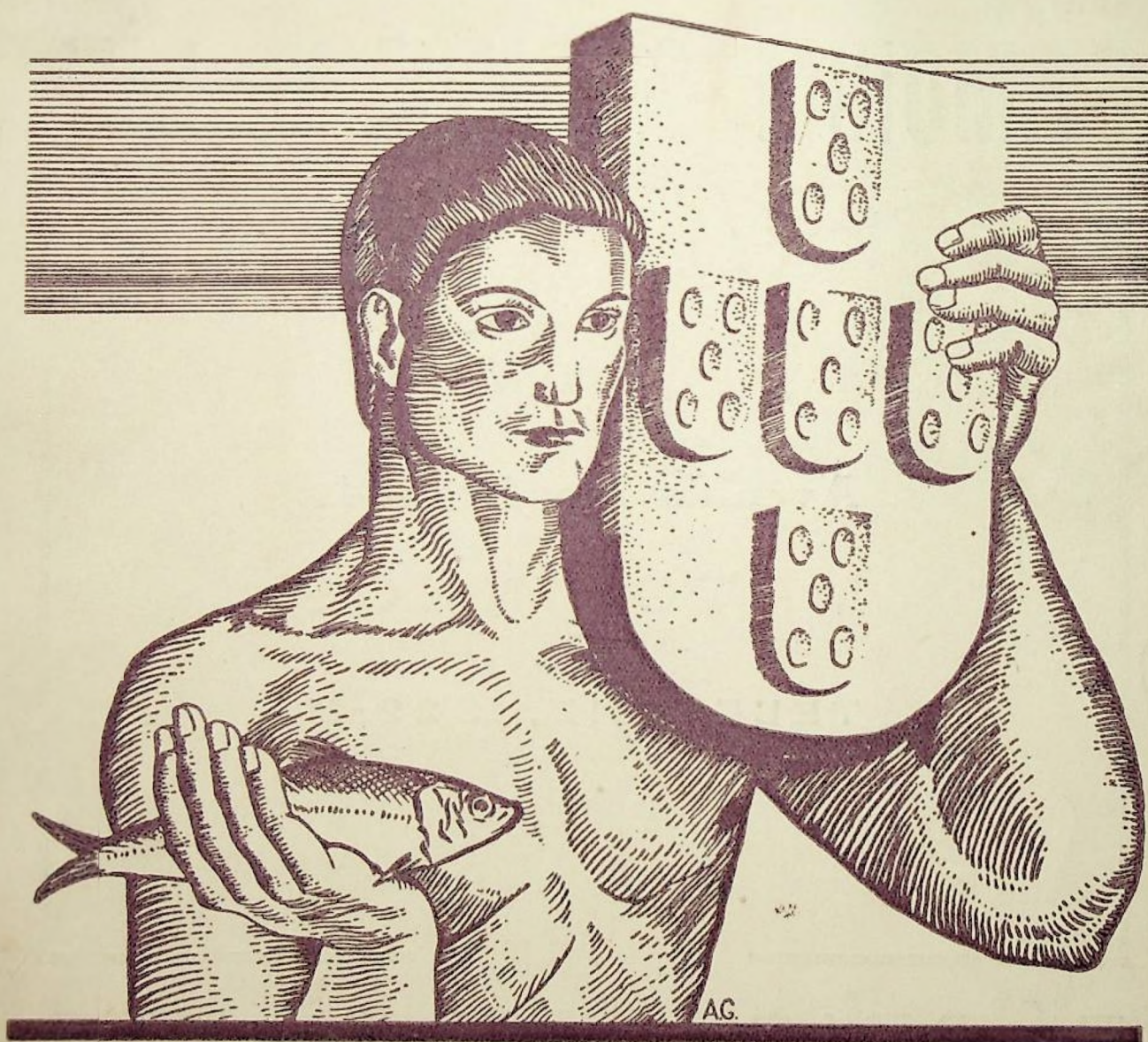


CONSERVAS

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

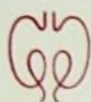
ANO V
N.º 54

JUNHO
1940



**O escudo das sardinhas portuguesas
em todo o mundo — é a sua qualidade**

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

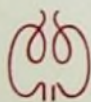


AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

Avenida Menéres, 542

MATOSINHOS

TELEFONE, 329-M



FÁBRICA DE LATAS



Litografia

IGNACIO A. DE
SOUSA & FILHO

Nacional

TELEFONES: 12 e 756
TELEG. "LITONAL,,

Porto

A MAIOR ORGANIZAÇÃO LITOGRAFICA DO PAÍS

LITOGRAFIA / OFFSET / TIPOGRAFIA
TIMBROGRAVURA / IMPRESSÃO E CONS-
TRUCÇÃO SOBRE FOLHA DE FLANDRES

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



SOCIEDADE INDUSTRIAL
DE

CONSERVAS MATOZINHOS

L I M I T A D A

Sardinhas em Conservas nas marcas:

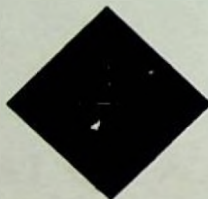
Sicma

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.^{res} 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

A SOCIAL

Capital Esc. 500.000\$00

Comp.^a Portuguesa de Seguros

S. A. R. L.

SÉDE: — Rua de Cândido dos Reis, 42

PORTO — (Palácio Conde de Vizela)

Pósto 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

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

Séde: _____
Vila Real de Santo António



Sucursais: _____
Olhão, Portimão e Setúbal

Litografias sobre 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

EMPRESA NACIONAL DE APARELHAGEM ELÉCTRICA TEL 62177-62178
AVENIDA 24 DE JULHO, 158-LISBOA TELEG LAMPAR

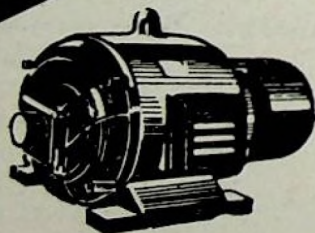
ADQUIRIR O NOSSO MATERIAL
É GARANTIA DE OBTER MATE-
RIAL DE QUALIDADE
SUPERIOR



LÂMPADAS

LUMIAR

MOTORES ELÉCTRICOS — TRANSFORMADORES
GERADORES



ENAE

Fabrico nacional

CONSERVAS

Os artigos assinados
são da responsabilidade
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-350 - MATOZINHOS

ANO V

JUNHO 1940

N.º 54

Conselho de Direcção

José A. Mora
Ernâni Gomes
Joaquim Maia

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO CAETANO DA SILVA

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

PORTUGAL 1140 ————— 1940

8 SÉCULOS
DE LABOR
CONSTRUTIVO

DE todos os gloriosos pergaminhos que nesta festiva hora Portugal expõe altivamente do seu formoso e florido mirante aos olhares surpresos do mundo inquieto, nenhum nos orgulha tanto como aquêlê que atesta com ufana galhardia os nossos vitoriosos oitocentos anos de incessante e fecundo labôr.

Com que desvanecimento podemos nós espraiaer o nosso olhar tranqüilo através o longo período que hoje comemoramos durante o qual esta insigne virtude da raça se manifesta a todos os instantes e em todos os actos da vida nacional—o Trabalho!

Construir—foi a fôrça que animou e impeliu a raça portugüesa galvanizada pelo lampejo deslumbrante da espada de Afonso Henriques, e, mais tarde, quando o génio mágo do Infante de Sagres iluminou os sombrios horizontes e inspirou a idea da expansão e a vontade de progredir, foi essa mesma fôrça que levou os portugüeses a *Colonizar*.

E dêsde 1140 a 1940 Portugal não cessou um momento de trabalhar *construindo*.

Que mais brilhante trofeu da sua história pode Portugal exhibir ao olhar conturbado de todo o mundo do que o luminoso atestado que hoje ostenta enxertado no mapa da civilização mundial, assinando os marcos triunfais da sua obra nos cinco continentes da Terra?

E porque ao lado da figura majestosa e sorridente do Trabalho nós sempre vêmos a imagem formosa e serena da Paz, sentimos a alma dizer-nos comovidamente que o anjo do Trabalho tem sido o guardião tutelar da paz portugüesa.

Nesta hora de suave recolhimento, gosando intimamente o dôce sabôr de uma tarefa concluída, vâa o nosso pensamento triste para os inditosos lugares onde a destruição campeia com fúria apocalítica, e rogamos ao anjo que nos tem preservado de tantos horrôres que estenda as suas azas benignas por sôbre aquêles povos que, em irreflectido momento, se esqueceram que só o Trabalho pode dar Paz e Felicidade no mundo.

Cooperação Construtiva

A Propósito das Vendas

por José A. Mora

III

«Mas agora, aqui muito à puridade: «não seria bom que fôssemos preparando a paz, a nossa paz conserveira, enquanto dura a guerra e «estamos libertos de muitas preocupações materiais? Não lhes parece «o momento azado para conversarmos, assentarmos directrizes, «olharmos com agudeza o próximo «ou longinquo post-guerra? «Se acham que não temos tempo «para isso, ou que não vale a pena «pensar no futuro, então queiram «desculpar».

Homem de Figueiredo
Setúbal—Dezembro 1939

«Poderia estabelecer-se um regime «tal em que houvesse um vendedor «único, diz-se.
«Com que direito se sacrificariam «todos os esforços, gastos e dissabores que representam uma organização de venda, para aquêles «que a têm?
«Se da obrigatoriedade de passar «pelo vendedor único fôssem «excluídos alguns, todos queriam «fazer parte do número dos «excluídos. Quem achar fórmulas «razoáveis para eliminar estas incógnitas, terá contribuído construtivamente para o bem da indústria. «Por isso offerço êstes óbices à «apreciação dos estudiosos».

M.
Setúbal—Junho 1940

Estamos de acôrdo com Homem de Figueiredo e já assim lh'o manifestámos mais de uma vez. Agora vejâmos quais são os óbices e as incógnitas que nos apresenta o Sr. M. em artigo de «A Indústria», porque nos sugere aquilo de contribuir *construtivamente* para o bem da indústria conserveira—e parece-nos que dêse 1932 não temos feito outra coisa, nestas e noutras colunas.

Os óbices e dificuldades, segundo o Sr. M., são as seguintes:

- A—Muita literatura, sem se dar um passo para a solução dos problemas que nos affectam.
- B—Que agrada aos produtores ter preço remunerador.
- C—Que é *impossível* encontrar o preço de custo, base do preço de venda, porque o peixe foi sempre uma incógnita.
- D—Porque há várias qualidades e diversas, portanto, as valorizações.
- E—Que o *preço mínimo* só poderia ser básico para qualidades correntes.
- F—Que é indispensável *classificar* a mercadoria produzida.
- G—Que dessa *classificação* resultariam dificuldades.
- H—Que poderia equilibrar-se a produção com a venda, o que provocaria clamorosos protestos, por não se saber em que base se manter esse equilíbrio.
- I—Que é um crime não produzir tanto quanto seja possível.
- J—Que poderia estabelecer-se um *vendedor único*, mas que isto iria contra as organizações comerciais existentes.

K—Que ninguém aceitaria pertencer àquêlê meio de vender se se aceitassem as excepções—isto é, se não fôsse obrigatório vender por seu intermédio.

Não nos parece que se tenha escrito muito em redor dos nossos problemas, mas seja como fôr, deveriam expressar-se, embora se repetissem, mais opiniões.

O preço remunerador é obtível sempre que haja *juízo* no produtor e êste não se afaste dos convênios da organização, e sempre que, sabendo com *relativa exactidão* o preço do custo, tome êste por base para as suas vendas.

Não pretendemos discutir como se encontra o preço do custo, porque isso pertence ao ABC do industrial. Aquêlê *impossível* do amigo Sr. M. não pertence a nenhuma economia e não é mais que um exagêro sem o menor fundamento. Todos devemos saber calcular e fazer *possível* o conhecimento do preço do custo. Estamos certos que o próprio Sr. M. dirá, se é industrial, muitas vezes a certos compradores, que não pode aceitar a sua oferta porque é inferior ao preço do custo...

A incógnita do peixe tem seus meios e seus modos de se solver—e não existe tal *incógnita* quando vendemos *mercadorias*, isto é, quando vendemos depois de ter elaborado o produto.

Na lei que rége a nossa organização determinam-se já as diversas qualidades e valorizações. O Sr. M. não pode ignorá-lo. O óbice, não o encontramos em nenhuma parte, a não ser que se olvide o que está legislado.

Com relação ao preço mínimo, é infantil o óbice do Sr. M. Já existe na base que se funda na qualidade corrente, girando todas as outras ao redor desta.

¿E classificar? A classificação já se faz: 1.º—pelo industrial. 2.º—pela verificação do I. P. C. P., e 3.º—única de verdadeiro valor—pelo comprador. Não encontramos dificuldades em saber distinguir o bom do mau, o mediano do ótimo.

Relacionando a produção com a venda, ou a venda com a produção, tentar-se-ia

encontrar o equilíbrio, mas nós estamos de acôrdo com o Sr. M. quando chama crime ao deixar de produzir o que se possa. E isto é assim, porquanto a nossa principal matéria prima não depende da nossa vontade, e é ela quem equilibra ou desequilibra a produção.

E agora chegamos ao aspecto essencial que deu motivo ao Sr. M. não considerar *construtivas* a nossa pobre mas bem intencionada cooperação.

A obrigatoriedade de pertencer a um organismo como o que foi planeado por Matozinhos, não exige obrigação de entregar a um vendedor único a produção. Aqui não se ignoram as organizações comerciais existentes com provada capacidade expansiva, mas tampouco se ignora que nem todos os industriais têm essa organização comercial que os habilita à regular exportação dos seus produtos. Se se organiza uma secção de vendas, e, como supõe o Sr. M., todos fogem de concentrar as suas vendas na secção oportuna, os industriais não fariam outra coisa que exercer um direito!—e bem quizeríamos nós que em tôda a sua vida cívica, política, comercial e industrial se recordássem dos seus próprios direitos e os defendêssem com a altivês que convém a tais casos!

Outra coisa interessa recordar: não é para os tempos calamitosos de guerra que se pretende continuar a construir, a modificar a estudar as novas orientações propícias a melhorar as condições da vida dos industriais; é, precisamente, para depois da guerra, para quando chegar o momento, grave para todos os industriais, de esgotamento económico-financeiro no exterior. E' para o futuro.

E para terminar, diremos que *para achar fórmulas razoáveis* que eliminem as pretensas incógnitas e os óbices que infantilmente nos aponta o Sr. M., o primeiro que há a fazer é preocupar-se cada um em achá-las, contribuir com as suas energias para as encontrar e, finalmente, *trabalhar* um pouco para as condensar em preceitos. Em todo o caso, diremos com o Sr. Homem de Figueiredo: «Se acham que não temos tempo para isso, ou que não vale a pênã pensar no futuro, então queiram desculpar».

Rosas E... Espinhos



NTRAMOS na nova sáfra no momento em que a tragédia europeia se nos depara com caracteres apocalípticos.

E a vida, que é como botões de rosa balanceando-se ao impulso das auras, recebe, em vez do Sol que acarícia os seus cálices, o vendaval de fúria que lhe arrebatava as fôlhas.

A guerra é devastação e morte.

••

E entretanto que o mundo se revolve nos seus fundamentos, no nosso plácido rincão aparece a sardinha e com ela o trabalho e a intensa alegria de viver noutro mundo que nos parece formado de quimera, porque nêlo, por ventura por mandato do Céu, continúa a civilização em sua marcha ascendente como para guardá-la do barbarismo impetuoso e ameaçador. Parece que sômos como o dique que se opõe ao turbilhão, e guarda dentro de seus muros a gigantêsca fortaleza de espírito, para que o fantasma da escravidão pare diante das suas muralhas, salvando-nos a nós e aos nossos ideais de liberdade e amor cristão.

•••

As fábricas começaram o seu labôr, que é a vida desta Vila, o pão da família, o trabalho fecundo que estende as suas azas de rosa sôbre as nossas cabeças nimbadas com a tranqüilidade, dama de elevados pensamentos e que ocupa o mais alto degrau da aspiração terrena.

Trabalhar é, sem dúvida, o único belo que os homens conservam, e é uma felicidade poder praticá-lo de cara ao sol, livres do ruído atroador dos bombardeamentos, com a alma limpa e o coração tranqüilo.

Trabalhar é praticar a virtude mais vitoriosa e edificar para a Paz e para a Ordem. O que trabalha, cria, e criar é como semear a vida de venturas ou o caminho de flôres.

Com o trabalho se afugenta a maldade, e o pensamento vôa para o lugar onde uns bracitos inocentes são carícia e beijo afagador, fundamento da família, expressão de harmonia trazido à Terra num raio de luz angélica. Quando temos empregado bem o nosso tempo, parece que as flôres têm mais perfume, que os pássaros cantam mais alegremente e que o pão é mais branco, e então sentimos com maior intensidade a vida e o viver, porque trabalhar é vencer.

•••

Também as comemorações têm a sua nota gentil fazendo destacar as flôres. A quantidade e qualidade das que no dia 4 de Junho deram beleza e arôma, em Guimarães, aos actos históricos ali realizados, constituíram uma brilhante aureola de gôsto e perfume. Foi D. Diniz quem fomentou em Portugal a floricultura, e contente deve estar o soberano, lá no seu nôvo trôno, da sua fecundante iniciativa, porque se há muitas coisas formosas na Terra, as flôres são, sem dúvida, como sorrisos de Deus, do que mais alegra o nosso coração.

•••

Sempre sucede o mesmo, porque em nenhum caso se pode ir contra os desígnios da natureza. Podíamos trabalhar, isto é, fabricar conservas em Maio, mas já corre Junho e a pesca não é abundosa.

Mas ela virá a seu tempo a dar vida, alegria e contentamento a esta praça e aos muitos que a esperam, pois que nenhum outro peixe distribue melhor do que a sardinha dádivas e favores, e nenhuma é tão bem recebida nos lares humildes, naquêles

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

FOLHA
DE
FLANDES

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

Sociedade de Conservas "A Universal, L.^{da}"

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix



TELEFONE, 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

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 556
MATOZINHOS (Portugal)



J. SERRANO JUNIOR

FABRICA de
CONSERVAS
ACTIVA

MATOZINHOS - PORTUGAL

MARCAS:

ACTIVA
BORITH
LALITA
LEIXÕES
TULLIA
BAYADERA

Dr. Francisco Guerra

Não é um desconhecido, no meio conserveiro de Portugal, o vulto que hoje apresenta aos seus leitores a Revista «**Conservas**».

De há muito que o Dr. Francisco Guerra se dedica apaixonadamente ao estudo dos problemas do consumo das conservas de peixe nos mercados externos e busca, com um critério superiormente dirigido pela sua clara inteligência, a solução necessária para todos eles.

O mercado Norte-Americano mereceu-lhe especial atenção e, com desvelado carinho, tem procurado estabelecer as bases dum plano que permite a introdução, em grande escala, das conservas de sardinha portuguesa naquêlê progressivo e riquíssimo País.

Enviado, em 1938 à América do Norte, com o fim de estudar, *in loco*, as possibilidades daquêlê mercado e averiguar das razões da quási inexistência das nossas conservas em todos os seus Estados, nenhuma faceta do problema lhe escapou e nenhum dado para a sua resolução deixou de ser pôsto em equação.

O seu estudo para a **expansão das conservas de sardinha portuguesa**, apresentado ao Instituto Português de Conservas de Peixe, atinge as profundezas da questão e fornece indicações preciosas para orientar todos os exportadores de sardinha a quem interêsse tão delicado como importante mercado, para a expansão da nossa exportação para os Estados Unidos.

Nada foi desprezado, nenhum pormenor foi desatendido, nenhuma razão descurada e, em ver-

dade, da sua aturada tarefa resultaram ensinamentos de que muito há a esperar para o aumento contínuo das nossas transações com a grande Nação do Novo Continente.

Foi o Dr. Francisco Guerra nomeado, agora, Delegado do I. P. C. P., naquêlê País amigo.

Em ninguém, com mais justiça, poderia recair tal nomeação.

Podemos garantir, com afoiteza, que o lugar é digno do homem, assim como o homem é digno do lugar.

Nenhum outro, com maiores méritos nem mais justa medida, poderia ser escolhido para o desempenho de funções de tão alta responsabilidade.

Ele é o homem que sabe, que observa, que estuda e colhe, do saber, da observação e do estudo, todas as soluções práticas e sempre as mais proficuas para os interesses de Portugal e da Indústria que representa.

A Revista «**Conservas**», ao apresentar a fotografia do Dr. Francisco Guerra acompanhada destas despreziosas palavras, em nada louvaminheiras porque não cabem tais aspectos dentro das suas páginas—outro fim não tem em vista que não

seja o de fazer justiça a quem, por justiça também, merece a gratidão de todos os Industriais de Conservas de Portugal.

Que tenha seguido em boa hora e que um êxito completo corêe a sua Obra, lá longe, nas Terras da América, onde vai trabalhar para o Bem Comum, são os votos da Revista «**Conservas**».



Dr. Francisco Guerra

em que ela representa pão e carne, abundância e alegria.

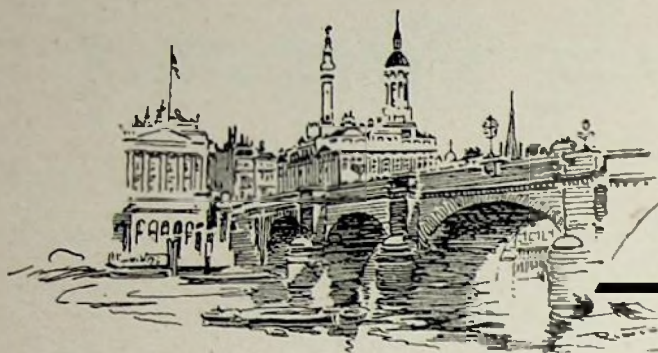
♦ ♦ ♦

Tínhamos depôsto aos pés da Dinamarca as mais belas flôres do nosso jardim minúsculo. Ainda temos algumas para a Noruêga, Bélgica e Holanda, que oferecemos para as suas corôas de martírio como grinalda deli-

cada na qual vai um pouco da nossa alma e um muito da nossa sensibilidade.

Aquêlê campos de jacintos que já vimos e gozamos nas campinas dos Países Baixos, foram calcados pelas máquinas de guerra. Só ficaram lágrimas, que são tristeza, e pênas, que são manifestação resignadora.

Andorinha



Inglaterra

Crónica da Grã-Bretanha

CURIOSIDADES

por Frederico Duarte—Manchester

Eis aqui os nomes interessantes porque são conhecidos familiarmente em algumas partes da Grã-Bretanha, os seguintes pratos:

A devil on horseback:—(um diabo a cavalo):—Consiste numa sardinha em cima duma torrada com manteiga.

Adam & Eve on a raft:—(Adão e Eva numa jangada):—Dois ovos escalfados em cima duma torrada com manteiga.

A hot dog:—(um cão quente):—Uma salsicha entre dois pedaços de pão, ou em pastel.

A toad in the hole:—(um sapo num buraco):—Uma salsicha com Yorkshire pudding.

Welsh rarebit, ou rabbit:—(um pedaço raro gaulês, ou melhor conhecido por, um coelho gaulês):—Queijo tostado em cima duma torrada com manteiga.

Nota:—Num famoso Restaurante de Manchester, onde vou frequentemente, para tomar chá, o primeiro dish que menciono acima, é conhecido pelo nome que eu lhe dei, a saber:

«One baby on a mattress» (um bebé em cima dum colchão).

Quando compilei a lista de 18 «dishes» para apreciar as nossas Sardinhas, um íntimo amigo meu a quem a mostrei e a sua esposa, uma senhora exímia em questões de culinária, sugeriram-me a que eu inventasse uns nomes e expressões graciosas à laia das que menciono acima para alguns dos ditos «dishes».

Isso ser-me ia muito fácil fazê-lo, mas como a lista em questão é destinada não só para a Inglaterra como para outras partes onde se fala a lingua inglesa, não conviria «modelizar» dum modo geral expressões, as quais em algumas das

partes passariam como sendo acriançadas. Ensinemos, como fiz ver já, os meios fáceis de apreciar as nossas Sardinhas, e isso, de por si, positivamente que dará um bom resultado.

Quando num dos meus escritos anteriores, fiz a sugestão de haver em todo o nosso país um número determinado e certo de marcas das nossas sardinhas, levou-me isso ao facto de saber muito bem da importância que disso resultaria sobre a procura constante das ditas, atendendo à maioria dos ingleses serem conservadores e, uma vez adaptando-se a uma certa e determinada marca, se tornar difícil convencê-los a provar doutra.

Há uns meses fui eu fazer uma palestra a uma das mais conhecidas Escolas Secundárias para Meninas aqui de Manchester, onde mostrei projecções de Matozinhos, Espinho, Ovar e Aveiro, e vistas interiores duma bem conhecida fábrica portuguesa.

Distribuí entre as 300 e tal raparigas uma lista de «Dishes», aconselhando-as a experimentarem alguns dos meios por mim sugeridos para poderem assim apreciar esse delicioso peixe português, apelando para quando saíssem da dita Escola e entrassem nos cuidados domésticos de suas casas maternas, e mais tarde, quando casadas, se não esquecessem daquela minha visita e conselhos.

A professora da classe de Economia Doméstica, passou-me um voto de agradecimentos, confessando que ia antes de terminado o curso, pedir a suas alunas para trazer para o seu lunch algumas latas e outros preparados para na sua classe fazerem Omolettes, e Fish Cakes. Uns dias depois encontrei-me com a dita professora a qual me confessou que uma boa maioria das raparigas gostou dos «dishes» e, indagando sobre as sardinhas que tinham comprado, fiquei surpreendido quando me disse o seguinte:—A maioria das raparigas tinha comprado duma conhecida marca doutra procedência, ou porque os pais aconse-

lharam fazê-lo, ou porque não havia à venda sardinha portuguesa nas mercearias onde costumam fazer regularmente as suas compras, ou porque os merceiros as aconselharam a comprar as ditas por serem «very tasty» (muito saborosas)!!!

Pôsto que não me encontrasse munido de autoridade para indagar a caso, deu-se que algumas das latas de peixe foram compradas na mercearia onde eu faço minhas compras regulares, e falando com o dono da dita, fui informado que «Há tantas marcas de «peixe» português» que receio armazenar algumas delas, pois enquanto vendo 6 da tal marca competidora, não disporia de uma dessas marcas portuguesas.

Ora eu não quero de modo absolutamente nenhum desacreditar ou insinuar qualquer coisa de detrimento para com os nossos competidores, mas sim, dum modo bem desportivo, congratulá-los pela forma original, interessante e bem apresentada como fazem a sua propaganda na Grã-Bretanha.

Positivamente que há lugar, mesmo bastante lugar para êles assim como para nós. A Publicidade é um meio eficaz, mas preciso é a que haja à sua frente quem conheça um pouco de Psicologia.

Muito se obtem muitas vezes com um nome bem simples, do que com uma gravura fantástica e um fraseado de Mestre Cadelas...

Preciso é pôr «em contacto directo» a boa vontade de vender do lojista e a curiosidade do seu freguês!

A Peculiar Experience

by F. Etraud—Manchester

During one of my cycling tours in Wales I had once a very peculiar experience in a cottage where I slept and had been told beforehand that it was haunted. The cottage was occupied by an old woman, two daughters and a dog. As I have always been very fond of animals, we soon became friends, and when the time arrived for me to go to bed, Bonzo followed me and insisted upon laying down on the mat outside the door.

My hostesses were amazed as he had never slept there before. I closed the door, leaving the dog outside, and, on retiring to bed, I placed my torch lamp under the pillow. I was awake for about 1 hour, and just as I was going to sleep, the dog began to growl and scratching at the door. I let him in, and allowed him to sleep at the front of the fire place. Everything went on all right, until about 6 a.m., when I suddenly got up from my bed, as Bonzo was licking my face!

I had given instructions to the old lady to awake me up at that time, as I had a long run before me, and so the dog's action was very interesting. Was he aware of my request, or was

he trying to show his feelings of thanks for what I did for him the night before?

I had treated all of us, including the dog, to Omolettes of Sardines, as the eggs were then exceptionally cheap, and in all probability Bonzo was so pleased with this first treat in his life, that he could not help showing his signs of thankfulness for being privileged to partake of such a delicious supper.

It has been, of course, one of my golden rules, whilst Hiking or Cycling, to carry always in my Harversack a supply of Portuguese Sardines. They have been positively of great value not only to me but to others.

HIKING

by F. Etraud—Manchester

The word «Hiking» has not a good equivalent in the Portuguese language. There are those who translate it by «Alpinista», but such word derives from Alps. «Caminhante» is not a good translation, nor «passeante». We can of course translate «Hiker» in slung by «Andar a butes» for «to hike» and «O que anda a butes» for «Hiker», but *butes* is a corruption of the word *boots*. The real meaning in Portuguese is «Aquê que anda a pé», but we need to get one word only to convey its meaning. We must thus invent one, and the most suitable one I propose and which has had already the approval of various «Hikers» is as follows:

Hiking: —Pédistar (the act of walking for Sport or exercise)

To Hike:—ditto

Hiker: —Pédista (the one who walks on foot by Sport or for exercise)

The above words are formed by the word pé (foot) and the suffixes which belong already to the Portuguese Language.

I have solved here a problem, and many others can be solved by using simply a certain amount of tact and common sense.

If we happen to find ourselves somewhere where we want to purchase one or more Portuguese tins of Sardines, it does not matter to many if the said tins bear the name «Sardines», «Sardinas» or «Sardinhas», but if we do really wish to purchase the «real goods», then we must see that either of the following named are clear to us:—«Portuguese Sardines», or «Sardinhas Portuguesas». So easy, yet... there are thousands of individuals who ignore the fact that «Sardines», «Sardinas» or «Sardinhas» are not related to or equal to bristlings or pilchards. They may be of the same «species», similarly to «Potatoes» and «Spuds», nevertheless there is a difference, a great difference indeed between them.

CASOS E... COISAS

Durante quatro serenos anos habituamo-nos a receber nesta redacção a visita regular e pontual da «*Tidsskrift for Hermetikindustri*».

E' o órgão da indústria conserveira norueguesa, que todos os meses nos trazia as noticias da sua terra—*Stavanger*—e comunicados interessantissimos relativos ao comércio das sardinhas da Noruégia em todos os mercados do mundo.

♦♦♦

Dêsde Abril que o nosso camarada de *Stavanger* não nos fez a sua habitual visita. Os motivos da sua falta são dignos de toda a nossa simpatia e do nosso mais profundo pesar.

Oxalá que a sua reaparição se realise dentro de curto prazo.

♦♦♦

Nêste momento no nosso espírito desenha-se uma figura heróica de mulher, sublime de audácia e amor pátrio, reencarnação prodigiosa de outra figura épica de mulher predestinada nos destinos dos povos. *Sigrid Undset*, escritora insigne laureada com o prémio Nobel de Literatura, agitou heróicamente o glorioso estandarte da Noruégia

guiando e incitando os seus patricios contra os invasores como outrora o fizera a *Donzela de Orleans*.

Como deve ser intenso o carinho que essa Mulher sente pela sua terra para trocar a tranquillidade do seu gabinete de trabalho triunfante, a afável companhia dos seus livros queridos e o terno ambiente do seu lar povoado de suaves quimeras e dôces fantasias, pela rude tarefa de incitar multidões, formar guerrilhas e conduzi-las à batalha!

♦♦♦

Durante os últimos dois meses à redacção de «*Conservas*» têm chegado muitos *Relatórios*, *Boletins* e *Estatísticas* de outras tantas organizações corporativas de Portugal. De uma das maiores, porém, e da que mais nos interessava conhecer os frutos, nada recebemos de carácter estatístico. Referimo-nos ao I. P. C. P.

E' sinceramente lamentável esta lacuna, tanto mais quando a divulgação dos nossos valores produtivo e exportador seriam ótimos factores de propaganda nos mercados compradores.

Como tudo isto faz pena!

18 Ways to enjoy Portuguese Sardines

(Compiled by Mr. Frederico Duarte, F. I. L.
resident in England since 1911)

- N.º 1:—**Sardines on toast**:—You can either spread the toast with margarine, butter, or sauce. Sprinkle with vinegar to prevent indigestion.
- N.º 2:—**Sardines with boiled potatoes**:—Place the boiled potatoes on a plate, having previously left the tin of sardines near the fire, after opening. Pour all the olive oil over the potatoes, then serve same with the sardines, peper, salt and vinegar to taste.
- N.º 3:—**Sardines with beans**:—Open a tin of beans, or cook some, and serve with the sardines, adding salt, peper vinegar or sauce to taste.
- N.º 4:—**Sardines with tomatoes**:—Serve the sardines with fresh or tinned tomatoes, adding peper, salt and vinegar or sauce to taste.
- N.º 5:—**Sardines with rice**:—Cook some rice in the oven, with salt, as a vegetable, and serve with the sardines, adding salt, peper and vinegar or sauce to taste.
- N.º 6:—**Sardines with macarroni or spaghetti**:—Serve the sardines with either cooked or tinned macarroni or spaghetti, adding salt, peper, vinegar or sauce to taste.
- N.º 7:—**Sardine cakes**:—Prepare your fish cakes but use the sardines minced, with or without onions.

- N.º 8:—**Fried in batter**:—Make a batter exactly as for fish, using the sardines, and fry, serving with chips, peas or beans
- N.º 9:—**Sardine potato-cakes**:—Prepare your potato cakes, mash, the sardines, mix all together, and fry. Serve alone or with chips, pickled onions, or red cabbage.
- N.º 10:—**Sardines with onions**:—Fry some onions and serve hot with the sardines, adding peper, salt and vinegar to taste.
- N.º 11:—**Sardine omelette**:—Make an omelette in the usual way, adding the sardines, mashed.
- N.º 12:—**Sardines with beetroot or red cabbage**:—Serve the sardines cold, with beetroot or red cabbage, or both.
- N.º 13:—**Sardines with letuces**:—Serve the sardines with letuce, or a green salad.
- N.º 14:—**Sardines with potato salad**:—Serve the sardines with potato salad.
- N.º 15:—**Stewed Sardines**:—Make an Irish stew without meat, and when ready to serve, add a tin of sardines.
- N.º 16:—**Sardines with Yorkshire pudding**:—Serve the sardines with Yorkshire pudding, or cook them in the oven, mixed with the pudding, parsley or any other herbs.
- N.º 17:—**Sardines with mash**:—Serve the sardines with mashed potatoes, and pouring the olive oil over the potatoes.
- N.º 18:—**Hors d'œuvres**:—This delicious dish is well known to all, but... rather costly for the ordinary man in the street.

Manchester 1940.

IMPRENSA

Por ocasião do nosso quarto aniversário, toda a imprensa do país se referiu a «Conservas» em termos muito carinhosos e estimuladores. Pedimos porém licença para de todas essas referências destacarmos a que nos dedicou a «Revista de Contabilidade e Comércio».

O número 26 desta admirável publicação de cultura económica, proficientemente dirigida pelo Sr. José Henriques Garcia, teve para a nossa revista palavras de extrema simpatia.

Entre outras coisas que muito nos desvanecem, diz a erudita colega:

«Apresentada com raro bom gosto, as suas secções em português, francês e inglês levam através o mundo o eco dos êxitos que as nossas sardinhas conquistam nos principais mercados europeus e americanos».

Agradecemos reconhecidamente as boas palavras da «Revista de Contabilidade e Comércio».



Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

TELEFONES Estado 9
Expediente 328 a 1805
Fiscal: Lisboa 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.ª

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOZINHOS — PORTUGAL



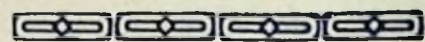
Com Fábricas em:

Matozinhos
Vila do Conde

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572

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 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

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

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

BONELESS & SKINLESS SARDINES — OUR SPECIALITY

◆◆◆

A esposa do Ministro da França em Lisboa dirigiu, por intermédio da Emissora Nacional, o seguinte apêlo às «mulheres portuguesas é a todos os corações de Portugal»:

«Pedi à Emissora Nacional, sendo amavelmente atendida, para que me deixassem lançar um apêlo a todas as mulheres portuguesas e a todos os corações de Portugal.

«E quero fazê-lo em português, nesta língua admirável, cuja literatura dibrilmente me encanta.

«Sei que pronuncio mal, mas não quero ser apenas neste momento uma mulher francesa; procuro ser compreendida até nos lares mais humildes. Venho falar com o coração angustiado, em nome de infinitas angústias. Prefiro, por isso, falar o melhor que posso a língua que falam as admiráveis mulheres a quem venho pedir ajuda.

«A Cruz Vermelha Internacional mandou à Cruz Vermelha de todo o Mundo um brado aflitivo. Esta guerra tem já horribes consequências. Nada mais triste do que ver cair tantas mocidades que morrem nobremente batalhando. Mas há, para além d'esse horror, outros horrores. E o mais pungente é a amargura dos velhos, das mulheres, das crianças, que tiveram que fugir à destruição dos seus lares e hoje vivem a tragédia dos refugiados.

«Segundo o apêlo da Cruz Vermelha Internacional, que engloba a Cruz Vermelha de todo o Mundo e ao qual a Cruz Vermelha Portuguesa correspondeu já nobremente, passa de cinco milhões o número de refugiados que, em França, estão padecendo nas maiores misérias.

«São velhos sem forças para transportar qualquer fardo, são recém-nascidos ao colo das mães que, de tanto chorar, não podem já alimentá-los. São mais de cinco milhões de desgraçados, belgas, franceses do Norte, holandeses, luxemburgueses que eram ontem pessoas felizes e são hoje famintos mendigos, bocas sem pão, doentes a necessitar remédios, esfarrapados e descalços a quem é preciso dar roupa e calçado.

«A França faz quanto pode para socorrê-los. Mas, neste momento a França, a minha França, não pode socorrê-los eficazmente quasi seis milhões de desgraçados. Todas as dedicações são necessárias em nome da Humanidade. A espera de um mês, de uma semana, de um dia, é pouco para a nossa vida, mas pode ser a morte para um inocente a quem tudo falta.

«Por isso eu venho pedir a todas as mulheres portuguesas, a todos os corações de Portugal, aos quais a Cruz Vermelha Francesa tanto agradece já mil provas de incomparável generosidade que hoje, amanhã, rapidamente, para acudir a tantas desgraças, que me mandem tudo o que sobejar nos seus lares, ou mesmo alguma coisa que possa fazer-lhes falta. Nada do que derem para os refugiados será inútil.

«Tudo quanto saia dos vossos lares irá minorar a angústia duma criança que tem fome, o desespero duma mulher que chora lágrimas de sangue, o luto inconsolável de milhões de inocentes sem lar que só poderão agradecer-vos com as suas bênçãos».

E a illustre senhora, com a voz embargada pela comoção, terminou com as seguintes palavras:

«Sei bem como são sublimes as mulheres de Portugal. Por isso me dirijo a todas e a todas digo do fundo do meu coração que para receber a dádiva mais valiosa e mais humilde de qualquer portuguesa, destinada aos refugiados, estão desde hoje abertas de par em par, com igual gratidão, as portas da Legação da França».

◆◆◆

Um nosso colega de Matozinhos ofereceu a hospitalidade da sua casa a uma familia francesa fugida da zona da guerra. Nós crêmos que este é um acto de puro humanitarismo e, por isso, dispensável de louvor. Achemos até que é um

exemplo digno de ser seguido por todos aquêles que estão em posição de o fazer.

◆◆◆

Não precisamos figurar os cruciantes horrores que apelam para a caridade da fraternidade cristã. São tão fáceis de imaginar.

Permitam-nos, entretanto, que recordêmos um facto ou dois comprovativos da imensa e pura bondade da alma portuguesa. Há anos um português, em viagem no alto mar, assassinou cobardemente uma mulher: foi prêso e condenado pela justiça americana. O que então a nação portuguesa fez para salvar esse assassino constituiu exemplo raro de caridade cristã. Mais tarde, os condenados da «Pôça das Feiticeiras» quasi fizeram sangrar os corações com os clamores vibrantes da sua piedade.

◆◆◆

A nação portuguesa tem agora oportunidade de honrar as suas tradições beneméritas. Receber sob o benigno sol deste abençoado torrão algumas centenas de infelizes que por essa Europa em ruínas choram amargamente a sua destino, e sofrem horribes dores, não é só um indeclinável dever humanitário, é uma obrigação cristã.



Ao I. P. C. P.

Esta revista tem várias vezes solicitado do I. P. C. P. elementos estatísticos para a elaboração dos seus artigos e das crónicas dos seus correspondentes no estrangeiro. Tais elementos nunca nos foram fornecidos, e não é crível supôr que o I. P. C. P. os não fornêça porque não os possua. O que é natural é que os não tenha em condições de fácil ou satisfatória compulsão.

A revista «Conservas» oferece francamente ao I. P. C. P. as suas colunas para divulgação mensal e regular das suas estatísticas de pesca, produção e exportação. O conhecimento e vulgarização destes elementos são indispensáveis para a propagação da indústria portuguesa de conservas.

No fim de cada ano esta revista fará de sua conta a publicação do resumo anual desses elementos em três línguas, e fá-lo-á distribuir profusamente em todos os centros compradores.

Lá de fora... E cá de dentro...

Foi publicado no jornal oficial francês, no mês de Abril passado, um decreto que regula a constituição do «comptoir» da compra de sardinha destinada à fabricação de conservas.

Tal diploma legislativo principia por estipular que a sardinha destinada ao fabrico de conservas é obrigatória e exclusivamente comprada aos pescadores por um «comptoir» de compra e de repartição, constituindo êste, uma sociedade anónima de capital variável e com sede em Nantes.

E' expressamente proibido aos vendedores de peixe frêsko vender a sardinha directamente aos fabricantes.

Os fabricantes de conservas de peixe são obrigados a associarem-se no «comptoir».

O preço da sardinha pago pelo «comptoir», é fixado por despacho do Ministro da Marinha Mercante, conforme as regiões, tamanho do peixe e quantidades pescadas.

Para a safra de 1940 foi estabelecido que o preço máximo fôsse de 700 francos, por 100 kilos. Foi mesmo publicado um quadro, que indica, rapidamente por simples exame, os diferentes preços, tendo como limite máximo o indicado acima e variáveis em relação às diversas regiões e ao tamanho e quantidades de peixe.

O «comptoir» opéra por conta dos fabricantes de conservas nas compras directas com os pescadores, sem que êstes saibam antecipadamente, qual a fábrica a que a matéria prima é destinada.

O «comptoir» é avisado, todos os dias, com a necessária antecedência, das necessidades dos comerciantes de peixe frêsko, mas não exerce qualquer contrôle sôbre as operações comerciais dos vendedores de peixe frêsko.

A sardinha adquirida pelo «comptoir» é repartida pelas fábricas, tendo em conta a possibilidade de absorção de cada uma, a qual é calculada atendendo ao comprimento da cobertura da parte técnica de fabricação da fábrica, estabelecido pela declaração controlada do fabricante. A esta declaração serão juntos, para justificação, os seguintes dados: nota das fabricações nos 3 últimos anos, indicação numérica do pessoal empregado, crava-deiras e autoclaves.

Para efeito de compra e repartição do peixe pescado, o litoral fica dividido em 3 regiões, havendo em cada uma filial do «comptoir»:

- a) — Região Norte-Oeste — Centro — Quimper
 b) — " Centro- " — " — Nantes
 c) — " Sul - " — " — Saint Jean-de-Luz

Estas regiões serão subdivididas, conforme as necessidades, em zonas de repartição, encontrando-se o «comptoir» representado em cada pôrto de desembarque da sardinha.

O preço de venda da sardinha aos fabricantes de conservas é igual ao preço pago pelo «comptoir» aos pescadores, acrescido duma percentagem fixada por despacho do Ministro da Marinha Mercante. A diferença entre os dois preços cobre as despesas de exploração do «comptoir» e serve para alimentar um fundo especial, destinado em caso de pesca superabundante, a permitir a compra aos pescadores do peixe excedente, depois da repartição total pelas fábricas.

E' instituída em cada região, uma comissão encarregada de regular as questões da apreciação dos comprimentos das coberturas da parte técnica de fabricação das respectivas fábricas, da repartição do peixe entre os fabricantes e comerciantes de peixe frêsko e da distribuição do peixe de zona em zona, no caso da pesca ser abundante.

As latas utilizadas na preparação das conservas de peixe, submetidas à esterilização, deverão ser conformes, desde 1 de Maio passado, aos formatos indicados pela respectiva comissão.

◆◆◆

Vamos procurar descrever em pequenino esboço o desenvolvimento da indústria de conservas de peixe da Noruega, desde o seu início até aos tempos presentes.

Para isso, tomamos como ajuda principal, o excelente artigo que o Sr. P. Senner publicou na revista francesa «Pêche Maritime».

Os princípios da indústria conserveira norueguesa, datam do ano de 1879. As primeiras experiências, efectuadas na cidade de Stavanger, consistiram em conservar o «brisling» (*clupea sprattus*) defumado, em azeite de oliveira, aparecendo êste produto no mercado sob o nome de «sardinhas norueguesas». Entretanto, há alguns países que determinaram que o nome de sardinhas seja aplicado unicamente a produtos que sejam fabricados com a verdadeira sardinha (*clupea pilchardus*)—como é a sardinha portuguesa. Para tais mercados, as sardinhas norueguesas levam inscritos apenas os nomes de «brisling» ou «sild» e são vendidos sob esta denominação.

Os negócios desenvolveram-se rapidamente. O número de pedidos aumentaram sem cessar, e a exportação do «brisling» começou a efectuar-se

para todos os mercados mundiais, especialmente para os E. Unidos da América (1881).

O número de fábricas que em 1879 era constituído somente por 4, atingia nos fins de 1939, conforme as estatísticas oficiais a cifra de 220. O acréscimo do número de fábricas, consoante determinados anos é dado pelo seguinte quadro:

Anos	N.º
1879 . . .	4
1884 . . .	29
1894 . . .	67
1920 . . .	200
1939 . . .	220

Os principais centros conserveiros da Noruega, são:

Stavanger
Bergen
Trondheim
Fredrikstad
Kopervik
Hangesund
Maaly
Aalesund
Kritiansund
Harstadt

O «brisling» também chamado «sprat» e o «sild» ou «arenque»—clupeídes diferentes da sardinha—constituem os principais produtos das conservas de peixe da Noruega e representam 3,4 partes da produção total.

O «brisling» ou «sprat» é pescado nos fiords profundos, na época do verão e do outono. A pesca do «brisling» eleva-se, em média, de 1.200.000 a 1.400.000 medidas, cuja totalidade é absorvida pela indústria de conservas.

Na Noruega há o defêso da pesca desta espécie, de 1 de Janeiro a 31 de Maio, porque durante este período não convém para conserva e somente o preferem nos outros meses, em que êle é gordo, sabo.oso e reunindo, enfim, todas as qualidades nutritivas.

O «brisling» é ligeiramente defumado antes de ser introduzido nas latas, e é esta defumação que lhe dá o gosto norueguês que distingue as conservas deste país da dos outros. Há mercados estrangeiros, como succede com o dos E. Unidos da América, em que este gosto a fumado está tão entranhado que difficilmente e em casos extraordinários poderá ser substituído.

A produção annual de conservas de «brisling» eleva-se, nos anos normais, entre 600 a 700 mil

caixas, que são vendidas sob a denominação norueguêsa «sardinhas norueguêsas brislings».

A exportação atinge, normalmente, 10 a 12 mil toneladas, no valor de 15 a 18 milhões de corôas.

O «sild» ou «arenque» e o «smaasild» ou pequeno arenque—da familia do «brisling»—tem um valor comercial inferior a este.

A pesca do «sild» é efectuada, da mesma forma e pelas mesmas razões que o anterior, no verão e outono e atinge um rendimento annual, em média, de 20 milhões, com os quais se fabricam 1 milhão de caixas.

O «sild» pode ser conservado, tanto pelo processo de defumação, como não defumado.

A exportação annual do «sild» eleva-se entre 15 a 18.000 toneladas, no valor de 14 a 17 milhões de corôas e este produto é vendido na maioria dos mercados estrangeiros, sob a designação norueguêsa de «sardinhas norueguêsas sild».

Também há o defêso de pesca do «sild», durante o período de 1 de Fevereiro a 30 de Abril.

Para melhor se avaliar o salto rápido das exportações destes produtos, seguem-se alguns dados officiais:

Anos	Toneladas	Corôas norueguêsas
1886	147	120.000
1896	1.070	963.000
1906	6.327	4.700.000
1938 39	30 a 35.000	30 a 35.000.000

Uma das razões, de importância vital, no acréscimo proporcional das vendas de conservas de peixe, é a propaganda, a qual desde há muito, é efectuada pelos norueguêses na mais alta escala—temos um exemplo frizante nos E. Unidos da América—e cujos resultados práticos tem sido tão evidentes.

Os conserveiros da Noruega, procedendo com a maior visão comercial, estabeleceram o réclame colectivo e as despêsas ocasionadas são suportadas por êles, mediante uma percentagem a cobrar sobre as caixas exportadas.

O mercado dos E. Unidos da América do Norte, que absorve 50% das exportações de conservas norueguêsas, pode-se apontar como uma resultante de tal prática comercial, podendo-se afirmar, sem a menor dúvida, que as conservas da Noruega gosam duma enorme preponderância. O réclame e a propaganda sob todos os aspectos imagináveis, são ótimas armas que tudo conseguem e que nos tempos actuais são indispensáveis na conquista dos fins em vista.

As estatísticas officiais das exportações de conservas norueguêsas para o estado norte-americano indica-nos:

Anos	Toneladas	Cordeões Nor.
1907	16	11.500
1913	8.687	7.100.000
1924	15.368	11.600.000
1935	16.638	14.900.000
1937	16.331	15.000.000

Destas exportações, 70% são constituídos por «sardinhas norueguêsas» em azeite de oliveira.

Os principais compradores de conservas norueguêsas, depois dos E. Unidos, são:

- Inglaterra
- Canadá
- Austrália
- África do Sul
- França
- Alemanha

Uma das maiores preocupações e interesses dos respectivos industriais, é manterem conservado, pelo menos—se o não conseguem elevar ao mais alto grau—o prestígio das suas conservas, e relativamente à sua qualidade e higiene.

E' da mais alta importância o facto verificado nos anos de 1934 e 1935, quando das investigações operadas pelas autoridades norte-americanas às conservas norueguêsas e cujos resultados demonstraram, duma forma completa, que elas respondiam às condições de salubridade impostas pelos Estados Unidos.

Para melhorar e salvaguardar a qualidade dos seus produtos, os conserveiros norueguêses conseguiram o estabelecimento dum Instituto de estudos. O laboratório destinado à verificação de todas as matérias primas necessárias à indústria está montado com todos os requisitos modernos.

Assim, é uma verdade bem notória que a indústria de conservas de peixe da Noruega ocupa uma posição florescente e representa um valor de grande importância na economia deste país escandinávico.



Pelo recente e triste quadro de guerra, de que foi alvo a Noruega, e segundo as notícias fornecidas pelos jornais, muitas das cidades representativas dos centros conserveiros mais em evidência, foram sujeitas a terríveis bombardeamentos e incêndios, cujos efeitos são bem trágicos—ruínas e destruições.

A indústria de conservas da Noruega deveria ter sofrido prejuízos incalculáveis.

Porém, não duvidamos que a tenacidade, valor e fé inquebrantável daquela laboriosa raça nórdica levantará do chão e da devastação uma indústria nova, provando ao mundo, dessa forma, a vitalidade e desenvolvimento da raça norueguêsa.

João Pescador

Folhetim N.º 2

Junho de 1940

Carta a Garcia

Memórias de José Luiz

I

Cheguei a este planeta num dia de grande aguaceiro. Não o afirmo porque tenha do acontecimento ideias muito nitidas—já lá vão tantos anos!—mas por ter, mais tarde, ouvido várias vezes referir-se ao pormenor uma das mais idóneas testemunhas desse mau-sucesso. Minha Mãe tinha, de facto, uma memória admirável.

Muitos anos depois ainda Ela descrevia com surpreendente minúcia os episódios da minha chegada. Só num particular as suas recordações divergiram com o dobar dos tempos: o da minha procedência. Nos primeiros anos da minha existência afirmava Ela que eu tinha vindo da França, enquanto que ao entrar eu na adolescência principiou minha Mãe a atribuir a minha proveniência a um país muito mais remoto, parecendo convencida de que eu trazia o diabo comigo...

Esta suspeita da pobre senhora causou-me muitos desgostos, chegando a tomar proporções de séria obcecção quando Ela pretendia certificar-se da presença do mafarrico batendo-me até tocar a rachado ou abrir brecha por onde o inimigo pudesse escapular-se com medo dos exorcismos lhe chegarem ao pêlo imundo.

Ainda hoje penso que foi aquêlê traumatismo que me impediu de crescer até ao estalão familiar, pois não obstante os meus esforços e as minhas ginásticas ulteriores, eu nunca deixei de ser o mais baixo dos meus irmãos. Esta convicção provém de dois factos ponderáveis: primeiro, o de minha Mãe me bater de cima para baixo, num período em que as cartilagens se amoldam mais facilmente à força das circunstâncias; segundo, o de meus irmãos, de mais recente advento, não terem felizmente para eles, acusado sintomas da presença diabólica e haverem, por isso, escapado aos decisivos exorcismos materiais e poderem crescer ad libitum.

Nessa noite—a noite da minha chegada—havia inusitada animação em casa. Essa animação não era, ao que parece, só motivada pelos preparativos indispensáveis à minha recepção; era noite de coser pão, e esse devia ser o pormenor mais particularmente justificativo da desusada euforia familiar. As «noites de pão» em minha casa tinham uns certos resabios de paganismo. Sacrificava-se a Ceres e a Baco de mistura com ritual litúrgico. Familiares e vizinhos aguardavam com mística expectativa a saída do forno das bôlas que para lá tinham entrado ajoujadas de pingues nacos de prezunto e chorudas rodelas de chouriço. A solene retirada da tampa do forno era o sinal para o pandemónio. Só o muito respeito que as donas de casa inspiravam continha os energúmenos nos limites admissíveis em casa de bons cristãos; se assim não fôra, a saída apoteótica das empadas da fumegante estufa alguma vez condiria com a entrada funéria de algum dos ímpios nas fornalhas do inferno. E não sei se parecerá mal dizê-lo: o dono da casa era quasi sempre dos mais exaltados idólatras. Deixava-se arrebatado pelo halo e odor da virtualha, e custava a tirá-lo do arroubamento enquanto ela não desaparecia nas insondáveis entranhas da impia confraria.

Fábrica de Conservas "AVIZ"

Por acôrdo de todos os sócios, passou para a posse exclusiva do nosso prezado amigo Edmundo Ferreira, a Fábrica que a firma Lage, Ferreira & C.^a, L.^{da} construiu há um ano em Vila do Conde.

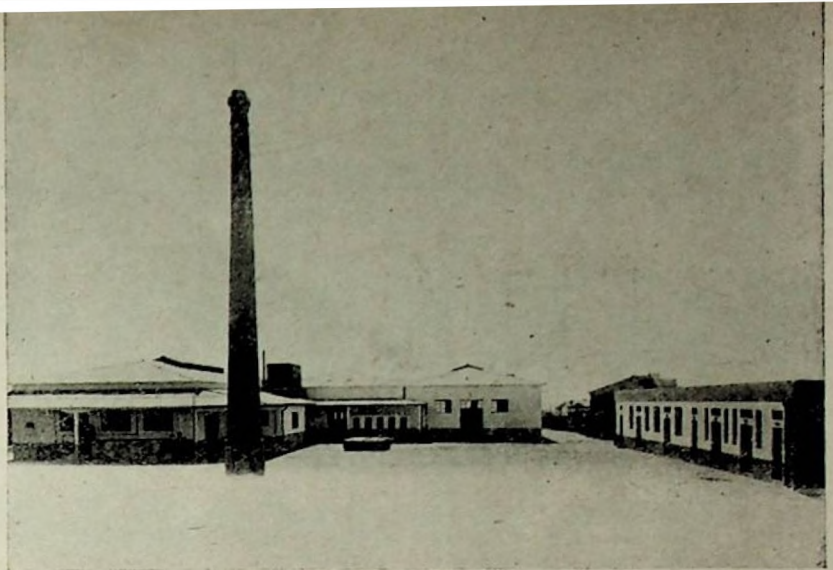
Crismada com um nome cheio de auspiciosa significação e oportunidade,



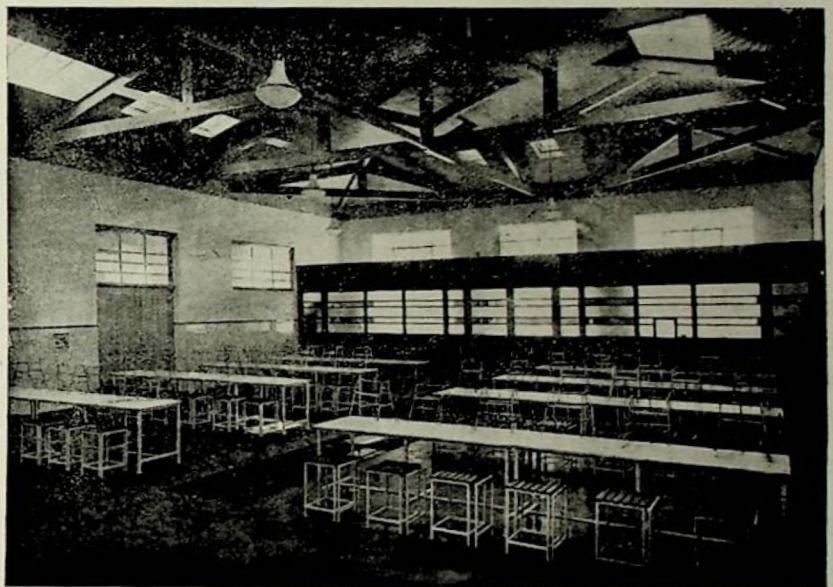
Edmundo Ferreira

a nova fábrica, que é um modelo de bom gosto e modernismo, terá a movê-la a energia inquebrantável do seu proprietário que, tem-no demonstrado com notável exuberância, possui qualidades invulgares de organizador. Tal como o fez com a sua Fábrica de Conservas «Nun'Alvares», a Fábrica «Aviz» será em breve, sob o seu pulso forte de batalhador e esclarecido espírito empreendedor, um alto padrão anunciador das excelentes conservas portuguesas em todo o mundo.

Com um amplexo muito amigo, «Conservas» deseja ao seu antigo director as maiores prosperidades no seu nôvo empreendimento.



um aspecto exterior



uma vista interior



uma secção

BILHETE POSTAL

A Caminho duma realidade



ESPERANÇOSO mercado dos Estados Unidos passou a ter, desde os primeiros dias do último mês, um delegado oficial da organização de Conservas de Peixe.

A escôlha, que reputamos acertada e feliz, recaiu no Ex.^{mo} Snr. Dr. Francisco Guerra.

Este problema, que se vinha arrastando de mês para mês, teve assim o seu epílogo.

O Snr. Dr. Francisco Guerra não é uma pessoa desconhecida no meio da classe conserveira, principalmente naquêl sector que estuda e se interessa pelos assuntos da indústria de conservas sob aspectos amplos e profundos.

Não é fácil a missão de que Sua Exce^lência foi incumbido, no que diz respeito a uma solução prática e imediata para o aumento da venda de sardinhas portuguesas naquêl importante mercado.

Porque tudo têm e lhes é oferecido em abundância, os Estados Unidos são, por excelência, compradores de qualidade.

As suas exigências são por isso enormes e, em muitos casos, vários dos países que poderiam ser grandes fornecedores do mercado americano, deixam de o ser por não dispôrem duma preparação técnica suficiente que se harmonise com a sua legislação.

Não se pense que a presença do Delegado do Instituto em Nova-York vá, só por si, resolver a série de problemas que há-de possibilitar uma larga venda das sardinhas portuguesas.

Não são possíveis milagres e seria desconcertante, para quem lá foi trabalhar, cheio de vontade e de fé—disso temos a certeza—

vir a compreender que esperavam da sua acção uma obra de Santo Milagreiro.

O Snr. Dr. Francisco Guerra já deu provas da sua competência e proficiência no Estudo bastante substanciôso que efectuou sôbre o mercado americano.

Se todos o ajudarem e seguirem com devotada deligência as indicações que venham a ser transmitidas como resultado da sua actuação, o mercado americano tornar-se-á a rialidade que se ambiciona e não aquela ilusão que se vem alimentando há tanto tempo, mas que ainda não passou de um Sônhô.

Nuno do Crato



Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Sotavento do Algarve

Desta agremiação recebemos o «Relatório e Contas» relativos ao seu exercício de 1939 em que detalhadamente se descrevem as suas diversas actividades durante o ano transacto.

Agradecemos a amável deferência.

PUBLICIDADE

Da Teoria da Sugestão A INTENSIDADE

A Intensidade acentua a afirmação. E' preciso afirmar, mas isso não basta. O cérebro regista as propostas que lhe afloram; os seus reflexos são em geral imediatos, seja em defesa, seja por acção. Se, na sugestão médica, o operador pode «isolar» o seu doente e isolá-lo das sugestões exteriores, tal não sucede com o comprador cujos sentidos são abertos a tudo o que o rodeia. Mesmo um médico que quizesse sugerir por afirmações páldas, desprovidas de espirito, expôr-se-ia a adormecer o seu interlocutor, mas de um sono com o qual a hipnose nada teria que ver: o sono do tédio e da indiferença. Como dissémos atrás, mesmo nas condições mais particularmente favoráveis nas quais opéra o psiquiatra, há uma parte do ser humano que sobrevive. Esta sobrevivência encontra-se na própria abnegação da vontade; o cérebro trabalha sempre e discute as propostas que lhe submetem.

A Consciência latente. O Dr. Edgard Bérillon mostrou até que esta consciência latente, se bem que diminuída e enfraquecida, não deixa violar completamente o livre arbítrio do indivíduo, a menos que este não haja dado o seu consentimento, por pouco que seja.

E' esta vaga sobrevivência da consciência que nos assegura a quasi integralidade do nosso reflexo de defesa ante as sugestões em discordância com os nossos gostos ou nossos costumes. Diremos dizer entretanto que a afirmação graduada hábilmente torna-se, por fim, educativa e substitue por vezes o consentimento tácito e volocional.

Para que a afirmação seja boa, para que ela produza os desejados efeitos, é preciso que seja intensa, em publicidade sobretudo, em vista da necessidade de anular a afirmação dos outros com os efeitos da sua.

Intensidade pela notoriedade. Na sugestão vocal do psiquiatra, a intensidade reside sobretudo no tom e na voz, na convicção que nela procura pôr o operador e muitas vezes no valor do próprio operador. Nós sabemos que a

afirmação é intensificada pelo facto de ela emanar de uma autoridade. Eis porque as sugestões de um médico reputado produzirão mais efeitos que as mesmas que emanem de um simples indivíduo que nada se distinga do comum dos mortais. Pareceria portanto que o psiquiatra é inimitável na intensidade que resulta da sua capacidade profissional.

Maugrado o anonimato que parece cobri-lo, o anunciador pode assemelhar-se a um procurador de causas. E' exacto, mas, em muitas ocasiões êle pode fazer assinar certos artigos com nomes de sábios, e apoiar-se no testemunho de personagens importantes. A sua afirmação toma, por êste modo, todo o valor especial que deve intensificá-la. Aquêles que usam e abusam da crónica documentária têm tido a intuição d'êste aumento da força da publicidade pelo valor do indivíduo de quem dimana a afirmação.



O anúncio é a alma do negócio

CULINÁRIA

Cosinha Internacional

Do Livro de YMANIL BELEAK

Salmonetes Royal Limpe-os e tempere-os com sal e sumo de limão. Agora coloque-os numa assadeira, previamente untada de azeite, e unte-os com manteiga derretida misturada com uns pós de pimenta, sumo de limão e salsa picada finamente e põna ao forno para se fazer. Sirva adornando com montinhos de pasta de anchovas.

Salmonetes em grelha Abra os salmonetes pelo ventre limpando-os bem, tirando-lhes as espinhas. Tempere-os com sal e banhe-os em azeite fino e põna-os em seguida a assar sobre grelha e lentamente. Uma vez assados, coloque-os com simetria numa travessa coberta com folhas de alface, e por cima desta unte-os com limão e sirva.

Sardinhas sem espinha Limpe bem a sardinha. Tire-lhe a cabeça e a espinha do centro, deixando-a aberta. Frite numa sertã com azeite, alho picado; salsa e cebôla; uma vez isto feito, misture com ovos duros picados, presunto também picado (que terá frito um pouco com a cebôla), miôlo de pão, sal e pimenta, dando-lhe voltas na sertã para formar uma massa com tudo isso. Agora coloque sobre a sardinha sem espinha uma camada de massa e cubra com outra sardinha formando um emparedado. Passe por farinha e ovo batido, e frite com azeite bem quente. Sirva-as numa travessa com servilheta, adornada com ramos de salsa, pedaços de limão e umas roditas de rabanetes.

Pescada Volney Escolha um bom traço de pescada e tire-lhe a pele e as espinhas. Tempere com sal, sumo de limão e pimenta branca em pó. Põna a pescada numa placa, unte bem em vinho tinto umas bôlitas de manteiga, salsa e loureiro e asse no forno durante um quarto de hora aproximadamente. Prepare um molho *bechamel* com bastante queijo ralado, ajuntando o suco que a pescada soltou ao assar, pimenta branca em pó, nós moscada e salsa muito picada. Agora coloque a pescada numa travessa de «gratinar» cobrindo-a com o molho anterior, polvilhando com queijo ou pão ralado e umas bôlitas de manteiga. Em seguida adorne com puré de batata misturada com tomate e momentos antes de servir «gratine» no forno.


Pescada Alicante Tome um bom traço de pescada e cõsa-a em vinho branco. Tome umas três ou quatro avelãs, um pedaço de pão frito, um pouco de salsa, um dente de alho, dois ou três grãos de pimenta e duas tiritas de açafraão. Agora pise tudo num pisador e em seguida misture com o vinho da cocção e mexa. Com êste molho faça coser novamente a pescada uns cinco minutos depois de a temperar devidamente.

Congro Castelhana Escolha um traço de congro de meio kilo e corte-o em fatias que não sejam muito delgadas. Numa caçarola com azeite põna duzentas gramas de tomate e mexa até ficar bem espesso. Em seguida adicione cebôla picada e um pimento cortado em pedaços pequenos deixando que esfrie. Uma vez feito o molho, junte-lhe os pedaços de peixe e o sumo de meio limão e deixe que ferva tudo até que o congro esteja bem brando e logo, se lhe parecer, pode polvilhar tudo de pão ralado e deixá-lo no forno forte um momento antes de servir.

Dourada Castle Bem limpa e escamada, põna a coser. Terminada a cocção, coloque-a numa travessa cobrindo o peixe com o seguinte molho:

Tome sessenta gramas de manteiga, trinta gramas de farinha e quatro decilitros de leite a ferver. Tempere com sal e um pouco de pimenta, pondo a ferver êste molho. Enquanto começa a primeira fervura, ajunte as claras de quatro ovos duros e ao cabo de três ou quatro minutos espalhe êste molho em cima do peixe e por fim polvilhe-o com as quatro gêmas dos ovos duros passados pela peneira vulgar.

Linguado Ministerial Depois de preparado como sempre, põna-o a coser com algumas colheradas de peixe e quinze gramas de manteiga. Uma vez cosido, coloque o peixe numa travessa e em cima dêle porá: quatro cogumelos cosidos, quatro pequenas almondegas de massa de peixe, quatro caranguejos do rio (só a carne) e quatro lâminas de trufa. A' roda do peixe colocará bôlitas de batata cozida com água e sal. Então esparja tudo com molho Bercy.

Litografia Internacional  Latoaria Mecânica

DE

Silva & Saldanha, L.^{da}

Estampagem em fôlha de
Flandres, alumínio e zinco

Rua da Cosinha Económica, 11 a 15
Alcantara—LISBOA
Telefones, 81-443

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

J. Vieira Coelho, Silva & C.^a, L.^{da}

Litografia e Fabricação Mecânica
de embalagens em fôlha de Flandres

Escritório e Fábrica:

RUA DA MEDITAÇÃO

Telefone
15.106

P O R T O

Contabilista

Diplomado pelo Instituto
Comercial do Porto, e com bas-
tantes anos de prática, deseja
colocação.

Nesta redacção se informa.

Telefone, 64119

Endereço Telegráfico: JOGAR

V.^a DE J. J. NUNES & C.^a, L.^{da}

Fábrica de cartas de jogar e
litografia sobre papeis e metais

Officinas

R. Fradesso da Silveira, 1 a 27

Escritório

R. Cascais, 53-1.^o

ALCANTARA—LISBOA

ALCAPARRAS

ESPONJAS

próprias para uso na filetagem de anchovas
As melhores qualidades. Os melhores preços

Entregas imediatas

Representantes directos para Portugal:

Centro Industrial e Comercial de Conservas, L.^a (CICC)

OLHÃO—ALGARVE

End. Telegráfico: CICC—Olhão

Telefone: III—Olhão



A publicidade é a alma dos negócios

ALVARÁ

**Pretende-se adquirir um
alvará para cerca de
20.000 caixas.**

Carta à redacção a N.º 3.



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



Por esse mundo

Ao serviço da nossa revista esteve durante algum tempo um mancebo muito dedicado à nossa obra. Os magros honorários que a Administração podia conceder-lhe não eram porém suficientes para manter vivo o seu entusiasmo, e o nosso amigo, com visível pena, deu consigo em África à procura de melhor sorte. O nosso pezar foi também muito sincero porque apreciávamos a sua dedicação e estimávamos as suas excelentes qualidades, mas não podíamos detê-lo, não só porque não podíamos prometer-lhe um futuro risonho, mas ainda porque a sua compleição enfraquecera desde que aqui trabalhava, e com-nôscos entrara a dúvida de termos concorrido, ainda que involuntariamente, para o seu enfraquecimento originado, quem sabe, por uma insuficiente remuneração. E o nosso companheiro lá foi para a Guiné. Ao mandar-nos as suas primeiras notícias, já nos anunciava ter conseguido uma boa colocação, e pouco depois nos participava o seu casamento. Ouçamo-lo agora num período que nos permitimos extrair da sua última carta:

«...Fui nomeado Chefe de Pôsto de uma área duas vezes maior que a cidade do Porto, e por essa razão o meu trabalho triplicou. Para mais, minha espôsa teve um menino, e eu sósinho aqui no mato, tive de fazer de parteira, enfermeira e, por último, estou transformado em ama sêca do meu filhinho»...

♦♦♦

Salvo o devido respeito pela elevada categoria do nosso ex. camarada, o período transcrito da sua carta fez-nos rir. Estamos a vê-lo de menino nos braços, embaraçado com os cueiros do bébé, e aflito entre os seus deveres de pai de família e chefe do seu povo, e imaginámo-lo na situação crítica de uma pessoa que tem de acudir simultaneamente aos paninhos do néné e ao código das posturas.

Enfim, são precalços dos dois officios. Congratulamo-nos sinceramente pelo bom sucesso das

empresas do nosso antigo companheiro e cá ficamos aguardando notícias da sua próxima promoção.

♦♦♦

Lêmos numa revista francesa que o acôrdo comercial concluído recentemente entre os Governos Francês e Espanhol prevê a importação por parte da França de 10 milhões de francos de conservas de sardinha e de 1.500.000 francos de peixe frêscos espanhol. Em troca a França fornecerá à Espanha 30.800.000 francos de bacalhau e 1.500.000 francos de outros artigos.

♦♦♦

Mr. Darré, Ministro da Agricultura do Reich, fez há dois meses importantes declarações sôbre os recursos alimentares da Alemanha. Fez notavelmente observar que a alimentação do povo tem melhorado consideravelmente desde o advento do regime nacional-socialista, visto que o consumo de carne passou de 48,900 kilos por cabeça em 1932 a 57,700 em 1938, e que cada alemão consome por ano 12,200 kilos de peixe em lugar de 8,900 kilos em 1932.

Segundo o Sr. Darré, as cifras de 1938 constituem o mínimo necessário à manutenção da vitalidade do povo.

♦♦♦

Para fazer face às necessidades dêste consumo crescente, o governo nazi tem-se preocupado em desenvolver a sua frota de pesca. Entre 1935 e 1938 mais 92 embarcações pesqueiras foram postas a funcionar. Com a dificuldade de se abastecer de carne em quantidade suficiente para suprir as necessidades da população, a Alemanha tem procurado na alimentação piscícola a devida compensação. Nesta entra em grande parte a baleia, em cuja pesca os seus barcos se empregam com actividade febril. Para esta função, apparelharam enôrmes embarcações com maquinismo próprio para mesmo no alto mar transformarem os cetáceos em grande número de acepipes.



Segundo estatísticas oficiais publicadas há meses, as importações de conservas de peixe na Alemanha elevaram-se em 1938 a um total de 14.827 toneladas, num valor de 10.977.000 marcos.

Os principais fornecedores do Reich foram: Portugal, Espanha e Noruega (Portugal com 7.483 toneladas e Espanha com 6.284 toneladas).



Segundo a *Deutsche Fischerei—Rundschau*, a fôlha de Flandres é cara e para a produzir é necessário exportar algumas divisas. Por isso a firma G. Herbst, de Lübeck, fez registar uma «nova embalagem para conservas de peixe». Parece que as conservas são embrulhadas em papel celofane hermêticamente, e depois metidas num outro envólucro de papel hermético. Fizeram-se algumas experiências que foram coroadas de êxito.



O Governo Espanhol mandou instituir Escolas de Pesca nas seguintes localidades: Passajes, Vigo, Cadix, Valença e Lanzarote.

Louvamos a sábia resolução do Governo Espanhol. Os leitores que não desconhecem o valor da indústria conserveira na balança económica do país, hão-de reconhecer também o grande benefício de tais escolas.



A Alemanha comprava antes da guerra 222.000 toneladas de peixes diversos.

34 % das suas importações iam da Grã-Bretanha em arenques frêscos e salgados;

32 % iam da Noruega;

8,7 % da Dinamarca;

7 % da Holanda;

6 % da Suécia;

4 % da Islandia;

3,4 % de Portugal;

3 % de Espanha.

Da França e da Bélgica também iam pequenas quantidades de peixe.

A Alemanha comprava também cerca de 52.000 toneladas de farinha de peixe, contribuindo a Noruega com 16.000 toneladas; o Japão mandava-lhe 13.000 toneladas; a Inglaterra 9.000 toneladas; a Islandia 6.000 toneladas e Portugal 1.100 toneladas. A Dinamarca, a Holanda, a Suécia e o Canadá contribuíram com o restante.



A não ser da Dinamarca, da Suécia e do Japão, a Alemanha não pode agora abastecer-se dos seus antigos fornecedores. Deve ser o Japão

o principal fornecedor da Alemanha, tanto em conservas como em óleos e farinhas de peixe.

Em substituição dos arenques e das sardinhas que, antes da guerra, constituíam elementos predilectos das mesas germânicas, tem agora o Reich a carne de baleia que a arte culinária alemã pode elaborar em inúmeras variedades apetitosas. Já muito antes da guerra actual a pesca da baleia se fazia em colossal abundância; não é de admirar que a colheita se tenha desenvolvido nestes últimos tempos, constituindo o mar do Norte um inexgotável frigorífico da cosinha alemã.



Quando, pela primeira vez, ouvimos falar das sardinhas californianas, julgamos ter havido engano do nosso informador, e pedimos um esclarecimento. Sim, senhor, havia sardinhas californianas, e para o comprovar foi mostrado um extracto de estatística em que S. Francisco da Califórnia enviara para certo mercado da América Central, só num mês, 200.000 kilos de «sardinhas em óleo».

Não pudemos, em face desta prova, encobrir a nossa surpresa, e não descansámos enquanto não conseguimos haver à mão uma amostra das sardinhas californianas.

Per Bacco! Não sabemos se é assim que se pragueja em italiano, e dizemos em italiano porque a firma responsável por aquela porcaria, segundo reza o envólucro, tem chamadouro italiano. Mas se assim não se exclama quando a gente é surpreendida por uma sensação de nojo e revolta, põham lá quantos diabos ou raios lhes parecer porque, para o caso, mais mil ou menos mil não nos mitiga o desgosto.



O que importa saber é que há em S. Francisco da Califórnia quem se entretenha a estragar fôlha de Flandres enchendo latas de uma imundície que nos repugnaria a nós dar aos nossos gatos, e abusando criminosamente de uma liberdade que lhes permite escrever sardinhas no exterior do recipiente. Rica sardinha da nossa alma! Como tu és cruelmente insultada por esse mundo de... perversão. Mas não é só em S. Francisco que tu és ofendida e amesquinhada. Há outros lugares na terra onde o teu nome é conspurcado e escarnecido impunemente.

S. Francisco não o devia permitir. Magoa-nos a sua indiferença quando em si tem armas suficientes para o impedir. Manejando-as só para inglês vêr, será muito bonito, mas é lá para eles, os prevaricadores.

E lembrar-se a gente das blasfêmias que diz quando o peixe não nos agrada plenamente:

A Administração da Revista "CONSERVAS"

apresenta aos seus estimados anunciantes, assinantes e amigos o seu Balanço Geral em 31 de Dezembro de 1939

ACTIVO		PASSIVO	
Assinantes		Fundo de Amortização	
Recibos em carteira referentes ao ano de 1938.	300\$00	De Móveis	2.280\$00
Idem d'este ano	<u>350\$00</u>	De Gravuras	<u>10.000\$00</u> 12.280\$00
	650\$00	Devedores e Credores	
Moveis e Utensílios		Saldos credores (1)	5.240\$14
Valor dos existentes	2.280\$00	Fundo de Reserva	
Gravuras		S/ constituição nesta data	1.199\$21
S/ valor de aquisição	13.138\$20		
Anunciantes			
Recibos em cobrança	1.605\$50		
Caixa			
Fundos disponíveis	<u>1.045\$65</u>		
	18.719\$35		18.719\$35

(1) Credores Gerais em 30-12-39

Fonseca & C. ^a	4.940\$14
Remington Portuguesa	<u>300\$00</u>
Esc.	5.240\$14

E ainda mais: lembrarmo-nos das herezias que certos compradores profêrem quando abrem latas de sardinhas portuguesas.

A êsses era castigá-los com sardinhas californianas durante uma semana e a bênção, a duas mãos, de S. Francisco.

◆◆◆

Numa emissão recente da B. B. C. de Londres, um correspondente de guerra dava as suas

impressões diárias da zôna de guerra em França. Referindo-se às vicissitudes do soldado em campanha e à eventual dificuldade de reabastecer-se no decurso de certas operações mais delicadas, o locutor fazia uma agradável referência às sardinhas de Portugal.

!Como elas eram um abençoado recurso em certas emergências! exclamou o correspondente.

Parece, pelo que ouvimos, que as latas de *Portuguese Sardines* fazem parte do equipamento dos soldados deslocados em pequenos destacamentos.

ACASOS

Surpresas ou resultados inesperados

X

Logo que na minha última descrição eu contava de um caso passado quando em uma das minhas várias estadias em Paris, eu aproveitei mais um assunto tratado nessa grande Cidade, em um escritório de uma importantíssima firma estabelecida na Rua Boulitte.

Apezar de instalado ou estabelecido em Bordeaux, quer como vendedor ou representante de Firmas estabelecidas em Portugal, no comércio e indústria das conservas, até que fui inutilizado ou eliminado de o fazer, (pois que se deve considerar mais um «ACASO» êsse «DROLE» castigo que me infligiram) os clientes que eu visitava não mais de duas vezes por ano, julgavam que as minhas passagens ou visitas eram viagens feitas directamente de Setúbal, Lisboa, etc., percorrendo então a França.

Nesta casa já com uma certa confiança ou atrevimento, por estar habituado a negócios seguidos, depois das habituais pancadas dadas com os nós dos dedos na entrada do respectivo escritório, eu abri a porta do aposento do grande chefe (pessoa de já bastante idade) o qual, ocupada com seu trabalho, levanta o braço em sinal de não me poder receber.

Em um golpe de vista, eu tomei conhecimento que não tinha sido reconhecido e, na esperança de sucesso, fiz ouvir a minha voz com o meu comprimento habitual seguindo até a distância de ser bem visível.

Não falhou o meu pensar, pois um sinal aliás distinto me foi feito para me poder aproximar.

Junto da secretaria e depois de um cerrado apêto de mão eu disse: cheguei ontem de tarde a Paris e não teria coragem de deixar esta vossa linda Capital, sem vir junto de vós para ao menos saber da vossa saúde; pois é assim que em Portugal são educados os cidadãos, para quando vão ao estrangeiro e nesses países ou cidades que percorrem e onde têm clientes, de lá não saírem sem lhes fazerem uma visita ao menos de cortezia.

Depois dos respectivos agradecimentos, veio a curiosidade do meu interlocutor, em saber o que se passava em Portugal, seu comércio, suas indústrias, até chegar o eterno assunto conservas, meu elemento predilecto e que eu não desejaria que escapasse.

Passados alguns pontos sobre então a guerra finalizada em 1918, vieram diversas passagens do já quasi esquecido armistício (para muitos) a música ou músicas, os aliados da grande vitória etc. Com um certo e forte entusiasmo, êsse venerando e riquíssimo cliente de conservas portuguesas, com um calor sincero, com tudo quanto se poderia ver nêle «ALEGRIA», cantamos em voz regular um dos trechos da célebre MADELON que creio para aí não desconhecida também.

Por um acaso imprevisto, e aproveitando êsse nome que era o de uma marca registada por mim em Portugal e França, da qual existiam umas 700 caixas no formato de 1/4 Americano, fabricadas por uma casa que eu representava, êsse bom comprador, depois de todos os meus detalhes dados e discutido os preços certamente, me diz:

—Faça embarcar o lote completo, apresentando a sua factura quando quizer para pagamento logo que a sua chegada.

Os meus agradecimentos não foram esquecidos. Verdadeiramente bem dispostos, e depois das respectivas despedidas e mais algumas palavras de amizade ou comerciais, eu descí a escada seguindo ao telégrafo, participando a Lisboa para que essa ordem fôsse embarcada ou executada.

O seu respectivo pagamento não seria mais que um punhado de ouro que iria reforçar as nossas finanças (sem nenhuma despêsa para o Estado) de mais essa tentativa.

Eu creio que nunca passou pela mente o existir um controle para os não muitos, que sem refeições debaixo de temperaturas bem diferentes das nossas, com a sua bolsa, marcham milhares de quilómetros na esperança do bem, e engrandecimento de Portugal. O verdadeiro representante ou viajante, pode ligar-se caramente ao pescador. Eles caminham e navegam noites inteiras e dias, sem saberem nunca qual será a sua remuneração.

A fortuna dos industriais da pesca e conservas no nosso país como em todos, não dependem somente das grandes reformas, na reconstituição e luxo das suas instalações, comerciais ou industriais.

Precisam preparar com capacidade e físico, citado carácter maleável a saberem viver com tôda a gente. Enaltecer os que estudam para viverem nos seus escritórios ou fora dêles por

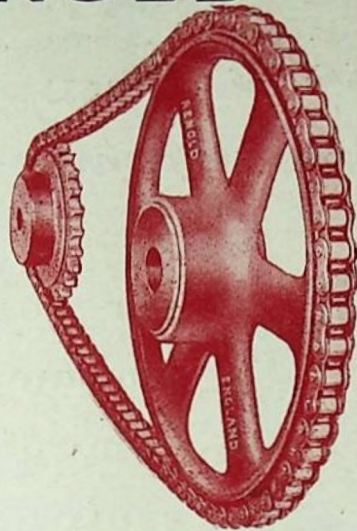
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE
RENOLD

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

SEGURANÇA
E
ECONOMIA

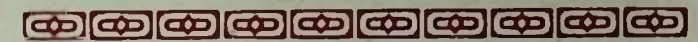
ORÇAMENTOS
GRÁTIS

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

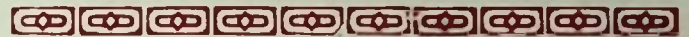
Rua Brito e Cunha, 653

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 ALIMENTARES E AZEITE DE OLIVEIRA **BRANDÃO & CIA., LDA.**

MATOZINHOS (PORTUGAL)

Enderêço postal:
APARTADO 33
Matozinhos

Enderêço telegráfico:
VARINA - Matozinhos
Telefone, 65 (P. B. X.) - Matozinhos

MARCAS REGISTRADAS:

Brandão, Favorita,
Doméstica, Varina, Elrei,
S. O. S., Lili, 33 e Seastar



Sardinhas
em azeite,

em tomate, com
pimenta, com limão,
com pickles, sem
espinha, sem pele
e sem espinha, etc.

DINHEIRO BEM
EMPREGADO

COMPRANDO
PRODUTOS DE
QUALIDADE.



VENTRESCA

RAMIREZ

Alves da Silva & Irmão, L.^{da}

Negociantes de sal graúdo e miúdo

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

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

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

CUNHA FERREIRA

CASA FUNDADA EM 1880

Telef.: BREVETS

Telefone, 2 5034

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27—LISBOA



Sardinhas Portuguezas

Luças

Endereço teleg.: LUÇAS

Telefone, 118-M

Apartado n.º 6

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)**

Informações úteis

Estão interessadas na importação de sardinhas portuguesas as seguintes firmas:

Georges Reffay
10, Rue de la Liberté
Mulhouse-Riedisheim
HAUT-RHIN

Joseph G. Badaro & C.^o
Boite Postale 423
BEYROUTH
LIBAN

M. J. Behar
Galata, Kutusu 1096
ISTAMBUL—TURQUIE

CAPRILES & C.^a
CARACAS
VENEZUELA

Marcel Guillemot
17, Boulevard de la République
CHARLON—SUR—SAONE

G. Robichon
79, Rue de Sevres
PARIS (VI)

Carmine di S. Gentile
36, Via Filangieri
NAPOLI

T. C. Hay & C.^o
12a, Bonham Building
SINGAPORE

L'Alsace à Table
OSTHEIM (Haut-Rhin)
FRANCE

Hugo Meilli-Wulfingerstrasse
Wintherthur
SUIÇA

Établissements
René Tagliana
Avenue de la Salamandre
MOSTAGANEM

Enrique Limosner Asensio
Palacio Del Comercio
Quito
EQUADOR

Victor Attal
TUNIS

André Raffait
BORDEAUX

M. Georges Lateux
4, Rue Laxrrie
PARIS (8^e)

Edouard Tehoul
Boite Postale N.º 253
ALGER

Carlos Ayala Garcia
Calle J. A. Saco Numero 10
SANTIAGO DE CUBA

A. Lemmens
17, Rue Loveling
ANVERS

Leo Dick
145, Chonlaung Road
Schagai
CHINA

visitas várias, é um dever, mas não esquecer que outros não menos úteis têm descolado latas esvaziado suas pezadas malas, na esperança de não serem vexados ou maltratados por caprichos ou intrigas, pois que o trabalho feito não deixa de ser visível.

As palavras que nos chegam da América do Norte publicadas nesta mesma revista em Dezembro último «We have the best in the world» exigem mais alguma coisa, e eu que o posso dizer: They who work the most are not the most rewarded and happy.

João Carlos da Silva

CASA DO DOURO

Desta poderosa instituição recebemos o seu Boletim Estatístico e de Informação relativo aos meses de Janeiro a Março do corrente ano.

De entre todos os curiosíssimos e interessantes pormenores da sua notável actividade, pedimos licença para reproduzir nestas colunas o mapa da acção social da Casa do Douro desde Abril 1936 a 31 de Dezembro 1939.

Essas cifras são de si bastante eloquentes para dispensarem comentários.

Acção social da Casa do Douro desde Abril de 1936 até 31 de Dezembro de 1939

MODALIDADES	Verbas concedidas e pagas
Distribuição de sôpas, géneros alimentícios e pão . . .	78.707\$45
Vestuário de crianças	8.177\$55
Remuneração de trabalhos para combater o desemprego rural	92.391\$20
Associações Humanitárias e Beneficentes	19.390\$00
Médico, medicamentos, instalação de Postos de Socorros e assistência das Casas do Povo	75.789\$10
Construção de sédes sociais das Casas do Povo	60.000\$00
Deslocação de Grupos Recreativos e Folclóricos das Casas do Povo e representação das mesmas	33.413\$75
Instalação das Casas do Povo; Mobiliário; Impressos e papel selado	16.475\$00
Inspecção às Casas do Povo; deslocação dos Delegados do Instituto Nacional do Trabalho e Previdência	20.917\$25
Material escolar	22.159\$45
Misericórdias (Hospitais)	84.760\$00
Natal dos sócios efectivos das Casas do Povo	13.800\$00
Prémios aos alunos dos cursos nocturnos das Casas do Povo	2.682\$40
Remuneração aos regentes dos cursos nocturnos das Casas do Povo	7.725\$00
Remuneração ao pessoal das Casas do Povo	48.590\$00
Remuneração certa ao pessoal da Acção Social	140.324\$72
Reservas técnicas das Caixas de Previdência das Casas do Povo	64.000\$00
10 ⁰ / ₀ dos saldos das Casas do Povo em depósito na Caixa G. de Depósitos em 31 de Dezembro de 1937	16.482\$20
Colónia Balnear infantil (Praia da Aguda): Compra do edificio, adaptação e mobiliário	323.551\$72
Assistência técnica: honorários ao médico, vigilantes, pessoal menor, transportes e ajudas de custo, diversos; manutenção da Colónia	20.955\$25
Pela rubrica de «Assistência» e diversos	16.165\$35
Depósito feito pela Casa do Douro na Caixa Geral dos Depósitos (Fevereiro de 1940) em conta do Fundo Comum das Casas do Povo (Decreto-lei n.º 28.859)	622.593\$58
Depósito na mesma conta (Abril 1940)	200.000\$00
Total dispendido pelo Fundo de Previdência rural da C. D.	1.989.050\$97

“Conservas” em Setúbal

O período de «defêso» Como se sabe, a temporada de fabrico de inverno, vulgarmente designada por «defêso», terminou, em todos os centros conserveiros, excepcionalmente, êste ano, no dia 9 de Maio, a pedido de alguns Grémios e atendendo às escassas existências de mercadoria e, portanto, à necessidade de intensificar a produção de conservas de sardinha, tanto mais que o peixe se apresenta já de excelente qualidade para fabricações escrupulosas e recomendáveis.

O sr. ministro do Comércio e Indústria deferiu imediatamente a solicitação que lhe foi dirigida nêsse sentido, autorizando, por consequência, o início da época normal de trabalho nas fábricas de todo o país, vinte dias antes de expirado o prazo do último período de restrição.

Entramos, pois, em novo regime de trabalho livre, e o facto constitui um motivo de grande e natural contentamento para as classes operárias de Setúbal, especialmente para as que se empregam na nossa principal actividade, e até para o comércio em geral, visto que todo o movimento e a prosperidade da cidade dependem, unicamente, por assim dizer, do labor fecundo e constante no mar e nas oficinas.

Dado, porém, o número reduzido das «artes» que, desde há tempo, se ocupam na faina da pesca, número absolutamente insuficiente para o abastecimento regular das fábricas da cidade—ao presente, apenas 3 cêrcos andam na costa—e embora se aguarde o breve regresso de alguns barcos de Setúbal que têm estado a pescar no Algarve, os industriais setubalenses, na impossibilidade de fazê-lo com os seus recursos particulares, sugeriram a criação duma frota pesqueira dotada de meios modernos e económicos de acção e explorada pelos próprios fabricantes. Acresce ser natural que nem todas as «artes» que ainda o ano passado exerceram a sua tarefa no mar, o possam continuar a fazer, em virtude de embaraços de vária ordem.

O problema é, com efeito, da maior oportunidade e do máximo interesse para a economia de Setúbal.

Para se ocupar dêste importante assunto, a Direcção do Grémio dos Industriais de Conservas, desta cidade, convocou uma reunião extraordinária da Assembleia Geral da classe, que se realizou na primeira semana de Maio, tendo sido unânimemente reconhecida a conveniência de se estudar sem perda de tempo o modo de dar

execução imediata ao justificado intento do Grémio, a cuja Direcção foram concedidos pela assembleia plenos poderes para apreciar e apresentar com a brevidade possível as soluções mais adequadas e vantajosas, no sentido de serem assegurados à indústria os meios indispensáveis para o seu permanente e regular funcionamento. E ninguém ignora que é necessário acelerar o movimento dos nossos estabelecimentos fabris conserveiros, devido a circunstâncias por demais conhecidas.

A Direcção do Grémio conta promover, dentro de poucos dias, uma nova reunião da assembleia geral dos industriais, para lhe expôr o resultado dos seus trabalhos.

Já em tempos me referi, nestas colunas, a esta iniciativa dos fabricantes setubalenses, mas como quere que se não voltasse a falar no projecto, houve, pele certa, quem o julgasse pôsto de lado, e, contudo, êle está, agora, ganhando terreno, ao que parece.

O voto pleno da classe indica, pelo menos, que a sua realização não encontrará o menor obstáculo por parte dos industriais. Quanto ao resto, ver-se-á.

O projecto da «Bolsa de Conservas» O projecto da criação de um organismo de concentração de vendas, elaborado pelo Instituto Português de Conservas de Peixe e cuja

apreciação fôra suspensa, voltou, agora, a ocupar as atenções dos Grémios dos Centros conserveiros do País.

Para tratar dêste importante assunto, reuniu-se, no dia 4 de Abril corrente, a Assembleia Geral do Grémio dos Industriais de Setúbal, com a assistência do delegado do Governo, sr. dr. Salvador Lucena.

Por votação nominal e como expressão do sentir unânime dêste Centro, a assembleia dos industriais setubalenses considerou inútil, inconveniente e prejudicial para os industriais, para a indústria e comércio de conservas e até para a economia nacional tôda e qualquer idea que tenha por fim a concentração de vendas. Fazendo justiça aos desejos manifestados pelas Direcções do I. P. C. P. e dos Grémios, os fabricantes de conservas desta cidade aprovaram a constituição de uma comissão composta por um industrial nomeado pela Assembleia Geral de cada Grémio, à qual incumbirá o estudo da grave situação da

Inválidos do Comércio

Desta admirável instituição de beneficência recebemos o Relatório e Contas da sua direcção referentes ao ano de 1939.

Entre todos os organismos de beneficência em Portugal, é digna da nossa maior simpatia e louvor aquela que se denomina «Inválidos do Comércio». Fundada em 1929 pela classe comercial do nosso país, «Inválidos do Comércio» cresceu e desenvolveu-se até ao ponto de hoje constituir uma monumental obra de solidariedade de todos quantos trabalham nos diversos ramos do comércio português.

Num país onde o Estado ainda não pôde dar a todos os trabalhadores uma assistência eficaz e condigna, a obra dos «Inválidos do Comércio» é um momento digno do carinho, do aplauso, do reconhecimento de todos os portugueses.

Conforme a sua própria designação o indica, «Inválidos do Comércio» tem por objecto acudir a todos os empregados inabilitados de ganhar a vida—individuos impossibilitados por doença ou pela idade, desprovidos de recursos e que tenham exercido qualquer das seguintes profissões: guarda-livros, contabilistas, caixeiro de balcão, escritório, banco, praça ou viajante; comerciante, despachante da alfândega ou seu ajudante, alfaiate com estabelecimento de venda de fazendas, aberto ao público; farmacêutico diplomado ou ajudante, e ainda todo o individuo inscrito na respectiva matriz, como caixeiro ou como comerciante, desde que não prove por outra forma o exercício da sua profissão.

A sua Casa de Repouso, amplo edificio situado no Lumiar, Lisboa, dá abrigo e conforto a 103 inválidos. Este número define bem o valor da acção humanitária da altruista colectividade.

indústria e do comércio das conservas e das dificuldades, cada vez maiores, verificadas no exercício desta actividade, a-fim-de organizar e propôr as medidas que entender aconselháveis no sentido de resolver ou atenuar essas dificuldades, oferecendo, assim, o seu melhor concurso na conciliação de todos os legítimos interesses, com beneficio para o melhor funcionamento e utilidade dos organismos dirigentes da indústria conservadora e para a economia da Nação.

Para representar o Grémio de Setúbal na referida comissão foi nomeado o industrial sr. Mariano Augusto Coelho, que dirigiu os trabalhos da sessão.

Jorge Claro

Portugal na Feira de Lião



Portugal na Feira de Lião—Os srs. ministro do Comércio da França e Eduardo Herriot são recebidos nos stands de Portugal pelo nosso consul em Lião, sr. Rui Vieira Lisboa e por N. da Silva Negrão, funcionário superior da Casa de Portugal, em Paris

PARÁBOLAS O carôço da cereja

(Bossuet)

Um rapazito meteu uma cereja na bôca, trincou-a e expeliu o carôço a distância. Um velho que passava recolhendo-o e semeou-o num terreno lavrado, à vista do pequeno que se riu de semelhante cuidado.

Ao cabo de certo tempo, o rapazito passou por aquêle mesmo lugar e reparou como o carôço havia originado um arbusto. O velho continua a cuidar d'ele, podando-o, enxertando-o e defendendo-o de qualquer mau trato.

?Para que servem tantos cuidados? Pergunta a si próprio o môço, intrigado.

Mas quando chegou a homem, passou de nôvo por aquêle caminho e encontrou a árvore pejada de fruto, com o qual mitigou a sede e compreendeu por fim a prudência do ancião.

!Quantos projectos abandonados ao principio, e que alguém mais prudente do que nós aproveita!

A maior parte dos homens vive às cegas, sem pensar que todo o germen recolhido pode chegar a ser a origem de uma boa colheita, e que o mais insignificante dos nossos actos é o carôço de uma cereja.

Perfis Conserveiros

?

E' uma pessoa de tantos e tão extraordinários méritos que se nos afigura grande de mais para Matozinhos. Em qualquer país do mundo os múltiplos atributos do nosso amigo torná-lo-iam uma personalidade notável. E até, a dar crédito a certas teorias transmigatórias, não nos custa acreditar que o nosso perfilado de hoje haja sido, em anteriores encarnações, figura de indelevel relevo histórico, nos sucessivos lugares da sua metempsicose.

Sem preocupações de ordem cronológica, presumimos que ele teria sido na Suíça, por exemplo, *Guilherme Tell*. Todo o mundo sabe que o artifício da maçã nada vale hoje em comparação dos prodígios miratórios do nosso companheiro. Na Espanha, teria sido um *D. Juan Tenorio*. Houve disso certa eflorescência na estação própria. Na Holanda, podia ter sido *Rip van Winkle*, a julgar pelas tendências *vagamundanas* que já manifestou. Na Persia, teria sido o *Scha Midas III*. Ainda hoje o recorda nas suas visitas ao *Café Midões* e nas abluções da tisana preferida. Na Turquia, seria o *Kabounir* de mágica citara a inebriar os serões no harén do Sultão. Bem se recorda ainda o Porto e Matozinhos da deliciosa harmonia da sua guitarra excelsa. Na India, haveria sido *Ragamuffing Dejah*, ministro das finanças que interveio na célebre operação que Afonso de Albuquerque ali foi fazer por ordem del-rei de Portugal. Como é notório, essa operação era muito delicada, em virtude do emissário português não ter senão espingardas e alfaias guerreiras para pagar o tributo exigido, e só a tática e perspicacia de *Ragamuffing Dejah* conseguiu aplanar as dificuldades e trazer o negócio a bom termo. Essa tática e perspicacia lendárias ainda hoje são apanagem do camarada.

No Egipto dos Faraós, teria sido um dos numerosos Ramsés se houvesse abundância capilar de que se fizessem umas barbas e juba faraónicas, mas como é quasi glabro na periferia capital, perdeu-se na imensa obscuridade dos *fellahs*. Ter-se-ia porém notado a sua presença em anterior geração na corte de Baltazar da Babilónia, sabendo-se da sua inabilidade em decifrar a terrível legenda do célebre festim. Nunca foi muito forte em decifrar charadas, mórmente durante os banquetes, e ainda hoje essa fraqueza ancestral se perde na intensa observância do ritual babilónico dos seus festins em que se emolam cabritos e outras rezes igualmente ferozes no forno da bemaventurança patrefamiliar.

Na França, múltiplas teriam sido as suas personificações, desde a figura de *Charlemagne* até à de *Cirano de Bergerac*, havendo ainda dos dois um traço característico hereditário: o apêndice nasal. Na Rússia, teria tido existência efêmera, havendo sacrificado a vida em luta contra a tirania do czar. Foi nihilista em tenros anos. Na China, um mandarim qualquer tê-lo-ia mandado para as muralhas por não crescer cabelo suficiente para o rabicho aristocrático, mas como já naquêl tempo não gostava de ser mandado por qualquer mandarim, passou-se para o Japão onde o nosso Fernão Mendes Pinto dêle dá noticia vaga. Parece que operou em si o *harakiri* e se passou logo para outro hemisfério. Ainda hoje no lugar da operação se vê certa protuberância reveladora da peritonite que o nosso amigo procura disfarçar com o cinto.

Depois do Japão, a sua existência revela-se em várias gerações e locais. Esteve em *Waterloo*, e bateu-se ao lado de *Cambronne* contra os ingleses. Ainda hoje diz mal dêles. Surge-nos no Brazil numa acção contra o *Tiradentes*, que se vingou perfidamente da sua tentativa, deixando-lhe os queixais fortemente abalados.

Na sua trajectória astral há cintilações mais remotas. Teria sido *Demóstenes*—ergo a sua verbosidade (*); *Discobulos*—ergo a sua destreza olímpica; *Julius Cesar*—dunque a sua indomável força de vencer; *Cireneu*—dunque a excelência inexcédível da sua camaradagem.

E se remontarmos aos tempos prehistóricos ainda o adivinhámos nas várias eras caóticas: da pedra, do ferro, do bronze, aperfeiçoando-se, corrigindo-se e melhorando os seus processos

(*) vulgo *palóia* (Arnaldo).

Tratado de Comércio entre Cuba e Portugal

Em 1938 o Governo Português celebrou com o Governo de Cuba um tratado comercial pelo qual o nosso país se comprometia a adquirir 50 por cento do valor das mercadorias que a República de Cuba nos comprasse.

O Governo de Cuba denunciou o pacto em 24 de Abril passado, um ano após a celebração do tratado, alegando que enquanto Cuba havia comprado a Portugal durante um ano mercadorias no valor de 434.000 dollars, o nosso país só importara fazendas cubanas no valor de 37.000 dollars.

Cuba não importa somente gigantescas quantidades de conservas; consome ainda cortiça e frutas secas em notável importância.

Podemos assegurar que o mercado de Cuba é capaz de, sem grande esforço, consumir em meio ano 200.000 caixas de sardinhas portuguesas, ou sejam aproximadamente 20.000 contos de mercadoria. Não temos, infelizmente, elementos oficiais para mostrar qual foi a exportação de sardinhas de Portugal para Cuba em 1939, mas sabemos que este mercado adquiriu, em 1936, 200.000 caixas de uma coisa que S. Francisco da Califórnia lhe mandou, com o nome de *sardinha* abusivamente impresso nas latas, e que, na verdade, se assemelhava, mal comparado, àquilo que as fábricas de Matozinhos mandam diariamente, quando estão em plena laboração, para a sua Sociedade de Oleos e Farinhas de Peixe—com um pouquinho mais de resíduos de óleo de Arachide.

Quem estas linhas escreve teve o desgosto de há pouco tempo ainda abrir uma dessas latas que lhe foi enviada para exame, e não esqueceu ainda a sensação de náusea que essa visão lhe causou.

Pelas noticias fidedignas que temos, aquelas 200.000 caixas de peixe californiano podem, com a maior das facilidades, ser substituídas por outras tantas ou mais caixas de sardinha portuguesa, se Cuba puder continuar a conceder a Portugal o privilégio aduaneiro acordado em 1938.

~~~~~  
mecânicos. Ainda hoje se podem ver em sua casa grandes calhaus sobre os quais faz coisas muito bonitas, e ferrarias anti-diluvianas encerradas em grandes caixotes cobertos da misteriosa poeira secular e que só dará à luz do progresso quando soar a hora oportuna: ou a iluminação miraculosa de uma lâmpada em Meca, ou um segundo dilúvio universal, ou um cataclismo cósmico, ou talvez quando soar a trombeta do juízo final.

Veio de França há cerca de 40 anos e nunca mais lá voltou. Não gosta de longas viagens. Conhece Portugal a palmo, mas não o atrai o estrangeiro. Disseram-lhe coisas bonitas da Polónia, mas não ficou freguês; preferiu o Douro e o Algarve. E' frugivoro no fim de um lauto jantar, e gosta pouco de vinho. E' mais amigo da Uva.

?

**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

**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.<sup>da</sup>**

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

TELEG.: SARDINHA **OLHÃO** TELEF. 22

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.<sup>DA</sup>**

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

TELEFONE, 458

TELEGRAMAS: LISSADO

NOVA LITOGRAFIA  
"SADO", L.<sup>DA</sup>



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.<sup>da</sup>

237, Rua Conselheiro Costa  
Braga, 299

Telefone, 99-M    Telegramas, RESSANO

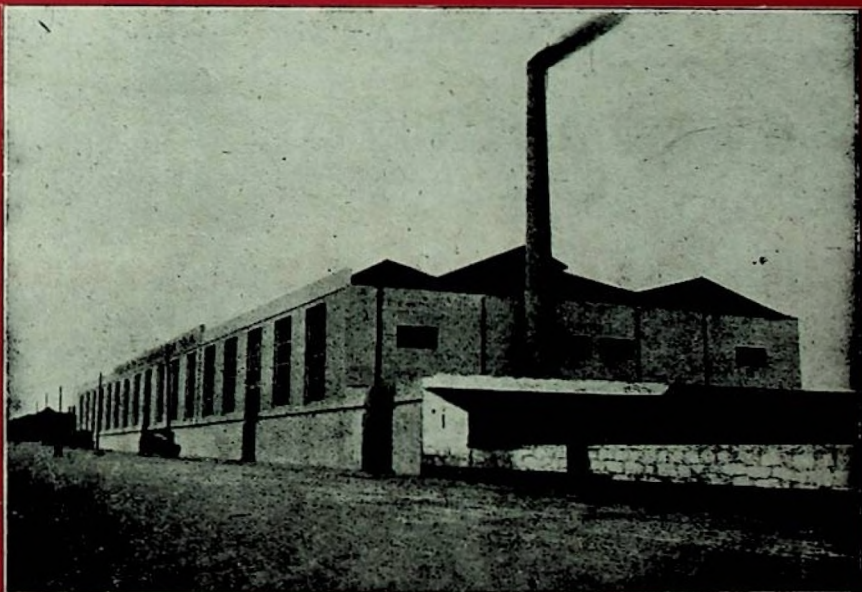
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA  
INSTALAÇÕES HIGIENICAS  
E MODELARES

MARCAS:

Serrano  
Boa Nova  
Alster  
Ideal  
Alta Classe  
Orguell  
Rhenania



CANHA & FORMIGAL, Ltd.<sup>a</sup>

AGENTES GERAIS

DA

The South Wales Tinsplate

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.<sup>DA</sup>

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



Yannels  
938

"Pinhais"  
a que todos disputam!



AVENIDA MENÉRES, 101  
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

NAS MARCAS

em azeite e em tomate

«SARDINAL»

«4 SSSS»

# A. R. DE SANTOS & Co. INC.

79, WALL STREET

**NEW-YORK**

Agentes de Exportação de:

**Pittsburg Crucible Steel Company**

**Laclede Steel Company**

**Follansbee Brothers Company**

**Fábricas Independentes da Indústria de Ferro e de Aço,  
especializadas na fabricação de:**

Folha de Flandres - Aço Inoxidável -  
Arames - Tubagens de Aço - Rails -  
Eixos e Peças Similares - Ferro em  
Lingotes - Tubos de Ferro Fundido -  
Barras - Ângulos - Esquadros - Vigas, etc.



## REPRESENTANTES EXCLUSIVOS EM PORTUGAL

NO NORTE

**“URAL”**

União de Representações e Agências, Lda.

ESCRITORIO — Rua Mousinho da Silveira, 32-2.º

**PORTO** Telefone, 4905

ARMAZEM — Rua Dr. Alves da Velga, 466

**Matozinhos** Telefone, M-370

NO SUL

**“ACIL”**

Agência Comercial e Industrial, Lda.

Praça da Ribeira Nova, 6-2.º

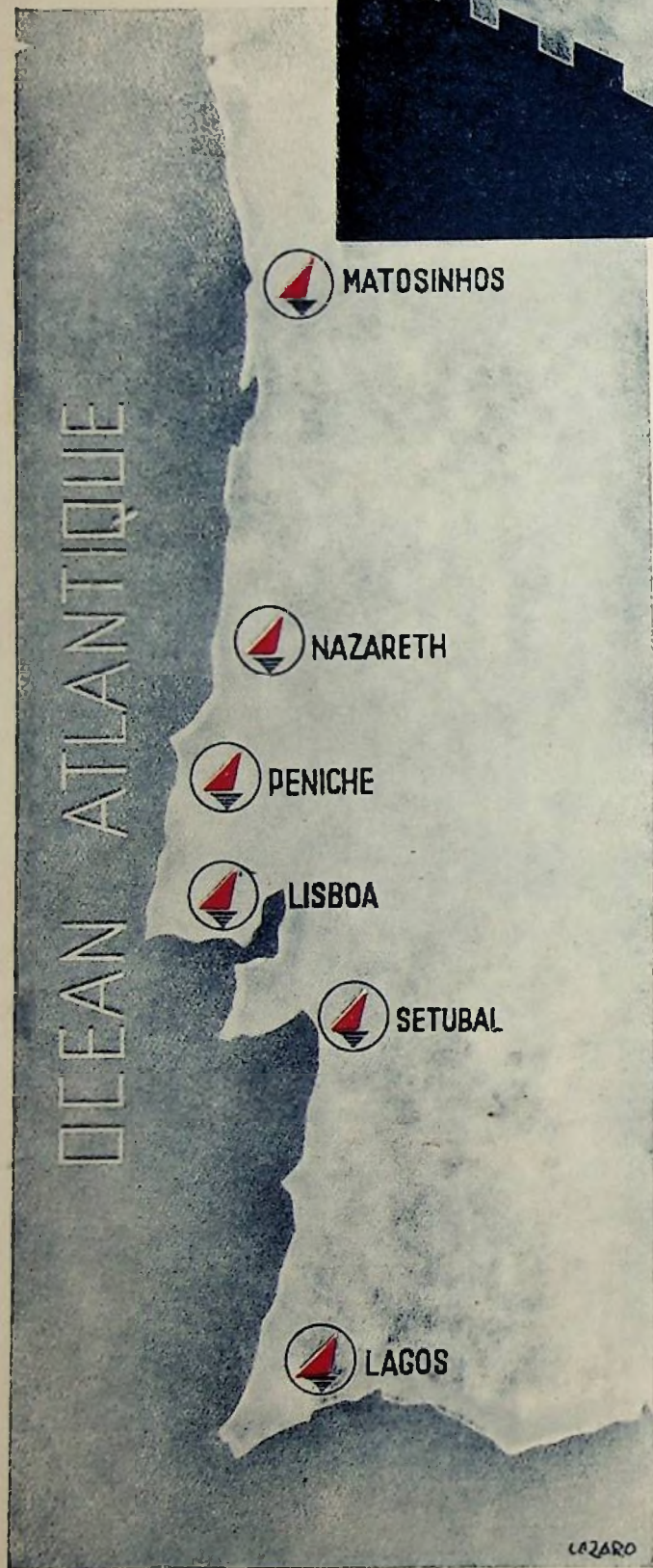
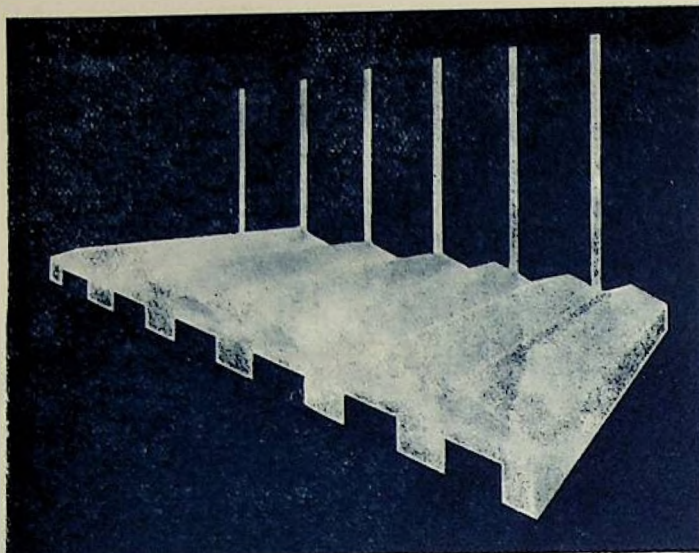
**LISBOA**


Telefone, 27677




# ALGARVE EXPORTADOR, L.<sup>DA</sup>

SIÈGE A LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

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

LAZARO