CONSERVAS LEIXÕES, Lda
MATOSINHOS — PORTUGAL

Telegraphic Address: — **FACOLE**
MATOSINHOS

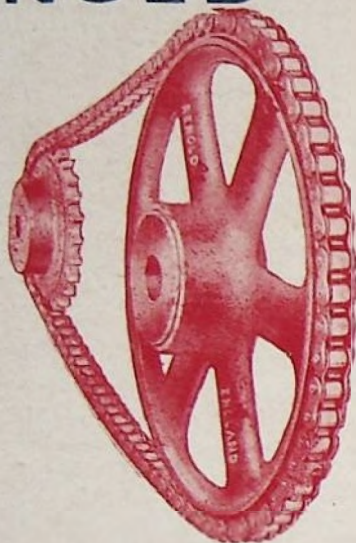
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE
RENOLD

SOLUÇÃO IDEAL
DE TODOS OS
PROBLEMAS DE
TRANSMISSÃO
DE FORÇA,
COM AS MÁXIMAS
GARANTIAS DE

SEGURANÇA
E
ECONOMIA

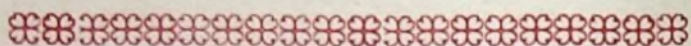
ORÇAMENTOS
GRÁTIS

AS MELHORES
REFERENCIAS



Harker Sumner & C.^a

152, Rua José Falcão, 156 | 14, L. Corpo Santo, 18
— PORTO — — LISBOA —



Fábrica de Conservas
de peixe pelo sal

Salazones e Anchovados

Juan Perez Lafuente

MATOZINHOS
PORTUGAL

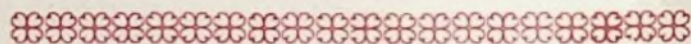
Rua Brito e Cunha, 653

Telegraphic Address:

JUPERLA
MATOZINHOS

Markes Deposées:

JULIA—SANCHO



António Rodrigues de Souza

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

Telefones n.º 35, 159 e 24-M — Endereço Telegráfico: «ANTOS» — Leixões
Escritório: CAIS DO MOLHE NORTE

Delegação de Leixões

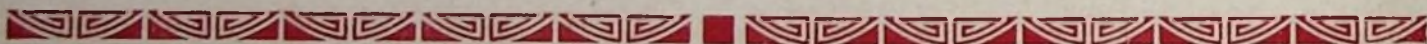
LEÇA DA PALMEIRA — LEIXÕES

Delegado no Pôrto da

Companhia Geral de Angola

ESCRITÓRIO NO PORTO:
R. SÁ DA BANDEIRA, 107-1.º-Telef.: 5976

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



CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

Redacção e Administração: Rua Guerra Junqueiro, 639 - Telefone, M-359 - MATOZINHOS

ANO V FEVEREIRO 1940 N.º 50

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO CAETANO DA SILVA

Os artigos assinados
são da responsabili-
dade dos seus autores

Vísada pela Comissão de Censura

Conselho de Direcção } José A. Mora
Ernani Gomes
Joaquim Maia

COMPOSTA E IMPRESSA NA TIPOGRAFIA LEIXÕES - R. BRITO CAPELO 325 - MATOZINHOS

Problemas Sociais

Creche—Escola—Maternidade

SUMÁRIO

Problemas Sociais	Pg. 1
Cooperação Construtiva — por José A. Mora	3
Rosas E... Espinhos — por Andorinha	4
L'Évolution d'une grande industrie — par l'Ing. Henrique Parreira	6
Casos E... Coisas	9
A Lota de Matozinhos — por João Pescador	11
A Política Imperial e a Crise Europeia	13
Festa de Confraternização	15
Valcu Alimentaire des conserves d'Allemagne	20

OS industriais do Norte haviam-se empenhado numa obra benéfica que ficaria como recordação imorredoiira desta geração, e para isso mandaram fazer o projecto que hoje reproduzimos pela segunda vez na capa da nossa revista. Para a sua edificação, convém acrescentar que terrenos apropriados foram adquiridos, há anos, por tão solícitos conserveiros.

Não poderá dizer-se que estes industriais deixem no esquecimento a obra social que pretendiam pôr à disposição dos humildes— e é por isso que trazemos novamente este simpático tẽma para estas colunas—não para criticar quem quer que seja que detem o citado projecto, mas sim para se recordar, em nome dos futuros beneficiários, que não é justo cortar as azas ao Bem quando este quere, voluntariamente, desenvolver a sua acção filantrópica dentro dos moldes que para isso nos dá o corporativismo da nossa própria organização.

Esperançados em que nos dêem ouvidos nas alturas onde o bem sãa bem, vamos a filosofar com aquelas almas de Deus que não sentem na sua consciẽncia o remorso de retardar, não um dia mas anos, o prodigalizar de bens tão necessários como esperados.

Nos nossos conserveiros há dois elementos preponderantes: o poder e o desejo de fazer bem. O poder, porque vêm contribuindo fartamente para isso; o desejo de fazer bem, porque é anseio e virtude que ninguém pode negar onde cantam as provas.

Não é suficiente, nem cumpriríamos com justiça a nossa alta missão, se pretendêssemos fazer só o bem material. Desejamos harmonizar os elementos a-fim-de obter a maior sãma de bens para os nossos colaboradores, também no terreno espiritual, purificando a sua alma no meio de tanta tempestade.

Sempre nos pareceu que o mais indispensável é fazer praticamente o bem, não importando que se atribua a um sentimento de

justiça ou ao espírito de ordem, ou ao hábito, ou à vaidade, ou por imitação, ou por instinto, ou por debilidade, ou por sentimento, ou pelo império da razão, ou para que se saiba lque dá mais!; o interessante é fazê-lo, o oportuno é concedê-lo, o lógico é praticá-lo e o sensato é defendê-lo.

«O homem é um ser eminentemente passivo; necessita quási sempre um impulso exterior que põha em actividade as suas faculdades internas. Se esperais que êle as procure, esperais muito tempo em vão. Procurai-o vós e o achareis sempre», disse C. Arenal.

E por isso nós acendemos esta lâmpada de Aladino pública para procurar êsse homem que conserva entre o expediente o nosso projecto, para que se lembre de o examinar. Siga êste aquêl impulso exterior que desperte como um estimulante a sua consciência, se por acaso a abundância o faz esquecer que existem desherdados que esperam impacientes o cumprimento das nossas promessas, promessas que estão sujeitas a outros homens de menos vontade—com um número grande de dúvidas e perplexidades contrárias ao alto conceito da moral.

Não é o Estado quem retarda, quem entorpece e quem adormece os nossos desejos de ajudar o desvalído com carinho fraternal—para que na Maternidade se poupem muitas vidas, na Escola muitas crianças aprendam a ser homens úteis, e na Creche se consolem tantas almas infantis, preparando-as para o futuro de um Portugal maior.

A Escola venceria a indigência do espírito, traria elementos de defêsa para a lutapela vida, e seria uma das manifestações mais belas do Bem. Não queremos ser apáticos nem deixar de nos ocuparmos calorosamente, com vontade e energia dos nossos velhos projectos, porque nêles há satisfação para as nossas almas de industriais, e germen de venturas alheias; e porque semear bens é já, aqui na Terra, a mais alta e venturosa aspiração dos homens. Não queremos ser indiferentes, e isto em nome da pleiade de Mães que aguardam a nossa obra, em nome dos rapazinheiros ansiosos de aprender, e em nome dos garotos que não têm culpa de turbilhar nas ruas.

Pretendemos fazer bem e fazer com que as criancinhas sejam boas, e evitar que sejam más,

proporcionando-lhes meios de desenvolver as suas faculdades úteis, manter-lhes a saúde do corpo e da alma, dando-lhe prazeres do espírito, que é como o evitar-lhe os da matéria.

Pedimos com fervôr que nos atendam, que limem asperezas, que sacudam do pó o nosso projecto para não incluir quem fôr culpado no número dos faltos de coração.

Se fôssemos juizes, em vez de partes, pedi-lo-íamos em nome da lei. Se fôssemos Procuradores da República, chamaríamos a justiça em nosso auxílio. E se fôssemos directores do I. P. C. P., directamente ligados a tão bela aspiração, então, amigos meus, não era preciso insistir, porque tratando-se de cumprir socialmente tão gratos deveres, já tudo estaria em ordem, e até podemos assegurar que o parque teria flôres.

Mas, não sômos juizes, nem procuradores, nem directores do I. P. C. P.; sômos simplesmente industriais que amamos o Bem, que desejamos prodigalisá-lo... mas que não nos deixam, o que, sendo bastante paradoxal, é a realidade, a triste realidade.

Informações úteis

Estão interessadas na importação de sardinhas portuguesas as seguintes firmas:

A. Baccuez
4 Rue Demarquay
PARIS

Isaac Menashi Murad
BAGHDAD

M. Abelend Martin
Calle Santa Irene 76
Apartado 2249
HABANA

S. Ch. Kook & C.
P. O. Box 290
TEL-AVIV

Sion Legkie!
P. O. B. 910
TEL-AVIV

Ric Pastor & Hno.
HABANA-CUBA

(Por amável deferência do I. P. C. P.)

Cooperação Construtiva

Opiniões

— Por José A. Mora —

As opiniões, sobretudo em tempo de guerra, têm a inocência

das crianças quando nos perguntam:

?Porque é que os homens se matam uns aos outros?

Quere dizer, as opiniões padecem de infantibilidade.

?Que pensará uma criança da guerra?

Em sua consciência ela não compreende porque lutam as gentes, mas a percepção de um menino finlandês não é igual à de um menino português. O primeiro sofre directamente as conseqüências derivadas da guerra e traduz a sua observação; o segundo ouve falar, sente o ambiente rarefeito mas não sofre, por felicidade sua, o horrôr da guerra, e não traduz observações, repetindo inconscientemente comentários.

O que se dá com as opiniões sucede com a fabricação de Fevereiro a Maio. As opiniões não se ajustam ao pensamento honesto que deve presidir a todos os actos, pois uns buscam derivações de carácter financeiro, outros subordinam-nas à economia, aquêl invoca o momento às circunstâncias, êste pretende raciocinar de acôrdo com os *magníficos* resultados que obteve da prática, aquêl funda-se, possivelmente, na política, e assim cada um opina como lhe parece, livremente, mas pelas encruzilhadas do bom juízo, não se aproximando do caminho recto que seria aquêl que invocásse a técnica.

Porque, se não nos enganamos, podem derivar-se dela ensinamentos suficientemente elucidativos para que o indivíduo que a procura como base possa discernir sôbre os inconvenientes que produzirá no futuro, para o bom nome das conservas portuguesas, a qualidade a fabricar. Isto, é claro, se tomarmos como primeira consideração a nossa fama; fama proclamada com clarim em todos

os folhetos editados pelo I. P. C. P.; fama que o legislador teve em conta quando sancionou a lei, e fama que sômos obrigados a defender porque foi gerada pelo conjunto de velhos esforços e resultado experimental de muitos anos de trabalho.

—?E a guerra?

—Não nos parece justo o invocar-se as catástrofes para encontrar justificações. Na guerra como na paz devemos preocupar-nos com o preparar sempre o melhor produto. Invocar a guerra é como que invocar o egoísmo, e nêste caso não crêmos que o egoísmo exerça papel preponderante.

Analisêmos as derivações apontadas segundo a invocação do motivo que as causa.

Financeiramente: não se responde a fundamentos alheios ao curso do labôr diário. A actuação seguida não cria vantagens se elas não têm uma origem mais firme.

Econômicamente: achamos invertido o seu próprio fundamento. Produziremos mais caro e venderemos mais barato. Prolongaremos as existências de *stocks* anteriores que se desvalorizarão.

Socialmente: Eis aqui o caso de mais digna consideração, se verificarmos que se distribue mais jornais entre o operariado e exclue, se *há pesca*, um problema bem digno de nota, problema que subsiste se *não há pesca*, e que é o mais freqüente e normal em tal época.

Circunstancialmente: não o aceitamos como causa justificadora de trabalho com peixes, que contêm uma insignificante película de carne.

Como derivação da prática de «Gremium» nos dois anos anteriores, tam pouco se apresenta o caso claro, se concordarmos com o fim que teve o grande *stock*, caso inesperado por ter atropelado todos os princípios e ser de resultado anti-económico, se atendermos ao que dizem aquêles que produziram a

Rosas E... Espinhos

Nisto de juízos com respeito às coisas da nossa vida comercial, há-os como as côres, para todos os gôstos. Queremos referir-nos à venda de conservas para consumo no país.

Há quem pretenda que devem vender-se para consumo dos nossos concidadãos o melhor da produção. No caso das sardinhas, as mais selectas e de época própria, isto é, aquelas que quando se provam obrigam a pedir mais, e quando se repete a dose, se anotam na ementa das jantarolas diárias. Nós estamos ao lado destes industriais e parece-nos que são estes os que entendem as coisas pelo direito.

Há outros que só se interessam pelo mercado interno como meio de escoamento dos seus lotes defeituosos. Indubitavelmente

marca colectiva. Todos os aspectos citados valem bastante menos do que o prestígio das nossas conservas, qualquer que seja o seu mercado comprador.

Porém, tenha-se bem presente que nós emitimos *uma opinião*, e que as opiniões em tempos turbulentos são inocentes e justificáveis por diversas que pareçam. Assim, justificando as contrárias, vem-se a justificar a nossa, bem conhecida por repetida, e que consiste no respeito íntegro ao que está legislado ou no que tantas vezes solicitaram os industriais como medida salvadora, sem dúvida porque então a consideravam oportuna e eficaz.

Não queremos entrar no comentário à medida que autoriza a venda de peixe de inverno em todo o mundo com excepção dos E. U. da A., pela razão de que partimos de outro ponto de vista, como aquêle da criança finlandesa quando faz observação à guerra.

O que seria acto de consciência era a averiguação por um estudo meticoloso dos

que sômos contrários a êste modo de ver, por razões que exporêmos. Aqui encontramos a *rosa* no número dos industriais, e o *espinho* inseparável nos segundos, pelo que se vê que a vida está tecida de contrários.



Quando examinamos as estatísticas e observamos a insignificante quantidade de conservas de sardinhas consumidas no mercado interno, ocorre-nos dizer: é natural que um país com tão grande litoral e sempre peixes frêscos tão abundantes prefira estes às conservas. Mas, imediatamente rectificamos ao dar uma vista de olhos à geografia política, pois vemos pequenas nacionalidades, com grande litoral, que consomem grandes quantidades de conservas.

pontos de vista que se afiguram mais atendíveis para o conjunto de aspectos da nossa exportação; se os que defendem, ou os contrários. Se os que se justificam por o simples processo de reler a actuação oficial anterior, ou os que só se justificam pelas circunstâncias anormais.

Falaram-nos de mercados exóticos, de *brisling*, de *sprats* etc., invocando precisamente a qualidade; e se se invoca a *qualidade*, há que dar razão ao nosso ponto de vista para não se cair na mesma crítica, affectada de preconceitos.

Expômos sinceramente a nossa *opinião*, inocente e pobre por ser nossa, sem pretensões a ser adoptada como melhor nem como pior pelos industriais, e unicamente com o bom desejo de criar, se é possível, ambiente legalista, consciência colectiva, affecto ao estado, coerência para com os nossos actos, costume de raciocinar e eficácia em deduzir conseqüências para o futuro.

Achamos que se vendem poucas conservas porque a maior parte dos produtores não são da opinião daquêle primeiro a que aludimos.

□

A propaganda é magnífica se fôr acompanhada por um produto de boa qualidade, de primeira qualidade; é estéril, se se pensa como os segundos a que já nos referimos. A propaganda é a rosa multicôr com arôma de delícia; o espinho é mentir aquilo que se quer propagar.

□

?Queremos vender muitas conservas no país?

Em tal caso ofereçâmos os nossos melhores produtos; primeiro, porque êstes são os que *criam* consumidores; segundo, porque é prudente; terceiro, porque é razoável e justo; quarto, porque só na bondade está a fama.

?Que importa que se faça propaganda se não se acompanha com factos justificativos?

Quere dizer: na bondade está a fama; na fama não desmentida, os consumidores; nos consumidores, a quantidade; na quantidade, as nossas aspirações, mas sempre que as nossas aspirações se cubram com a qualidade.

□

Quantidade, não dá fama, *qualidade* sim. Nenhum artigo medíocre é famoso, que é o mesmo que dizer que é im procedente produzir artigos inferiores. Nunca se consolidou o que não é bom, que só consegue vida efêmera, como as flôres de um dia.

Busquêmos o modo de chegar à qualidade, se quizermos vencer no mercado interno e fazer dêle um mercado. E o que dizemos com intenção do mercado interno, podemos applicá-lo ao externo e a tôda a vida industrial.

□

Esta doutrina, sem dúvida, rosada, é recomendável aos nossos grêmios, para uma obra de conjunto. Se tivermos em conta que quando chegarem as festas *centenárias* virão muitos estrangeiros que gostam de conservas, os grêmios deveriam fiscalizar todas as vendas para o consumo e impedir aquêle *escoamento* em que já falâmos.

Em verdade, isto é um caso de verdadeiro patriotismo, e achamos que se lhe deve dar atenção ajustada às conveniências nacionais, o que constituiria a melhor propaganda. Em rezumo: sempre a bondade conquistando o mundo.

□

Senhores industriais conserveiros de todo o país: não esqueçais que esta revista deve nutrir-se das vossas sugestões; que as vossas sugestões seriam as que criássem ambiente propício aos bons princípios, e como deveis saber, tão bem como nós, é preciso fazer sementeira dêsses bons princípios.

Como o nosso amigo e colaborador Homem de Figueiredo pede no nosso número de Dezembro, é esta a hora de agir e de pensar seriamente no futuro, com calma, sem apuros, mas andando. Isto é, é preciso procurar alguns homens capazes de «levar a carta a Garcia» para que iniciem os trabalhos de revisão necessários depois dos anos de prática. E' preciso agir em unisono com as aspirações do Estado Novo, mas dando-lhe o auxilio da especialidade. E é necessário que o auxilio lhe seja dado cheio de seriedade e de juízo, depois de estudar, examinar, revisar e discutir no ambiente de serenidade próprio de tais actos.

Para que tudo isto redunde em beneficio da colectividade, «*Conservas*» está aqui como portavoz pronto a assumir a responsabilidade dos criticos; ansiosa de trazer às suas colunas as aspirações dos industriais, feliz se há quem a escute e traga, com pêne mais hábil que a nossa, digressões que germinem como boa semente em terreno fértil.

Porque não basta trazer dentro a intenção de progresso e boa-ventura. E' preciso que todos fiquemos a conhecer as diversas opiniões que se debatem nos conciliábulos amistosos, através de algo, que pode ser esta revista, de modo a dar-lhe expansão que mais tarde se traduzirá em unidade.

?Será escutado o nosso apêlo, que juntamos ao de Homem de Figueiredo?

Assim o esperamos.

Andorinha

L'Évolution d'une grande industrie

PAR L'ING. HENRIQUE PARREIRA

Il est d'usage de placer l'origine de la conservation des aliments dans la pré-histoire, quand l'homme des cavernes, par le dur besoin de défense contre le milieu hostile environnant, pensait sur la façon de pouvoir manger hors des époques dans lesquelles la nature lui permettait d'obtenir les produits limités qui formaient son alimentation.

À l'aube de l'esprit d'observation scientifique, l'homme primitif aurait vérifié que les poissons et autres animaux, échouant accidentellement dans des salines naturelles, ne se décomposaient point avant longtemps; que ce même fait se manifestait quand ces animaux restaient ensevelis dans la glace; et lorsque les semences séchaient sur les tiges qui les produisaient (1).

Les produits de la chasse auraient été les premiers à être conservés artificiellement, ainsi que les semences ou graines par suite de l'aisance du séchage, sans altération sensible.

De la conservation des aliments naquirent deux faits différents: on n'était non seulement parvenu à les garder pendant longtemps, comme à les transformer de telle façon que leur transport lointain était rendu possible. C'est ainsi que s'accrut et se généralisa la consommation de certains aliments dans le temps et l'espace. Et cet art d'approvisionnement des vivres a exercé une influence notable sur la propre organisation des habitants primitifs du globe, en les soustrayant à la nécessité du nomadisme et permettant la constitution de l'unité de la famille.

L'industrie des conserves a débuté dans le premier stade économique des activités humaines, appelé «la période de l'économie domestique cernée» (K. Bucher) dans laquelle les produits étaient consommés à l'intérieur de la propre organisation où ils avaient été récoltés, sans échanges avec l'extérieur. L'unité économique était la famille, c'est-à-dire, la communauté de ceux qui vivaient sous le même toit, quelconque fut le nombre d'individus groupés de cette façon, régime d'économie domestique ayant le trait de se satisfaire à soi-même, à peine entretenant de légers contacts avec les économies similaires.

Il est prouvé, par les références qu'on trouve à ce sujet dans beaucoup d'écrivains anciens, que

l'art de conserver les aliments aurait atteint une considérable importance dans les temps les plus reculés. Déjà Hésiode, qui a vécu entre le neuvième et le huitième siècle avant Jésus Christ, parle dans sa «Théogonie» de viande conservée par le sel; et Hérodote, approximativement vers la même époque, fait des références aux fruits conservés pour l'hiver, racontant que Cyre avait entrepris ses campagnes bien approvisionné de vivres la plupart conservés dans du sel (2).

Les Romains ont appris en Grèce à frire le poisson dans l'huile en ajoutant des feuilles de laurier et autres épices et en les conservant ensuite dans du vinaigre, méthode qui se rapproche de celle encore employée par les Italiens, Espagnols et Portugais. Aussi bien les Grecs que les Romains préparaient l'anchois, en l'introduisant avec du sel après étêtage, dans des vases de céramique aromatisés.

Il est facile de se figurer l'énorme importance que présentait pour les déplacements des armées, la possibilité d'emporter des aliments dans un état tel, que son utilisation était permise à toutes les époques et dans toutes les régions traversées. Plus tard, au temps des grands voyages maritimes, une des difficultés avec laquelle les navigateurs avaient à lutter, était le manque d'une alimentation variée, à produits frais empêchant le scorbut. La viande et le poisson conservés par les procédés alors connus, pouvaient à aider à faire varier les rations alimentaires; mais le manque de vitamines ne pouvait être compensé par ces produits. C'est seulement lorsque la conservation des aliments stérilisés dans des récipients hermétiques ou conservés dans la glace s'est répandu, que les voyages par mer on put se faire avec le confort actuel.

Pendant tout le Moyen Âge et les temps modernes les aliments ont été conservés par procédés empiriques, sans que l'intervention de la science explicât le pourquoi des méthodes employées et permît d'améliorer la technique.

En ce qui concerne le poisson, dans les pays du nord de l'Europe, le hareng dont l'importance économique a eu une influence décisive dans la fondation de toutes les villes et ports de la Mer du Nord et de la Manche, a débuté par être

(1) G. d'Onofrio — *L'industria delle conserve alimentari*, Hoepli, 1924.

(2) E. Sernagiotto — *La Bromatologia*, Turin, 1936.

conservé dans du sel, parvenant ainsi à faire naître au XIV^e siècle une vraie petite industrie. La possibilité de pouvoir disposer de considérables quantités de poisson pour les jours de jeûne, avait une importance fondamentale dans ces temps-là. C'est ainsi qu'on peut lire dans l'histoire de France un combat connu sous le nom de «Journée des Harengs», lorsque Orléans a été assiégée par les Anglais en 1429: le duc de Bourgogne voulant s'emparer d'un grand convoi de provisions, composé surtout de poisson salé pour l'armée anglaise, a été mis en déroute, au moment de vouloir empêcher l'ennemi de s'approvisionner d'un aliment indispensable pour le maintien des règles du jeûne (1).

Au XV^e siècle, un hollandais, Guillaume Beukels, est considéré comme l'inventeur du procédé de fumer le hareng, et ce simple fait a porté son nom à la postérité; on raconte que Charles V aurait un jour rendu son hommage impérial à la mémoire de l'homme qui, pour ce motif, était arrivé à être considéré comme un bienfaiteur de l'humanité.

Si la préparation du poisson en saumure, en vinaigre ou par la fumée et, en général, si la conservation de tous les aliments était connue bien avant le XIX^e siècle, c'est seulement à la première décennie du siècle présent que paraissent les travaux de Nicolas Appert, concernant la stérilisation par la chaleur, origine de l'industrie moderne des conserves.

Les animaux après leur mort, les fruits enlevés des arbres, bref, tous les organismes privés de vie, ne résistent pas à l'action des microbes qui, par leur développement, sont cause de réactions chimiques très complexes, terminant par donner lieu à la putréfaction de ces matières.

Les procédés de conservation des aliments se fondent sur la création de conditions qui rendent impossible la vie des micro-organismes provoquant la décomposition chimique.

Les anciennes méthodes pour prolonger la duration des aliments ne détruisaient pas les bactéries et se limitaient à créer un milieu défavorable à leur activité. Les microbes ne pouvant vivre sans une certaine quantité d'humidité, on a recouru au séchage du poisson et de la viande.

Par le fumage, en dehors de l'élimination d'une partie de l'eau de la substance, on y introduit avec la fumée, un certain nombre d'antiseptiques qui enduisent l'aliment d'une couche protectrice pénétrante.

Le sel a également pour effet d'extraire l'eau des tissus animaux, en les séchant partiellement; et la saumure opère sur les bactéries comme un poisson empêchant leur développement.

En ce qui concerne le froid, son effect consiste

à réduire l'activité vitale des organismes, sans les tuer.

Ce n'est que l'emploi de la chaleur suffisamment élevée, c'est-à-dire, — l'opération de la stérilisation — qui réussit à détruire les bactéries. Si dans un aliment traité par ce procédé on empêche l'introduction nouveaux de micro-organismes — en l'isolant du contact de l'air environnant — nous aurons réalisé alors le procédé moderne de la fabrication des conserves.

Les premiers aliments conservés selon ce principe, furent fabriqués par Appert en 1810, quoique l'interprétation scientifique du phénomène de la stérilisation fut seulement connu beaucoup plus tard, par les merveilleux travaux de Pasteur (1862).

Peu de temps après les expériences réalisées par Appert en 1823, O. Durand déposait en Angleterre un brevet pour le procédé de conservation d'aliments dans lequel, pour la première fois, le récipient employé était fabriqué en fer blanc, au lieu de verre, comme Appert l'indiquait. La création d'une nouvelle industrie était proclamée et grâce à l'époque économique à laquelle elle parut, elle allait devenir d'une importance capitale pour tous les pays.

Les premières fabriques de conserves par ce système, ont été créées aux environs de Paris, Londres, Francfort-sur-le-Main, Darmstadt et également en Irlande et Écosse. À Nantes, en 1824, est fondée la première fabrique de conserves de sardines à l'huile et en 1828 il en existait une autre à Douarnenez.

Les français répandent ensuite la nouvelle technique: en 1841, on bâtit la première fabrique en Norvège sous la direction d'un cuisinier français; c'est également un missionnaire français qui fabrique les premières conserves japonaises en 1871.

Aux États Unis l'on préparait déjà des conserves de saumon, homard et autres dès 1819; mais c'est seulement vers 1875, que dans l'État de Maine, l'on met en boîtes de fer blanc les poissons qui apparaissent sur les côtes de cet État américain mais sont différents de la sardine européenne, quoique improprement désignées comme «sardines».

Au Portugal, il existait dès 1865, une fabrique de conserves de thon à l'huile à Vila Real de Santo António.

La première fabrique de conserves de sardine fut installée à Setubal, par un industriel français, ceci, par suite de pénurie de poisson sur les côtes de Bretagne.

Ce fait incita l'installation d'autres fabriques aussi bien au Portugal qu'en Espagne. Mais ce furent les guerres qui causèrent l'énorme développement que l'industrie des conserves a pris dans le monde; celles avec la Chine en 1894 et avec la

(1) *Manuel des Pêches Maritimes*, Paris, 1935.

Russie en 1905, furent le facteur prépondérant de l'impulsion donnée aux conserves japonaises; et la dernière guerre mondiale a eu une décisive influence dans le même sens dans tous les pays producteurs de conserves.

Le Portugal, où en 1896 existaient 76 fabriques de conserves de sardine, pouvait compter dans la période après guerre plus de 300 installations qui manipulaient ce poisson.

Le nombre de fabriques et leur production respective a varié d'une époque à l'autre selon le degré d'abondance de la pêche. En 1900 on fabriquait à peine 9600 tonnes de conserves de sardine, mais six ans plus tard l'on expédiait à l'étranger plus de 19.000 tonnes, la production descendant par la suite à environ 17.000 tonnes.

Aujourd'hui, la production portugaise de conserves de sardines est d'environ 40.000 tonnes.

Si l'accroissement de la demande, conditionné par circonstances accidentelles de guerres entre les nations, a été un facteur puissant dans le développement de cette industrie, il n'aurait jamais pris l'amplitude aujourd'hui atteint, si l'empirisme en usage n'avait été remplacé par l'application de méthodes scientifiques. La production des conserves a passé de la phase initiale d'économie domestique directement à la grande industrie moderne, sans avoir traversé par l'état intermédiaire du petit artisanat, grâce à l'influence décisive que la science expérimentale a eu sur la modification des procédés en usage.

Sur l'impulsion des études théoriques et des suggestions que la science pure offre aux industriels, la technique des conserves de poisson a été perfectionnée jusqu'au degré de développement qu'elle a atteint aujourd'hui.

Les conserves fabriquées par Appert étaient contenues dans des récipients en verre. Le premier progrès notable du procédé a été obtenu par l'emploi du fer blanc, plus léger et plus résistant que le verre, pouvant se façonner à volonté, et dont la facilité de le fermer hermétiquement est beaucoup plus grande. Pendant assez longtemps, les boîtes qu'on fabriquait étaient faites entièrement à la main. Le développement de la mécanique a introduit dans les fabriques, petit à petit, des machines pour remplacer les opérations manuelles, allégeant le travail des ouvriers, améliorant les produits ainsi obtenus et permettant un abaissement du prix de revient des récipients de façon à rendre leur vente possible à des conditions à la portée de toutes les classes de la société.

Les usines modernes pour la fabrication des boîtes sont des installations où l'automatisme des opérations est porté à l'extrême, l'homme intervenant à peine comme surveillant du travail des machines.

Un appareil pour vérifier le vide dans les

boîtes, permet de contrôler la perfection de la fabrication, rejetant immédiatement les boîtes qui, par suite d'un quelconque défaut, seraient impropres à la consommation à cause du manque d'étancheté.

C'est seulement à la première décennie du siècle actuel que la fermeture des boîtes pleines de conserves, au lieu d'être faite à la main, passa à être faite au moyen de machines à riveter ou clouter.

En France, l'usage des premières machines à clouter date de 1907, et il est probable qu'au Portugal elles parurent à la même époque. L'introduction de ces machines a représenté un progrès très important pour l'industrie, permettant la fermeture des boîtes avec beaucoup plus de vitesse et perfection que précédemment, tout en étant un élément fondamental de la réussite. Au commencement, la stérilisation était faite en bain-marie à 100° C, mais les produits ainsi fabriqués avaient une durée limitée.

Plus tard, on a eu recours à l'eau avec du sel, et de cette façon on a pu arriver à une température de 110° C. À partir de 1883, on a recours à l'autoclave qui permet d'atteindre la température désirée beaucoup plus vite, tout en raccourcissant le temps de la stérilisation.

Son emploi se généralisa très rapidement à toutes les fabriques.

Récemment, a commencé à se répandre un type spécial de ces appareils, l'autoclave de suppression, grâce aux avantages qu'il offre, en empêchant la détérioration des boîtes stérilisées pendant le refroidissement.

Comme résultat du perfectionnement de la technique, l'industrie moderne des conserves a comme caractère essentiel, que les installations aussi bien que les opérations dans les usines, obéissent aux plus rigoureuses pratiques d'hygiène. Les usines sont entièrement mécanisées, sans que l'emploi de la machine puisse nuire à la qualité des produits obtenus.

Au Portugal, la plus grande préoccupation des fabricants est de toujours améliorer la qualité des conserves, leur sacrifiant d'énormes productions standardisées.

Pour chacune des innombrables variétés de conserves fabriquées aujourd'hui dans le monde, chaque pays a ses procédés particuliers de fabrication, différents à peine dans de petits détails. L'industrie des conserves de sardine étant la plus importante, nous donnons, en abrégé, une idée de la technique suivie au Portugal:

Une fois dans les usines le poisson est salé; la tête et les intestins sont enlevés par d'expertes ouvrières. Il est alors conduit à des réservoirs où il reste au contact de la saumure. Puis il est transporté dans des paniers d'airain à des étuves en fer où a lieu la cuisson à la vapeur. Choisi



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 CONSTRUÇÃO SOBRE

FOLHA DE FLANDRES

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

DELEGAÇÃO EM LISBOA: R. DOS CORREEIROS, 29-2.º

TELEF. 25624 — TELEG. LITOCIONAL

AGENCIAS EM:

FUNCHAL. COVILHÃ, LOURENÇO MARQUES, LOANDA

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquisas...
quelques marques célèbres

"SAGRALIA" - "TORRES"
"MARIAZINHA" - "SALVE"
"JOSIRES" - "ONDINA"
"BALIO" - "MINHO"

ADRESSE:

Empresa de Pesca e Conservas
"SAGRADA FAMÍLIA"
Mr. JOSÉ DA SILVA TORRES
RUA GUERRA JUNQUEIRO N.º 356
MATOZINHOS (Portugal)



**FABRICA de
CONSERVAS
ACTIVA**

MATOZINHOS - PORTUGAL

MARCAS:

ACTIVA
BORITH
LALITA
LEIXÕES
TULLIA
BAYADERA

IMPÔE-SE PELA
QUALIDADE
DO SEU FABRICO

J. SERRANO JUNIOR

Sociedade de Conservas "A Universal, L. da"

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix



TELEPHONE, 98-M
TELEGRAMAS: UNIVERSAL



L'Universelle
Zélia
Rosália

FABRICANTE
DAS MARCAS:



Mindelo
Orbela
Atraente



Matozinhos

Rua do Burgal, 24-70
Rua dos Camachos

Portugal

Sardines in
Oil, Pure
Olive Oil
and ———
Tomato
Sauce



BRANDS:
Celestial
Lucrecia
Auspiciosa
Joarco
Dosil

558, AVENIDA MENÉRES, 578

MATOZINHOS—Portugal

Teleph. 83—P. O. Box 16

Cable Address: JOARC

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 fólha de Flandres e Oleos de peixe, aos melhores preços

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

CUNHA FERREIRA

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

Telefone, 2 5034

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27—LISBOA



Sardinhas Portuguezas



Endereço teleg.: LUÇAS
Telefone, 118-M
Apartado n.º 6

Luças

Códigos } Ribeiro
ABC 6.º Ed.
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées

**MAURICIA
LUÇAS**

**MATOZINHOS
Portugal**

Casos E... Coisas

O leitor conhece a história do homem, o menino e o burro? Se não conhece, talvez goste que lh'a contem, e se já a sabe, pouco perderá em ouvi-la de nôvo. E' sempre filosoficamente oportuna.

Um dia um homem comprou um burro na feira e foi-se com êle pela rédea a caminho de casa. Ao lado do homem e do burro caminhava o filho do homem. Ao passarem por um magote de pessoas na estrada, o homem ouviu dizer:

—Olhai p'rali gentes; um burro todo folgado e êles, ainda mais burros, à pata... Sempre há cada bruto!...

Um pouco adiante, o homem colocou o filho em cima do macho, e seguiram viagem. Encontraram outro grupo de pessoas, e o homem ouviu comentar:

—Olhem p'ráquilo; o pobre do homem a suár como um burro, e o garôto todo pimpão em riba do macho. A gente sempre vê Coisas!...

Ao virar da próxima curva, o grupo parou, o homem apeou o rapaz, e montou êle o jumento. Outro magote de indivíduos surgiu um pouco adiante, e o homem ouviu exclamar:

—Vocês não querem lá ver o *pruparo*? O meliante do homem todo ancho em cima do burro, e o pobresinho do môço ali a botar a língua de fóra p'ra acompanhar a andadura da bêsta! Bô marmeleiro!

Minutos depois, o homem agarrou no

avec beaucoup de soin, on procède alors à la mise en boîte et des machines à verser l'huile introduisent automatiquement l'huile d'olive nécessaire pour remplir les boîtes que l'on ferme mécaniquement.

C'est alors qu'on procède à la stérilisation dans des autoclaves. Le monde entier reçoit ainsi un produit préparé scientifiquement, dans des conditions d'impeccable hygiène et dont la valeur alimentaire est universellement reconnue.

rapaz e escanchou-o sôbre o macho na sua frente. Logo apareceram uns sujeitos a gritar:

—Ai Nossa Senhora; não andar por aí um guarda; aquilo é que é desafôro. Então não vêdes aquêles dois matulões cheios de saúde em riba do pobre do bicho que só tem a péle e o ôsso e que vai mesmo «árrebenar»... E p'ra isto não há justiça...

Um tanto desorientado pelos vários juizos que ia ouvindo, o homem desmontou o rapaz, desceu também da alimária e continuou a marcha... com o burro às costas!



A nós também às vezes nos acontece como ao pobre do homem da parábola.

Chega a desorientar-nos a variedade de juizos e opiniões. Por exemplo:

Alguns leitores queixam-se de que a nossa revista é *maçuda, conselheiral, pezada*. No desejo de os contentar, introduzimos, às vezes, um fiosinho de graça inocente, um leve sorriso a desanuviar o melancólico ambiente. Logo vêm outros dizer:

—Não tem graça nenhuma. A revista é para tratar de coisas sérias, não é para fazer laracha...

Entretanto, ouve-se dizer de outro lado.

—Você leu *aquilo*? Não está mal metida. E' piada a Fulano, não sei se V. percebeu.

Pouco depois ouvem-se outros clamar:

—E' preciso agitar os problemas; é preciso defender as reivindicações da classe; é necessário fazer propaganda, já que quem a devia fazer não trata dela. A revista é dos industriais, pelos industriais mas, especialmente, pela indústria. Toca a trabalhar.

E a revista, coitada, faz uma nova edição de convites aos indivíduos de categoria dentro da indústria, solicitando-lhes a sua colaboração, lembrando-lhes as suas promessas, acordando até certos compromissos assumidos por ocasião do advento de «Conservas».



Baldado de novo o intento, a revista segue o seu caminho com a regularidade que lhe permite a sua modestíssima organização, tocando como pode e sabe os assuntos mais instantes, e da forma desprezenciosa que se vê. Felizmente, o seu corpo redactorial possui uma noção justa e equilibrada das suas possibilidades, e não corre o risco de ouvir o que disseram ao sapateiro-crítico de Apeles, quando pretendia ultrapassar os limites da chinela.



Sem embargo, os críticos severos do nosso trabalho, que são todos os nossos leitores, continuam a exteriorizar o seu vário juízo, aizando uns:

—Falta-lhe dinamismo, acção, ideas, planos; agitem-se problemas, levantem-se questões, organize-se a propaganda!

Entretanto, outros murmuram:

—Há coisas que não se devem dizer; de facto, foi assim, ou assim é, mas que lucramos nós em estar a acirrar a questão? já sabem que fazem a tudo ouvidos de mercador.

E também há quem diga:

—E' preciso proclamar-se a verdade, dôa a quem doer. O industrial deve manter a sua independência, a sua dignidade, e mostrar que não se submete a nenhuma subserviência. O industrial é quem sabe o que lhe convém e o que é mister fazer para o bom nome e a prosperidade da indústria, e por isso é êle quem sabe e deve elaborar as leis da sua colectividade. E' isto o que a revista deve proclamar, esta é a campanha que ela tem de encetar.



Se os bons dos nossos leitores fizessem uma minúscula idea das dificuldades com que a redacção luta para compôr, imprimir e publicar estas pobres laudas que mês a mês lhe submete à sua caprichosa crítica, como diferentes seriam os seus comentários!

E outra vez essa nova variedade de conceitos nos lembraria a história do homem,

o menino e o burro; porque enquanto uns nos chamariam mais burros do que o burro do homem, outros nos alcunhariam de mártires da organização, e muitos nos acoimariam de vaidosos. E nenhum louvaria a nossa devoção ou a nossa persistência.

Buyer's Advice to Salesmen

1. *Don't tell me about the weather.* I know as much about it as you do. Besides, six other salesmen told me all about it before I could stop them.

2. *Don't tell me what is wrong with foreign countries.* I am not in the market for any of them.

3. *Don't tell me about the mistakes, stupidities and misfortunes of your competitors.* Let them hobble along as best they can without your comment.

4. *Please do not give me any tips on which horses to back.* I won last year on a salesman's tip and then he was peeved because I refused a shipment of off-standard goods. I lost on another tip and had to give the salesman an order just to prove I was not mad at him.

5. *Let me find out for myself what is wrong with the League football teams and players.* Let me enjoy football in my own way without depending on you to make up my mind. I'm funny that way.

6. *Tell me everything you know about your business; give me ideas and suggestions as to building up my business.* This will build you up in my estimation more than you realise, because so few salesmen bring these simple necessary facts to my attention.

"The South Australian Storekeepers Journal".

Máquina de Escrever

Vende-se uma, marca Remington, modelo moderno, em estado de nova. Papellaria Leixões; Rua Brito Capelo, 335 — MATOZINHOS

A LOTA DE MATOZINHOS

Um dos assuntos de mais palpitante interesse é o que diz respeito à lota do pescado de Matozinhos.

O local onde se efectua a descarga dos cabazes, o espaço dedicado à venda da mesma, o processo de transporte dos ditos cabazes, acrescentando a tudo isto as péssimas condições do terreno, levam-nos a concluir que a lota de Matozinhos, como actualmente se encontra, é tida como imprópria, além de ser insuficiente.

Procuraremos a seguir descrever tôdas estas insuficiências.

A descarga da sardinha das traineiras, é efectuada por 2 barcos auxiliares, pertencentes a cada uma e, logo de início, os tripulantes dêstes barcos procuram ter o maximo cuidado com a sua condução, visto o espaço que separa o fundeadouro das traineiras, da rampa do pescado, ser infestado de grandes quantidades de rochedos, havendo assim o risco dos ditos barcos sofrerem constantes avarias, e além disso são obrigados a atracar a um ponto muito distante daquêle que praticamente deviam fazê-lo.

A abundância de escolhos precisamente no local destinado à atracação dos barcos que conduzem os cabazes de sardinha torna, conseqüentemente, o local como impróprio.

Coloquemos agora a hipótese—viável em grande percentagem—de se encontrarem com sardinha, na hora da abertura da lota, tôdas ou quasi tôdas as traineiras do nosso pôrto, o que em algarismos se traduziria para cima de 80. Dispondo cada traineira de 2 barcos auxiliares, temos, por conseguinte, 160 barcos.

Estes barcos atracam por sua vez, e usualmente numa rampa de pedra, que lhe é destinada, e cujo comprimento não deverá ultrapassar 100 metros.

Calcule-se, pois, a atrapalhação que não será, os choques violentos e contínuos, atropelos, tropeções e mil uma trapalhadas, sofrendo com êste estado de coisas, por sua ordem, os marítimos, compradores e, tôdas as pessoas cuja vida os retêm nêsse local, e tudo isto proveniente da falta de espaço com que as embarcações lutam, e atendendo a que cada um procura situar-se o melhor e primeiramente possível.

E quando o mar é bravio e a maré cheia, todos êstes riscos redobram de intensidade.

A sardinha, debaixo desta balburdia, é então transportada em cabazes para cima da rampa, e aí tem lugar a venda do peixe, por leilão.

Como anteriormente, quando há a junção de 60 ou mais traineiras, e como há a necessidade de se estender os cabazes para que os compradores possam, mais convenientemente, apreciar a qualidade da sardinha, e lutando-se com falta de espaço, calcule-se que trapalhada e que barafunda não haverá com tantos cabazes estendidos, impedindo os próprios compradores de transitarem, e portanto, de adquirirem com o socêgo e método precisos, determinada qualidade de sardinha.

Está desta maneira demonstrada a insuficiência da actual rampa do pescado e mesmo do actual processo de venda da sardinha, visto não possuir o tamanho necessário para comportar tão elevado número de barcos nem, tampouco, tão grande número de transações.

Malfadadamente, isto ainda não é tudo.

Depois do peixe leiloado, é transportado pelos marítimos, para o local desejado.

Porém, logo a seguir, encontra-se uma linha de caminho de ferro, assente em travessas salientes, havendo assim, a necessidade de se saltar os carris, sempre que por êles se tenha de passar, o que representando um perigo para as pessoas que não transportam cabazes e em tempo sêco, o que não será para os marítimos que os transportam ao hombro, tanto em tempo bom como de chuva? Além disso, a passagem intercalada de comboios com extensas filas de vagões, faz com que a balburdia e as precipitações e principalmente os perigos, aumentem a um ponto incalculável.

Chega-se, necessariamente, a uma conclusão verídica, que é a de que o lugar onde se efectua a venda da sardinha é insuficiente, impróprio e perigoso, para as pessoas, que nêle tem de levar a vida.

Há a necessidade, e juntamente o direito de se reformar totalmente a lota. Efectuar-se o seu alargamento. Dotar-se o trabalho com toda a segurança que lhe é devida e que fôr possível. Criar-se uma lota coberta e não exposta às intempéries, como a actual. Reformar o sistema de venda por outro que apresente condições práticas superiores às demonstradas pelo actual.

Em suma, Matozinhos primeiro pôrto sardi-

nheiro de Portugal, tanto em quantidade como em valôr (em artigo futuro assim o mostraremos), não poderá continuar a fazer suportar aos seus trabalhadores com êste estado de coisas, nem da mesma forma mostrando às pessoas que o visitem, com a vergonha da actual lota, que não demonstra o cuidado de limpeza e iniciativa, tão comum aos filhos desta terra laboriosa.

Resta-nos a esperança que isto terá uma finalidade, dentro de curto espaço de tempo. Estamos informados que pessoas de destaque nos meios governamentais, estão interessados na reforma da nossa lota.

Na altura própria saberemos realçar tão bela iniciativa.

Oxalá assim sucedesse e não passasse de mera ilusão...

Mas, apesar de tudo, a lota de Matozinhos não enferma unicamente das conseqüências que resultam do pouco e mau tamanho, para agüentar tão grande movimento.

Existe no local da venda de peixe uma enorme quantidade de ratoneiros, individuos que se dedicam exclusivamente ao roubo da sardinha dos cabazes. Não se limitam a apanhar do chão as sardinhas caídas dos cabazes—pelo balancear contínuo dos mesmos—e neste caso e moralmente, não haveria, talvez, razões para protesto, mas tiram por todos os meios imagináveis o peixe de dentro dos cabazes. Procuram posições estratégicas—é assim mesmo—escondidos atraz de caixas e com o auxílio de paus, ganchos, etc., dedicam-se assim a esta colheita ilegal.

Imitam as gaivotas e, se não podem voar como estas, rapinam ora dando saltos ora por correrias espalhafatosas.

Tudo isto causa atropelos, arrelias e atrazos a tôda a gente e os próprios pescadores, condutores dos cabazes, vêem-se impotentes para remediar tais procedimentos.

Não andaremos longe da verdade, se afirmarmos que, em média, encontrar-se-ão para cima de 200 pessoas empregadas na arte de roubar sardinha.

Em conclusão, roubo autêntico, premeditado.

Mas o mais interessante, é que estas infrações são efectuadas na presença dos próprios compradores, e hão-de concordar que é impossível ficar impotente ao verificar-se que o peixe ao ser conduzido para o local indicado, é assaltado continuamente por dezenas e dezenas de larápios, resultando desta forma, uma perda a ter em consideração.

Quem instintivamente não agirá e—nem que seja a pessoa mais santa do universo—não resistirá à tentação de distribuir alguns sopapos pelos provocadores? Mas que valerão estas manifes-

tações, próprias dos interessados, se os larápios são em número por assim dizer ilimitado?

Mas poderá haver quem pergunte; e a autoridade marítima que faz? O que faz não sabemos nós, no entanto o que podemos afirmar é que não existe, na nossa lota, autoridade marítima suficiente a evitar tais desmandos.

Este estado de coisas, causa uma permanente arrelia e dando a palavra a alguns compradores de peixe. «...Esta roubalheira torna a gente doente... A gente vem para aqui comprar peixe e afinal parece que é para andarmos atraz destes malandros...»

Isto brada aos Céus, mas infelizmente assim é.

Ao comprar-se determinada quantidade de cabazes de sardinha pelo preço P, passa-nos imediatamente pelo pensamento que o preço real não é P, mas sim $P-x$, sendo x a quantidade (que no fim do ano são contos) *desviada*, pela maneira contada anteriormente, dos mesmos cabazes.

E' necessário acabar com tamanha vergonha.

Matozinhos tem incontestável direito a possuir uma lota decente, onde se possa transacionar o peixe, de baxo do socêgo e sociedade necessários ao bem de todos.

Há a necessidade, repetimos, de regulamentar um tal estado de coisas. Acabar com tais larápios e colocar fora do terreno da lota tôdas as pessoas que não tenham nada a fazer, isto é, pessoas que estão a prejudicar o movimento e que afinal de contas não colhem benefício algum em se collocarem nos locais das vendas do peixe.

A nós, parecia-nos que bastaria um bom entendimento, uma orientação comum, entre o Grémio dos Armadores de P. de Sardinha e o Grémio dos I. de Conservas de Peixe, conjuntamente com as autoridades marítimas competentes, procurando conseguir, antes da futura safra, resolver o mais praticamente possível, êste problema, cuja solução não tem sido possível encontrar até à data.

Dificuldade não vemos onde possam existir... logo que haja boa vontade, tanto dos interessados como daquêles que não o são, mas que deveriam demonstrá-lo...

João Pescador



Sardines Portugaises

Le Non Plus Ultra des Hors-d'œuvres



SOCIEDADE INDUSTRIAL
DE

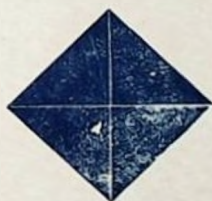
CONSERVAS MATOZINHOS

L I M I T A D A

Sardinhas em Conservas nas marcas:

Sicma
Selva
Taby
Britannia

Rua Souza Aroso, 333



Enderço Telegráfico: SICMA
Telefone, M-333
Códigos:
PARTICULAR, A. B. C. 5.ª ed.



M A T O Z I N H O S
P O R T U G A L



José António Cabral & F.ª Suc.ª L.ª

Avenida Menéres, 533

TELEFONE, 119

Matozinhos — Portugal

Teleg.: LARBAC



Fabricantes exportadores
de sardinhas em conserva nas marcas:

Vasco da Gama
Dolly
Cabralinas
Cabral
Triunfante



AZEITES AZEITONAS

A SOCIAL

Capital Esc. 500.000\$00

Companhia Portuguesa de Seguros

S. A. R. L.

SÉDE: — Rua de Cândido dos Reis, 42

PORTO — (Palácio Conde de Vizela)

Pôsto de Socorros:

PORTO — Rua de Cândido dos Reis, 42

GAIA — Rua de Cândido dos Reis, 191-193

MATOZINHOS — Rua de Roberto Ivens, 429

Preferida pela organização
da sua assistência para os

Seguros contra desastres no trabalho

Sociedade la Artística

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

Établissements

J. J. Carnaud et Forges de

■ ■ ■ Basse-Indre ■ ■ ■

Fabricantes de Folha
de Flandres

e

Máquinas

para a

indústria de conservas



Agentes gerais em Portugal:

Affonso Barbosa & C.^a

LIMITADA ■ ■ ■ ■

Aven. Menéres, 101

MATOZINHOS

Telegramas: FONBAR

Telefone, 75

LITOGRAFIA INTERNACIONAL

L
LATOARIA MECÂNICA

DE

Silva & Saldanha, L.^{da}

Estampagem em fôlha de
Flandres, alumínio e zinco

Latas para Conservas, Azeites,
Manteigas, Cafés, etc.

Rua da Cosinha Económica, 11 a 15

Alcantara — LISBOA

Telefones, 81-443

Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

TELEFONES Estado: 9
Escadaria 328 e 1805
Filial: Laxões 12 M.

A. J. Gonçalves de Moraes, L.^{da}

TRANSITÁRIOS E AGENTES DE NAVEGAÇÃO
CASA FUNDADA EM 1894

EXPEDIÇÕES
COMISSÕES
CONSIGNAÇÕES
DESPACHOS, ETC.

SÉDE:
Rua da Nova Alfandega, 18
PORTO

FILIAL:
Rua Carvalho Araújo, 1
LEIXÕES

Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOZINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matozinhos
e
Vila do Conde

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572

FOLHA
DE
CHAVES

FABRICO DA
UNITED STATES STEEL
PRODUCTS & CO.

NEW YORK

ARAME PARA CHAVES
ARCO DE FERRO - ESTANHO - etc.

Consultas de preços e pedidos dirigir a:

Sociedade Zickermann
S. A. R. L.

PORTO

Av. dos Aliados, 64

TELEFONE. 5772

LISBOA

Rossio, 3

Telefones. 24400-27459-27480

Endereço telegráfico: GAZICKMANN - Lisboa / Porto



Conservas
LOPES, COELHO DIAS
MATOSINHOS - PORTUGAL

A POLITICA IMPERIAL

E

A CRISE EUROPEIA

Em cuidada edição, acaba o Secretariado de Propaganda Nacional de fazer publicar um opúsculo referente à viagem de S. Ex.^a o Presidente da República aos nossos domínios ultramarinos e à União Sul-Africana.

Nêste livro se reproduz integralmente o notável discurso proferido pelo Sr. Presidente do Conselho na sessão extraordinária da Assembleia Nacional, em 22 de Maio do ano transacto, bem como a mensagem do Chefe de Estado após o seu regresso da Africa, e ainda a alocação do Sr. Dr. Oliveira Salazar na sessão da Assembleia Nacional, em 9 de Outubro passado.

Pedimos licença para extrair dessa notabilíssima oração o seguinte período:

«As repercussões económicas da guerra serão sem dúvida graves, mas dependem, em última análise, da extensão, duração e condições do conflito: elas estão essencialmente ligadas ao uso que pretendam fazer da sua força as potências que dominam os mares e dos acôrdos que possam realizar-se para abastecimento dos países neutros e da população civil dos Estados beligerantes. Um ponto é para nós assente—não faremos da guerra negócio, e êste princípio dominará as relações de Portugal com os países estrangeiros, se também assim procederem para comôscos, as relações de produtores e consumidores, as relações dos particulares com o fisco. Tiraremos destas posições tôdas as consequências.

Não devem fazer-se deduções precipitadas do que em outras épocas sucedera: a economia nacional progrediu e fortaleceu-se; previdentemente se foi encaminhando a agricultura para o suficiente abastecimento da população em gêneros alimentícios; constituíram-se reservas de matérias primas que nos permitem não resolver os problemas aflitivamente, sob a instante preocupação do dia a dia; o Ultramar Português tem sido chamado a estreita colaboração com a Mãe-Pátria, colaboração que as presentes circunstâncias tornam mais íntima e fecunda, aliás no caminho traçado

de uma larga economia imperial. Lá e cá se compreenderá bem que não se têm feito sacrifícios a reservar mercados e manter preços remuneradores contra as baixas do mercado internacional, para que êste fôsse agora preferido nas excepcionais condições criadas, com prejuizo afinal dos interesses comuns.

A' *máxima normalidade da produção e do comércio*, acrescentaremos outro princípio orientador—*a máxima estabilidade possível para os preços e custos de produção*. E' certo que, importadores de matérias primas e fontes de energia, tributários, na maior parte das importações, de marinhas estrangeiras, não podemos ter a pretensão de decretar que nada, absolutamente nada se altere nas condições actuais. Mas se nos abandonássemos às livres repercussões que uns produtos haveriam de ter noutros e todos sobre os salários, as bases sobre que levantámos o edificio da economia, da moeda e das finanças públicas encontrar-se-iam destruídas. Nós não poderíamos responder pela realização da justiça social e pela conservação da riqueza colectiva, se não dispuzéssemos duma economia cujas bases oferecêssem garantias de solidês e estabilidade, e não estamos por isso dispostos a sacrificar o interesse geral às ambiciosas especulações de alguns.

Se não sabemos precisamente o que a guerra imporá em restrições e desvios à economia nacional, também não prevemos o que possa custar ao País sob o aspecto financeiro. E' certo que importações reduzidas se afirmarão logo por deminuições maciças de receitas e que estas e os inevitáveis aumentos de algumas despesas terão de ser por várias formas compensados; mas a medida de sacrifícios a impor só os factos a revelarão. Tenho porém desde já como provável que os programas das grandes obras públicas não poderão executar-se ao ritmo em que se estava a trabalhar, e é por outro lado natural que a novas necessidades correspondam realizações de ordem diferente».

Agradecemos a gentileza da oferta de tão interessante publicação.

TELEFONE, 458

TELEGRAMAS: LISSADO

NOVA LITOGRAFIA
"SADO", L.^{DA}



ESTAMPAGEM
SOBRE FOLHA
DE FLANDRES

Rua Guerra Junqueiro

MATOZINHOS - Portugal

Fabrique de Conserves "A BOA NOVA"

Maison fondée en 1920

José Rodrigues Serrano
& Filhos, L.^{da}

237, Rua Conselheiro Costa
Braga, 299

Telefone, 99-M Telegramas, RESSANO

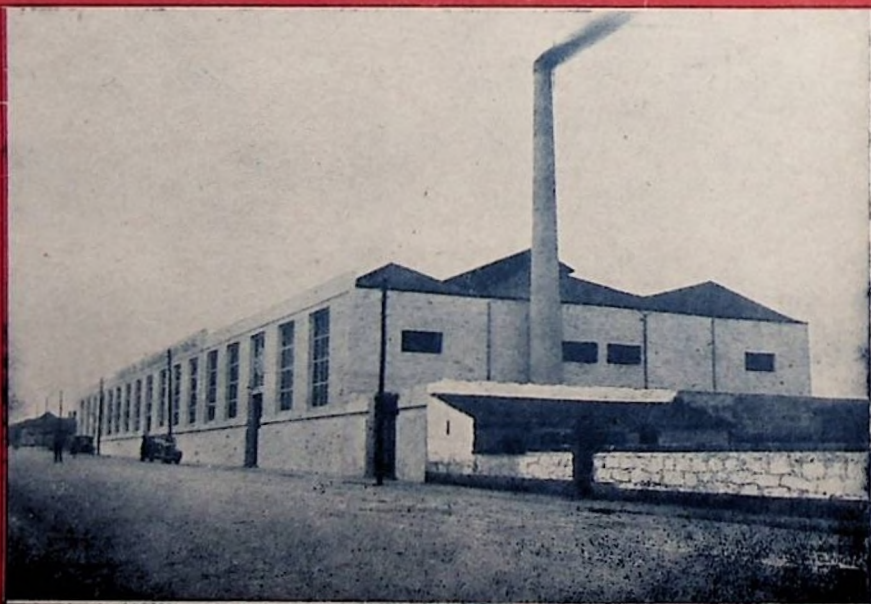
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIENICAS
E MODELARES

MARCAS:

Serrano
Boa Nova
Alster
Ideal
Alta Classe
Orgueil
Rhenania



Festa de Confraternização

A Sociedade Produtora de Oleos e Farinhas de Peixe, Lda., através do seu Conselho de Administração, ofereceu um jantar de confraternização aos Industriais de Matozinhos, para solenizar a assinatura da escritura da sua constituição, efectuada no dia 8 do corrente. Foi servido no Central Hotel, desta vila, e foi motivo de estreitamento dos laços de amizade existentes entre os Conserveiros, pelas entusiásticas afirmações de solidariedade e plena satisfação.

Ocupou a presidência o Snr. Eurico Felgueiras, Presidente do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, e também presidente do referido Conselho, que tinha à sua direita em lugares de honra os Senhores: Coronel Helder Ribeiro, José António Afonso Barbosa, Dr. Fernando Matos e Guilherme Joaquim Felgueiras, e à sua esquerda os Snrs. Mário Ramirez, Agostinho Fernandes, Joaquim Neiva e Lino Brandão.

Ao Champagne falou, em primeiro lugar, o Snr. Eurico Felgueiras, que disse:

O Conselho de Administração da Sociedade Produtora de Oleos e Farinhas de Peixe quiz aproveitar a oportunidade que hoje se nos ofereceu, aquela em que pela primeira vez os industriais de conservas intervêm numa obra colectiva, dando-se as mãos, conjugando esforços, para lhes proporcionar este ensejo de uma confraternização amistosa, fora do ambiente do Grémio, despreocupados de interesses, negócios ou ambições.

Mas se não quizemos perder a oportunidade de reunir aqui, em boa camaradagem, os industriais de conservas do Norte que acabam de entrar, colectivamente numa organização, que bem pode ser o início de outras mais valiosas, úteis e talvez urgentes, não quero também perder o ensejo de os saudar dentro das minhas limitadíssimas possibilidades, congratulando-me sinceramente por ter sido possível conseguir finalmente levar a bom cabo a organização da Sociedade Produtora de Oleos e Farinhas de Peixe.

Não é hábito meu encarecer serviços ou salientar dificuldades, mas asseverar-lhes posso que foram muitas as contrariedades, e bem constantes elas foram, que foi necessário vencer para termos podido conseguir finalmente assinar a respectiva escritura.

A-pesar-da boa vontade que desde o início encontrei por parte da direcção do I. P. C. P. no sentido de nos ser facilitada a aquisição da fábrica, o que é certo é que nestes 18 meses decorridos surgiram tantas pequenas dúvidas, tantos obstáculos foi preciso vencer, que por vezes quasi tive a impressão de haver uma vontade estranha que procurava fazer-me desanimar, desistir de levar a bom cabo os trabalhos iniciados em Junho de 1939.

Felizmente que está assinada a escritura, os que aqui estamos presentes somos, na quasi totalidade, sócios desde hoje; mas o que somos todos é camaradas, e assim devemos ser amigos, devemos ser leais.

Juntos, de mãos dadas, poderemos fazer uma obra útil e oxalá esta primeira Sociedade que entre nós fazemos possa ser o início de uma obra grande e valiosa que todos nós, bem unidos, poderemos incontestavelmente realizar.

Mas se a finalidade deste jantar, que com justiça nem de festa pode ter o nome, foi conseguir um mais perfeito contacto entre todos os industriais do Norte eu, aproveitando o ensejo para os saudar, quero também lembrar-lhes a conveniência de periodicamente nos reunirmos assim, em amistosso convívio, trocando impressões, divagando, conseguindo de todos palestras de ensinamento, de cordalidade, de confraternização.

Mas ainda um outro intento tivemos ao lembrar este jantar, esta reunião. É que pela primeira vez vemos hoje ao nosso lado, confraternizando connosco, os representantes de duas das mais importantes casas de Portugal dentro da indústria de conservas, hoje também industriais de Matozinhos.

E pelo valor dessas casas, pelo prestígio pessoal desses representantes entendemos que tal facto não devia passar desaperechido.

Agostinho Fernandes e Mário Ramirez são dois nomes bem conhecidos dum extremo ao outro do país para que seja necessário fazer-lhes quaisquer referências.

Se ocupam um lugar marcante entre a elite das conservas sabem também, como ninguém, o que é ser bom camarada, o que é ser industrial dentro da fábrica, vestir uma blusa se fôr preciso, da mesma forma que sabem ser «gentlemen», vestir uma casaca, dentro dos salões.

Um e outro bem merecem a nossa estima, a nossa consideração, o nosso apreço.

Saudando-os a ambos, e faço-o com toda a minha sinceridade, julgo bem interpretar o sentir de todos os industriais deste Centro.

Termino meus Senhores bebendo pelas prosperidades da Sociedade Produtora de Oleos e Farinhas de Peixe, pelos industriais de conservas do Norte, sem excepção, e bebendo por eles eu quero destacar por serem os mais novos entre nós Agostinho Fernandes e Mário Ramirez.

Seguidamente usou da palavra o Snr. Mário Ramirez, que agradeceu as referências do Snr. Eurico Felgueiras, não só em seu nome, mas também em nome do seu irmão o Snr. Engenheiro Sebastião Ramirez, a quem transmitiria as elogiosas referências do seu discurso. Terminou brindando pela prosperidade da indústria de Matozinhos e da Indústria em geral.

Fala agora o Snr. Agostinho Fernandes, industrial dos mais categorizados, figura de destaque bem vinculada na indústria e Comércio das conservas. Agradece do mesmo modo, as referências feitas à sua pessoa, e as boas vindas apresentadas. Refere-se à nossa revista, que, diz, é um empreendimento muito honroso para os seus fundadores, e apreciado em Portugal e no estrangeiro, por ser a grande manifestação de actividade de espírito, que dá mais vida e côr à já agitada existência dos Conserveiros portugueses. Apresenta, por isso, ao nosso Director, as suas saudações. E o Snr. Agostinho Fernandes que começou por dizer que era uma negação para falar, acabou por demonstrar aos presentes que os

tinha enganado. Brindou pela prosperidade da indústria e dos industriais do Norte.

Cabe a vez ao Snr. Afonso Barbosa. E se, até então, os oradores anteriores, nos tinham prendido, quando se levantou este industrial, esperou-se logo por clarões de espírito a brilharem ainda mais no ambiente magnífico em que decorreu o jantar. Afirmou que a ideia do jantar se devia ao Snr. Eurico Felgueiras, e que se sentia imensamente satisfeito por ver entre os convivas os Snrs. Mário Ramirez e Agostinho Fernandes. O primeiro, diz, representante duma das mais antigas fábricas do país, é símbolo do esforço duma firma de três gerações; glória do passado e realidade viva do futuro, da qual faz parte o Snr. Eng. Sebastião Ramirez seu particular amigo, que foi quem pôs em prática o plano magnífico da organização, traçado por Salazar. E, recorda então que já em 1927 terçaram armas em conjunto no congresso de Setúbal, pelas aspirações que se materializaram em Agosto de 1932. O segundo, personalidade distinta dentro da indústria, mixto de artista e de industrial, é o modelo acabado do homem que se enebria ante a maravilha duma pintura e sabe, simultaneamente, dirigir, da maneira o mais equilibrada possível, uma das maiores organizações conserveiras do país. Dá por findas as suas considerações, brindando pela indústria e pelos industriais.

Usou depois da palavra o Snr. Presidente do Conselho de Direcção da nossa Revista, que principiou por agradecer as referências de Snr. Agostinho Fernandes, feitas a «Conservas» e disse:

Apenas duas palavras de saudade.

Aquêles terrenos em que se levanta a fábrica de farinha de peixe tem a sua história, diminuta, mas história.

Foram comprados por quatro firmas de Matozinhos, para construir-se nêles uma fábrica de lataria. Era no tempo do empreendimento comercial que se chamava «União dos Conserveiros de Matozinhos, Lda.», precursor, talvez, da organização geral nascida com o nome de «Consórcio Português de Conservas de Sardinha», «União» que se desvaneceu quando o intento de agrupamento se fez lei geral.

Para criar o Consórcio intervieram eficazmente dois Unionistas, os srs. Fernando Matos e Afonso Barboza que contribuíram com o seu saber, sempre em presença de um desejo fervente para a colectividade conserveira, que era organizá-la.

O que festejamos agora, em jantar fraternal, também tem história. Era membro do Consórcio, o sr. Barboza, e devemos fazer-lhe a justiça de que se instalou, em Matozinhos, a fábrica experi-

mental devido aos seus bons officios e às suas activas diligências em prol desta zôna.

Essa fábrica é um avanço mais no caminho industrial. Já em mãos dos industriais será, seguramente, completada a sua «outillage» para produzir nela os subprodutos do óleo em que os nossos compradores o convertem.

Não devemos duvidar de tal possibilidade, para quando as circunstâncias o aconselharem.

Não só se preparam margarinas de grande aproveitamento, mas também, rectificando o óleo, se aplica em grande escala nas pinturas. Porque é justo que esta indústria se aproveite em todas as suas possibilidades.

Eu não lhes quero contar a também parte histórica relacionada com a venda dos terrenos, a construção da fábrica, sem se ter feito a escritura, a sujeição a cláusulas anodinas já depois de estar de posse do objecto e outros pormenores, porque isto pertence à parte jurídica—e quando entre os industriais se fala de certos juriscultos, já todos sabem apreciar e ajuizar como são tratados; e, meus caros amigos, eu vim aqui como «Unionista» e sem a menor intenção de pôr em destaque as coisas inverosímeis que têm sucedido, porque elas terão já terminado.

Diziamos que, o que havia de ser fábrica de lataria se converteu em fábrica de farinha de peixe, estando, todavia, pendente aquêlo belo pensamento de dotar Matozinhos com uma fábrica moderna que fabrique as nossas latas. A minha insistência só tem intenções de saúde, se bem que todos os momentos são oportunos para preencher uma necessidade de tanto interesse.

Um outro intento para construir colectivamente o «Vazio», fracassou de novo. Eu quero esperar que quando chegou a terceira tentativa, as coisas correrão de melhor modo, e teremos, por fim, a fábrica de lataria, tão necessária, pois ela não só produziria mais economicamente o «Vazio», mas daria lugar a aumentar o espaço destinado nas fábricas de conservas ao «Cheio» e também, se não aumentasse a produção por estar regulamentada, consentiria produzir com mais facilidade, eliminaria, em absoluto, os suis de chumbo e daria margem a marcas colectivas nortenhas, a agrupamentos para as vendas, etc. Bem entendido que como não dura grande coisa o tempo das «vacas gordas», deveremos colocar-nos em condições de vencer quando as «vacas magras» appareçam no nosso caminho.

Como vêem, meus amigos, apenas trago a este banquete de confraternização, saudades de passados tempos...

Aquela «União de Conserveiros», preconizava ideais de prática utilidade, e tinha entre os seus principios o mais vigoroso e mais apreciado pelos homens: A LIBERDADE! A liberdade subor-

dinada no conjunto e cujo conjunto era somente de industriais, isto é, de interessados.

De todas as maneiras, das sementes, ainda que se abandonem na terra, nem todas se perdem — e a boa semente conseguirá, entretanto, prosperidades progressivas para a nossa zona industrial, que aspira a ser a primeira do país e o conseguirá se os industriais se lembrarem do simbólico atado de vimes, do conto orientá'.

? Que necessita Matozinhos dentro do aspecto

dignidade e de seu direito», não posso compreender como ansiando criar e repartir o bem, se nos opõem inconvenientes, se nos cortam as asas, se arranca de nosso coração êsse desejo, de herança divina, que consiste em pretender suavizar as necessidades dos nossos colaboradores, os operários, e se detem sem contemplações o consôlo, a alegria que poderíamos conceder às crianças correndo num bonito parque.

Mas sem dúvida êste é outro aspecto da jurisprudência e como sômos leigos na matéria, termi-



industrial, comercial e social, para se elevar à primeira categoria?

Recorrâmos à memória; no aspecto social:

Comprâmos uns terrenos, conhecidos por o «areal», para nêles se levantar uma crêche-escola, Maternidade — e pensamos em um bairro operário, que a outras zônas já foi concedido.

Não há dúvida que se a filantropia, segundo a excelsa matrona Conceição Arenal, se define por «Compaixão filosófica, que auxilia o desditoso por amor da humanidade e a consciência de sua

naremos por acreditar que há justiça no facto de impedir de dar pão, alegria, escola e consôlo aos meninos que disso têm necessidade.

Aquela «maquette» que o Grémio mandou realizar, espera solução e eu a peço em voz alta, em nome dos desherdados para quem se destinava, em nome das mãis e em nome dos futuros escolares. Peço-a em voz alta, e só lamento que não haja alto-falantes capazes de a levarem à presidência do Conselho de Ministros, onde, estou certo, que seria escutada e atendida.

No aspecto industrial, já dissemos que era oportuno pensar em uma grande fábrica de lataria; pensar em que nos autorizem livremente a montar todas as novas máquinas que precisemos, aumentem ou não a produção, e assim não ficaremos à recta-guarda da Espanha.

No aspecto comercial há muito que fazer. Por exemplo: um centro de vendas que daria origem à fabricação de marcas colectivas e a outras muitas coisas, mas hoje quero lançar entre nós uma idea de confraternização verdadeira para termos então uma confraternização que alcance o seu verdadeiro significado de amor aos nossos, de respeito ao glorioso passado, de satisfação íntima e de perfeição quanto à nossa alma, pois que, confraternização, quer dizer unidade de sentimentos, unidade de ideal, acção em benefício colectivo, defêsa dos nossos, amparo mútuo, fraternidade, em suma, «seguinto por esta ordem de ideias o seu discurso, e antes de terminar, o nosso Director felicitou os promotores do acto, porque nêle se verificava a união espiritual dos industriais, que é sempre grata às nossas convicções.

Chegou a vez de usar da palavra o Snr. Dr. Matos, Administrador Delegado da Sociedade, figura de relevo nas pugnas da organização.

Palavra fácil e pausada, foi escutada com agrado ao referir-se ao objectivo do jantar.

Falou depois o Snr. Joaquim Neiva. Disse estar satisfeito com ter-se chegado o bom termo, na constituição da Sociedade não obstante ela ter-se afastado das normas da sociedade por cotas.

E, como não podia deixar de ser, para fechar com chave d'ouro, a série dos discursos, falou o Snr. Coronel Helder Ribeiro, como Presidente da Assembleia Geral do nosso Grémio, já depois de ter protestado contra o «roubo» que os tipógrafos cá da casa lhe fizeram do seu H, o que deu motivo a que o Snr. Fernando Matos em momento de boa disposição dissesse:

*Perguntem ao H. Ribeiro
E com catadura má
Porque diabo a Revista
Lhe roubaria o Agá.*

Como sempre, cativou o auditório pelos conceitos elevados de que se reveste a sua palavra. E, nesta ordem de ideias, referiu-se ao grande jesuita Padre Antonio Vieira, glória impercível das letras portuguezas do século XVII, pilar maravilhoso da nossa lingua, doutrinador e senhor de carácter a tóda a prova, para tirar

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

Séde: _____

Vila Real de Santo António

Sucursais: _____

Olhão, Portimão e Setúbal

Litografias sôbre fôlha de Flandres 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

CHAVES:

Srs. Bordallo & C.^a, L.^{da}

378, Rua do Almada, 386

PORTO

LATA VAZIA:

Srs. Affonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

Avenida Menéres, 101

MATOZINHOS

ARMAZEM DE RETEM EM MATOZINHOS

Na Aviação Civil Portuguesa

está representada a classe dos Industriais de Conservas de Matozinhos

Entre os industriais de Conservas de Matozinhos um se distingue pela notável largueza dos seus vãos. Nôvo, intrépido e empreendedor, êsse nosso prezadíssimo colega desde menino manifestou a sua acentuada propensão para a luta, que começou por se reproduzir na sua actividade desportiva para passar a evidenciar-se na sua carreira profissional onde bem cedo demonstrou os seus méritos de trabalhador infatigável e activíssimo organizador.

António Fernandes Alves da Rocha (Casebre)—o Antoninho Casebre, como familiarmente o tratam todos os amigos—não contente com o absorvente labor do seu importantíssimo estabelecimento fabril, ainda encontrou energias para se dedicar à aviação, pertencendo desde há alguns

mêses à brilhante pleiade de aviadores civis portugueses.



No princípio dêste mês, o nosso querido amigo ofereceu, juntamente com o seu camarada do ar Sr. Carlos Carneiro, um jantar de confraternização ao seu instrutor Capitão Oliva Teles e a alguns companheiros aviadores mais antigos, festa íntima que serviu de pretexto para se trocarem calorosos brindes e para que António Casebre se certificasse do grau de estima em que é tido, e das sinceras e fortes amizades que conta.

«Conservas», onde o simpático aviador goza de carinhosa estima, abraça efusivamente o Antoninho Casebre, desejando-lhe as maiores felicidades em todos os seus empreendimentos, pois bem as merece por suas excelsas qualidades de carácter e coração.

ilações dum dos seus maravilhosos sermões, a respeito da Fábrica das Farinhas.

E com a sua palavra quente, encerrou a série dos brindes. Perdão, já me esquecia... os brindes ainda prosseguiram porque, à última hora, chegou aos ouvidos dos assistentes a notícia do aniversário dum dos Senhores Industriais, o que motivou novos brindes, e a promessa dum novo jantar... fóra os que já tinham sido projectados...

E por aqui se vê quão alegre foi a confraternização, da qual é testemunho bastante a fotografia que ilustra esta notícia.

Amador

Fôlha de Flandres...

Chegou-nos aos ouvidos... Quando temos de usar esta expressão, recorda-nos sempre a forma arrebitada como um jornalista se exprimia em circunstância idêntica: o vento dos quatro

quadrantes feriu-nos a sensibilidade dos timpanos... Parafraseando êsse pintalegrete das letras dirêmos: o volúvel Eolo segredou-nos que um conhecido importador de fôlha de Flandres se havia abespinhado com umas ingénuas considerações que aqui fizemos acêrca dos açambarcamentos de fôlha...

Temos pena que os nossos comentários encomedassem tanto o nosso leitor; não crêmos que êles o devessem irritar se, efectivamente, êle estava, como julgâmos, completamente limpo de culpa: A filosofia popular costuma em tais casos aludir ao «entêrro da carapuça»...

E' certo que ninguém nos requereu explicações ou esclarecimentos, mas não nos parece extemporânea a afirmação que nos apraz aqui fazer expontâneamente: quando nos referimos a açambarcadores de fôlha de Flandres, nós tínhamos na idea a Rua do Almada.

**PORTUGUESE SARDINES
THE BEST**

Valeur Alimentaire des conserves d'Allemagne

par le Dr. ED. NEHRING

IV

Les problèmes posés par les industries à leurs laboratoires concernaient l'appréciation de la fraîcheur de la matière première. Le dosage de l'azote basique volatil permet de déterminer l'état de fraîcheur et de suivre exactement la décomposition des matières albuminoïdes. Par cette méthode, on est également arrivé à se rendre compte de l'efficacité des procédés maintenant le poisson frais avant la mise en boîte.

L'étude de la décomposition due à l'autolyse et surtout à l'action microbienne fut, dans les dernières années, très poussée; elle a permis l'utilisation industrielle des harengs pour la fabrication de conserves stérilisées.

Les travaux bactériologiques de l'industrie des conserves de poissons consistent à suivre la contamination à l'extérieur et à l'intérieur des poissons, depuis la pêche jusqu'à la fabrication et à déterminer les voies et la vitesse de pénétration des bactéries dans la chair du poisson.

Les expériences sur la matière première sont heureusement complétées par des études sur la flore bactérienne et sur les conserves de durée illimitée. Pour des raisons de qualité, on ne peut dépasser une certaine température limite de stérilisation. Par des travaux scientifiques, on a cherché le moyen de détruire les bactéries nuisibles, en particulier les bactéries sporigènes, dans les matières premières et dans les sauces.

Pour les mariandes à froid, il était nécessaire de déterminer la composition et l'action de la saumure. Pour les mariandes à chaud, on a recherché les causes de la maladie dite «de la gelée» et essayé d'isoler les bactéries correspondantes.

Dans les conserves stérilisées, on a constaté que par addition d'ingrédients végétaux, on introduisait des bactéries sporigènes; leur présence s'explique ainsi dans la plupart des cas.

La préparation appropriée de ces ingrédients végétaux, la composition d'une saumure acide ne permettant pas le développement de bactéries sporigènes, tout en n'altérant pas la saveur, ont contribué au développement de la véritable conserve.

L'industrie des conserves de poissons a pu

affirmer que les cas d'empoisonnement par les conserves de poissons étaient exceptionnels en Allemagne. Aussi, cette industrie jouit-elle de la protection du Gouvernement; il s'est maintes fois élevé contre les erreurs de diagnostic qui imputait à tort les maladies à des empoisonnements par les conserves de poissons.

Le Gouvernement intervient encore pour repousser les attaques non justifiées et préjudiciables à cette industrie et pour éclairer la population sur la qualité hygiénique et la valeur alimentaire des conserves.

De nombreux empoisonnements attribués à des conserves de poissons ont une autre origine. La fabrication des conserves stérilisées de poissons maigres (cabliau, aiglefin, etc.), prend actuellement une grande extension. On a pu fabriquer de nouvelles catégories de conserves de poissons et utiliser ainsi les précieuses matières albuminoïdes des poissons.

Nous parlons rapidement de la question du contenant. La fixation d'étain dans les conserves de poissons n'est pas supérieure à celle observée dans les autres conserves, de légumes par exemple, de sorte que, sous ce rapport, le développement de la consommation n'a pas rencontré de difficultés. On pourra éviter, dans une large mesure, par l'emploi de vernis appropriés, l'action des poissons sur l'étain des boîtes de fer-blanc.

Comme vous pouvez voir par cet exposé, nous avons réussi, en Allemagne, grâce à la collaboration des laboratoires de recherches et de l'industrie, à généraliser la consommation des conserves de poissons et à garder la grande valeur alimentaire de la matière première.

Je remercie infiniment le Groupement de l'industrie des viandes et le Secrétaire général, Dr. SCHWERDT pour la documentation qu'ils ont mis à ma disposition.

Comme dans tous les autres pays, l'industrie des viandes occupe, dans le cadre de l'industrie des produits alimentaires, une place considérable en Allemagne. Elle doit en partie cette position à l'habileté professionnelle des bouchers et charcutiers de nombreuses régions de l'Allemagne. Leur expérience a servi la industrie, de sorte que l'Allemagne ne manque pas de charcuterie d'excellente qualité.



zamek
938

"Pinhais"
a que todos disputam!



AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

em azeite e em tomate

NAS MARCAS

«SARDNIAL»

«4SSSS»

SARDINE PACKERS

GUEDES & C.^A, L.^{DA}

MARCAS:

*GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELA
FELGAS
CRUZADA
DALILA*

Sardinhas em Azeite

TELEFONE, 121-M
TELEGRAMAS: RIVAL

Rua João Chagas
MATOZINHOS
Portugal

LA ROSE

Sardines, thon
et filets de
Maquereaux



FEU HERMANOS
PORTIMÃO — Portugal
Télegra: FEU — PORTIMÃO

LA REINE DES MARQUES

CANHA & FORMIGAL, Ltd.^a

AGENTES GERAIS
DA

The South Wales Tinsplate

CORPORATION LIMITED



FOLHA DE FLANDRES

LISBOA — Rua do Corpo Santo, 6-1.^o
SETUBAL — Joaquim de Silva — Estrada da Rasca
ALGARVE — A. Reis Almodovar — Olhão

Fábrica de Conservas PARAMOS, L.^{DA}

Marques déposées :

Parámos
Bristol
Dulce
St. Georg
Invicta



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

Adresse télégraphique: PARAMOS

Téléph 222-M

Arlindo de Sousa Vinagreiro

Sardinhas em Salmoura e prensadas

Anchovas em Salmoura

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59

MATOZINHOS

PORTUGAL

Telefone, 155-M

End. Telegráfico: LINDO

Conserves alimentaires et huile d'olives

BRANDÃO & Cia., Lda.

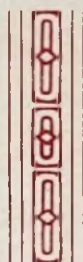
Siège à MATOZINHOS (Portugal)

Rua dos Heróis de França, 415

Adresse postal:
Apartado 33
Matozinhos

Adresse télégraphique:
VARINA
Matozinhos

Téléphone, 65 (P. B. X.)
Matozinhos



Sardines à l'huile, à l'huile d'olives pure, à la tomate, aux achars, au citron, aux pickles, sans arêtes, sans peau et sans arêtes, etc.

Marques Déposées:

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

Représentants sur tous les marchés du monde

DINHEIRO BEM
EMPREGADO

COMPRANDO
PRODUTOS DE
QUALIDADE.



VENTRESCA
RAMIREZ



Polpa de Tomate

Da quinta de Espadeiros
CARAMUJO



Depósito em Matozinhos

LUIZ VIANA

TEL. 42-M

◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆

Sardinha do Algarve, L.^{da}

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

OLHÃO

TELEF. 22

TELEF.: SARDINHA

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

SARDINHAS DE CALDEIRADA


SARDINHAS A PORTUGUESA

CONSERVAS PRADO, L.^{DA}

Usine de sardines à l'huile et à la tomate

Marques déposées:

**Prado
Faina
Barbosa
Farnel
Merenda
Box**



R. Guerra Junqueiro, 559

Matozinhos
PORTUGAL

Téléph. 327-M
Télégr. PRADO
Boîte postale N.º 27

BOTELHOS & OJEDA

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

Rua R. Ivens, 88 - MATOZINHOS - Portugal



Delicious Sardines in oil and Pure Olive Oil — Finest quality

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

REGISTERED BRANDS

31—E.SPECIAL—MADONNA—PADRÃO-BRAND—ATÉQUI—GRASSE



6 MARQUES PRINCIPALES

N I C E
NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}

LISBONNE-PORTUGAL

SARDINES PORTUGAISES



6 GRANDES USINES À:

L A G O S
S E T U B A L
L I S B O A
P E N I C H E
N A Z A R E T H
M A T O Z I N H O S