

CONSERVAS

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

ANO V
N.º 51

MARÇO
1940

SUMÁRIO

	Pág.
Produzir Mais	1
Cooperação Construtiva —por José A. Mora .	3
Programa Oficial das Comemorações Nacionais de 1940	4
Rosas E... Espinhos —por Andorinha . . .	8
«Conservas» em Setúbal —por Jorge Claro .	10
Por esse mundo	11
Finlândia	12
Acasos —por João Carlos da Silva	14
Publicidade	15
Na Grã-Bretanha	16
The value of fish as an article of food —by Prof. Dr. Ricardo Jorge	18
Culinária	20

VISADA PELA
COMISSÃO
DE CENSURA

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:
609, R. Guerra Junqueiro
MATOZINHOS
PORTUGAL

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

Avenida Menéres, 542

MATOZINHOS

TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS

URAL

UNIÃO DE REPRESENTAÇÕES E AGENCIAS, LIMITADA

32-2.º, R. Mousinho da Silveira

Societaria e correspondente
da

ACIL

Agencia Comercial e Industrial
Limitada

R. Ribeira Nova, 6-2.º
LISBOA

PORTO

Códigos:

A. B. C. 5.ª e 6.ª ed.
e particular

TELE | FONE, 4905
| GRAMAS: URAL

Fôlha de Flandres

Oleos de Mendobi

Azeites para conservas e consumo

Estanho, Aço e outros metais

ARMAZENS EM MATOZINHOS:

R. Dr. Alves da Veiga, 366 — Telef. M-370

Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

TELEFONES Estado B
Expediente 328 e 1605
Filial: Leixões 12 M

A. J. Gonçalves de Moraes, L.ª

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.ª

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOZINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matozinhos

Vila do Conde

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572



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-393
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.^{os} Suc.^{tes} L.^{da}

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**

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

CONSERVAS

Os artigos assinados
são da responsabili-
dade dos seus autores

Visada pela Comissão de Censura

PROPRIEDADE DO GRÉMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

Redacção e Administração: Rua Guerra Junqueiro, 609 - Telefone, M-359 - MATOZINHOS

ANO V MARÇO 1940 N.º 51

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO CAETANO DA SILVA

Conselho de Direcção
José A. Mora
Ernani Gomes
Joaquim Maia

COMPOSTA E IMPRESSA NA TIPOGRAFIA LEIXÕES - R. BRITO CAPELO 335 - MATOZINHOS

Produzir Mais

O Sr. Dr. Oliveira Salazar disse-nos no seu último discurso que a melhor forma e a mais fácil de satisfazer o inevitável acréscimo de encargos que necessariamente hão-de criar-se para repôr o volume de riquezas que a guerra consome, e para pagar a nossa parte nos gastos, consiste, por ser a mais barata e a mais cómoda, em *produzir mais, trabalhar mais e fazer com que o nosso trabalho tenha maior rendimento.*

Como sempre, quando S. Ex.^a se propõe orientar, verificamos como em poucas palavras êle consegue definir todo um programa: *produzir mais, trabalhar mais*, que é compensar as perdas e melhor contribuir para os gastos.

A nossa indústria, que pretende seguir o conselho e convertê-lo em prática, deve manifestar, como méro motivo de reflexão, certos factos para que, se fôrem razoáveis, alcancem atenção.

A lei do Consórcio, primeiramente, e a do Instituto, depois, concordam ambas em que não pode aumentar-se o número de fábricas de conservas; é uma conclusão acertadíssima para poder-se sanear a indústria. Desde o princípio da nossa organização se encerraram já bastantes fábricas e outras se transferiram de uns lugares para outros.

As mesmas leis fixaram uma capacidade de produção e proíbem o apetrechamento de maquinismos que contribuam para a possibilidade de a aumentar. Naturalmente que estas leis tão sensatas, oportunas e pertinentes, tiveram um ponto de apoio a todos os juizos exacto; mas, se devemos produzir mais e trabalhar mais, seria também oportuno o momento para se fazer uma revisão em dois sentidos: primeiro, para se poder trabalhar mais, introduzindo, já não dizemos novos elementos, mas permitindo *completar* os que existem, pois em alguns casos não correspondem à harmonia do conjunto, por

continuarem a ser aquêles que casualmente estavam instalados em 1932 e, por assim dizer, seguindo pouco a pouco o programa económico que o industrial se havia traçado antes da sua organização oficial; e segundo, a não se poderem introduzir novos maquinismos, está reconhecido que também temos de perder a esperança de continuar o progresso industrial conserveiro, colhendo os frutos dos inteligentes e das suas novas invenções, pois isto, que sai dos moldes da lei, não se autoriza.

Dizíamos que expomos os factos como méro motivo de reflexão, porque vemos levantarem-se novos e magníficos edifícios para séde das fábricas transferidas ou para melhoramento das fábricas existentes que têm de nutrir-se de muita sucata das velhas instalações, o que é de lógica pouco recomendável.

Vamos a produzir mais dentro das nossas possibilidades industriais; é claro que se se subsanaram os preceitos legais que restringem a produção, preceitos que reputamos bons naquela oportunidade, mas cuja oportunidade passou, e se se autorizasse a livre montagem de elementos mais modernos, estamos certos de que a indústria conserveira responderia, com plena eficácia, à forma de melhor e mais facilmente produzir mais, de trabalhar mais como nos aconselha o Sr. Presidente do Conselho.

Porque nós desejaríamos trabalhar mais, produzir mais e melhor, mas para isso estorvavam-nos um pouco os preceitos aludidos, cuja revisão recomendamos a quem de direito, se é que entendem, como nós, que êste é o momento de dar-lhe nova orientação.

Insistimos por puro patriotismo, na conveniência de não nos cortarem as azas, o que não será difícil reconhecer pelos legisladores se se aperceberem da transcendência que o aperfeiçoamento da *outillage* está produzindo no país visinho, e da necessidade que sentimos em não ficar à rectaguarda, o que seria o impossibilitar-nos de concorrer por produzirmos mais caro.

E' um caso para reflectir, que esperamos merecerá sincera atenção.

Informações úteis

Estão interessadas na compra de sardinhas portuguesas as seguintes firmas:

Agence Generale Maritime
& Fluviale
32 Bis Boulevard Haussmann
PARIS IX^e

Paul Hermanutz
59 Boulevard de la Cluse
GENEVE

Maison Newton S. C.
71, Longue rue Neuve
ANTWERP
BELGIUM

Tasso B. Anastassiadi
Rue Voulis 20A
ATENAS

A. Proux
Torigni s/Vive
FRANCE—Manche

Pohorib & C.^o Ltd.
St. Olf House
Tooley Street
LONDON—S. E. I.

Noise N. Danon
B. P. 236
JERUSALEM

Const. A. Caimakis
Rue Sophocleous 7
ATHENES (GRECE)

M. Bollassiano & C.^o
Boite Postale 473
LE CAIRE

F. A. Kettaneh
P. O. Box 242
BEYROUTH

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

Cooperação Construtiva

— CONFRATERNIZAÇÃO —

Por José A. Mora

Se tendes de fazer uma obra
e a podeis fazer, não penseis
em quem deverá fazê-la;
fazei-a vós.

Marden

Tivemos a dita de assistir a um acto pleno de simpatia no qual os industriais de Matozinhos patentearam, uma vez mais, o espirito de perfeita camaradagem que os une em apertados laços.

«Há na vida momentos solenes, circunstâncias especiais, em que as palavras servem mais de perturbação do que de auxílio, pois são demasiado grosseiras para expressar delicados sentimentos de fraternidade», disse Marden, «mas o vívido conceito da confraternização põe-nos muito mais além dos tormentos morais que podem conturbar a alma».

Estamos tão aparentados uns com os outros como os ramos o estão com a árvore. Quando avivamos com actos o inato sentimento de fraternidade, notamos que aumentam as nossas forças, como o sentiriam os ramos, se tivessem nervos, o fluxo da corrente vital que das raízes chega ao tronco. O ramo despegado não recebe seiva de vida, e por isso é necessário impedir que algum se desagarre, conservando-os todos unos, intactos, todos vigorosos.

Enquanto nos deixamos levar pelo sentimento egoísta do separatismo, emurchece a alma, separada, como o ramo e a flôr, da fonte da qual recebia o seu alimento espiritual.

A confraternização enlaça os destinos de todos os homens e até nos parece que digni-

ficamos a vida se cooperamos para que esse destino seja nobre. De cada vez que obramos injustamente e nos apartamos da verdade da beleza e do bem, separamo-nos da corrente de suprema energia e nos acometem as dúvidas e os temores. A influência das forças positivas vibram em unisono sobretudo quando com os nossos actos pretendemos prestar homenagem aos homens representativos do trabalho fecundo.

Confraternidade é o altíssimo sentimento do amor humano ou a união dos seres para se auxiliarem e favorecerem em solidariedade fraternal de interesses e aspirações.

Quando precisamos justificar certas preocupações, lembramo-nos da significação do pensamento que exprime: «*Não espereis ocasiões extraordinárias; aproveitai as vulgares*», ou recorremos a Garfield que disse: «*nêste mundo, as cousas só acontecem quando alguém as provoca*». E ainda estamos com Burleig quando exclama: «*Hei-de achar um caminho; se o não encontrar, ver-me-ei obrigado a traçar um*».

— fugindo aos preconceitos, aproveitamos todos os actos para encontrar a ocasião, para provocar esperanças e, até, para traçar um caminho.

Ocasões e caminhos são todos bons se, por ventura, se pretende o bem alheio e nos actos de confraternização deve resplandecer a

fraterna solidariedade, como sucedeu no jantar com que os industriais de Matozinhos encerraram uma sáfra, em meio do sobresalto que reina na Europa.

Queremos ver na confraternidade a harmonia das tendências, os ramos entrelaçados para resistir às tormentas, o mútuo assentimento que imprime robustês ao tronco, a compreensão que fecunda novas empresas, a camaradagem manifestando-se sincera, a irmandade no seu aspecto puramente religioso que nos aproxima de Deus. Queremos ver nos actos de confraternização, a unidade de sentimentos, a fonte de onde devem emanar conselhos ao dever de todos e de cada um, ou de todos para consigo mesmo e para com os demais.

E aí, nessas festas tão simpáticas, ao calor da fraternidade, traçar linhas de conduta, verificar o conceito da camaradagem com factos palpáveis, fazer do símbolo realidade, pois assim apreciaremos justamente como é suprema a vida dedicada ao trabalho, e simpática a homenagem que a êste se prestou no primeiro jantar de confraternização.

Repetimos as palavras do Sr. Eurico Felgueiras: «Mas se a finalidade dêste jantar, que com justiça nem de festa pode ter 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 amistoso convívio, trocando impressões, divagando, conseguindo de todos palestras de ensinamento, de cordealidade, de confraternização»—e fazemos votos porque êstes actos se repitam freqüentemente, pois é sempre louvável o avivar a chama da camaradagem.

Empresa Gráfica Apolino

Desta conceituada Litografia de Vila Nova de Gaia, em cujos atelieres se têm executado alguns dos melhores trabalhos litográficos apresentados pelas Fábricas de Conservas de Matozinhos, recebemos um vistoso calendário como brinde para 1940.

Agradecemos cordealmente a gentileza.

Programa Oficial das Comemorações Nacionais de **1940**

I — ÉPOCA MEDIEVAL

DE 2 a 15 DE JUNHO

Junho, 2 (Domingo)

Inauguração das comemorações nacionais. *Te Deum* na Sé patriarcal e em tôdas as Sés, colegiadas e velhas igrejas matrizes de Portugal e do Império. A' tarde, sessão solene na Câmara Municipal de Lisboa, em que discursará Sua Excelência o Presidente da República; à mesma hora, solenidades em tôdas as Câmaras Municipais da Metrópole e das Colónias, e nas Embaixadas, Legações e Consulados de Portugal, unindo, no mesmo sentimento da Pátria, os portugueses dispersos pelo Mundo. A' noite, sessão solene na Assembleia Nacional.

Junho, 4

Comemoração da Fundação, em Guimarães. Cortejo das flôres. Missa campal. Discurso de Sua Excelência o Presidente do Conselho. A bandeira de Afonso Henriques é hasteada pelo Chefe do Estado na torre do castelo de Mumadona, e à mesma hora, pelas autoridades locais, nos castelos medievais portugueses que mais importante papel desempenharam na história da Fundação e da Conquista. Salva a artilharia em tôdas as guarnições militares e navios de guerra; repicam os sinos em tôdas as igrejas de Portugal imperial. A' noite, em Guimarães, representação do «Auto da Fundação», junto do castelo.

Junho, 5

Chegada do Chefe do Estado e do elemento oficial a Braga, pela Citânia e Lanhoso. Cerimónia religiosa na Sé Primaz; visitas aos túmulos de D. Tereza e do Conde D. Henrique, e à Capela da Glória. Sessão solene no antigo paço arqui episcopal de D. José de Bragança. Repouso no Bom-Jesus.

Junho, 6

Inauguração do padrão comemorativo do recontro de Valdevez (1140?). A comitiva segue para o Pôrto, por Viana do Castelo e Barcelos.

Junho, 7

Acto medieval do Pôrto. Visita à Sé: comemoração da concessão do foral pelo bispo Hugo (1123); evocação dos bispos fundadores. A' noite, sessão solene em que se celebrará a criação da primeira bôlsa comercial por D. Diniz (1293) e a sua reorganização por D. João I (1387).

Junho, 8

Chegada a Coimbra. Cerimónia cívico-religiosa na igreja de Santa Cruz, perante os túmulos de Afonso Henrique e de Sancho I. Sessão solene na Sala dos Capelos, comemorativa das Côrtes de

Coimbra (1211) e da fundação da Universidade (Lisboa, 1290; Coimbra, 1308).

Junho, 9 (Domingo)

Acto medieval de Lisboa. Romagem do povo à Sé e ao Castelo de S. Jorge. Representação de uma alegoria dramática ao ar livre, no castelejo. Iluminações e danças populares.—Festa provincial do Ribatejo, em Santarém (1).

Junho, 10

Sessão solene na Academia das Ciências: glorificação da língua portuguesa.

Junho, 11

Inauguração da Exposição dos Primitivos Portugueses, no Museu das Janelas Verdes. A' noite, concêrto de gala no Teatro de D. Maria II: peça sinfónica inspirada na «Fundação»; reconstrução musical das poesias galaico-portuguesas dos séculos XII e XIII.

Junho, 12

Véspera de Santo António. Visita ao lugar em que, segundo a tradição, nasceu o grande Santo português. A' noite, representação, no adro da Sé de Lisboa, de uma obra hierática alusiva.—Festa provincial de Trás-os-Montes e Alto Douro. Inauguração das pontes sobre o Tua e sobre o Tâmega.

Junho, 13

Partida do elemento oficial para Beja e Castro Verde. Romagem ao local tradicional da batalha de Ourique (1139); inauguração do padrão comemorativo em Cabêço de Rei. Partida para Faro.—Em Lisboa, iluminações e arraiais nos bairros da cidade antiga.

Junho, 14

Festa provincial do Algarve. Comemoração da tomada de Faro (1249) e do quarto centenário da sua elevação a cidade (1540).

Junho, 15

Actos solenes de Lagos e Sagres. Preito ao Infante e aos navegadores do ciclo henriquino, precursores do Império. Missa campal no rochedo de Sagres; bênção ritual do Mar.

II—ÉPOCA IMPERIAL

DE 16 DE JUNHO A 14 DE JULHO

Junho, 16 (Domingo)

Inauguração da Exposição do Mundo Português.

Junho, 22

Recepção de credenciais das Embaixadas extraordinárias e Missões especiais estrangeiras, no Palácio de Belém. Visita à Exposição.

Junho, 23 (Domingo)

Missa de pontifical e acto imperial na Igreja dos Jerónimos, em que usará da palavra Sua Eminência o Cardinal Patriarca: exaltação do esforço civilizador de Portugal no Mundo. Banquete no Palácio da Ajuda.

(1) As festas provinciais compreendem, segundo os casos, exposições etnográficas, paradas agro-pecuárias e cortejos folclóricos regionais.

tação do esforço civilizador de Portugal no Mundo. Banquete no Palácio da Ajuda.

Junho, 24

Passio inaugural na Estrada marginal Lisboa-Cascais. A' noite, marchas populares dos velhos bairros de Lisboa.—Festas provinciais do Minho, em Braga, e do Alto Alentejo, em Évora.

Junho, 25

Abertura da Exposição de Cartografia Portuguesa, no edifício dos Jerónimos. Serão manuelino na Torre de Belém.

Junho, 26

Inauguração, em Lisboa, do monumento a Pedro Álvares Cabral, oferecido pelo Governo brasileiro à Nação portuguesa. A' noite, preito ao Brasil na Exposição do Mundo Português.

Junho, 27

Abertura da Exposição bibliográfica e documental das Côrtes do Reino, no palácio da Assembleia Nacional. Récita de gala no Teatro de D. Maria II: representação de autos e farsas de Gil Vicente.

Junho, 28

Serenim de Queluz, nas salas e jardins do Palácio, oferecido ao Corpo Diplomático e Missões estrangeiras. Execução de música setecentista portuguesa (orquestra de câmara e cravo); representação de cenas de uma comédia do tempo.

Junho, 29

Inauguração do Aeroporto de Lisboa. A' noite, concursos e prémios aos ranchos populares lisboetas no recinto da Exposição.

Junho, 30 (Domingo)

Grande cortejo imperial do Mundo Português.

Julho, 1

Acto solene inaugural dos nove congressos do Mundo Português, no palácio da Assembleia Nacional (à noite).

Julho, 2

Recepção dos congressistas no Pavilhão de Honra da Exposição. Primeira sessão de trabalhos do III congresso, «Navegações e descobrimentos dos portugueses», e do IV congresso, «Monarquia dualista».

Julho, 3

Primeira sessão de trabalhos dos V e VI congressos. A' noite, na Sociedade de Geografia, abertura solene do Congresso Colonial (IX).

Julho, 4

Partida do elemento oficial para o Pôrto. Abertura da Exposição da obra de Soares dos Reis, no palácio das Carrancas. Inauguração do Pôrto de Leixões. A' noite, sessão solene na Universidade: início dos trabalhos do I congresso, «Pré e proto-história».

Julho, 5

Cortejo do Trabalho, no Pôrto. Baile no Palácio da Associação Comercial.

Julho, 6

Partida para Coimbra. Inauguração da Exposição de Ourivesaria. Abertura solene dos trabalhos do II congresso, «Portugal medieval», na sala dos Capelos.

Julho, 7 (Domingo)

Comemoração da Rainha Santa. Festa provincial da Beira Litoral.—Partida do elemento oficial para o Buçaco: visita aos monumentos da guerra peninsular.

Julho, 8 e 9

De regresso a Lisboa, romagem aos lugares históricos do centro do País: Leiria, Batalha, Tomar, Alcobaça, Caldas da Rainha, Obidos, Santarém. Durante o percurso, realização de vários actos e solenidades: em Tomar, inauguração do monumento a Gualdim Pais; em Leiria, comemoração das cõrtes de 1254, em que pela primeira vez teve voz o povo; visitas ao mosteiro de Alcobaça e ao campo da batalha de Aljubarrota (1385).

Julho, 10

Prosseguem, em Lisboa, os trabalhos dos congressos do Mundo Português.

Julho, 11

Inauguração do Parque Florestal de Monsanto. A' noite, recepção dos congressistas coloniais na Secção etnográfica colonial da Exposição.

Julho, 12

Récita de gala no Pavilhão de Honra.

Julho, 13

Banquete de encerramento dos Congressos.

Julho, 14 (Domingo)

Festa dos «Lusíadas» na Exposição do Mundo Português.

Período intercalar correspondente às férias

Agosto, 10

Festa provincial do Baixo Alentejo, em Beja.

Agosto, 14

Dia de Nun'Alvares: evocação do esforço militar português através dos tempos.

Agosto, 15 a 24

Actos comemorativos nos arquipélagos da Madeira e Açores.

Setembro, 8 (Domingo)

Inauguração do Estádio Nacional e da Ponte de Alcântara. Abertura da Semana Olímpica.

Setembro, 12

Sessão inaugural do Congresso de Ciências da População, na Universidade do Pôrto.

Setembro, 15 (Domingo)

Abertura, no Pôrto, da Exposição etnográfica do Douro Litoral. Feira das Colheitas. A' noite, espectáculo de gala.

Setembro, 16

Festa provincial da Beira Alta, em Vizeu.

Outubro, 4

Festa provincial da Beira Baixa, em Castelo Branco.

Outubro, 30

Celebração do concurso de Portugal na defesa da Espanha cristã: acto comemorativo da batalha do Salado (1340) na Sé de Evora.

III — ÉPOCA BRIGANTINA

DE 10 DE NOVEMBRO A 2 DE DEZEMBRO

Novembro, 10 (Domingo)

Peregrinação popular aos lugares históricos da Restauração, em Lisboa.

Novembro, 11

Sessão solene inaugural do Congresso luso-brasileiro de História (VII).

Novembro, 12

Recepção dos congressistas na Exposição do Mundo Português. Espectáculo de gala no Pavilhão de Honra.

Novembro, 13

Romagem à igreja da Graça, de Santarém, onde repousa Pedro Alvares Cabral. Leitura, junto à campa do Descobridor, de trechos da carta de Pero Vaz de Caminha.

Novembro, 14

Homenagem à memória do Padre António Vieira, na igreja de S. Roque: reconstituição de um dos sermões pregados naquele púlpito pelo grande orador.

Novembro, 15 e 16

Visita aos lugares históricos do Alentejo: Evora (sessão comemorativa do movimento de 1637, na sala dos actos da antiga Universidade); Borba (batalha de Montes Claros, 1665); Ameixial (Batalha do Canal, 1663); Fronteira (batalha dos Atoleiros, 1384). Elvas (batalha das Linhas de Elvas, 1659). Preito aos mortos da Independência, ante os padrões das grandes batalhas.

Novembro, 17 (Domingo)

Inauguração da estátua equestre de D. João IV no terreiro do Paço de Vila Viçosa. Cortejo histórico-militar. Visitas evocadoras da estirpe ducal de Bragança: sala de armas do Castelo; sala dos Duques; igrejas-panteões dos Agostinhos e de Santa Clara.

Novembro, 18

Prosseguem em Lisboa os trabalhos do Congresso luso-brasileiro de História. Inauguração do Teatro de S. Carlos: primeira representação da ópera «1640».

Novembro, 19

Sessão de encerramento do Congresso luso-brasileiro de História. Banquete aos congressistas no Pavilhão de Honra da Exposição.

Novembro, 20

Abertura do Congresso de história da actividade científica portuguesa, na Universidade de Coimbra (VIII congresso do Mundo Português).

Novembro, 24 (Domingo)

Acto de escritura pública, ao estilo do século XVII, da doação do Palácio dos Condes de Almada ao Estado pela Colónia portuguesa do Brasil. Cerimónia da entrega das chaves, pelos representantes da Colónia, ao Governo Português. Posse do edifício pela Mocidade Portuguesa e pela Sociedade Histórica da Independência. A' noite, concêrto no Pavilhão de Honra da Exposição: peça sinfónica inspirada na «Restauração»; execução de composições musicais de D. João IV e dos contrapontistas portugueses do século XVIII.

Novembro, 26

Sessão solene no Museu de Artilharia, comemorativa dos grandes chefes militares seiscentistas.

Novembro, 27

Inauguração da Exposição bibliográfica da Restauração, na Biblioteca Nacional.

Novembro, 28

Sessão solene na Academia das Ciências: comemoração da obra dos diplomatas e dos juristas portugueses de Portugal restaurado.

Novembro, 29

Festa de homenagem, na Exposição, à Colónia portuguesa do Brasil e a todos os núcleos de portugueses dispersos pelo Mundo.

Dezembro, 1 (Domingo)

Te Deum na Sé de Lisboa. Desfile das bandeiras da Restauração e dos estandartes dos Municípios, das Corporações, da Legião, da Mocidade Portuguesa, perante o Monumento dos Restauradores. A' noite, espectáculo de gala no Teatro de D. Maria II: representação da peça «Vila Viçosa».

Dezembro, 2

Encerramento das festas nacionais, pelo Chefe do Estado, na Câmara Municipal de Lisboa. A' mesma hora, sessões solenes em tôdas as câmaras municipais da Metrópole e do Império, Embaixadas, Legações e Consulados portugueses. A' noite, representação da ópera «1640», em espectáculo gratuito, para o povo.

Lisboa, Sala das Sessões da Comissão Executiva,
em 2 de Dezembro de 1939.



Esperanto

A Língua Internacional

O *Portugala Instituto de Esperanto*, de Lisboa, anuncia a organização de um «Curso Completo de Esperanto» por correspondência.

Tal Curso é constituído por 20 fascículos impressos e ilustrados, cada um deles com duas lições, cujos têmeas ou exercícios encontram a exacta solução juntamente com as lições imediatas, permitindo uma facilíma, perfeita e completa aprendizagem, sem mestre, da língua internacional.

Mediante o envio dum selo de \$40, a direcção do *Portugala Instituto de Esperanto*, prestará todos os esclarecimentos a quaisquer dúvidas que se suscitem no decurso dos estudos.

O preço do Curso, pago por uma só vez, é, para o continente e ilhas, de 30\$00, (à cobrança, mais 1\$50) e, para as colónias e estrangeiro, de 50\$00.

No final do Curso, os alunos que o desejarem submeterão as suas provas ao exame dum júri designado pelo *Portugala Instituto de Esperanto*, que concederá diplomas de aproveitamento.

O Instituto de Esperanto está instalado na rua Eugénio dos Santos, 17—Lisboa.

Máquinas e utensílios para a indústria de conservas

Vende-se em boas condições de preço um Cofre Duplo para Coser Peixe, Quatro Carros para os mesmos, uma Máquina de Lavar Latas, uma Máquina de Lavar Grelhas, uma Prensa Mecânica de embutir, uma Prensa Mecânica para Fundos e Tamos, duas Cravadeiras «SUDRY» e 100 Cêstas para Esterilização.

A' excepção das Cravadeiras, que se encontram em perfeito estado de funcionamento, o restante material é completamente novo, não tendo ainda servido.

Dirigir-se à Fábrica de Conservas «ACTIVA»—Matozinhos.

Se quereis que os vossos negócios progridam com êxito
Anunciai em CONSERVAS

Rosas E... Espinhos

Ou a caixinha Misteriosa

A vida é um caminhar
constante entre a flôr
e o espinho.

R. de Luna

Gracian dá-nos a seguinte lenda:

«Deus encerrou numa ilha (ou Boceta de Pandora) as culpas, as penas, os vícios, os castigos, as guerras, a fome, a peste, a infâmia, a tristeza, as dôres, até a noite. Deu a chave ao homem proibindo-o de a abrir. Deixou livres todos os bens, as virtudes, os prémios, as felicidades, os contentamentos, a paz, a honra, a saúde, a riqueza e a vida.

O homem vivia feliz, mas veio a mulher que, com a sua curiosidade e ligeireza, abriu a Boceta sem pensar nas conseqüências, porque a mulher primeiro executa e depois é que pensa, e nêsse mesmo instante se escaparam todos os males. A soberba tomou a dianteira, tendo por aliados o amôr próprio, o desprezo alheio, o querer mandar a todos sem servir a ninguém, o brilhar, campear, o gabar-se, falar muito, alto e ôco; a gravidade, o fausto, o brio, a presunção. Seguiu-se a cobiça, depois o ludibrio, a ira, a gula, a inconstância, a simplicidade, a barbaridade, a astúcia, a atrocidade, a injustiça, a cobardia, a tenacidade, a preguiça e a injúria.

Os males têm o seu cevo: a cobiça, ouro. A luxúria, deleitos. A soberba, honras. A gula, comidas.

◀◀

Mas a minha história é de outra caixinha, uma caixinha misteriosa. Quando se contempla o fundo das coisas, vêem-se os espinhos que crescem debaixo da rosa da vida; e

quando se contempla a primavera em sua grandiosidade espectacular, observa-se uma horrível conspiração na qual tudo toma a sua parte, desde o micróbio ao animal, que hão-de constituí-las para viver.

Assim nêste nosso mundo tudo engana o homem. A vida mente-lhe, a fortuna burla-o, o triunfo vôa, e quando se pretende fazer algo cheio de bondade para a colectividade, aí está o grande caçador com rêde universal que enreda todo o mundo com a mentira, que é mãe do engano e já é muito velhinha. Tão velhinha ela é que até parece que coxeia, e por isso a alcançam logo.

Mas não era dêstes antigos desengonços que eu queria falar, mas sim de uma caixinha misteriosa que é uma conta sem conto, da qual é necessário tomar o preciso do precioso, sem fazer caso nem importar coisa que demos no branco, ou melhor no tinto.

Esta nossa caixinha lendária é uma graça que nasceu com desgraça; assim como o que é redondo que sempre anda a girar, ou como aquilo que entre voltas e revoltas, entre sombras e assombro depois, parece que trata e maltrata, porque não é o mesmo uma trompa que uma trampa.

?É a caixinha?

◀◀

?A caixinha?

?A caixinha misteriosa?

Vamos ao conto.

Lembramo-nos de que quando em 1935

CASEBRE



CONSERVAS

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

MARCAS:

Vencedor-Sardincas
Safrá-Casebre
Independencia
Venevici

A INDEPENDENCIA

Matozinhos

Telef. 51

"CASEBRE" BRAND — La marque de qualité

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

Condestável
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 SEM ESPI-
NHA e SEM PELE E
SEM ESPINHA —

BONELESS & SKINLESS SARDINES — OUR SPECIALITY

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

Chaves: Para abrir latas Comissões e Consignações

332, Av. Serpa Pinto, 338—MATOZINHOS—Telef. 89

CUNHA FERREIRA

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

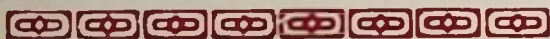
Telefone, 2 5034

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.ª Ed.
 Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées:

**MAURICIA
LUÇAS**

**MATOZINHOS
Portugal**

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

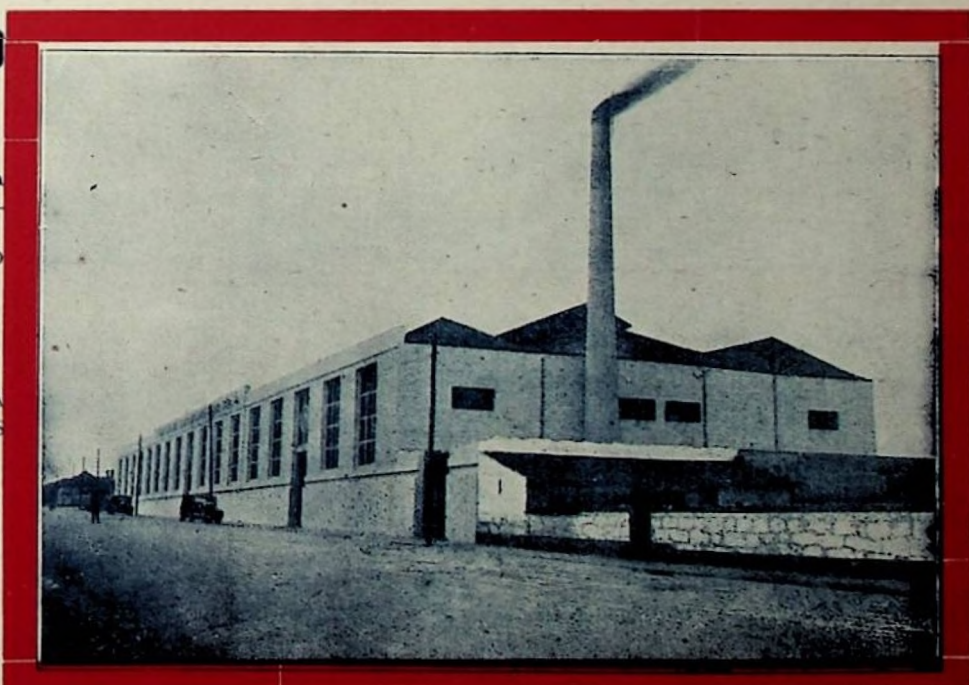
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIENICAS
E MODELARES

MARCAS:

Serrano
Boa Nova
Alster
Ideal
Alta Classe
Orgueil
Rhenania



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
FÁBRICA DE CONSERVAS LEIXÕES, Lda
MATOSINHOS — PORTUGAL

Telegraphic Address: — **FACOLE**
MATOSINHOS

fômos a Lisboa, visitamos, entre outros amigos, o Sr. José António, o Dr. Acetinho, o Sr. Resina e outros que formavam parte de uma chefatura administrativa com a qual tínhamos negócios próprios da nossa profissão. Falava-se então da caixinha misteriosa, e nós preguntámos o que era, em que consistia, qual o objectivo ou uso a que se destinava.

A nossa curiosidade aumentava ao ver por aqui e por ali, em cima desta mēsa e debaixo daquela cadeira, na estante de livros do director, na própria mão do consultor, enfim, por todas as partes, caixas raras, caixas de todos os tamanhos que, ao preguntarmos, nos respondiam tratar-se de caixas-segrêdo, caixas-ensaio, caixas-economia, caixas-poupantes, caixas-baratas, caixas gananciosas, etc.

?E a caixa misteriosa?

A caixa misteriosa está guardada no cofre, fora da vista dos vivos, porque vamos patentear esta formidável invenção.

◀◀

Na nossa profunda simplicidade não comprehendíamos como os nossos amigos ao mostrar-nos tanta obra engenhosa em que haviam intervindo engenheiros, carpinteiros, advogados, comerciantes, guarda-livros, porteiros e dactilógrafos, faziam mistério da causa daquêles símbolos do desejo de bem servir.

?Segrêdo de invenção?

Mas, à nossa insistência responderam aquêles bons amigos em tom campanudo e sério:

—Tudo isto que está vendo é a realização, com o entusiasmo próprio das boas acções, de um nosso pensamento reduzido a uma simples operação aritmética, que poderíamos apresentar assim: exportamos 2.000.000 de caixas do nosso produto; logo se reduzirmos um kilo do pêsso bruto de cada caixa, teremos uma economia nos transportes de 2.000 toneladas, que a 100 escudos representará $2.000 \times 100 = 200.000$ escudos em benefício dos nossos industriais e da nossa economia geral.

Note, amigo, que ao pensar nestas coisas, não fazemos mais do que cuidar dos interêsses

daquêles que, no fim e ao cabo, são quem nos paga.

◀◀

1935-1940. !O que vai de ontem para hoje!

Regressámos a Matozinhos e o tempo passou veloz. A guerra ameaça pulverizar a Europa, e a caixinha misteriosa, que ficara no cofre aguardando patente, surge-nos apresentada como um negócio particular qualquer, negócio sem mistérios, pois se algum existia, já Gracian o desvendou na lenda de Pandora.

E Agostinho Phelps o revelou no seguinte pensamento: «*A vigilância para esperar a ocasião, o tacto e a ousadia para a aproveitar, a fôrça e a perseverança para ser utilizada, são as virtudes que asseguram o triunfo*».

Ou ainda o pensamento de Clemente XIV: «*E' impossível fazer entender a razão àquêles que adoptaram um modo de pensar conforme os seus interêsses*».

Já o bom do Roso nos disse que: «*a vida é um caminhar constante entre a flôr e os espinhos*»!!

Andorinha

Fábrica de Conservas em Setúbal

Recentemente remodelada e em condições de trabalhar para a América do Norte, com boa capacidade de produção, situada junto ao rio e próximo da estação de Cam.º de Ferro, dispondo de vasta área de terreno e pronta a laborar imediatamente, aceita sócio capitalista para a explorar ou vende-se em condições vantajosas.

Carta a esta redacção ao N.º 2.

Se quereis que os vossos negócios progridam, anunciai em "Conservas"

“Conservas” em Setúbal

A pesca em Setúbal O mau tempo, cujos efeitos tanto se fizeram sentir em todo o País, não permitiu, nas últimas semanas, que os cercos de pesca saíssem para a faina do mar.

Depois do início da temporada chamada de «defêso», tem sido quasi nulo o movimento na lota industrial desta cidade.

Por tal motivo, encontram-se em regime de redução de trabalho as fábricas de conservas. O burgo voltou a aquietar-se e a população obreira não oculta os seus receios ante a ameaça duma inactividade forçada pela escassês da sardinha na costa, facto que a continuar a assinalar-se, trará, como consequência inevitável, o encalhe da nossa já pequena frota pesqueira. A penúria do meio readquire aspectos e sintomas desanimadores. Mas isto é repetir o que, volta e meia, infelizmente, se é obrigado a registar—e não vale a pena falar em coisas tristes.

Segundo as estatísticas organizadas pelo Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, recentemente publicadas, verifica-se que o rendimento das vendas de sardinha efectuadas na lota de Setúbal foi cerca de sete vezes menor que o alcançado em Matozinhos. Em Setúbal, o preço médio do peixe, por quilo, foi de 74 centavos, enquanto que em Portimão, em Olhão e em Lagos foi, respectivamente, de 1\$26, 1\$52 e 1\$46. Só em Matozinhos e em Lisboa—para falar apenas dos portos de pesca de maior importância—essa média foi menor, pois não excedeu 47 centavos no importante centro industrial do Norte, e fixou-se em 64 centavos na capital.

A sardinha vendida em Setúbal tem sido apanhada, na sua maior parte, ao sul de Espichel, onde continuam a notar-se alguns cardumes e onde, por êsse facto, os nossos pescadores exercem, de preferência, maior acção. O preço, por canastra, tem variado entre 18 e 25 escudos, conforme a qualidade, a abundância e as dimensões do peixe. Tem aparecido sardinha com 11, 13 e 17 centímetros, as mais das vezes com mistura.

O trabalho nas fábricas Durante a época que começou no dia 1 de Fevereiro passado e que se prolongará até 31 de Maio, o pessoal masculino da indústria de conservas terá direito a receber o equivalente a 24 horas do respectivo salário, em cada semana, com início na que terminou no dia 10 do mês findo. Para os soldados e montadores de tiras, a equi-

valência do salário dessas 24 horas é de 45\$20. Ao restante pessoal será concedido um salário correspondente a 12 horas semanais.

O Fundo de Previdência Social do Grémio dos Industriais cooperará, como nos anos anteriores, no pagamento de salários ao pessoal das fábricas. Algumas destas estão produzindo com frouxa actividade a marca colectiva *Gremium*, cuja fabricação é, este ano, autorizada em latas de qualquer dos formatos da tabela oficial, com a indicação de «Sardinhas portuguesas de inverno». Outras, trabalham, também em ritmo lento, na preparação de anchovas.

Contrato Colectivo de Trabalho Contrariamente ao que chegou a ser noticiado, não se realizou, ainda, a assinatura do novo contrato colectivo de trabalho entre as direcções do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe, desta cidade e o Sindicato Nacional dos Operários da Indústria de Conservas do Distrito de Setúbal.

Ao acto, que se efectuará, provavelmente, na quarta-feira próxima, na sede do organismo operário, deverão assistir os srs. drs. Salvador Lucena, delegado do Govêrno junto do Instituto Português de Conservas de Peixe, e Bernardo Vieira Judice da Costa, delegado do Instituto Nacional do Trabalho e Previdência, em Setúbal.

No contrato de trabalho para 1940 serão concedidas aos operários conserveiros a garantia de alguns dias de trabalho, por semana, e certa remuneração quando dispensados sem motivo justificado, além de determinadas regalias já asseguradas nos contratos anteriores.

A Direcção do Sindicato conserveiro teve a amabilidade de enviar ao representante de «CONSERVAS», nesta cidade, um convite para a cerimónia, gentileza que importa registar com o devido agradecimento.

Em favor das classes obreiras Pelo delegado do I. N. T. P., em Setúbal, foi dirigida a alguns industriais de conservas uma recomendação no

sentido de serem modificadas as actuais condições de segurança dos operários carregadores, nos locais onde se executam serviços de carga e descarga de peixe, substituindo-se as pranchas adoptadas por outras mais resistentes e de largura suficiente, e para que seja melhorado o sistema de iluminação nos pontos que aquêles trabalhadores têm neces-



Por esse mundo

No jantar de confraternização dos industriais conserveiros de Matozinhos, efectuado no mês passado, o Sr. Eurico Felgueiras preconizou a necessidade de se repetirem com frequência estas festas de confraternização. Oxalá que as palavras de S. Ex.^a não caíam em terreno esteril, e que a sua proposta, que foi aceita com geral aprovação, seja levada a efeito sem delongas.

Há cerca de cinco anos realizou-se também em Matozinhos, e no mesmo aprazível recinto, um jantar de confraternização em que se votou com muito calor a repetição frequente de tais reuniões confraternais. Foi até designado um terceiro de conspicuos colegas para darem efectividade ao próximo jantar. Isto passou-se na primavera, e com a chegada dos primeiros calores estivais começou de arrefecer o entusiasmo do dito triunvirato que, a estas horas, deve ter esquecido completamente o interessante projecto, não obstante as repetidas instâncias da revista «Conservas».



De facto, muitas vezes têm sido aquelas que esta revista tem procurado convencer os Senhores

.....
sidade de percorrer e que, de noite, com luz escassa, se tornam difíceis e mesmo perigosos.

Na maioria das fábricas estas e outras providências tendentes a evitar riscos possíveis e desastres umas vezes por outras de conseqüências funestas, têm sido acauteladas a tempo, com o que, afinal de contas, lucram não só os operários como também os próprios patrões.

A Direcção do Sindicato Nacional dos Apanhadores, Enchedores e Carregadores de Peixe, de Setúbal, enviou ao sr. Sub-Secretário de Estado das Corporações e Previdência Social uma exposição sobre a precária situação económica dos seus associados agravada pela falta de pesca.

Jorge Claro

industriais da vantagem de reuniões periódicas de natureza tão sociável como são os jantares de amigos, mas de tão fraco quilate tem sido o seu latim, que de nenhuma das vezes logrou insinuar a sua sugestão no ânimo aliaz acessível.



Segundo relata uma revista alemã—a *Deutsche Fischerei-Rundschau*—as salsichas de peixe têm feito um grande sucesso na Alemanha. Embora essa revista o não diga, é de crer que o elemento predominante desta salsicharia seja a carne de baleia. Uma outra publicação germânica referiu-se há cerca de um ano a uma gigantesca organização hamburguesa destinada à pesca da baleia, aludindo então à natureza das embarcações que se iam ocupar da pesca dos cetáceos, as quais eram construídas e apetrechadas de tal sorte que as baleias eram ali mesmo esquarteradas e «elaboradas».



Certamente nessas fábricas flutuantes é que fazem as *salsichas de peixe* que agora tanto sucesso estão causando entre a população alemã. Nós não sabemos o gosto que a carne de baleia tem, mas fiamo-nos muito do velho aforismo inglês que nos diz—o *apetite é o melhor dos mólhos*. E ainda não é para desprezar a perícia da química alemã na arte de elaborar condimentos. Se uma boçal cosinheira portuguesa é capaz de preparar um gato a ponto do nosso paladar festejar o delicioso sabor da lebre, o que não poderá fazer a química alemã na manipulação das mais sensaboronas substâncias?



A propósito lembra-nos a triste história de um nosso amigo que tinha um fraco muitíssimo forte por «lebre à caçadora».

Um seu colega, querendo mimosé-lo, convidou-o um dia para jantar anunciando-lhe que

na ementa havia uma «lebre à caçadora». O nosso amigo não se fez rogado; à hora pontual lá estava êle ansioso e aguado à espera do seu acepipe predilecto. Enquanto saboreava o seu bocado, pareceu ao nosso amigo divizar no semblante dos circunstantes uns sorrisos e sinais enigmáticos. Sentiu o estomago dar uma volta; uma suspeita ascorosa feriu-lhe o ânimo.

Ele sabia que o gato da familia costumava anichar-se aos pés da dona da casa, que naquella ocasião se sentava à cabeceira da meza, à direita do hóspede festejado; muito de mansinho começou o nosso amigo a procurar com o pé o dórso flexível do bichano na ansiosa expectativa de o ouvir miar ao calcar-lhe a cauda para não ficar com dúvidas enjoativas.

Durante essas investigações pedestres succedeu que a respeitável dona da casa sentiu no delicado peito de uma das suas mimosas plantas, aquella que estava mais próxima do seu convidado, uns misteriosos toques.

Perturbada, olhou para o companheiro, mas vendo-o a olhar fixamente para o conteúdo do prato, supôs-se vítima de uma alucinação. Todavia, o toque misterioso ia agora aumentando de ritmo e pressão; recuou os pés, aflita, mas o quer que era perseguia-lhos impiedosamente e já não podia reprimir a dôr das calcadelas do visinho que, exasperado por não ouvir o almejado *miau* dava ponta-pé de criar bicho.

A dama, não podendo sofrer mais, levantou-se e atirando um olhar coruscante ao nosso amigo, gritou enfurecida: com licença! E saiu da sala.

Ninguém compreendeu a attitude da dona da casa, mas todos notaram o olhar furibundo que ela deitou ao hóspede, que, pretextando uma indisposição súbita, pediu licença para se retirar:

O dono da casa, supondo ter descoberto a causa da irritação da espôsa, ainda perturbou mais o nosso pobre amigo, porque conduzindo-o pelo braço na direcção da W. C. lhe ia dizendo a sorrir:

—Então que foi isso, hein? Ah! Ah! Deixa lá, homem, isso acontece, não é nada do outro mundo...

♦ ♦ ♦

Mas isto veio a propósito de mólhos e condimentos, não foi? E' que o amigo em referência nos dizia depois: foi pena que aquella idea me entrasse na cabeça, porque eu nunca comêra lebre que tão bem me soubesse... mas olhe que era gato, tenho a certeza.

♦ ♦ ♦

«Considerando os sacrificios da última guerra, nós queremos ser fieis amigos de uma paz que cicatrizará enfim as feridas de que todos sofreram».

(Do discurso de Hitler em Potsdam—21 de Março de 1933)

FINLANDIA

Dos nossos prezados amigos e assinantes Srs. Feu Hermanos, de Portimão, recebemos a carta que gostosamente publicamos:

Senhor Director da Revista «CONSERVAS»
MATOZINHOS

Por acharmos interessante e cheio de actualidade o assunto que nela se trata, juntamos a tradução duma carta que recebemos dos nossos correspondentes, Srs. Leonhard & Johansson Oy, de Helsinki, a cidade-mártir, capital da Finlândia, que com tanta bravura e coragem se está batendo contra os ataques selváticos da Rússia.

Se V. Ex.^a a achar digna de interesse, muito nos penhoraria o favor de publicar a referida carta na sua brilhante revista.

Agradecendo, subscrevemo-nos com elevada consideração e estima

Feu Hermanos

Helsinki, 30 de Janeiro de 1940

Aos nossos amigos de negócios do estrangeiro

Caros Srs.,

Porque em 30 de Novembro o nosso país foi vítima dum ataque de surpresa do nosso gigantesco visinho, isto chocou todo o mundo civilizado, mas é quasi certo que se os cálculos do invasor (Finlândia devia ser conquistada em 4-5 dias) se tivessem realizado, a maior parte da gente teria pôsto a questão da Finlândia de lado, para esperar que outra questão maior, a guerra entre a Alemanha e os países occidentais, fôsse resolvida.

Como a Finlândia por agora conteve as hordas bolchevistas, com o espanto do mundo inteiro, tôda a gente tem a oportunidade de conhecer as causas e efeitos da nossa luta. Por esta razão, nós desejamos explicar-lhes o ponto de vista da nação finlandesa nesta questão.

A nossa história está cheia de lutas contra o nosso visinho oriental. Durante os 600 anos que a Finlândia pertenceu à comunidade do Estado sueco, nós fômos sempre os primeiros a receber os golpes do oriente.

Como a Rússia Soviética, por seu lado, agora resolveu lançar-se sôbre o Ocidente, para o Oceano Atlântico, a Finlândia foi sem dúvida a primeira vítima.

VV. seguiram, sem dúvida, detalhadamente as negociações que a Rússia entabou com a Finlândia antes do começo das hostilidades. Estas negociações foram infructíferas, porque a Rússia logo de início fixou os seus «pedidos mínimos».

Polpa de Tomate
 Da quinta de Espadeiros
 CARAMUJO

Depósito em
 Matozinhos

LUIZ VIANA

TEL. 42-M

◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆
 SARDINHAS DE CALDEIRADA

Sardinha do Algarve, L.^{da}

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

TELEF.: SARDINHA **OLHÃO** TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**
 SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆


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
 Boite postale N.º 27

BOTELHOS & OJEDA

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

Rua R. Ivens, 88 - MATOZINHOS - Portugal

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
Dossil

558, AVENIDA MENÉRES, 578

MATOZINHOS—Portugal

Teleph. 83—P. O. Box 16

Cable Address: JOARC

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 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

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

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquisas...
quelques marques célèbres

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

ADRESSE:

Empresa de Pesca e Conservas
"SAGRADA FAMILIA"
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

A Finlândia estava pronta a garantir a segurança de Leninegrado, alterando as fronteiras do Isthmo da Carelia, se bem que os nossos actuais limites datem de 1325. Nós estávamos também prontos a ceder as ilhas estratégicas da parte oriental da Finlândia. O pedido da Rússia para obter a cidade de Hanko, à entrada do Golfo da Finlândia, desmascarou todas as suas ambições. Se nós tivéssemos concordado com isto teria sido um suicídio, porque depois nos teria sido impossível defender-nos com êxito contra o nosso hereditário inimigo.

Aparentemente a ambição do inimigo era obter uma fácil vitória sobre a Finlândia e depois colocar os outros países escandinavos sob o seu governo, por qualquer maneira. É opinião que está ganhando cada vez mais terreno que em fim de Agosto «um plano de cinco anos» foi feito em Moscovo para a partilha da Europa.

A Finlândia, como todos os países escandinavos, manteve sempre absoluta neutralidade em face dos conflitos das Grandes Potências.

Como a Finlândia alcançou a sua independência no ano de 1918, ela teve que combater contra o comunismo e obteve uma vitória definitiva contra a Rússia, mas o comunismo ficou sendo uma constante ameaça para a Finlândia.

Nós aqui sabemos o que o comunismo significa. Sabemos também o que o comunismo trouxe à Rússia. Depois de os actuais dirigentes da Rússia terem assassinado ou liquidado inteiramente todos os valores intelectuais daquele país, eles tentaram levantar ali a vida comercial e industrial por meio de planos de toda a espécie, mas tudo foi em vão.

O povo russo vive numa maior miséria, como nunca viveu ANTES.

Os chefes comunistas finlandeses que fugiram para a Rússia em 1918 estão tentando agora incitar os trabalhadores finlandeses, à rebelião, por meio da rádio e panfletos, mas eles têm apenas conseguido ódio e desprezo sobre eles. Todos os nossos trabalhadores sabem o que a vitória da Rússia sobre a Finlândia significaria, porque muitíssimos deles puderam ver com os seus próprios olhos o regime de opressão que domina a Rússia.

Quem nunca ouviu a propaganda pela rádio de Moscou não pode imaginar a morbidez espiritual e a bárbara crueza que ela respira.

O domínio dos Sovietes baseiou-se sempre e ainda se baseia na mentira. É assombroso como a nação finlandesa está agora combatendo contra o seu inimigo hereditário, o qual desta vez também encarna o desejo de perder toda a cultura ocidental.

Fiel ao nosso passado e à civilização, para a qual a nossa nação também contribuiu com a sua parte, que tem sempre defendido, nós não

tínhamos outra escolha, nós tínhamos que pôr-nos em oposição.

Como povo honrado, que somos, não tínhamos que esperar a pensar no resultado da nossa atitude, mais do que faz um homem de honra quando os ladrões lhe entram em casa e lhe pedem para dar-lhes a mulher e os filhos, ou a vida. Nós não lutamos cheios de medo ou desespero, mas inspirados no desejo sagrado de fazer sacrifícios. Estamos prontos a morrer, se isso for preciso, porque sabemos que essa é a única maneira de deixar este amado país aos nossos filhos.

Todos aqui esperam que os olhos das outras nações civilizadas estejam agora abertos a respeito da Rússia Soviética, porque o pequeno exército finlandês provou duma maneira tão convincente que o exército russo não é mais do que um bando de escravos com armas modernas, mas a quem falta a força moral que um exército nacional que sabe porque está lutando, possui.

Devido a maiores efectivos e maiores recursos, o exército russo pode sem dúvida manter uma longa guerra e portanto a Finlândia tem apelado e continua a apelar pela ajuda dos outros países. Os últimos acontecimentos deram-nos a crença de que nós alcançaremos a ajuda de que necessitamos para conduzir a guerra a um fim vitorioso. Tudo o que o vosso país fizer pela Finlândia ficará sempre na memória da nossa nação.

Com muitos cumprimentos, etc.

(a) Leonhard & Johanson Oy



Contabilista

Diplomado pelo Instituto Comercial do Porto, e com bastantes anos de prática, deseja colocação.

Nesta redacção se informa.

ACASOS

VII

Depois da chuva, provável o bom tempo

E' sempre com grande prazer que se recebem noticias do nosso querido Portugal quando longe d'ele nos encontramos durante anos, e, sobretudo, vindo essas noticias reforçar a nossa moral em dúvida: se sim ou não devemos seguir ou desistir, e vacilando se, podendo ser úteis pelo trabalho e dedicação, os agravos se devem pôr de parte ou abandonar.

Em viagem com destino a SAUMUR, recebi uma chamada telefónica da minha casa para voltar a Bordeaux imediatamente. Encontrando-me por poucas horas em LA ROCHELLE, aproveitei o caminho mais curto, seguindo ANGOULEME, para me dirigir ao escritório.

Uma carta recebida de Lisboa me alvitrava ou lembrava a minha intervenção, perguntando se eu estaria disposto a examinar (como perito) um lote de 56 caixas de 4/4 em latas ilustradas na marca de um comprador ou cliente, que as encontrando defeituosas, as tinha feito separar das não defeituosas (boas) abandonando portanto essa quantidade de caixas, e ficando elas por conta do exportador.

Tratava-se portanto de um lote que, no dizer da casa compradora, do agente do vendedor e mesmo de um outro Amigo consultado antes de mim, estava condenado ou perdido totalmente, mas quem me escreveu, não estava disso convencido e aguardava por último a minha opinião.

Depois das praxes ou autorizações obtidas, que dependiam da C.^a dos vapores, detentor dos conhecimentos ou documentos e Alfândega, dirigi-me aos entrepostos alfandegários e, diante dos respectivos guardas, analisei e obtive várias latas tiradas das respectivas caixas. Este lote não estando despachado, encontrava-se sujeito a todos os rigores das leis aqui, como em todos estes casos.

Depois do devido exame e, estudado o caso que foi participado imediatamente a Lisboa com todos os detalhes os mais minuciosos, a-fim-de que elle tivesse um seguimento honroso para a nossa indústria das conservas, e evitar-se a perda de um valôr aproximadamente de 15.000\$00 que deixariam de entrar no nosso País, certamente em detrimento do fabricante.

A dificuldade que se poderia apresentar (e que foi noticiada), depois do que acabo de narrar,

seria a chegada do tempo quente e portanto tratar-se da autorização sanitária para se poder fazer a bonificação do lote em que seriam precisos quasi dois meses.

Não tendo rapidamente tido seguimento este caso por motivos alheios à minha vontade, e avisado de que o lote em questão não poderia continuar armazenado visto que em breve ultrapassava o tempo legal e portanto sujeitava-se a ser destruído ou vendido em hasta pública (sem mais consultas aos interessados) cheguei a obter (não sem dificuldades) a prorrogação da sua estadia por mais algum tempo, e, após diversas *demarches*, me avistar com o sub-delegado de saúde.

Efectivamente depois da entrevista marcada, da visita feita no lugar onde se encontrava o lote, não foi sem discussão sobre todos os motivos que tinham levado a mercadoria àquêl estado, das diferentes fases ou transições em semelhantes casos que aparecem, de uma infinidade de perguntas, que se precisa responder imediatamente sem mostrar dúvidas, que o delicado e consciencioso encarregado destes lamentáveis casos, deu a sua opinião por favorável depois de uma longa e satisfatória conversação como se poderá calcular.

Enquanto isto se passava, a entidade intermediária neste assunto, punha-se em correspondência directa com a Casa cujo agente embolsado já da sua comissão e «conhecendo a venda» tinha abandonado a sua representada ou o fornecedor do lote por seu intermédio.

Foi efectivamente com trabalho, esforço, dedicação (que muitos desprezam) com capricho e confiança, que se chegou ao estado satisfatório obtido.

Não me esquecerei nunca das facilidades recebidas pelo Banco detentor dos documentos, que a rigôr e sobre minhas súplicas ou insistência, me ajudou ao bom final desejado desta não pequena tarefa.

Depois de tudo concluído e em resposta à minha participação mesmo do pagamento total da mercadoria (afóra algumas poucas latas inutilizadas) que palavras de imerecido agradecimento recebi de todos os interessados!

A qualidade que era impecável mereceu junto de quem me colocou nos embarços que passei (a minha humilde opinião de um dedicado fabri-

PUBLICIDADE

Os gostos do público não podem influir sobre a publicidade.

E' graças a esta segunda força que a publi-

cidade, contrariamente ao que freqüentemente se assevera, não é um instrumento que se amolde às fantasias do público. Essencialmente educadora e incitante no acto, ela maneja o comprador e educa-o, transforma os seus gostos e os seus hábitos, pois que, continuamente, as sugestões que ela engendra transformam a sua mentalidade. E' evidente que, para assim fazer, a publicidade deve realmente «sugerir» evitando todas as faltas que nós examinaremos mais tarde na categoria das inibições.

E' fácil de ver, depois do que se disse, que a teoria sugestiva da publicidade possui uma força incrível devida à sua absoluta unidade. Ela tem a vantagem de se prestar a todos os movimentos da alma humana que ela cria e modifica a seu gosto. Ela encontra-se assim um ser de todos os tempos e de todos os meios.

E' esta constatação que nos faz dizer que a força da publicidade se mede pelo seu valor directamente sugestivo.

Expôsto anterior à teoria: Nós devemos acen-
tuar que a teoria
sugestiva da publicidade foi exposta por nós na sua integridade em várias ocasiões. A primeira foi em Fevereiro de 1909, quando de uma série de conferências organizadas pela revista «Comércio e Indústria». O Sr. O. J. Gérin expôs nitidamente as suas opiniões. Um ano depois o mesmo conferencista, a convite da Sociedade de Iniciativa da Indústria Nacional, falou do assunto em termos idênticos.

Esta conferência, publicada a expensas da
cante) reforçando pela presente descrição neste parágrafo.

A prova do que digo está em que diversos compradores que obtiveram essas caixas nos continuam perguntando se lhes poderemos fornecer mais, estando eles bem longe de advinhar que elas estavam dadas pelo primeiro comprador e seu especial Amigo (o intermediário) etc. como inutilizadas ou completamente perdidas.

João Carlos da Silva

Sociedade, teve o mais caloroso apoio, tanto no estrangeiro como em França, e as incitações que temos recebido por este facto confirmaram a justeza das nossas opiniões no que respeita à teoria da publicidade.

SUGESTÃO

Em psicologia

Psicologia somente: Nós acabamos de ver que a teoria da publicidade tem por base a da sugestão tal qual é praticada pela Escola de Nancy. Nós vamos demonstrar agora como age a publicidade sugestiva. Para facilitar esta exposição, vamos ser obrigados a fazer um paralelo constante entre a publicidade sugestiva e a sugestão médica, pois o modo operatório será idêntico em ambos os casos.

Não é preciso, no vosso espírito, limitar a sugestão médica a uma parte da terapêutica geral. Todos aquêles que tem praticado a sugestão médica, abandonaram o lado profissional e, se eles empregaram algumas vezes a sugestão para as curas de sofrimento de ordem fisiológica, é sobretudo da parte psicológica do homem que eles têm procurado tirar proveito. São na realidade os psiquiatras.

Era preciso abrir este parêntesis para que o assunto não seja prejudicado pelo quadro demasiado estreito que a palavra «médica» parece impôr.

A Publicidade Sugestiva

Teoria e Técnica—A Sugestão

A publicidade sugestiva inspirar-se-á exactamente naquilo que acabamos de ver. Podemos mesmo dizer, desde já, que o papel da publicidade sugestiva será justamente o de tomar as precauções para evitar que o cérebro trabalhe. Ela lhe dará as razões já feitas com o auxílio de constatações antecipadas de factos que formam sugestão. Tudo o que sai fora das regras sugestivas deminuirá o efeito da publicidade.

Nós o veremos mais tarde.

Entre as regras que devemos recordar encontram-se especialmente a do isolamento do eventual comprador e o da gradação do efeito sugestivo.

O isolamento. O isolamento parece difícil de conseguir para um observador desprevenido. Contudo é um dos resultados da visibilidade e da intensidade que nós examinaremos mais longe. Com efeito, atraindo a atenção do público de uma maneira viva, a acção sobre a massa não é registada senão por cada uma das suas unidades: o indivíduo. Os sentidos do indivíduo fecham-se pouco a pouco às solicitações exteriores para se

Na Grã-Bretanha

Canned Foods—the new Weapon for Emancipation of Women

The British Foods Advising Bureau has published a most interesting book: «A Practical Guide to the Use of Canned Foods» by Janet Bond. We take the liberty to reprint the author's excellent «Introduction».

It is ironic that while women have fought heroically to win emancipation for themselves in fields which used to be thought purely masculine, they have only recently begun to think of emancipation in the one domain which was always considered to be their own—the kitchen.

Industry and science have put the weapon into their hands by giving them canned foods. The intention of this book is to show women how to use them.

At present the conscientious housewife is the slave of the dining table. Practically the whole day until supper or late dinner is cleared away her brain is focused on that family table.

There are the three meals a day—which is

about 1,000 meals a year—to plan. There is the shopping, the preparing, the cooking, the dishing up and washing up of greasy pots and pans.

Remove the more unpleasant of these tasks—the shopping, the preparing and the washing up, or cut them down drastically, and what have you left?

You have the art of cookery. That is what I believe in. It is an art that any intelligent woman is proud to learn and to practice.

Many housewives realise that canned foods offer freedom from the drudgery which often mars the joy of good cooking. A full appreciation of their uses is sometimes lacking.

Scientific can-aided cookery is the cookery of tomorrow. It is cookery that is kind to the novice and exciting to the expert.

It brings the variety of the cosmopolitan restaurant to the suburban table.

I wish I could meet a Victorian cook. I would love to take her into my kitchen in Regent Street, stocked, as it is, with delicacies in cans. She would, I believe, go into raptures.

For the Victorian cook was a great artist. Her meals, her dishes, her kitchen management, were magnificent. But, like all artists, she was

concentrarem sobre o meio que se torna, por esse facto, auto-isolador.

Quanto à gradação, vamos estudá-la mais adiante. O fim da publicidade encarada como nós a concebemos não comporta, como muitos crêem, a submissão absoluta aos nossos instintos, nossos gostos, nossos temperamentos. Ela não é feita para se malear às exigências destes instintos, mas, pelo contrário, e como já vimos, para os dirigir e os utilizar.

Emprêgo da constatação do facto. No processo médico operatório sumário que traçamos acima, a constatação do facto antecipado, sob forma de afirmação, tem sido o único modo empregado. Entretanto nós devemos dizer que a afirmação nela mesma não é sempre suficiente. Para que a sugestão seja boa, é preciso utilizar outros factores que reforcem a sua acção.

- A publicidade sugestiva emprega:
- A afirmação;
- A intensidade;
- A repetição.

A Afirmação

O seu emprêgo. Quando o médico cuida do seu doente fazendo constatações antecipadas, como aquela da tendência das pálpebras a fecharem-se, afirma um facto.

Quando constata o sono antes que este seja uma realidade, é ainda pela afirmativa que elle procede.

Quando queremos fazer boa publicidade, é a afirmação que será empregada com o mesmo fim. A sua importância é tal que o estudo do seu emprêgo deve ser feito cuidadosamente. Importa portanto que vós conheçais o mecanismo a fundo. E' inútil pretender fazer boa publicidade se vós não sabeis afirmar útilmente.

Podereis talvez crer que a afirmação pode provocar uma reacção e que o público tem tendência para duvidar instintivamente daquilo que o anunciador lhe afirma. Tomemos exemplos e vós vereis que isso não é bem assim.



zamek
938

"Pinhais"
a que todos disputam!



AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

em azeite e em tomate

NAS MARCAS

«SARDINAL»

«4 S S S S»

restricted to expressing herself in the materials at her disposal and under the conditions of her day.

Hers was a spacious day. A household that now has one servant, would then have had anything up to four, permanently. Servants worked day and night.

The cookery of yesterday, so highly extolled by critics of the modern woman, was based on an abundance of servants. That basis has been removed and is not likely to return.

Where the Victorians had a still room we have a shelf; for larders we have refrigerators; for pantries, cupboards. Her kitchen—a veritable domain—is our kitchenette, with equipment to scale. Our kitchen tables are smaller, our sinks are much, much smaller; our pots and pans are smaller. Our beef is being bred smaller. Our families are smaller.

So you have the situation. The thing now is to adapt ourselves to it so that we make the best of it, not to stand still saying it ought not to exist.

And apart from the material conditions, there is the great personal change.

In Victorian days there were, for housewifery purposes, only wives and their full time job was housewifery.

Today, for housewifery purposes, there are three classes of women:—

Wives simply.

Wives who also work outside the home.

Bachelor women.

The old-fashioned kind of cookery is out of the question, in any case, for the last two classes, but little notice seems to have been taken of their problem. I know how they suffer, often without admitting it, for lack of knowledge of good cooking that is quick and clean.

I know how a woman comes in from work at night, tired, hungry for a really good dinner. After she has unpacked the laundry parcel and found a handkerchief missing, picked up the card under the letter box saying that the shop from which she ordered the dress she wants to wear tomorrow called when she was out, and noticed that the flowers are drooping, she puts the piece of steak back into the refrigerator.

«I would love steak and chips and spinach», she thinks, «but I just can't face peeling potatoes and washing and examining every leaf of the spinach. Ugh! And I'm too tired to scrape carrots and if I did they'd take so long to cook».

So she prepares a couple of poached eggs on toast and doesn't enjoy them because they were not what she really wanted.

Perhaps she opens a can of beans and has them on toast, thinking what a blessing cans are, but little knowing what a blessing—not realising that she could have had steak, canned potatoes and canned spinach* just as she wanted, in the time it would have taken to cook the steak.

Even the woman who is at home all day does not want to spend hours with her hands in cold water, monotonously washing, peeling and scraping vegetables, work that a good class cook disdains to do.

There are so many more interesting things she could do with the time. Besides, she wants to concentrate on the cooking itself.

Take away the kitchen-maid's drudgery, give her a range of cans and she can produce a meal of two, four or seven courses of which a good French chef would be proud. In much less time, using fewer pots and pans, she can use twenty ingredients where she would have had time and patience for no more than half a dozen.

And all the time she is stimulating her own inventiveness, enlarging her repertoire. She is making, every day, the meals that mother used to make once a year when she gave a grand dinner party.

One objection which may be raised to scientific can-aided cookery is that it is not English.

I admit that, in its most interesting expression, it is not what we have come to look on as typically English cookery. It has more variety. It is gayer, more Continental. In place of the familiar dinnerplate colour scheme of brown, off-white and off-green, you may have red, yellow, green, crimson and brown. Psychologists and dietetic experts agree that, nutritive contents being equal, this is a better meal. The sight of it stimulates the appetite and it is therefore digested more easily.

One thing that nearly all women are alive to nowadays is the importance of dietetics. The more they have studied the science, the more they realise what a common sense and friendly thing it is.

When we were practically dependent for our food on the produce of our own country in its own season, the practice of dietetics was difficult and costly, but now that cans bring in perfect condition the best offerings of all countries in all seasons, it is as simple as touching a switch.

The laws of good feeding are easy to understand and fascinating to follow. Once she has learnt them, the good cook obeys them almost instinctively. She would no more think of offering an unbalanced meal than she would of offering an unbalanced chair.

Canned foods, in the modern sense, belong to this decade. The enormous increase in their use and scope, the lack of literature on the subject and popular misconception about them lead me to believe that a book on this subject will be welcomed.

Janet Bond

The value of fish as an article of food

A prejudice prevails, as old as it is erroneous, concerning the low value imputed to fish as an article of food. This inferiority is maintained even by the Church in the institution of fast-days, when all meat is prohibited and is substituted by fish and edible shell-fish, the consumption of which is considered a kind of corporal penance. In France, the term *gras* (fat) applies to those days when meat is permitted, and *maigre* (lean) to those days when meat is forbidden, thus affirming the distinction. In Portuguese folk-lore a proverb, prevalent in the north, exalts meat and depreciates fish from the point of view of organic needs: «Meat creates meat; fish never» (*A carne cria, manja o peixe de água fria*). To further emphasize the distinction, one says metaphorically, «neither flesh nor fish».

One attempts to prove the nutritive insufficiency by citing the example of fisher-folk obliged to live on fish. The ichthyophagi are accused of an obvious physical decadence—weak, pale and

thin; this legend can, further, be seen affirmed as a fact, in the *Grande Enciclopédia* of the end of the last century. Now the fishing population of our coasts are fine, vigorous specimens of race, as they are, more or less, everywhere; want of nourishment is only experienced when they are compelled to abandon the source of their subsistence. On the accusation of undermining the organisms, cutaneous troubles are, further, attributed to the use of fish. Our people speak of *pituitous fish*, certain fat fish that are harmful to the health in general and to the skin in particular. Of the good or evil that is derived by eaters of fish, may be cited the case of Japan, one of the great people of the world to-day, where the vast majority live on fish and rice.

These prejudices fall to the ground before scientific data that, dietetically, elevate edible marine animals so as to compete with land animals that provide meat, and which serve as the standard—as we say, «the lean flesh of a fat

EMPRESA NACIONAL DE APARELHAGEM ELÉTRICA TEL. 62177-62176
AVENIDA 24 DE JULHO, 158-LISBOA TEL. 62177-62176

ADQUIRIR O NOSSO MATERIAL
É GARANTIA DE OBTER MATE-
RIAL DE QUALIDADE
SUPERIOR



LÂMPADAS

LUMIAR

MOTORES ELÉTRICOS — TRANSFORMADORES

GERADORES



ENAE

Fabrica nacional

ox» (*carne magra de boi gordo*). This represents the type of proteinic diet; what, then, is the percentage of proteins of fish compared with the proteins of meat? It is approximately the same, as is also the quantity of azote, which varies in both in turn by an average of 16% to 18%.

Fats, of variable rate in meats, are greater in fishes. One must differentiate, as is usually done, between *lean* fishes, such as whiting, cod, sole, sturgeon, mullet, etc., and *fat* fishes, such as the sardine, shad, salmon, eel, lamprey, etc. Those approach the percentage of fat meats, varying from 0.2% to 2% and more. The fat fishes attain the high figure of 12% to 20%; this is compensated by a diminution of the proportion of water in the oily fishes, to 60%, while in the lean fishes, it oscillates between 75% to 80%, as in beef. The fats of fish have a heating power more or less equivalent to those of the fat of animals.

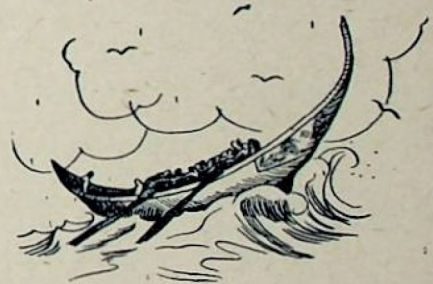
Take, for instance, a fish selected for the taste of all classes, the sardine; a characteristic specimen of nutritive excellence whether in proteins or in fats. Hence, therefore, the primary importance that this fish assumed in the technical and commercial development of the canning industry—it is, so to say, its symbol and its principal wealth. With the sardine, as with other fishes, the quantity of fats, and also of proteins, diminishes during certain months of the year, which period constitutes the closing season. From June to October the sardine acquires its highest nutritive quality and it is then that it is utilised for the industry.

In a word, chemical composition assures to the fish a nutritive degree which compares advantageously with meat as an azotic food. Gustave Hinard observes, in his book *Valeur alimentaire du poisson de mer*, 1931: «On a dit avec raison, le poisson vaut la viande». And, further, excepting fishes for special dishes, its cost is considerably lower, which renders it a popular food.

Among the various works issued by the

Department of Hygiene of the League of Nations, there is a valuable contribution by Prof. Terroine entitled: *La Parte Protéique dans l'Alimentation Humaine* (1936). As a standard of the *digestive utility*, he adopts as coefficient the relation between the quantities consumed and those really absorbed, expressed by the division of the difference between the consumed azote and the fecal matter on the azote consumed. Now, in the table of these coefficients, we see that beef figures for 86,9-98,9; haddock for 98,0; fresh salmon for 97,7. This confirms the high degree of digestibility and nutrition of fish; qualities highly recognised in practice. It is hardly necessary to remark that certain fat fish, on account of their oiliness, can prove indigestible for certain stomachs. The *biological value* is represented by the numerical that measures the degree of capacity of the proteins to satisfy the necessities of the organism, in azote substances. In the respective table this value marks 104 for beef and 85 to 103 for haddock. These data confer on fish an indisputable preeminence in human diet. Our fisheries constitute an invaluable wealth for the sustenance of the population. At the same time, the canning industry, so highly developed among us, constitutes an intelligent and useful progress from all points of view: economic, alimentary and hygienic.

Ricardo Jorge



Litografia Internacional E Latoaria Mecânica

DE

Silva & Saldanha, L. da
 Estampagem em folha de Flandres, alumínio e zinco
 Rua da Cosinha Económica, 11 a 15
 Alcantara LISBOA
 Latas para Conservas, Azotes,
 Manteigas, Cafés, etc.

Telefones, 81-443

CULINÁRIA

Cosinha Internacional

Do Livro de YMANIL BELEAK

Pescada de Recheio Escolha uma pescada de tamanho regular e faça-lhe uma abertura no ventre desde a cabeça à cauda. Limpe-a muito bem, tire-lhe a espinha e as barbatanas, passe-a por várias águas e, depois de limpa, seque-a com um pano e tempere com sal. Prepare agora um picado feito com presunto, cebola, carne cozida, salsa, toucinho, um pouco de pimenta e gema de ovo cozido e sal. Encha a pescada com este picado conservando a sua forma cosendo toda a abertura. Coloque no assador untando com manteiga derretida e por cima pão ralado. Agora coloque-a no fogo tendo o cuidado de banhar a meio do peixe com a gordura que ressur. Quando estiver meio dourado unte com o sumo de meio limão e ao terminar unte com o resto do limão. Sirva-a adornada com alface e bocados redondos de batatas cozidas.

Pescada Calais Corte filetes de forma a poder enrolá-los colocando no interior um pepino pequeno; para que se sustenha até o rôlo com um fio. Cose-os da forma que indicamos a fogo lento. Sirva com guarnição Rina.

Pescadinha Romana Tome umas pescadinhas de tamanho regular e de cada uma faça dois filetes que temperará com sal e sumo de limão. Agora coloque-os numa caçoila untada com azeite untando por cima com manteiga. Agora cubra-as com vinho branco e meta-as no forno. Quando estiverem cozidas coloque-as numa travessa e sirva-as com molho romano.

Linguado Provençal Cose o linguado segundo a regra geral que para ele já demos. Retire-o para uma travessa, pondo-lhe em cima tomate intermediado com manteiga, filetes de anchovas e azeitonas partidas. No momento de servir unte com manteiga.

Linguado Gratinado Imanol Depois de bem limpo, e tirada a pele, põe-se-lhe o sal correspondente. Agora prepare uma caçarola untada com manteiga; coloque o linguado e junte-lhe um pouco de manteiga derretida, sumo de limão, e um chis de pimenta branca. Tape a caçarola com papel

branco previamente impregnado de manteiga ou azeite e meta-o no forno bastante quente até fazer-se. Depois retire-o escorrendo muito bem o peixe para que fique sem gordura. Agora junte-lhe um molho de peixe e um pouco de queijo ralado, e uns minutos antes de o servir meta-o no forno até que se gratine. Sirve-se em seguida.

Linguado à Bretanha Uma vez preparado e limpo o linguado, põe-se a coser com um decilitro de vinho tinto, algumas colheradas de calda de peixe, um bocado de manteiga do tamanho de uma nós e meia cebola bem picada e frita em manteiga. Uma vez cozido o peixe, coloca-se numa travessa pondo em redor duas ovas de arenque cozidas, quatro ostras e quatro amejoas cozidas e sem casca.

Conchas de Peixe Antoni Fria cebola picada numa caçoila até que esteja dourada deitando-lhe uma colherada grande de farinha; revolve bem com uma colher de madeira e junte uma parte de água e outra igual de leite deixando coser. Deite sal, salsa, pimenta e um pouco de nós moscada. Quando se tornar espessa junta-se-lhe uma gema de ovo, o peixe cozido e cortado em pedacitos e umas gotas de limão formando com tudo uma massa com a qual se encherão as conchas de peregrino. Uma vez feito isto, esparja por cima pão ralado branco; unte com um pouco de azeite ou manteiga e põha-as no forno até que estejam bem douradas. Sirva-as em servilhetas com adorno de limão em pedaços pulverizados com um pouco de pimenta.

Dourada à marinho Depois de esvaziada e bem limpa, põha-a a coser como indicamos. Uma vez cozida, escorra-a bem e coloque-a numa travessa. Agora prepare o seguinte molho: numa caçarola com azeite põha a frigar uma cebola picada, um alho, três ou quatro tomates, salsa, pimenta, sal, um pedacito de pimentão e depois adicione um copo de vinho branco. Deixe-o coser até que se reduza a metade. Depois adicione um pouco de farinha, calda do cosimento da dourada e quatro ou cinco anchovas, continuando a cocção durante meia hora. Em seguida passe este molho pelo passador e com ele unte o peixe que colocou na travessa.

CANHA & FORMIGAL, Ltd.^a

AGENTES GERAIS
DA

The South Wales Tinplate

CORPORATION LIMITED



FOLHA DE FLANDRES

LISBOA — Rua do Corpo Santo, 6-1.º
SETUBAL — Joaquim da 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

FOLHA
DE
FLORES

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, 24400-27459-27460

Endereco telegráfico: GAZICKMANN - Lisboa / Porto



Conservas
LOPES, COELHO DIAS
MATOSINHOS - PORTUGAL

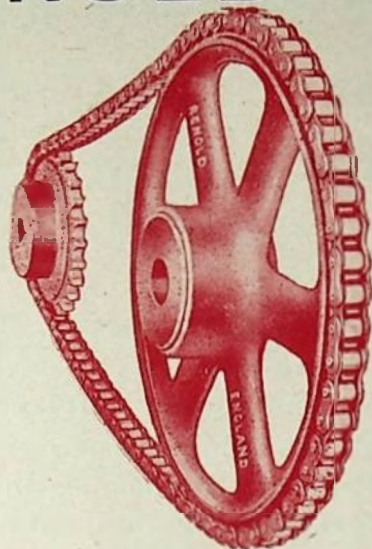
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE
RENOLD

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

**SEGURANÇA
E
ECONOMIA**

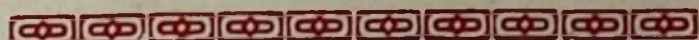
ORÇAMENTOS
GRÁTIS

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



Antonio 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

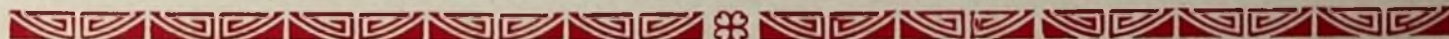
LEÇA DA PALMEIRA — LEIXÕES

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. Barcaças entre
Leixões e Douro. Fretamento de embarcações.



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 achards, 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



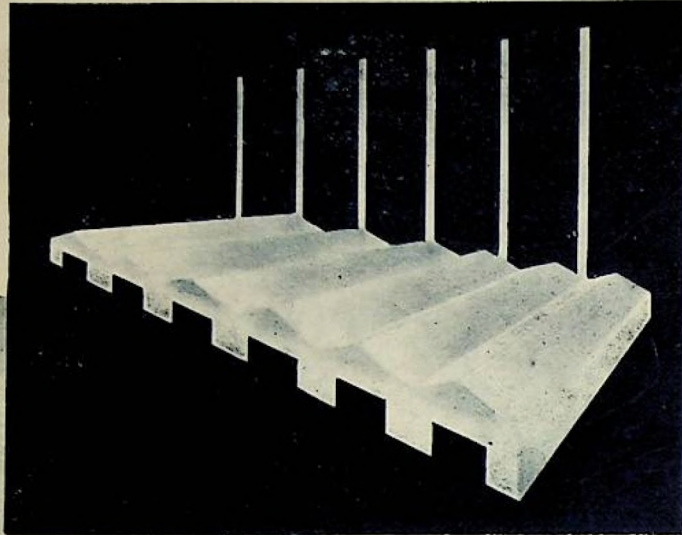
Delicious Sardines in oil and Pure Olive Oil—Finest quality

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

REGISTERED BRANDS

31—ESPECIAL—MADONNA—PADRÃO—BRAND—ATÉQUI—GRASSE

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE A LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

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



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARETH • MATOSINHOS

CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE