

CONSERVAS

5.º

Aniversário

N.º 60

DEZEMBRO
1 9 4 0



LAURA
COSTA

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

Avenida Menéres, 542

MATOZINHOS

TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS

SOCIEDADE DE CONSERVAS
"JOANA D'ARC", L.^{DA}

MATOZINHOS
PORTUGAL

SARDINES IN OIL,
PURE OLIVE OIL
AND TOMATO SAUCE

Brands: CELESTIAL
LUCRECIA
AUSPICIOSA
JOARCO
DOSIL



...if they are not Joana
d'Arc's, I'll go on hunger
strike; you bet I will...

Cable Address:
JOARCO - Matozinhos

Ah! That's good!
They are Joana d'Arc's,
all right...



Sardinhas Portuguesas

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

Luças

Ribeiro
Códigos } ABC 6.º Ed.
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées:

**MAURICIA
LUÇAS**

**MATOZINHOS
Portugal**

CUNHA FERREIRA

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

Telefone, 2 5054

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27 — LISBOA

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. E de diversos exportadores de conservas, de Lisboa. De acreditadas marcas de azeites e oleos para a Industria de conservas.

Compram: Petalhos de fôlba de Flandres e Oleos de peixe, aos melhores preços

Chaves: Para abrir latas Comissões e Consignações

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



F. M. LINO DA SILVA, LIMITADA

FABRICANTES -- EXPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE

PROPRIETÁRIOS DAS ACREDITADAS CONSERVAS
«LINO DA SILVA»



FÁBRICA E ESCRITÓRIO:

Rua General Gomes Freire

Telefone n.º 358

SETÚBAL

Arlindo de Souza Vinagreiro

Sardinhas em Salmoura e prensadas

Anchovas em Salmoura

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59

MATOZINHOS

PORTUGAL

Telefone, 155-M

End. Telegráfico: LINDO



CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÉMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

Redacção e Administração: Rua Brito Capêlo, 1077—Telefone, M-359—MATOZINHOS

ANO V DEZEMBRO 1940 N.º 60

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO C. SILVA

ADMINISTRADOR: J. A. TEIXEIRA RÊGO

Conselho de Direcção

José A. Mora
Ernâni Gomes
Joaquim Maia

Visada pela Comissão de Censura

COMPOSTA E IMPRESSA NA TIPOGRAFIA LEIXÕES—R. BRITO CAPÊLO, 336—MATOZINHOS

Prêço da Assinatura:

Para Portugal e Espanha 75\$00

Para o estrangeiro . . . 100\$00

(POR ANO)

Os artigos assinados
são da responsabilidade
dos seus autôres

cinco anos

AMBÉM nós temos festa em casa; não há música nem bandeiras, nem vivas nem foguetes, mas há regosijo sincero, íntimo. É uma festa de família, família burguesa, muito singela e recolhida, destas que não gostam de fazer alarido para não perturbarem os vizinhos. Família conservadora de sãos princípios e ciosa de regras rígidas pelas quais pretende nortejar-se e tornar-se digna de exemplo. É a família conserveira que hoje celebra o quinto aniversário da sua revista de propaganda.

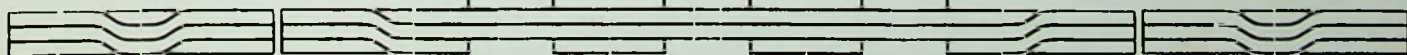
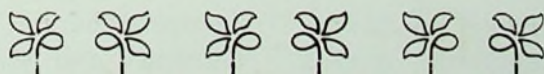
No lar Conserveiro

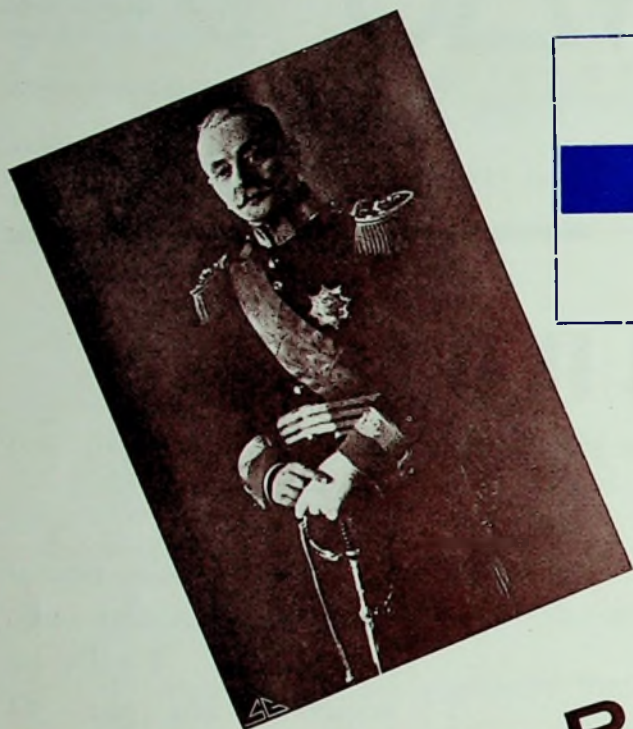
pode às vezes surgir uma dúvida provocadora de discussão familiar, mas não

há ralhos. Tudo se resolve à boa paz. O braço da família é o Trabalho, e êste nem lhe dá tempo para estêreis contendas nem seiva para premeditados malefícios. Parafraseando um velho rifão, diremos: casa onde há trabalho, há muito pão e pouco ralho. E a paz e a harmonia da classe conserveira devem-se, sem dúvida, a êsse forte elemento que entrou em preponderante função nos alicerces da sua organização fundamental: Labor.

SUMÁRIO

1640-Portugal-1940 — Cooperação Construtiva - José A. Mora. — Rosas e... Espinhos-Andorinha. — Continuando-F. Barbosa. — Cartilha do Corporativismo.—O Azeite. S. O. S.- Atenção às crianças - Dr. Oliveira Martins. — A Quimica das Conservas - Prof. Charles Lepière. — A Evolução duma grande Industria - Eng. H. Parreira. — Comissão Reguladora do Comércio de Pescarias-Eng. G. B. Mancellos.—A Propaganda das Conservas Portuguesas na América do Norte. A Industria do Bacalhau em Portugal.—Instrução Técnica - G. J. Felgueiras. — Olha a viva de Matozinhos - Mascato.—A Industria da Pesca do Bacalhau.—A Lota-Francisco Russo Belo. — Males da Nossa Industria - Joaquim Neiva. — Leixões - Cidade. — Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha - Estatísticas 1940.





PORTUGAL

1640

Na hora triste em que tantas nacionalidades choram a perda da sua independência, como é consolador para nós portugueses o verificarmos a feliz consolidação da nossa!

Emquanto o mundo inteiro se esfacela, convulsionado por doutrinas iconoclastas e idéas subversivas da moral cristã, neste privilegiado cantinho da Terra goza-se a doce paz dos bemaventurados que do trabalho fruem o saboroso pão da vida sã e ordenada.

Trezentos anos vão passados desde que Portugal repôs herôicamente os marcos distintivos da sua nacionalidade, temporariamente deslocados por via de baixa política de corrupção, e desde então a sua independência tem sido respeitada por todo o mundo cobiçoso de poderio e grandeza.

Há qualquer coisa de admirável na consistência da nossa integridade nacional, e essa qualquer coisa crearam-na as virtudes de uma raça laboriosa e tenaz, o seu apêgo ao trabalho,

submissão e persistência, um espírito profundamente construtivo e fecundante que lembra a inexaurível e incessante laboriosidade de uma colmeia de abelhas. Portugal, que agora comemora orgulhosamente o tricentésimo aniversário da sua restauração, tem jús à admiração e ao respeito do mundo.

Alheado da campanha demolidora que idéas novas promoveram por êsse mundo, indiferente à propaganda revolucionária da ordem social estabelecida, Portugal não cuidou senão do seu próprio restabelecimento, da sua restauração. E mais recentemente, o seu esforço tem sido dirigido num sentido elevadamente reconstrutivo que o coloca numa posição de singular destaque no continente europeu.

A situação invejável, a todos os aspectos, da nossa pátria, cognominada de «Paraíso da Europa» por todos aqueles que logram visitar-nos, é o melhor elogio que pode fazer-se à política judiciosa e inteligente do nosso govêrno.

1940

Cooperação Construtiva

VAMOS fazer uma breve projecção da vida conserveira da nossa vila de Matozinhos e da sua vitalidade nos fins do ano 1940, data em que os balbuciantes industriais de há poucos anos são hoje, graças à sua riqueza pesqueira e ao ponderado esforço de seus filhos, expressão potente de pujança.

Em Matozinhos respira-se um fecundo optimismo sem utopias, uma vida laboriosa, como corresponde ao povo devoto de suas latentes energias e que a si próprio deve um ressurgir grandioso, porque, se adormecia aletargado por sua visinhança do grande povo



MATOZINHOS-LEIXÕES

E A SUA INDÚSTRIA CONSERVEIRA

POR JOSÉ A. MORA



Armando Garcia de Sá Lima

Administrador
do concelho de Matozinhos

que é o Pôrto, surge hoje magnificente a trasbordar de esforços em ânsia, bem portuguesa, de conquistar o nome de cidade, que uns querem que se chame Leixões e outros que conserve o velho nome de Matozinhos.

O seu pôrto, a sua doca, as suas grandes fábricas, entre as quais ocupam primeiro lugar as de conservas de peixe; as suas cem traineiras rompendo o cristal do seu mar para nos trazer o fruto bemdito das suas pescarias, a sua situação geo-

gráfica de face com a América, as suas rotas para a África e Europa, com uma paisagem de sonho a circundá-la, e onde podemos apreciar tantas graças; onde a pompa pagã das flores aformoseia quintais, avenidas, jardins e balcões, e as costas desde a Póvoa a Espinho são formadas por ourelas de encantamento, por montanhas de delícia a cujos pés os pinheiros são perfume e gala, fazem da nossa vila, duplicada em vinte anos, transformada noutros tantos, a futura



Dr. Fernando Domingues da Hora Aroso

Presidente da Câmara
Municipal de Matozinhos

grande cidade e o empório industrial do norte de Portugal mais progressivo.

O seu mar açoitado pelos furacões que com ímpeto feroz embravecem a sua superfície líquida nos equinócios; mexido pelo zéfiro, embalado pela brisa; violáceo quando o sol se esconde, dourado quando o sol brilha; de prata nas doces alvoradas e branqueado quando a lua se remira nas suas águas; brilhante ao meio-dia; quando tenebroso e negro, altivo e arrogante, sempre imenso e sempre inconstante, é o mar das cobiçadas sardinhas, o mar desafiado pelos valentes marinheiros, pelos homens do mar que são capazes de arrancar do seu cárcere de água e espuma as saborosas « clupea e pilchardus » que haviam de ser, e são, o germen da riqueza, a causa primordial do trabalho industrial desta vila e, em conclusão, o motivo da sua riqueza, do seu bem-estar e da sua prosperidade.

Pinceis ilustres teriam oportunidade de levar a telas imortais o fenómeno imponente de formosura que produzem as ondas que ao chegarem aos muros do seu pôrto crescem, empinam-se, embatem contra as rochas e se elevam a alturas prodigiosas para ali perderem o equilibrio e caírem dispersas numa espuma que forma tão artísticos e incomparáveis rendilhados.

Para a sua vida trasbordante e febril contribuem umas forças vivas que brilham e se agitam ansiosas de ganhar a batalha da produção e do comércio.

◆ ◆ ◆

O centro conserveiro do norte tem 4 fábricas na Póvoa-Vila do Conde, 1 em Espinho e 25 em Matozinhos.

Não são daquelas fábricas antigas que nasciam em épocas de esplendor e se aninhavam em qualquer armazém velho, impróprio e anti-higiénico; são 30 instalações especiais como se poderá apreciar em diversas páginas do presente número desta revista. Há aqui o afan, tão digno de louvor, de rivalizar, de sempre fazer melhor do que os outros, de se colocar

por cima dos demais, e assim se observam grandes progressos em higiene, emprego frequente de mármore e mosaicos, tratamento das águas por filtros potentes e adequados, beleza exterior e interior que tão bem diz dos nossos industriais e tão alto colocam o nome de Matozinhos.



Um aspecto da praia de Matozinhos

O nosso pôrto pesqueiro é um íman para os industriais conserveiros que noutros centros têm menos pesca — e assim assistimos a constantes transferências de fábricas que vêm a juntar os seus esforços e a engrandecer a nossa vila. Tudo tem porém limites, e um dia terão as autoridades competentes de pôr fim a estas transferências e procurar que não se perca a harmonia entre factores de tanta ponderação como a pesca e o operariado, pois deles depende o desenvolvimento da nossa indústria em circunstâncias de normalidade. Se esta harmonia se perdesse, a produção encontraria obstáculos

Banco Espirito Santo e Comercial de Lisboa

CAPITAL E FUNDO DE RESERVA : 69.600.000\$00

FILIAL no PORTO
Avenida dos Aliados

SEDE em LISBOA
Rua do Comércio

Dependências Urbanas
ALCANTARA, POÇO DO
BISPO, CONDE BARÃO

FILIAIS — PORTO — COIMBRA — BRAGA — FARO — COVILHÃ

**AGENCIAS — Tôrres Vedras - S. João da Madeira -
Santarém - Tôrres Novas - Gouveia - Estoril - Tortozendo -
Abrantes - Mangualde - Figueiró dos Vinhos**

TODAS AS OPERAÇÕES BANCÁRIAS

SERVIÇO ESPECIAL: TÍTULOS — CUPÕES — COFRES D'ALUGUER

ROYAL
STANDARD



A MÁQUINA DE REPUTAÇÃO MUNDIAL
A MÁQUINA PREFERIDA EM PORTUGAL

Representantes exclusivos:

**Sociedade Comercial
Luso Americana, L.^{da}**

LISBOA: R. da Prata, 145 - PORTO: R. de Sá da Bandeira, 339



**Fábrica da Borracha
LUSO-BELGA**

DE

VICTOR C. CORDIER, L.^{da}

Rua do Açúcar, 78 Beato - LISBOA

Manufatura
geral de
artefactos
de borracha

JUNTAS PLÁSTICAS para vedação de latas
de conserva. BLANCHETS para Litografia

CALÇADO DE BORRACHA
VULCANISADO "LUSBEL"

BOTAS ALTAS ENVERNISADAS para homem,
senhora e criança. Para pescador (cano até
ao joelho, meia côxa e côxa inteira)

GUARNECIMENTOS DE CILINDROS

Fábrica de Conservas "NUN'ALVARES,,

As Conservas que todo o Mundo pede

Lage, Ferreira & C.^a, L.^{da}

MATOZINHOS — PORTUGAL

REGISTERED BRANDS:

**LAGE
CIDADE
NUNAL
CONDESTAVEL
CADEAU**

O sonho do infante:

Conservas
"NUN'ALVARES,,



Sweet dreams:

Preserves
"NUN'ALVARES"

BONELESS & SKINLESS SARDINES — ONE OF OUR LINES.



Fábrica de Conservas "NUN'ALVARES,,

As Conservas que todo o Mundo pede

Lage, Ferreira & C.^a, L.^{da}

MATOZINHOS — PORTUGAL

REGISTERED BRANDS:

**LAGE
CIDADE
NUNAL
CONDESTAVEL
CADEAU**

O sonho do infante:

Conservas
"NUN'ALVARES,,



Sweet dreams:

Preserves
"NUN'ALVARES"

BONELESS & SKINLESS SARDINES — ONE OF OUR LINES.



FORNECEDORES DO
GOVERNO PORTUGUEZ

LITOGRAFIA NACIONAL

+IGNACIO A. DE SOUZA & FILHO+

TELEFONES 12
E
756

TELEG. LITONAL
PORTO

PORTO

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

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

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

AGENCIAS EM:
FUNCHAL, COVILHÃ, LOURENÇO MARQUES, LOANDA

incomparáveis que prejudicaria a sua eficiência, pois viria a estabelecer-se a concorrência entre si, sempre temerária e nunca proveitosa.



Outro aspecto interessante de Matozinhos encontrámo-lo na sua lota como distribuidora de peixe, especialmente sardinhas, para o consumo no interior do país. A camioneta desenvolveu formidavelmente este comércio e não haverá rincão no norte de Portugal onde falte ao meio-dia a saborosa *clupea*.

Aquêle célebre pregão de «ó de Espinho viva» perdeu todo o seu valor qualitativo e tradicional. Hoje haverá que cantar «olha a viva de Matozinhos», pois da nossa vila sai bem 95% das sardinhas que, aproveitando as magníficas estradas que enaltecem o proveitoso labor do Estado, chegam a tôdas as vilas e aldeias, distantes e próximas, em aras da velocidade que se imprime ao novo transporte.



As quinze fábricas de conservas em salmoura são outros dos factores de riqueza de Matozinhos. É uma indústria que se mantém lutando com as circunstâncias que fecharam quasi todos os seus mercados, e que não tardará a efectuar o indispensável trânsito evolutivo, tomando os rumos novos que o momento aconselha.

O consumo de sardinhas prensadas e de sardinhas anchovadas, vai-se reduzindo paulatinamente mercê de diferentes causas que não vamos hoje analisar. Por outro lado aumenta consideravelmente o consumo mundial de anchovas em salmoura e anchovas em azeite.

Quando os *salazoneiros* se derem conta de

que era a sua matéria prima a que se transformava em Itália para concorrer com o novo produto — filetes — nos mercados consumidores, e trate de produzir artigo de qualidade oportuna e conveniente para aqueles mercados, terá reconhecido que chegou o momento de evolucionar industrialmente e de transformar as suas instalações e o seu comércio. É uma lei inexorável a que se não se transformam acompanhando a rota que lhes marca o progresso, morrerão. Estamos porém certos que não são os de Matozinhos pessoas de quem se apodere a indiferença, e que elles saberão vencer



DOCA DE LEIXÕES, quando em construção

em suas emprêsas como souberam vencer e sustentá-las até aqui.



O nosso mar é dispensa fantástica que Deus mantém inexgotável para que o seu proveito chegue a todos e para todos. O sacrifício do trabalho com que se arrancam do seu seio insondável tantas riquezas e tanta vida, é a fonte da prosperidade e vitalidade do nosso povo. Do peixe não saem somente saborosos alimentos para os homens, pois que com êle também se fecundam as terras,

e com êle se produz farinha para manter animais domésticos. Por isso, não podíamos deixar de mencionar a nossa moderna fábrica produtora de óleos e farinha de peixe que, primeiro e como experimental, foi fundada pelo I. P. C. P., e que hoje forma parte do património dos industriais de conservas de Matozinhos.



É justo fazer notar que contribuem para o engrandecimento dêste concelho de Matozinhos, outras indústrias tais como fiação, refinaria de açúcar, cortumes, correias, cordoarias, moagem, cerralharias, tapetes, telha, tijolo, tinturarias, penas de aço, malhas, caolino, etc. Os habitantes passam de 60.000, correspondendo à vila de Matozinhos mais de 35.000.

Não tardarão em vir novas indústrias, e entre elas devem figurar a de *desestancar* ou aproveitamento de recortes de fôlha de Flandres.

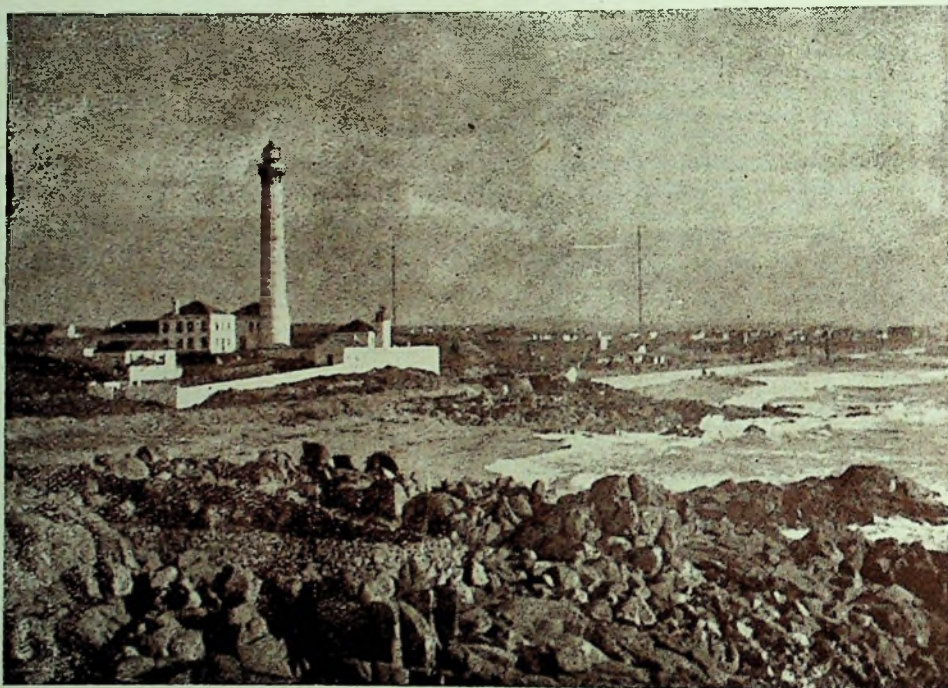
Nesta grande hora de significação nacional e simbólica das festas centenárias, em que forte e impressionante ressalta a lição de fé, a paz interior, e se sintetiza um passado glorioso de oito séculos nos seus muitos mais de vida, pensamos que não serão esquecidos projectos de tanta transcendência como o de «casas para operários» e a «escola-creche-maternidade» proposta pelos conserveiros.

E não serão olvidados tais projectos porque representariam uma importante contribuição dos produtores para os que trabalham, e se contribuiria em muito para vencer problemas sociais e de ensino que, com o crescimento da população em ritmo acelerado, não estão suficientemente actualizados. Isto é, faltam escolas onde se possam acolher tantas criancinhas ansiosas de aprender; e a mulher do povo, a operária, teria à sua disposição um ele-

mento de que está muito necessitada.

Com tal propósito, chamamos a atenção dos directores do I. P. C. P. para que visitando-nos e aproximando-se dêste renascer fecundo das actividades industriais da Vila, cuide com amoroso carinho de facilitar, apoiando os nossos desejos, da construção imediata da «Escola-Creche-Maternidade», cujo projecto já é seu conhecido, e dê solução ao outro projecto de um grupo de casas para operários.

A bondade dos homens, sobretudo nos períodos de um ressurgimento nacional apreciado por tírios e troianos; de uma acção fer-



FAROL DA BOA NOVA

vorosa do Estado Novo que assombra pela fecundidade de seus tributos para o bem nacional; a bondade dos homens, dizíamos, há-de manifestar-se também em afiançar todos aqueles empreendimentos de puro corporativismo nascidos ao amparo de suas ramificações gremiais, já que em suas concepções e projectos se aspira a resolver aspectos sociais de localidade, mais conhecidos por quem nela reside do que por os que a olham no seu conjunto nacional.

E' aspiração dos conserveiros, que não se escapam à sua contribuição económica, dotar

o nosso centro com as instituições aludidas e, sempre optimistas, querem ver na lição de fé recebida do Estado, a continuidade dos seus fervores e a tradução em factos de nossos projectos.



A nossa projecção é breve, como corresponde ao pouco espaço



da cidadania; é a virtude mais firme para a boa ordem e é, sem dúvida, o manancial de onde brotam tôdas as riquezas se, como pretendemos, se entende por trabalho o esforço material, espiritual e moral, unido como os élos de uma cadeia interminável e mantido pelos homens, livres de egoísmos e respeitados em suas gerarquias.

GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO CENTRO

SEDE: RUA DO ALECRIM, 10-2.º — LISBOA

Integrado no Instituto Português de Conservas de Peixe

Centros que constituem o Grémio: Peniche, Nazaré, Almada, Seixal, Porto-Brandão, Trafaria, Cezimbra, Cascais, Lisboa, Madeira e Açores

INDUSTRIAIS AGREMIADOS:

PENICHE

Algarve Exportador, L.^{da}
Benito Garcia, L.^{da}
Comp.^a Portuguesa de Congelação
Júdice Fialho & C.^a
La Paloma, L.^{da}
Soc. Conservas de Peniche, L.^{da}

NAZARÉ

Algarve Exportador, L.^{da}

ALMADA

Gonzalez & Nascimento, L.^{da}
La Paloma, L.^{da}
Mota, Raimundo & Irmão, L.^{da}

SEIXAL

Pólvora, L.^{da}

PORTO-BRANDÃO

Gio-Batta Trabucco, L.^{da}

TRAFARIA

Conservas Praia do Sol, L.^{da}
Eduardo Abecassis

CEZIMBRA

Artur Duarte Borges
Nero & C.^a (Sucr.), L.^{da}
Pereira Neto & C.^a
V.^a de Joaquim Gomes Covas & F.^{os}

CASCAIS

A Cascais, L.^{da}

LISBOA

A Pescaria, L.^{da}
Algarve Exportador, L.^{da}

António Gomes Moleiro
B. J. Borges, L.^{da}
Comp.^a Portuguesa de Congelação
Cordeiro, Santos & Ferreira, L.^{da}
Francisco Benito & C.^a, L.^{da}
Frigorífico Central
Michelle Cocco
Pereira & C.^a, L.^{da} (Fábrica Polo)

MADEIRA

Laurénio Tavares & F.^{os}
Maximiano Antunes
Tomaso Moro & Figli

AÇORES

António Caetano Serpa
Dias & Dias
E. Q. de Mendonça
Soc. Conservas de S. Miguel, L.^{da}
Virgílio Lory

de uma revista. Desejaria «Conservas» que fôsse uma homenagem a Matozinhos, como Vila progressiva, e ao dinamismo de seus filhos, e também ao Trabalho. Na paz dos povos é o Trabalho a manifestação mais brilhante e o sentimento de mais preponderância

Trabalho é, também, um tributo à Pátria; trabalhar é servi-la.

O que trabalha produz o melhoramento nas condições de vida.

Produzir — trabalhar: eis aqui a ordem.

Matozinhos, 12/11/40.

Rosas e... Espinhos

Celebra «Conservas» o seu quinto aniversário associando-se às grandes comemorações da Pátria com êste seu número especial.

A nossa vida modesta, mas construtiva, segue a divisa que adoptamos no primeiro dia, isto é: «defender os interesses gerais da indústria».

Têmos esperança que em breve a nossa revista aparecerá melhorada no seu texto e nas suas informações. Os 59 números anteriores são uma prova evidente de que têmos observado e defendido uma doutrina de equilíbrio e de harmonia, ramos de onde se desprende a flôr do nosso melhor prestígio.

Continuaremos, como até aqui, na livre expressão do nosso pensamento, amparando-nos na verdade e na justiça, e esperamos que os industriais de todo o país nos darão a honra de continuar a merecer o seu apoio moral e material, honrando-se a si mesmo. E nos nossos cinco anos passados! quantas rosas e quantos espinhos!

Se nos perguntassem de que tínhamos gostado mais na nossa visita à exposição do Mundo Português, diríamos: da prova de energia, de vontade, de coragem e de esforço dos seus realizadores.

Porque é justo que apreciêmos que aquêlê esforço é de grande magnitude. Vê-se ali que possuímos Homens capazes, fortes na concepção, e briosos na execução.

A sua obra gigantêscã é, enquanto à distribuição interna dos pavilhões, muito superior a quanto têmos visto na Europa até hoje. Aquela «prôa» sôbre o Tejo onde o Infante, seguido do seu séquito, perscruta o horizonte das «descobertas», é uma obra de arte que nos transporta ao

mundo espiritual dos velhos homens de férrea vontade, de fé inquebrantável.

Observamos um conjunto em que se respirava belêsa, ordem, disciplina e paz, como marcando as rotas do Portugal nôvo nesta hora de amarguras e sôbressaltos em todo o mundo.

E isto é o que se chama vencer em tôda a linha.



Nem tudo são rosas...

Preguntam-nos como vêmos nós o futuro e o presente da nossa indústria, e nós respondemos:

— Como as rosas, que vão sempre irmanadas com os espinhos.

Os velhos jardineiros dizem-nos que o presente e o futuro dependem do cultivo e do cuidado.

O industrial sereno e optimista presagia-nos dias venturosos se nos sujeitarmos às realidades da vida, se fôrmos judiciosos ao fazer cotações, ou

se empregarmos as matemáticas em nossos cálculos para não desconhecemos com exactidão os justos valôres.

Os industriais impacientes mostram-nos o seu pèssimismo enquanto ao dia de hoje e ao de amanhã, e não nos sabem êxplicar, com razões, o porquê do seu raciocínio. Um ou outro explica o seu modo de vêr dizendo-nos que tudo iria às mil maravilhas se se tivesse aprovado a «Bolsa ou Entrepосто das Conservas», porque assim não seria preciso malbaratar para cobrir necessidades peremptórias, e maldiz aquêles que, fingindo preocupações e desvirtuando juizos, destruíram os alicerces de uma construção muito oportuna.

Não faltarâ quem justifique a sua dificuldade de opinar fundando-se na existência de emprêsas com capital insuficiente para o desenvolvimento

dos seus negócios, que costumam ser os mais atacados do afan de vender, não se importando com o preço.

Diremos também a opinião de que a indústria deveria constituir um *trust* gigantesco encarregado da compra-venda de todas as conservas, enquanto que os industriais se dedicariam somente a produzir.

Para uns e outros ficariam satisfeitas as suas aspirações com relação ao presente e ao futuro, se em cada centro houvesse um *controle* ou organismo em forma de *comptoir* que se encarregasse de procurar pelo mundo bons compradores.

Ouviríamos então quem propuzesse um novo preço mínimo, disposto, claro está, a procurar imediatamente o meio de o tornar esteril ou inútil; quer dizer, trazendo o vírus da velha enfermidade ungido à ética da sua proposta. E, por fim, entre a gente sensata, nós deixaríamos de encontrar aquêle que atribuísse à nossa falta de preparação para exercer o corporativismo, a dificuldade de predizer o futuro, pois que se aceitássemos com fé e sem egoísmo particular as directrizes da doutrina corporativa, todos os problemas deixariam de existir ou teriam solução imediata e adequada.

Não seria difícil mesmo assim que M. ou A. ou C., não admitindo por princípio nenhuma correcções à organização presente, nos encontrasse uma panacea, descobrindo na lei das «sete partidas» meios suficientes para elevar todos os industriais ao pináculo da glória económica e financeira, que deve estar no Olimpo.

Ante uma tal diversidade de opiniões, de ideas encontradas e de soluções ajustadas ao ambiente individual, ficaremos como o nosso simile: a vida é um caminhar constante entre a flor e o espinho que, matizada de pétalas, sempre encontraremos escondido, com um aviso do contraste, o agulhão que magoa.

Nos humbramos
contar entre os
...ligância os serviços
...do Grémio

... e nos congratulamos em
... industriais figuras tão
... mais empre...

conhecidas em Matozinhos como os amigos Adão Polónia, Bessa, Barbosa (Filinto), Luças (Domingos e Adriano), Cardoso e outros cujos nomes escapam à nossa frágil memória.

A todos, as nossas boas vindas a esta indústria e os melhores desejos de prosperidade e êxito para as suas empresas.

Um dia qualquer havemos de desenvolver uma tese que terá por tema: «a única concorrência que existe é a que fazem os industriais entre si.» «Razões doutrinárias que retardam o dia da inteligência comum.» «A preguiça mental dos nossos *leaders* de velha estirpe», e assim por esta ordem, já que o tema se presta a derivações de alta categoria e a divagações sem fim.



O mar também tem espinhos...

Interessa-nos atrair a atenção, não só dos indiferentes e distraídos como também dos mais doutos e atentos, para o conhecimento mais exacto e cabal do que vimos reputando como verdadeira causa de isto a que se chama desorganização conserveira, e que se profundarmos um pouco na depuração crítica dos factores que a integram e a constituem, veremos a saber que, fora de toda a dúvida, consiste em

concorrência entre si, ou concorrência interna.

A crítica tem muito de juízo contraditório, e só ouvindo sem paixão a todos, pode ter-se a esperança de falar com certa equidade.

Aí têm os industriais briosos um tema que lhes aconselhamos para, em toques rápidos, vigorosos e austeros suscitar a visão justa de essas causas.

Queremos ideas ditadas pelo pensamento e pela consciência, e não defesa de interesses transitórios e egoístas.

Queremos soluções no campo racional e teórico assim como no campo prático, que engendrem unidades de vistas e de critério, mantendo-nos alheios a fantasias e encarreirando o caso por caminhos imparciais e de serenidade.

No n.º 58 desta Revista publicou-se um extracto duma acta do Conselho Geral do I. P. C. P. em que se lê:

«O Conselho Geral é de parecer que não interessa para já a modificação radical da Organização do sistema comercial da indústria de conservas, e que conviria adoptar, em cada oportunidade que se apresentasse, as medidas conducentes à boa marcha dos negócios. Não se manifestaram a Direcção do Instituto e o snr. Presidente do Grémio do Norte, mantendo ambos o ponto de vista que há muito vêm sustentando de que *é urgente e vital para a indústria modificar o sistema de venda das conservas, e que tal objectivo, só pode ser alcançado, por forma eficaz, com a criação dum organismo de concentração obrigatória, nos moldes da Bolsa das Conservas*».

Salvo o devido respeito e em meu modesto entender, a afirmação que se faz nesta acta e que sublinho na transcrição acima, peca por excesso, saindo mesmo do âmbito dos principios em que

Continuando...

POR
FERREIRA
BARBOSA

se baseou, segundo creio, o projecto da Bolsa das Conservas, inspirado pelo digníssimo Director daquêlê organismo.

Uma «concentração obrigatória de vender» seria evidentemente e em teoria 100% eficaz para o fim que se pretende atingir, mas não deixa, por isso, de oferecer certos perigos. Receio bem que essa sua eficácia viria a ser contrariada, à la longue, na prática pelos efeitos e conseqüências dêsses mesmos perigos. Por outro lado, affectaria gravemente os interêsses adquiridos e dignos de todo o respeito das organizações privadas de venda actualmente existentes e a quem quere que pertençam (industriais-exportadores ou exportadores comerciantes).

Uma solução intermédia que possa, porventura, oferecer as mesmas vantagens sem dar o

É porque se a nossa revista tivesse a dita de viver ou publicar opiniões viris saídas de tôdas as zonas conserveiras, seria essa a mais prática manifestação para convencer os dirigentes. Dizemos *viris*, porque nos desgostam aquelas opiniões que só têm virtualidade ao lado de uma boa taça de espumoso, entre amigos dilectos, visto que essas nascem e morrem sem deixar rastos da sua passagem e, às vezes, são bem dignas de melhor aproveitamento.

Se o tema «A única concorrência que existe é a que fazem os industriais entre si», vos parece oportuno, «Conservas» está, Senhores Industriais, às vossas ordens, e se vos chama a vossa atenção para êle, é porque o considera seu dever.



A N D O R I N H A

As vezes o mar y-se na existência...
insuficiente para o desenv

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte



J. Serrano Júnior



Eurico Felgueiras



Pedro Marôcho

A Direcção do Grémio dos Industriais de Matozinhos é composta de três personalidades das mais destacantes da zona conserveira do Norte. Se assim não fôra, não os teriam os seus colegas escolhido para a espinhosa missão de dirigir a sua colectividade.

O Sr. **Eurico Felgueiras**, uma das figuras mais proeminentes do centro industrial de Matozinhos, mercê dos importantes lugares que ocupa e da grande influência de que goza.

O Sr. **Pedro Marôcho**, pessoa que alia a vastísimos conhecimentos técnicos da indústria conserveira, méritos excepcionais que êle evidencia nos múltiplos problemas em que ocupa a sua actividade.

O Sr. **J. Serrano Júnior**, um dos industriais mais novos e mais empreen-



António Gomes de Oliveira Júnior
que dirige com zelo e inteligência os serviços de secretaria do Grémio



Raúl de Seguler

Delegado do Governo junto ao Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte



João de Sousa Júnior
Activo e hábil chefe de Contabilidade do Grémio

dedores de Matozinhos, e de cujo espírito de iniciativa e largueza de vistas muito há que esperar para o progresso da indústria conserveira do Norte.

São êstes os homens em cujas mãos firmes estão neste momento grave confiados os destinos da nossa indústria.



Inserindo as fotografias dos funcionários superiores do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, «Conservas» presta em nome de todos os industriais de Matozinhos uma homenagem simples mas sincera ao zelo, actividade, competência e boa-vontade que todos êles demonstram no desempenho da árdua e exaustiva tarefa que lhes está confiada.



Joaquim Rodrigues
A quem está afecto o espinhoso movimento do operariado das fábricas

Companhia do Açúcar de Angola

S. A. R.

Capital: Esc. 90.000.000\$00

SEDE

LISBOA - Praça do Município, 32

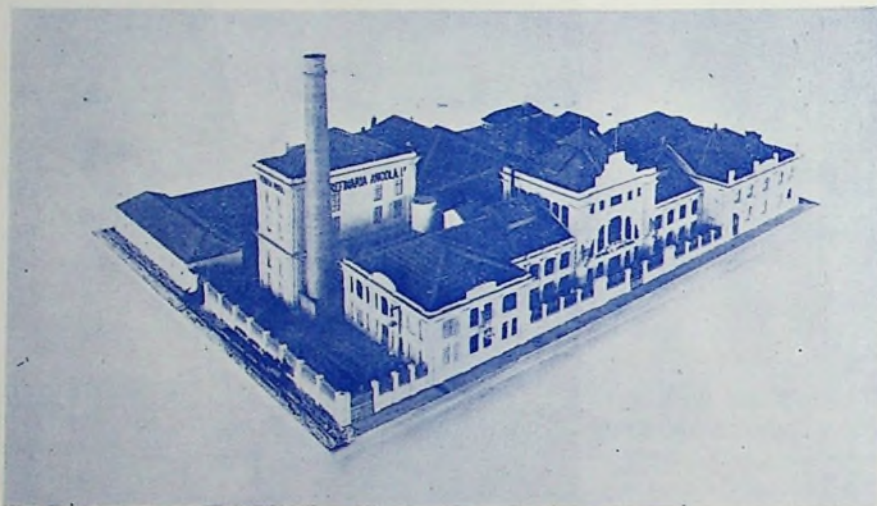
DELEGAÇÕES (em edifícios próprios) LUANDA,
BENGUELA, MATOZINHOS

Portos de embarque:— Cuíó e Barra do Dande. Armazenagem para 10.000 toneladas de carga. Cais e ponte de embarque privativos, etc.

Embarcações:— 40 batelões: 750 toneladas.

Estradas construídas:— 250 quilómetros.

Via Férrea:— Linha do caminho de ferro construída para serviço privativo: até 1937 — 165 quilómetros.



Na grandeza industrial de Matozinhos a **Companhia do Açúcar de Angola** destaca-se como estabelecimento fabril de notável importância. O seu valor industrial não é só grande aqui em Matozinhos, nem a sua influência comercial só é preponderante em Lisboa. A sua actividade prodigiosa começa no coração da África portuguesa e propaga-se por todo o Império. É um dos mais vivos exemplos da tradicional tenacidade e do espírito laborioso da nossa raça.

Alguns elementos estatísticos, melhor do que as nossas descoloridas palavras, darão ao leitor uma ideia aproximada da magnitude desta grandiosa empresa.

Movimento geral de transportes: (1933-1939)

Em caminho de ferro privativo	1.500.000 tonel.
Em caminho de ferro privativo na Metrópole	65.000 »
Em caminho de ferro do Estado (Angola)	10.500 »
Em caminhões de diversos	120.000 »
Em navios nacionais	110.000 »
Em cabotagem (em Angola)	10.500 »
Total	1.991.000 »

Movimento de Passageiros: (1933-1939)

Em caminho de ferro do Estado	20.000
---	--------

Fábricas:

Assucareiras — 2 fábricas —
capacidade 30.000 tonel.
Óleo de palma — 2 fábricas
— capacidade 1.000 »
Refinaria — 1 fábrica —
capacidade (24 horas) 186 »
Moagem — 1 moagem mecânica para cereais.
Algodão — 1 instalação desgranadora e selec-
cionadora.

Culturas em Exploração:

Canas do Açúcar — 260.000 palmeiras plan-
tadas e extraídas de viveiros cientifi-
camente tratadas — algodão, sizal, ce-
reais, etc.

Área plantada: — 6.930 hectares com irri-
gação e drenagem.

Irrigação e Drenagem: — Valas construí-
das — 2.080 quilómetros.

Comoros de defesa: construídos para pro-
tecção das propriedades, numa extensão
aproximada de 40 quilómetros.

Hidráulica: — Barragem do Rio Dande —
5 comportas — 4.000 litros por segundo —
26 quilómetros de canal.

Empregados europeus: — São **todos por-
tugueses** os 250 europeus ao nosso
serviço. Famílias de empregados que
também habitam nas propriedades em
Angola — 32 senhoras brancas — 42 crian-
ças brancas.

Trabalhadores indígenas: — Em 1939 —
8.000 permanentes.

Assistência médica: — 3 hospitais, 3 pos-
tos de socorro, 2 médicos permanentes,
3 enfermeiros europeus, 7 enfermeiros
indígenas. 590.000 consultas e trata-
mentos gratuitos (1933-1939).

Escolas: — 1 escola-missão na **Tentativa**
— 1 escola no **Dombe Grande**.

Culto Religioso: — 1 capela na **Tentativa**
e outra no **Dombe**.

Saneamento: — Brigada contra a doença
do sono. — Drenagem de 5.000.000 de
metros quadrados de pântanos. — Em

construção: instalação para a depuração
de águas para consumo de todo o pessoal,
europeu e indígena, pela **Ozonização**
(idêntica à de Luanda).

Edificações: — Os prédios construídos pela
Companhia abrangem uma área coberta
de 45.900 metros quadrados.

Assistência social: — Assistência médica
gratuita a todos os empregados e famí-
lia. — Tratamento termal na Metrópole
gratuito. — Gôso de férias à metrópole
com vencimento integral de ordenado. —
Cantinas. — Refeitórios. — Balneários. —
Grupos desportivos. — Campos de jogos. —
Escolas. — Seguros de vida, etc., etc.

**No Lubango — Casa de Repouso para
os empregados europeus.**

Mantimentos: — Mantimentos adquiridos
em Angola para alimentação do pessoal
indígena (1933-1939) 20.000.000 de qui-
logramas.

●
A Companhia do Açúcar de Angola
é um organismo *inteiramente português*.

O seu capital foi integralmente subscrito
por *Portugueses*.

Os seus corpos dirigentes e todos os
empregados que colaboram na Companhia
são portugueses.

Os produtos da Companhia são inte-
gramente consumidos e manufacturados em
território português.

●
Alguns números elucidativos:

Exportações (1925-1939)	Aprox. 330.435 tons.
Receitas alfandegárias	» 660.000 »
Contribuição para o Fundo Cambial	» 125.000 »
Para a cobrança do Im- posto indígena	» 21.400 »

●
A Companhia do Açúcar de Angola
paga *diariamente* às alfândegas da Colónia e
da Metrópole cerca de **cem contos**.

AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

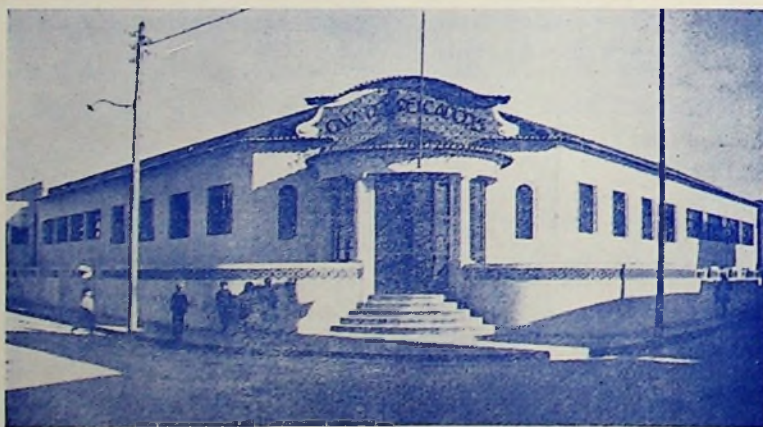


António Amorim de Carvalho

A **Litografia Amorim** é a mais antiga de Matozinhos. Graças à invulgar energia e incansável actividade do seu gerente—**Amorim de Carvalho**—êste conhecido estabelecimento fabril adquiriu em pouco tempo um desenvolvimento notável, sendo hoje a mais

importante fábrica da sua especialidade em Matozinhos. Dotada de aparelhagem moderníssima e possuindo um excelente conjunto de hábeis artífices, a **Litografia Amorim** produz um trabalho esmerado que satisfaz plenamente a sua numerosa e exigente clientela.

CASA DOS PESCADORES



Ao fim de uma viagem tormentosa, como é a existência dos valentes pescadores de Matozinhos, depara-se-lhes um pôrto de abrigo, bonançoso e fagueiro, onde os intrépidos mareantes chegam a esquecer a

procela que os embalou desde o berço. Ali descansam os pobres navegadores até que Deus os chame para um repouso eterno, quiçá para um mundo melhor retribuidor de sacrificios terrenos.

flanco aos riscos que se receiam, seria o ideal.

A passagem obrigatória de toda a produção da indústria de conservas de sardinha por um organismo com carácter de entreposto (sem que necessariamente e forçadamente detenha a função, exclusiva ou não, das vendas), representaria essa solução?

Julgo sinceramente que sim e, indo mais longe ainda, atrevo-me mesmo a afirmar que nem a obrigatoriedade de passagem de todas as mercadorias por esse Entreposto seria indispensável para que a sua existência nos levasse a atingir os fins em vista.

Procurarei ser o mais claro possível na explicação, que se segue, dos motivos que me levam a pensar assim.

Da acção de tal Entreposto (e não nos prendamos, por agora, com os detalhes ou pormenores da sua orgânica) que resultados se poderiam obter?

O Entreposto daria aos industriais de conservas a garantia dum financiamento tão amplo em *quantia* e em *tempo* que esse mesmo financiamento chegaria mesmo a perder a característica de empréstimo.

O Entreposto, ao mesmo tempo, libertaria os industriais do pesadêlo dos encargos correspondentes a esse financiamento porque tais encargos seriam substituídos por um único encargo, constante, permanente e repartido solidariamente.

O Entreposto estabeleceria a separação de interesses entre as duas actividades, industrial e comercial, mesmo quando elas coincidissem na mesma entidade (como no caso, aliás geral em Matozinhos, dos industriais que fazem, eles próprios, a exportação, no todo ou em parte, dos seus produtos).

O Entreposto garantiria ao comércio exportador perfeita igualdade e permanência nas condições de aquisição das conservas.

Exemplifiquemos:

Quando o industrial A. tiver a possibilidade de entregar os seus produtos ao Entreposto, sendo reembolsado do custo dos mesmos e auferindo, ainda e já, um lucro industrial, remunerador embora modesto, só voltará a interessar-se pela

colocação dos mesmos produtos nos mercados consumidores *pensando como comerciante*, isto é, quando saiba que, com a sua venda, obterá um rendimento superior à importância que terá de pagar pela sua reacquirição ao mesmo Entreposto e, conseqüentemente, uma nova remuneração, um novo lucro.

Mesmo no caso do industrial B. que não recorrerá ao Entreposto por não ter necessidade disso, parece lógico supôr-se que o mesmo só venderá lá para fora as suas mercadorias a preços superiores àquêles que o Entreposto lhe pagaria cá dentro, sem mais maçadas nem responsabilidades. Se os seus esforços nêsse sentido resultarem vãos, acabará—quando o entender e nisso terá plena liberdade—por as entregar ao Entreposto. Quando muito, cairá em vendê-las

a preço igual, evidenciando uma péssima compreensão dos seus deveres e incorrendo, necessariamente, nas penalidades que lhe sejam aplicáveis. Se as vender mais baratas, então só por aberração ou birra mal intencionada. Um ou outro dêstes casos, tão esporádicos como forçosamente o serão, não poderão passar despercebidos à fiscalização oficial e à observação interessada dos seus colegas.

Vem agora a talho de foice responder a duas perguntas que podem e devem ser formuladas.

1.ª)—Mas, então, com a entrada em funções do Entreposto, a luta de concorrência viria, de facto, a ser eliminada? Responderei que não. Simplesmente, passaria a ser enquadrada dentro de certos limites e os seus efeitos deixariam de apresentar o carácter pernicioso sob os pontos de vista económico, industrial e até social que, na realidade, é aquêle que o Corporativismo lhe pretende arrancar. Os efeitos dessa luta de concorrência passariam a verificar-se somente na possível redução do lucro comercial mas de forma alguma se sentiriam já no desenvolvimento da actividade industrial. E é esta que nos compete defender antes de tudo.

2.ª)—Não se correria o risco de chegarmos à acumulação de stocks sem saída no Entreposto, o que, evidentemente e com o decorrer do tempo, criaria uma situação de bêco sem saída? Certa-



mente que esta hipótese não deve ser inteiramente posta de parte. Porém, ela será tanto mais afastada do nosso espírito quanto mais atentarmos nas seguintes considerações entre outras:

a) não ser lícito admitir a hipótese dos altos dirigentes da nossa organização e representantes da própria indústria e comércio das conservas caírem no erro grosseiro de estabelecer preços que, por uma valorização excessiva e artificiosa, se tornem incomportáveis pelos mercados consumidores;

b) muito embora possâmos concordar que alguns industriais se viessem a desinteressar, por comodismo, da colocação dos seus produtos (e uma sábia parcimonia na atribuição do lucro industrial, a ser contado para efeito do estabelecimento do preço de entrada no Entreposto, diminuiria esse perigo), é impossível que aceitemos, por absurda, a hipótese de que a maioria assim o fizesse—poucos se resignariam facilmente a essa renúncia.

c) por outro lado, têm de encarar-se, como válvulas de segurança para esse efeito, a existência dos exportadores-comerciais e, ainda, a possível e conveniente criação de organismos colectivos de venda.

Mas, reparo que me estou afastando do assunto dêste meu artigo que tendia a justificar, como sei e posso, a minha convicção de que os fins que se pretendem atingir, para bem da indús-

tria conserveira, podem ser alcançados sem termos de ir, precipitada e inopinadamente, para uma concentração de vendas.

E esta constatação é tanto mais importante quanto estas simples palavras «concentração de vendas» provocam enormes receios, porventura exagerados mas que não deixam de ser justificáveis.

E, contudo, eu estou convencido de que se trata afinal dum simples equívoco de palavras: a própria Direcção do I. P. C. P. nunca pensou numa verdadeira concentração obrigatória de vendas.

Basta-nos, para chegarmos a esta conclusão, lermos a circular n.º 293 que jámais me cançarei de recomendar à leitura atenta e cuidadosa dos interessados.

E, assim, para evitar o agravamento dum mal entendido (que tantos prejuizos já ocasionou à indústria das conservas) é que não quiz deixar passar em silêncio uma afirmação que se tornou pública por intermédio desta Revista e que, repito, peca por excesso ou, para melhor dizer, por erro ou impropriedade de expressão.

4/11 1940.



BANCO BORGES & IRMÃO

(Fundado em 1884 sob a firma de «BORGES & IRMÃO».)

Sede no Pôrto

Rua Sá da Bandeira, 12 e 20 || Rua Sá da Bandeira, 5
Rua do Bomjardim, 54 e 67 || Rua Sampaio Bruno, 57 e 59

FILIAL DE LISBOA

Praça do Município, 35 e 38 — Rua do Arsenal, 114

(Agentes da Caledonian Insurance Company, de Londres)

Agências em: BRAGA, || Correspondente no Rio de Janeiro: BANCO BORGES
OVAR e MATOZINHOS

TODAS AS OPERAÇÕES BANCÁRIAS

Encarregam-se no Rio de Janeiro da Administração de prédios, cobrança de alugueis, juros e dividendos, e da liquidação de heranças

SAIAS, IRMÃOS & C.^{IE} L.^{TD}

OLHÃO

PORTUGAL

**USINES DE CONSERVES DE POISSON
SUR LES LIEUX DE PÊCHE**

FABRICANTS EXPORTATEURS

Marques Déposées:

SONITA, OLYMPIQUE
ALDA ESTHER
COUCHER DU SOLEIL
ETOILE DU MATIN
SONIA, SAIAS, LION

Adresse Teleg.: SAIAS-OLHÃO

Codes { Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privés

CARTILHA

VAMOS reproduzir alguns trechos por reconhecermos que há grande conveniência em recordá-los frequentemente, não só porque exprimem o conhecimento da doutrina corporativa mas também por «*Conservas*», sua devota em todos os sentidos, recorrerá muitas vezes ao seu espírito.

«...E, no seio da classe capitalista, as *empresas degladiavam-se numa concorrência desvairada, arruinando-se a si próprias para arruinarem as outras*. Queriam mutuamente eliminar-se, como o capital e o trabalho de se eliminar um ao outro.»

«...Igualmente lhe cumpre (ao Estado) obstar a que os elementos da actividade económica se estabeleça oposição prejudicial ou *desregrada concorrência*.»

«...O Estado Corporativo reconhece na *iniciativa privada o mais fecundo instrumento do progresso económico da Nação*.»

«Só a iniciativa privada na exploração económica pode assegurar, pelo estímulo do interesse pessoal, o aumento da riqueza e do nível geral de prosperidade que é a condição da melhoria do nível de vida dos trabalhadores.»

«...O Estado tem o dever de renunciar às explorações de carácter comercial ou industrial, tanto no caso de constituírem exclusivos como na hipótese de concorrerem com as actividades particulares.»

«As *Empresas devem possuir inteira direcção dos seus interesses*. O Estado apenas coordena e orienta superiormente o conjunto da actividade económica.»

«...Não é pela cifra das grandes concentrações de fortuna que se pode aferir do que vale um país. É, sim, pelo conjunto dos sinais de bem estar material e moral, pela saúde do corpo e do espírito das grandes massas trabalhadoras, pela estabilidade e segurança da sua existência, pela coesão da família, por tudo aquilo que é próprio para nos transmitir uma impressão de equilíbrio e de continuidade no esforço.»

«...O capital tem obrigação de diligenciar o aperfeiçoamento da actividade em que se encontra aplicado, porque só assim procura o aumento da produção e da riqueza.»

«Impõe-se às empresas que melhorem incessantemente a sua organização e os seus

DO

CORPORATIVISMO

métodos, repudiando a rotina que é a estagnação das actividades.»

«Se se reconhece a iniciativa privada é porque dela se confia o progresso económico de que são expressões a qualidade superior dos produtos, a diminuição do seu preço e a elevação dos salários.»

«A liberdade de iniciativa implica a legalidade da concorrência. Mas a concorrência só deve exercer-se dentro dos limites do bom senso.»

«É óptima a concorrência que se traduz no aperfeiçoamento do fabrico e na baixa razoável dos preços dos produtos. É detestável aquela concorrência desenfreada que obriga a vender cada vez mais barato, a vender sem lucro e até com prejuízo, e de que resultam a desproporção monstruosa entre a proporção e o consumo, a inundação dos mercados por produtos para que não há compradores e, a prazo curto, a ruína das empresas e o desemprego para os seus colaboradores.»

«...Os Grémios são organismos em que se agrupam as empresas que exercem o mesmo ramo de actividade na produção ou no comércio.»

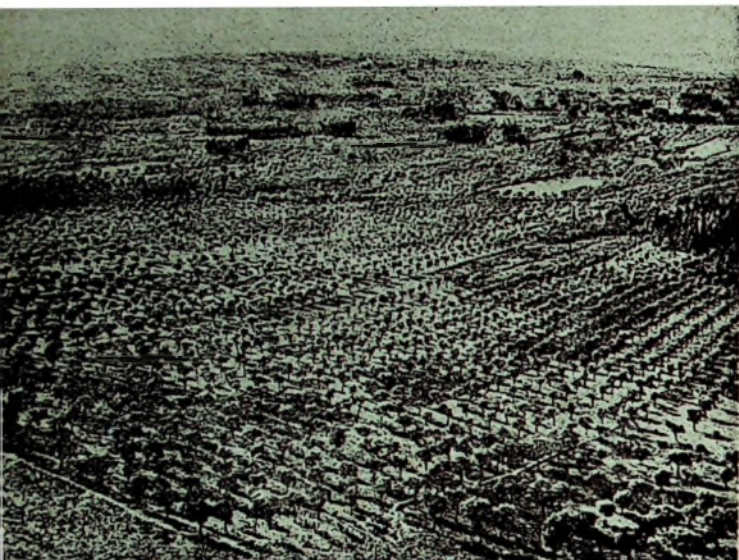
«Na base do Grémio está, pois, a ideia da semelhança dos interesses que implica a sua *solidariedade*.»

«Na economia liberal tudo girava à roda da *concorrência* que visava a eliminar brutalmente os competidores.»

«Na economia corporativa condena-se a *concorrência imoderada que só é causa da ruína e que provoca lutas de que os vencedores saem a escorrer sangue*.»

«A disciplina da concorrência é a primeira missão dos Grémios.»

«Através das suas decisões ou dos regulamentos que propõem, os Grémios orientam as actividades que tutelam, estabelecendo as normas de fabrico, as condições das transacções, etc.»

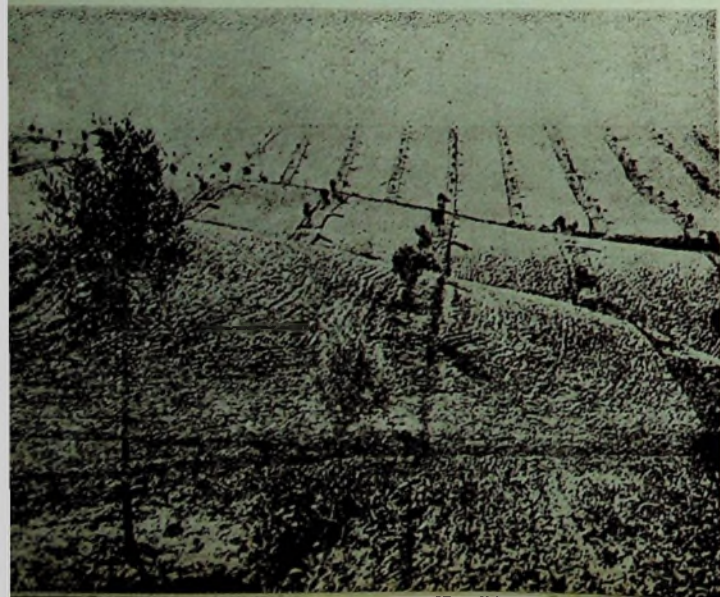


Formosos olivedos das faldas da Serra dos Candleiros



Um velho Olival

Olivais novos no Ribatejo



O A Z

DEPOIS do generoso sumo da uva devemos ao bendito solo dêste abençoado rincão uma grande riqueza: o azeite de oliveira. Brotando de terrenos agrestes, disseminada ao acaso, como que espalhada pela caprichosa mão da providência bemfazeja, encontramos a generosa Oliveira, umas vezes prenhe de succulento fruto, outras vezes despida do frondoso toucado, mas sempre venerável na sua atitude de imperturbável serenidade e suave quietitude, acariciando os ricos com o gratíssimo paladar do seu precioso fruto, e alegrando os pobres com o reconfortante sabôr do delicioso estimulante.

Filhas da mesma mãe fecunda e opulenta, a Natureza dotou a Vide e a Oliveira de graças bem diversas; deu à Vide o suprêmo dom da Vida, a alegria exuberante, a gargalhada, a dança, o amor violento, o ruído, a agitação, o arrebatamento; à Oliveira concedeu a dádiva da Paz, a suave ielicidade do lar, o sorriso doce da serenidade, a quietitude, a meiguice, a tranqüilidade.

E é assim que pela vida fora as duas augustas Fontes de Vida nos aparecem juntas a distribuir pròdigamente os seus inexauríveis mananciais de fruto—o Vinho excitadôr e capitoso, e o Azeite calmante e apaziguadôr. E onde quer que aparece

Curioso aspecto de olival



EITE

a Vide estonteadora a agitar a alma humana, surge logo a serêna Oliveira a ondular o bendito ramo da sua augusta fronte e a serenar os ânimos exaltados pelos mágicos filtros da sua volúvel irmã.

Apezar da sua índole tão diversa, a Vide e a Oliveira são veneradas com igual fervor pelo povo português. Têm o mesmo altar em tôdas as casas, quer seja em lareira pobre e desprovida, como em dispensa fidalga e opulenta. Nas aldeias vivem lado a lado uma da outra, em humildes almotolias e botijas; nas cidades ostentam mais garbosa indumentária mas também são inseparáveis. Estão em tôdas as mesas e participam de todos os repastos do homem, quer seja em bizarras mesas de mogno ou cristal, ou em tôscas táboas de pinho nú e carcomido. Não importa o ambiente que as rodeia: grave ou festivo, brilhante ou apagado—a sua presença é sempre respeitada e grata.

A Vide, volúvel e inconstante de natureza, não se deixou ainda prender por qualquer preferência; a todos sorri com igual agrado, a todos corteja com a mesma afabilidade. Mas a Oliveira, mais delicada e terna de compleição, já se deixou tocar por certas afeições que lograram conquis-

Apanha da azeltona



A ripagem da azeltona substitue agora a absoleta varejadura



Oilval de Castelo Branco

Pitoresca paisagem adornada de olivedos





Olivais da Serra do Alre



Olivais novos na Região de Castelo Branco

Ripagem da azeitona (Quinta da Cardiga)



tar-lhe os favores da sua constância. Entre êsses felizes mortais, são a Sardinha e o Bacalhau os mais favorecidos pela afeição dilecta da divina Oliveira.

Dessa predilecção se formou uma indissolúvel amizade que o dobar dos séculos cada vez tem estreitado mais. São inseparáveis; nunca se encontra a Sardinha e o Bacalhau que não seja na fraterna companhia do Azeite, e quando sucede o desencontrarem-se mete dó o semblante magoado e triste dos dois fieis amigos. Vale então a pena vêr a satisfação dêles quando aparece o insinuante filho da Oliveira. O Bacalhau impa de vaidoso, dilata as bochechas e mostra o dente de alho mordaz; a Sardinha espanja-se, tôda dengosa, o júbilo a cintilar-lhe nas escamas de prata.

Sem querer ferir divinas susceptibilidades, nós sôbrepomos a majestosa Oliveira à ridente Vide no altar das nossas devoções. Não é nôvo o culto; é velho como o Homem, vasto como o céu. A Oliveira alumia a gente e aquece a alma. Brilha nos lares pobres e nas igrejas humildes. Lampeja na candeia do camponês e tremula na lamparina do cidadão. E' a seiva do corpo e a luz do espirito. A' merenda dos trabalhadores do campo, os frutos da Oliveira são delicioso tempêro do suculento pão de milho; nas mêsas lautas são acepipe e adôrno das mais caprichosas iguarias.

* * *

A olivicultura em Portugal fornece-nos elementos interessantes. Os olivais da Extremadura, Beira e Alentejo ocupam, respectivamente 180.000, 142.000 e 123.500 hectares, com um total de 39.000.000 de árvores.

São os distritos de Santarém, Leiria, Castelo Branco, Portalegre e Évora os mais ricos centros olivícolas, notabilizando-se pela perfeição do tratamento dos olivedos e pela qualidade do azeite as regiões de Castelo Branco, Castelo de Vide, Santarém, Coimbra e Tomar.

Temos presente dados estatísticos da exportação do azeite nacional durante os anos de 1928 a 1938. São êles:

Em 1928 . . .	6.142.000 quilos
1929 . . .	1.511.000 »
1930 . . .	3.638.000 »
1931 . . .	1.805.000 »
1932 . . .	3.933.000 »
1933 . . .	3.280.000 »
1934 . . .	3.067.000 »
1935 . . .	2.631.000 »
1936 . . .	3.106.000 »
1937 . . .	3.525.780 »
1938 . . .	9.706.230 »

Fábrica de Conservas de Paramos, L.^{da}



SARDINE PACKERS

Cable address: PARAMOS - Matozinhos

Registered Brands: *PARAMOS*
BRISTOL
DULCE
St. GEORG
INVICTA



¿What Milk?

*What I want is sardines;
and if they are **Paramos**
so much the better...*

*Nurse says they have
vitamins...*

Sardines in oil—Sardines in tomato

MATOZINHOS

PORTUGAL

SARDINES IN BRINE

Oldest Factory in Matozinhos

Speciality in Sardines Pressed
and Anchovies in Brine

Registered Brands:

**MAURICIA
LUÇAS**

MATOZINHOS

PORTUGAL

FÔLHA-FLANDRES

E. A. da Fonseca & Genro

Rua do Almada, 232-1.º — PORTO

REPRESENTANTES
no Norte da
Belgo-French
Steel Export, Inc.

AGENTES exclusivos
para Portugal da
Bethlehem Steel
Company, de New York

Fábrica de Sardinhas em
Salmoura e Prensadas
ARLINDO DE SOUSA VINAGREIRO



Arlindo de Sousa Vinagreiro

**ANCHOVAS
EM
SALMOURA**

**SARDINES
& ANCHOVIES
IN BRINE**

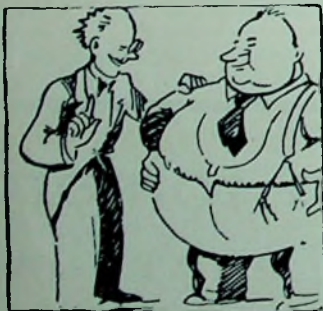
HOUSE
ESTABLISHED
IN 1916

**MATOZINHOS
PORTUGAL**

Cable Address:

L I N D O

As gravuras de exteriores de fábricas inseridas no presente número são reproduzidas de fotografias tiradas pelo distinto amador fotográfico Sr. Abel Leitão, da Foz do Douro.



— Getting just a little too stout, I see...
— Yes, I think so too...



... Fish diet, my friend... it will do you a lot of good. One or two anchovies in the morning...



... Just two sardines on toast at lunch, and one kipper at tea, and you'll be yourself again in a couple of weeks...



— Thanks, doctor. But... is it all that before or after my meals?

S. O. S.:

Atenção às crianças!

RECORTO do último relatório do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, o seguinte trecho: «Se nos fôsse concedida a possibilidade de movimentar a parte disponível que nos pertence no Fundo de Previdência de 85 % e que presentemente é de Esc. 1:929.462\$12, já de há muito estariam construídas creches ou antes postos de amamentação suficientes e localizados, por forma a receberem as criancinhas, filhas de operárias que, no regime actual, são obrigadas a ficar longe das mãis, sem possibilidade de serem convenientemente amamentadas, enquanto aquelas vêm para as fábricas, as mais das vezes a quilómetros de distância, ganhar o pão de cada dia, deixando-as, pobres delas, entregues a estranhos ou, quasi sempre, a irmãos-zitos pouco mais velhos do que elas. O mapa n.º 7, mostrando o nascimento de 690 crianças durante o período de tempo a que se refere este relatório, dispensa bem quaisquer comentários a tal respeito.»



Dr. Oliveira Martins

Judiciosas e sensatas são estas afirmações sobretudo pelo desejo que encerram de remediar uma das mais flagrantes injustiças sociais, pois outra maior não conheço de que obstar que qualquer mãe amamente o seu filho.

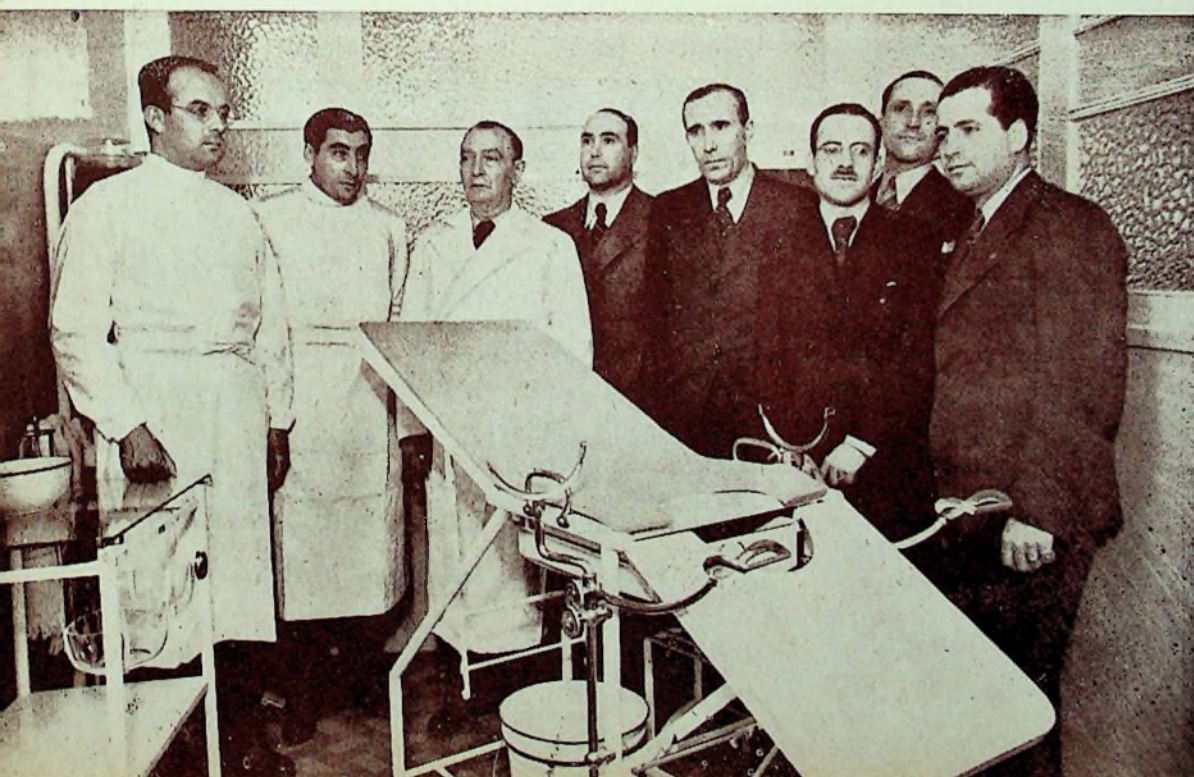
A pseudo-civilização em que vivemos que permite e aplaude guerras, consente o capitalismo improdutivo e arrogante, admite a miséria como aceitável categoria social, eleva e glorifica valores ôcos e deshonestos, define-se absolutamente quando proíbe que os filhos se criem ao seio materno.

Poderá parecer exagerada esta afirmação, mas não encontro outra expressão que defina a situação da pobre mãe ter de abandonar o seu filho para grangear o salário de que não pode prescindir.

As crianças não têm tido igual tratamento em tôdas as idades, e a época actual amanheceu com a proclamação de verdades, acêrca da protecção à infância, que já lhe valeram o titulo de «Século da Criança.» Reconheceu-se finalmente

que a importância e a força duma raça residiam mais no número e sobretudo na qualidade dos seus filhos do que no tamanho do seu território ou na expansão do seu comércio.

Mesmo na hora trágica actual temos já a confirmação desta preposição. E assim em quasi todos os países



Posto clínico do Grémio
dos
Industriais de Conservas

se decretaram medidas de forma a proteger e robustecer a criança desde a sua concepção até à idade adulta.

Neste capítulo é notável a legislação fascista e a obra desenvolvida em Itália nos últimos anos.

Em Portugal também alguma coisa se tem trabalhado em benefício da criança, sendo sobretudo para destacar as obras de puericultura criadas e mantidas pelas Juntas de Província de Lisboa, Pôrto e Coimbra.

Não tendo presente dados estatísticos completos que possa apresentar relativos aos resultados obtidos com tais instituições, posso no entanto calcular, tomando por base a baixa de mortalidade infantil que no Pôrto se manifesta após a abertura do seu Instituto de Puericultura, que tais estabelecimentos conseguiram salvar por ano 1.000 crianças, apesar do seu funcionamento ser por enquanto muito precário e o desenvolvimento da sua rede muito incompleto.

Antes do Instituto de Puericultura prestar a sua assistência às crianças do Pôrto, a taxa de mortalidade infantil nesta cidade era de 25% até ao ano de idade, isto é, por 4 crianças nascidas 1 falecia durante os primeiros 12 meses de vida, hoje após 9 anos de trabalho, essa taxa decresceu para 20%, ou seja já só morre 1 em 5 nascidas, o que corresponde a salvarem-se cerca de 200 crianças anualmente.

Verifica-se por estes dados quanto seria proveitosa qualquer obra que velasse e procurasse defender a criança durante os primeiros meses de vida, pois a maior parte delas morrem não por doenças adquiridas mas sim pela falta daqueles mínimos cuidados, que os seus pequeninos organismos necessitam que se lhes dispense, ao desabrocharem para a vida.

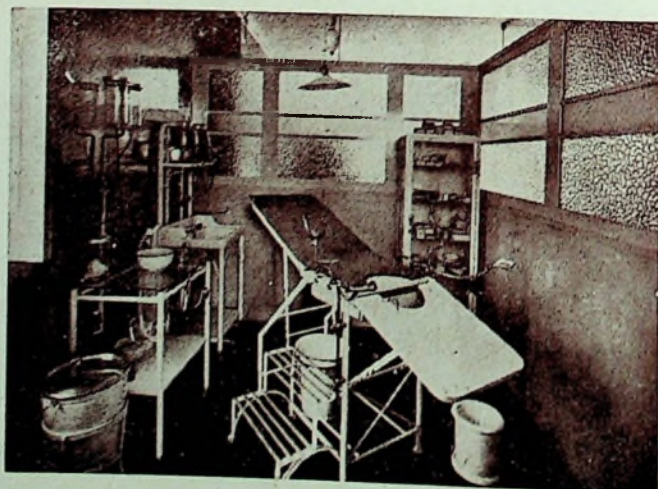
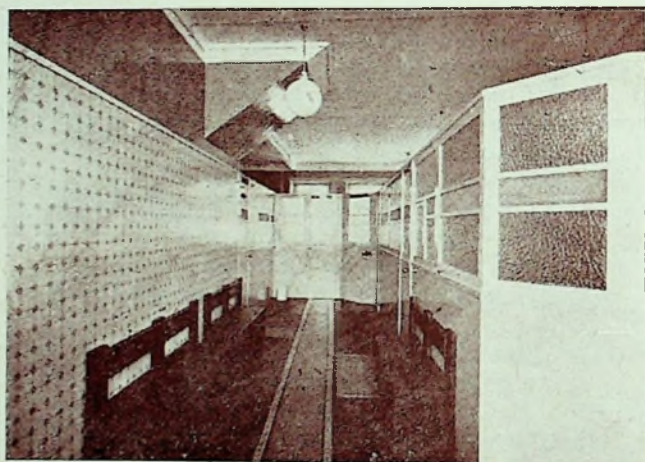
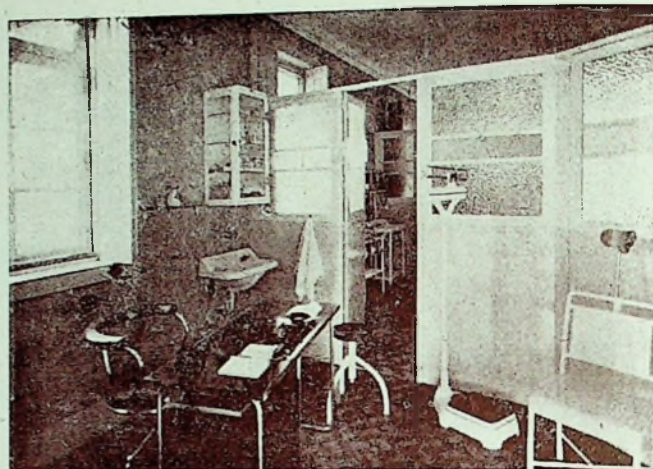
Está provado serem as perturbações digestivas a causa principal da mortalidade infantil, e neste capítulo é rara a criança que não adquiriu a sua afecção por desvios alimentares, devidos as mais das vezes à miséria e ignorância das mães.

A legislação portuguesa prevê a criação de creches e salas de amamentação junto dos estabelecimentos fabris onde trabalhem mulheres, mas infelizmente esse decreto não tem tido a execução que o seu valor e importância exigiam que lhe fôsse dado.

Foi portanto com extraordinária satisfação que ao traçar estas linhas, procurei destacar a promessa feita no último relatório do Grémio do Norte, da construção de Postos de amamentação, dado o valor humanitário e social que tal iniciativa poderá desempenhar no meio conserveiro de Matozinhos.

Oliveira Martins

(Médico do Grémio do Norte)



(Várias secções do Posto clínico)

DÁ-SE o nome de conserva, segundo a definição oficial do Congresso Internacional para a Repressão das Fraudes (Genebra 1908) aos produtos alimentares que, graças a um tratamento apropriado, podem conservar, durante um período mais ou menos longo, as suas principais propriedades, ficando preservados de alterações que os tornem impróprios para o consumo.

Dêsde a mais remota antiguidade o homem sentiu a necessidade de conservar durante um certo tempo, como reserva, os alimentos que, muitas vezes com grande esforço, procurava. Ainda hoje muitos animais o fazem, instintivamente. A conserva dos alimentos tem dois fins: o primeiro é assegurar o consumo por um período mais extenso do que a recôlha do alimento; o segundo, é assegurar o transporte, permitindo ao homem deslocar-se e levar consigo a própria alimentação.

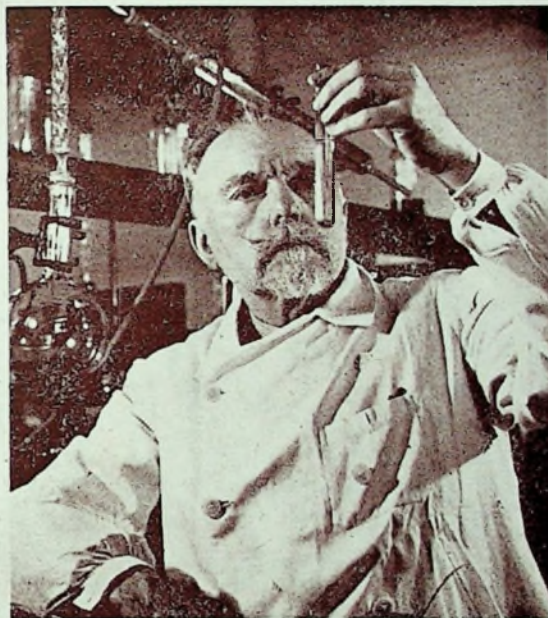
Os processos, naturalmente, variam com o clima e com o grau de civilização; e é assim que o homem empregou a «salga», só, ou combinada com a «secagem» ou a «defumagem».

Esta técnica simples applicava-se à carne, ao peixe e aos vegetais (frutos, cereais e legumes). Mas à medida que o homem se foi tornando mais engenhoso, recorreu sucessivamente ao álcool, ao vinagre e ao azeite, para conservar os alimentos. Tôdas estas operações, porém, se efectuavam em contacto com o ar, e o próprio recipiente da conserva ficava aberto. Ainda hoje muitos produtos de conserva são feitos por estes processos.

Nos fins do século XVII o grande Robert Boyle observou a importância do isolamento hermético e da cosedura feita com a ausência do ar. Mas, foi apenas no começo do século XIX que a indústria tomou a sua grande expansão, até o termo de poder-se-lhe chamar hoje uma

A Química da Conserva

pele Prof. Charles Lepierre



Charles Lepierre

DR. CHARLES LEPIERRE
(Director do Laboratório do I. P. C. P.)

biologia não existia ainda, Appert teve o grande mérito de demonstrar industrialmente: 1.º—Que a aplicação dum calor moderado conserva os alimentos (água fervente ou vapor). 2.º—Que o

ar é prejudicial à conservação. Os animais e os vegetais vivem no ar e têm um contacto mais ou menos íntimo com a água e a terra. Sabe-se, dêde Pasteur, que o ar, a água e a terra encerram seres microscópicos,—a maior parte da natureza vegetal—os *micróbios*. Estes, segundo a sua forma cilíndrica, esférica, espiralada, etc., são classificados em bastonetes, bacilos, bacterias, cocus, etc. Os micróbios têm particularidades comuns: dimensões pequeníssimas, de miléssimas de milímetro; proliferação espantosa num período curtíssimo. (Em média uma bactéria cresce e multiplica-se em meia hora; uma meia hora depois haverá 4 micróbios, e um cálculo simples demonstra que, se o micróbio se encontra em terreno propício ao desenvolvimento, ao fim de seis horas haverá mais de um milhão, e ao fim de 15 horas mais de

um bilião!). Destruição rápida pelo calor a menos de 110° e mesmo a uma temperatura mais baixa para um grande número de espécies; vida em geral muito curta. O frio (alguns graus abaixo de zero, um frigorífico, por exemplo) não mata os micróbios: a sua vida fica apenas paralizada, para retomar a plena expansão quando a temperatura se elevar. Os micróbios vivem como parasitas, quere dizer a expensas dos vegetais e dos animais. A ausência de água (desecação) e a presença de certas substâncias (antisépticas, na defumação) empedem a vida microbiana e a desagregação orgânica a que esta conduz.

«indústria científica». Appert, foi, sem dúvida, não sómente o seu iniciador, mas, incontestavelmente, o seu animador (1813). Numa época em que a química estava no princípio, e a micro-

Dos três factores com os quais os animais e os vegetais estão em contacto na vida—o ar, a água e a terra—o primeiro é o menos rico de micróbios (em média alguns germens por litro); a água é de 10 a 100.000 vezes mais rica (de algumas dezenas de milhão a vários milhões de germens por litro). Analizamos a seguir a importância destas cifras na indústria da conserva.

Com efeito o que distingue os animais e os vegetais vivos dos animais e vegetais mortos é: a) os primeiros têm necessidade do ar para viver; b) os seus tecidos são, no estado normal, isentos de micróbios: isto é estéreis. Ao contrário, desde que a vida cessa, animais e vegetais

são invadidos pelos micro-organismos que os cercam (do ar, da água, da terra) ou que existem nos animais (no canal digestivo por exemplo), vivendo como parasitas, e que pululam aos milhões, destruindo os tecidos e produzindo a putrefacção. Se esta invasão microbiana não se observa, em geral, durante a vida vegetal ou animal, é porque as células opõem pelas suas secreções uma barreira à penetração destes seres microscópicos indesejáveis, mas indispensáveis ao restabelecimento do ciclo dos elementos constructores dos organismos.

Concebe-se portanto que, para conservar aos tecidos animais e vegetais as suas qualidades, seja preciso subtraí-los, o mais rapidamente possível após a morte, à acção dos micróbios. É este o fim da técnica da Conserva. Junte-se a isso a necessidade, que a ciência demonstrou, de evitar o contacto do ar, não pelos micróbios que este elemento contém, mas pela acção directa do seu oxigénio sobre os tecidos e humores orgânicos.

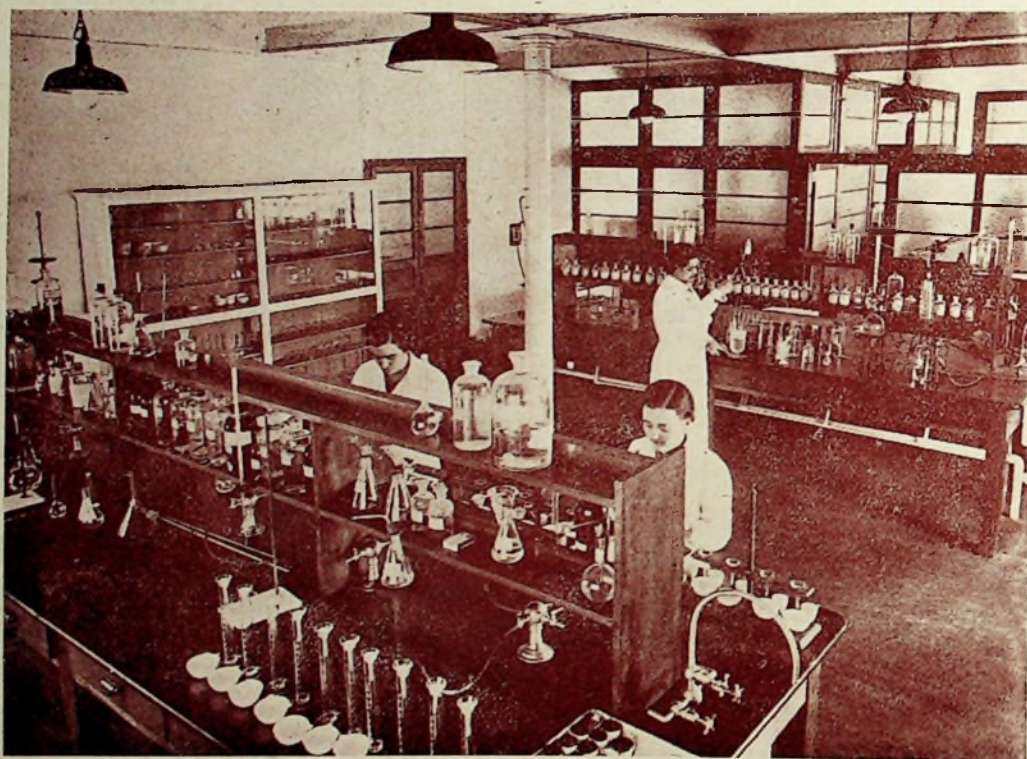
É esta a razão porque a conserva deve ser preparada: 1.º—em recipientes completamente cheios, para eliminar a acção do ar; 2.º—aquecendo-a a uma temperatura suficiente para destruir os micróbios que, a-pesar-de tudo, contaminam o alimento que se quer conservar—desde a morte do peixe, por exemplo até ao momento da sua esterilização. A temperatura, a duração da operação, são fixadas pela experiência e são dependentes do volume da caixa, da natureza do produto da conserva, etc.

Nas melhores instalações industriais esteriliza-se, em autoclaves de 105° a 110°, em muito pouco tempo, uma conserva de peixe em azeite.

Obtem-se assim as conservas esterilizadas, isto é, onde os micróbios foram todos mortos. Preguntar-se-á porém se a esterilização duma conserva não exerceu uma acção nociva sobre as propriedades do alimento. Os princípios constitutivos, as proteínas, os corpos gordos, as vitaminas, etc. permanecem.

Segundo as numerosas pesquisas efectuadas em diversos países, chegou-se à conclusão de que estes princípios não são modificados—ou são-no muito pouco. A conserva mantém as qualidades organoléticas e energéticas das substâncias que entram na sua composição. As diversas vitaminas, sobre tudo aquelas que interessam à conserva de peixe, resistem aos factores *tempo* e *calor*, pela forma porque estes são utilizados no fabrico. É isto um ponto assente.

Abordemos agora o problema especial da conservação do peixe, e sobretudo da sardinha—base da grande indústria da Conserva Portuguesa. O Instituto Português de Conservas de



Laboratório do I. P. C. P.

Fábrica de Conservas “A Independencia”



Antonio Casebre

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

FUNDADA EM 1920

Uma das fábricas mais progressivas de Portugal, a Fábrica de Conservas “**A Independencia**”, e também uma das firmas mais conhecidas nos mercados estrangeiros. As suas marcas “Casebre” “Independencia” “Vencedor” “Sardinças” “Safrá” e “Veni Vici”

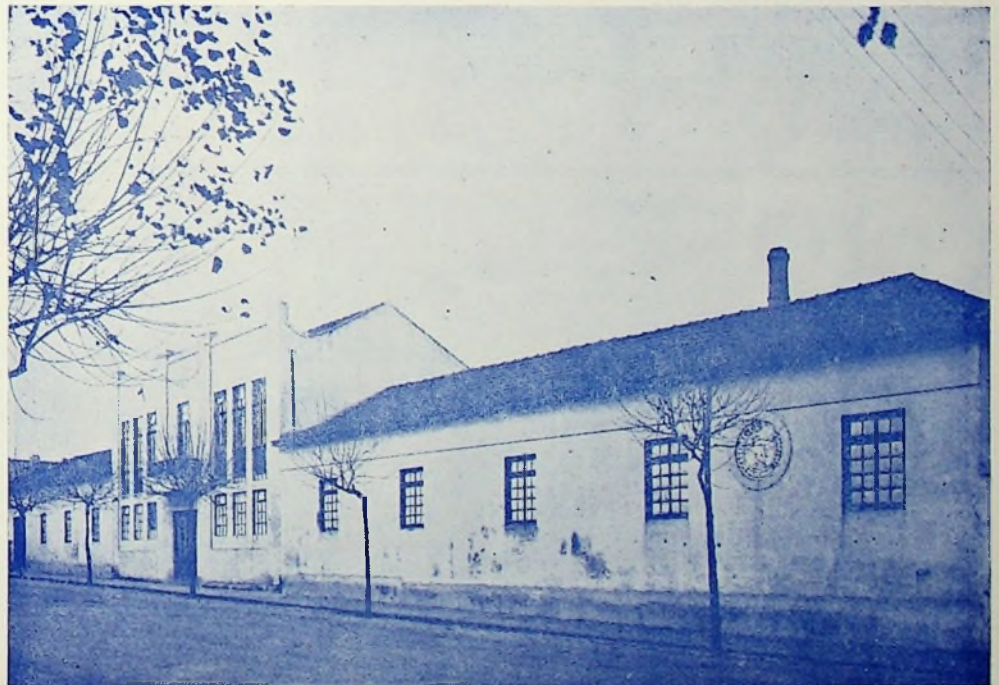


Antonio da Costa Lopes

tem uma situação consagrada em tôda a parte. Á frente dêste magnífico estabelecimento estão dois homens dotados de admiráveis qualidades — Antonio da Costa Lopes e Antonio Fernandes Alves da Rocha (Casebre) — cujos esforços reunidos elevaram a Fábrica de Conservas “A Independencia” à elevada posição que hoje ocupa no meio industrial de Matozinhos.

One of the most progressive factories in Portugal, the Fábrica de Conservas “**A Independencia**” is also one of the best known in the foreign markets.

Its brands “Casebre” - “Independencia” - “Vencedor” - “Sardinças” - “Safrá” and “Veni Vici” occupy an envied position everywhere. At the head of this magnificent establishment are two men of admirable qualities — Antonio da Costa Lopes and Antonio Fernandes Alves da Rocha (Casebre) — to whose efforts is due the high position to which has been raised the Fábrica de Conservas “A Independencia” and which it today occupies in the industrial centre of Matozinhos.



Fachada da Fábrica “INDEPENDENCIA”

CONSERVAS

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

FUNDADA EM 1920

Esta firma é um exemplo vivo do que vale a tenacidade metódica, o trabalho honesto e o esforço consciente. Durante 20 anos de perseverança, cuidados e atenção meticulosa, a Fábrica Pinhais construiu serenamente um edifício grandioso não só pela extensão material das suas instalações, como também pelo êxito incomparável das suas iniciativas. A marca **PINHAIS** é hoje em todo o mundo uma garantia de qualidade, e em Matozinhos um penhor de esmêro e um modelo de fabrico.

É a fábrica de maior produção e a que,

em condições normais, atinge as mais elevadas cifras de exportação. O seu nôme anda espalhado por todo o mundo, e em todos os mercados as suas marcas são as mais consagradas.

Dirigem os destinos da Fábrica PINHAIS três nomes de reconhecido valor no meio conserveiro do país
D. José Abeijon Mora
Manuel Pinhal
Luiz Alves da Silva Rios

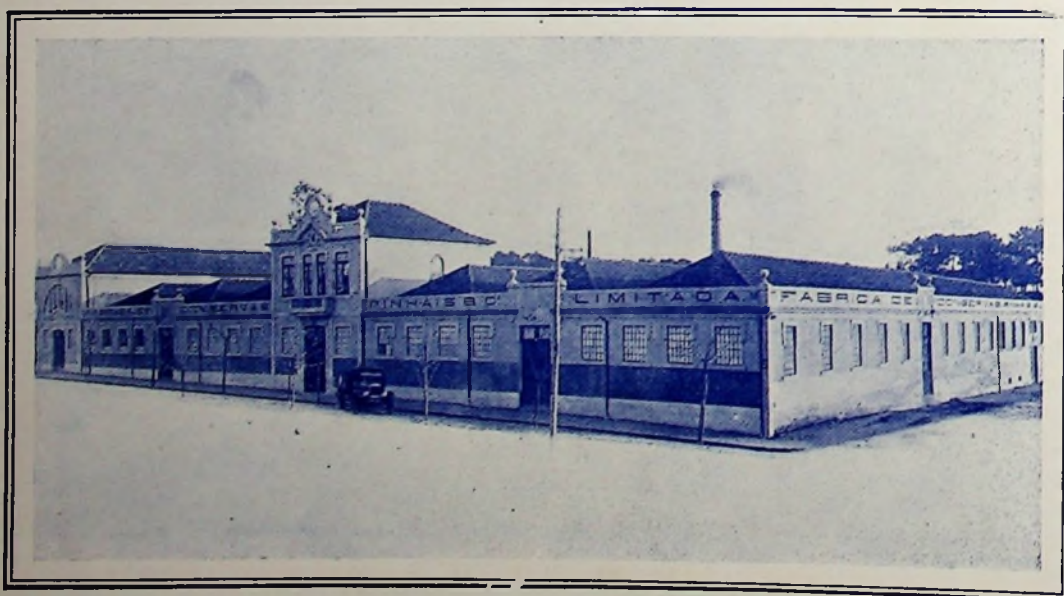
de cujos méritos falam bem alto o progresso e os triunfos dêste magnífico estabelecimento fabril que honra sobremaneira o laborioso centro de Matozinhos.



Luiz Alves da Silva Rios



Manuel Pinhal



Aspecto da
Fábrica

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

na
Avenida Menéres



D. José Abeijon Mora

Pinhais & C.^a, Lda.

FOUNDED IN 1920.

This Firm is a living example of the value of methodical tenacity, honest work and consistent effort. During 20 years of perseverance, cares and meticulous attention, the Factory PINHAIS serenely built an edifice, which is grandiose not only on account of the material extent of its installations but also on account of the incomparable success of its initiative. The brand PINHAIS is today in the whole world a guarantee of quality and in Matozinhos is valued as a model pack.

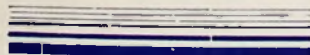
It is the Factory with the largest production and the one which, in normal conditions, attains the highest export figures. Its brands are the most procured.

The Factory PINHAIS is directed by three names of recognised value in the canning industry of the Country — **D. José Abeijon Mora — Manuel Pinhal — Luiz Alves da Silva Rios** of whose merits the progress and the triumphs of this magnificent packing establishment which in every way honours the laborious centre of Matozinhos are speaking evidence.



Aspecto da
Fábrica

PINHAIS & C.^a, L.^{DA}
na
Avenida Serpa Pinto



CONSERVAS

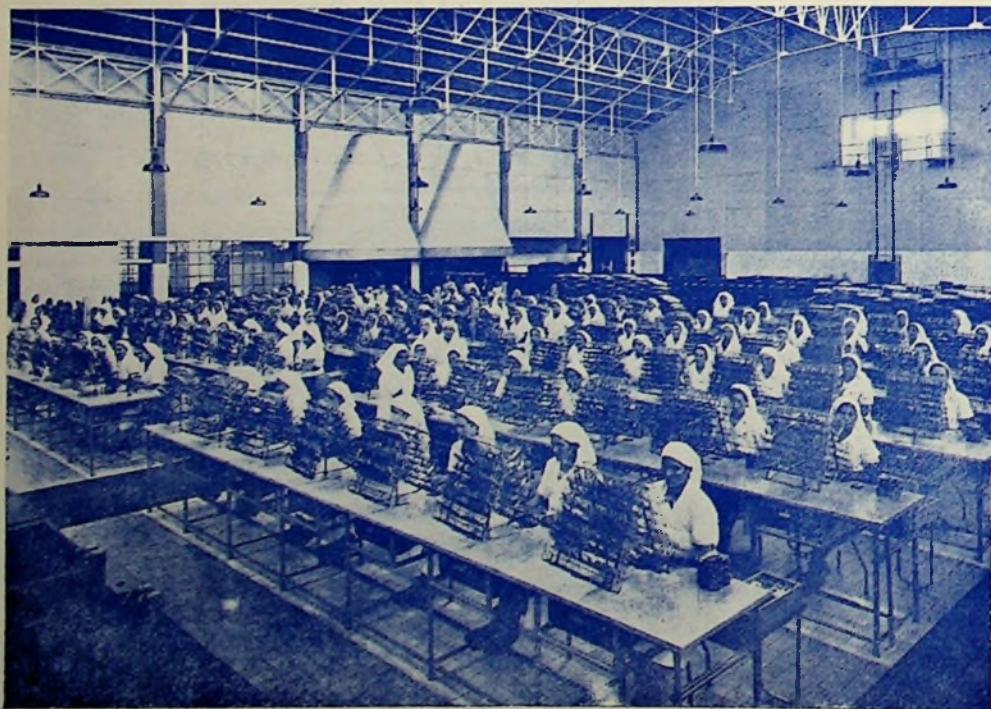
ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}

A maior organização conserveira de Portugal. Possui 6 grandes fábricas espalhadas pelo país: Lisboa, Setubal, Lagos, Peniche, Nazareth e Matozinhos. Gosando de grande renome em todo o mundo, Algarve Exportador, L.^{da} é o maior vendedor dentro do país. Os seus produtos incomparáveis, apresentados de uma forma singularmente atraente, são motivo de orgulho para a indústria portuguesa e de honra para os homens que dirigem esta potente organização fabril. Seis das suas marcas principais constituem outros tantos padrões de inegalável sucesso:

**Nice Nicette Cine
Flora Coral Triade**



ALGARVE EXPORTADOR, L.da — Fábrica de Matozinhos



Secção de Enlatamento de ALGARVE EXPORTADOR, L.da

The largest canning organisation of Portugal. It possesses six large factories spread over the Country in Lisbon, Setubal, Lagos, Peniche, Nazareth and Matozinhos. Enjoying a great name throughout the world, the Algarve Exportador Lda. is the largest seller inside the Country. Its incomparable products, presented in singularly attractive manner, are a motive for pride in the Portuguese Canning Industry and constitute an honour for the men who direct this potent organisation. Six of its principal brands constitute an equal number of standards of unsurpassed success:

**Nice Nicette Cine
Flora Coral Triade**

Peixe (I. P. C. P.) provoca entre os industriais nacionais a difusão dos melhores princípios técnicos e científicos, a fim de que os produtos sejam irrepreensíveis, desde a apresentação até à higiene. A fábrica de conservas deve ser um verdadeiro laboratório de microbiologia—ou melhor—pode-se comparar a uma sala de cirurgia onde o operador emprega todos os meios para que o doente não seja infectado. O mesmo problema realmente existe na conserva: é indispensável um asseio rigoroso em todas as manipulações, porque o peixe, cuja substância é eminentemente sensível, está sempre sujeito a ser contaminado.

O I. P. C. P., ocupa-se, ainda, a estudar e a fiscalizar os azeites de cobertura da conserva—azeites de oliveira e de amendoeira. Todos os óleos, tais como o de algodão, o de soja e o de gergelim, proibidos pela lei portuguesa, são absolutamente excluídos da conserva. Todo o óleo que, sob o ponto de vista da pureza (índice d'iodo, acidez, óleos estranhos, etc.) não corresponda às normas estabelecidas, é rejeitado.

Exerce-se uma fiscalização rigorosa no momento da exportação, para o que se procede ao exame e análise das caixas em cada um dos lotes a exportar, nos próprios cais do embarque, isto a fim de dar toda a garantia ao comprador.

Assim a fiscalização verifica se uma lata que traz a indicação exterior de conter azeite de oliveira, não contém, na realidade, senão azeite de oliveira, com exclusão do óleo de amendoim.

Mas a acção do Instituto de Conservas vai mais longe: há alguns anos observa-se a presença de pequenas quantidades de *chumbo* nas conservas portuguesas, como de resto nas conservas de outros países.

Num certo momento a questão do aparecimento dos resíduos de *chumbo* chamou a atenção dos Industriais Portugueses. O laboratório do I. P. C. P. pôs-se então em relação com os laboratórios estrangeiros especializados para estudar e comparar os métodos propostos para esse estudo.

Fizeram-se milhares de análises que permitiram verificar que as conservas de todos os outros países continham apreciáveis quantidades de *chumbo*. Paralelamente, o laboratório punha os seus conhecimentos especiais na questão ao serviço dos fabricantes, o que permitiu resolver rapidamente e com segurança o problema. Convém acentuar que se conhecem muito poucos laboratórios estrangeiros neste ramo que possam ser comparados ao laboratório privativo do I. P. C. P., o qual efectua muitos milhares de análises por ano. O comprador de conserva portuguesa pode portanto ter toda a confiança no produto que adquire.

Passemos, agora, rapidamente, uma revista às propriedades principais da conserva da sardinha portuguesa.

SARDINHA FRÊSCA.—A fabricação de conservas de sardinha executa-se durante os oito meses do ano em que o peixe é mais gordo—de Maio a Dezembro,—sendo proibido o fabrico durante os restantes meses—o «defêso» chamado.

A média da composição da sardinha descaçada e estripada, durante os meses em que a fabricação é permitida, deu:

Sardinhas (análise feita em 1938):

Água	62,0
Corpos gordos	16,5
Protéinas	18,5
Substâncias minerais	2,5

Valor alimentar por 100 grs.—222 calorias.

Não esqueçamos que, sob o ponto de vista mineral, como observou Hinar, o meio marítimo é o receptáculo de todos os elementos minerais comuns, e que, por conseguinte, os seres que ali vivem podem lá encontrar todos os elementos minerais de que necessitam—sem as deficiências que encontram os animais terrestres. É esse um argumento a favor do alimento de *origem marítima*, em geral. Lembremos ainda que os bons autores, como Quinton, sustentam que a vida animal teve a sua origem no mar, e que o nosso organismo, pela composição da sua parte mineral, tende a demonstrar esta origem marítima.

Os peixes contêm tanto ou mais iodo, arsénio e magnésio que os animais terrestres. As vitaminas A e D, hipisolúveis, existem em grande quantidade nos peixes.

A proteína do peixe tem um pouco mais ou menos a composição das proteínas dos animais de sangue quente—16,1 de azote. O seu poder calorífico é um pouco mais elevado (5.700 cal. em vez 5.650)—o mesmo para os lípidos—9.500 cal. O coeficiente de digestibilidade (pepsina clorídrico) é de 95%. Drumond e Osborne demonstraram que as proteínas dos peixes dão, por hidrólise, os mesmos ácidos amidados que a proteína de carne (triptofana, lisina, argina, etc.). Estes corpos são indispensáveis na ração alimentar, porque o organismo humano não os pode produzir. A quantidade de *amino-ácidos* pré-formados (creatina, creatinina, etc.) tem a mesma grandeza nas carnes de peixe que nas carnes dos animais terrestres.

Qual será então a mudança que sofre, na sua constituição, uma sardinha frêscas, ao ser transformada numa sardinha em conserva de azeite?

A média de 15 análises completas de conserva de sardinha portuguesa (fabricação de 1935), de diferentes formatos, é a seguinte:

Pêso médio das sardinhas	25,9 grs.
Água	43,8 %
Corpos gordos	32,4 %
Protéínas	20,3 %
Substâncias minerais	3,5 %

Valor alimentar: 372 calorias por 100 grs.

A transformação da sardinha em conserva aumenta portanto o seu poder alimentar, o que facilmente se compreende visto que a sardinha em conserva contém menos água (20% menos) e contém mais lípidos, em consequência do azeite de cobertura—em média 40% do pêso da sardinha.

Com efeito:

100 grs. de sardinhas frescas desenvolvem	222 calorias
100 grs. de sardinhas em conserva desenvolvem	372 calorias
ou sejam mais 150 calorias.	

Quere dizer 67% de aumento.

VITAMINAS.—Se nos reportarmos agora

aos dados conhecidos com respeito à presença das vitaminas, vimos, segundo os quadros de M.^{me} Randoïn et Simonnet, que a sardinha contém as quatro vitaminas—A, B, D e P; é rica em vitaminas—A, D e P; e muito rica em vitaminas B.

A junção de azeite de oliveira ou o óleo de amendoim introduz a vitamina E (reprodução) e uma pequena quantidade de vitamina A.

Uma conserva em azeite, além do seu valor alimentar muito elevado, contém 5 das 6 das vitaminas mais importantes. A única que falta é a vitamina C, hidrosolúvel, antiescorbútica, mas que os legumes e a fruta fornecem facilmente.

De resto, a junção da calda de tomate à conserva corrente—conserva de sardinha em azeite de oliveira e em tomate,—introduz precisamente a vitamina C.

Pode dizer-se, sem exagêro, que a conserva de sardinha em azeite é um alimento perfeito, tanto sob o aspecto energético, pelos corpos gordos e proteínas que contém—como sob o aspecto catalítico—pelas vitaminas abundantes que possui.

Valor energético dos diferentes alimentos

GÊNEROS	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL				Glúcidos	Calorias por 100 grs.	Relação em calorias	Pêso dos diversos alimentos correspondentes a 100 grs. da conserva de sardinha portuguesa
	Água	Lípidos	Prótidos	Cinzas				
Conservas de sardinha portuguesa (1)	43,8	32,38	20,29	3,52	—	372	100	100
Conserva norueguesa de peixe (sild ou brisling)	51,6	23,73	20,68	4,68	—	300	80,0	124
Conservas «pilchards» americanas (em salmoura) lavadas	63,20	9,08	24,50	3,45	—	180	84,4	206
Carne de vaca (2): Frésca	—	28,5	15,8	—	—	319	85,7	116
«Roastbeef»	—	28,6	22,3	—	—	347	93,2	107
Conserva: «Corned beef»	—	11,4	26,6	—	—	209	56,1	177
«Roastbeef»	—	14,3	25,9	—	—	237	63,7	157
Carneiro (conserva)	—	22,8	28,8	—	—	320	86,0	116
Pôrco—Presunto	—	21	22,5	—	—	279	75,0	132
Peixes: Cavala frésca	—	7,1	18,7	—	—	142	38,1	261
Bacalhau sêco	—	0,3	27,7	—	—	114	30,6	326
Arenque	—	15,8	36,9	—	—	290	77,9	128
Cavala (em azeite)	—	14,1	25,4	—	—	229	61,5	161
Ovos (parte comestível)	—	10,5	13,4	—	—	148	39,8	251
Leite (completo)	—	3,6	3,3	—	4,8	67	18,0	551
Pão (trigo)	—	1,3	9,2	—	52,6	259	69,6	150
Massas alimentícias	—	0,9	13,4	—	74,1	358	96,2	103
Batatas cozidas	—	0,1	2,5	—	20,3	92	24,7	404
Feijão	—	1,8	22,5	—	55,0	326	87,6	114
Laranjas	—	0,2	0,8	—	11,6	51	13,7	727
Pêras	—	0,5	0,6	—	11,4	53	14,2	602
Maças	—	0,5	0,4	—	13	58	15,6	641
Bananas	—	0,2	1,3	—	20	88	88	422
Uvas	—	1,6	1,3	—	14,8	79	21,2	470
Pêcegos	—	0,2	0,5	—	9,0	40	10,7	930

(1) Média obtida em 15 análises.

(2) Composição dos Alimentos (Food Industries Manual) Londres 1934. N.º 209 e seg.

A EVOLUÇÃO DUMA GRANDE INDÚSTRIA

A origem da conservação dos alimentos costuma situar-se na pre-história, quando o homem das cavernas, pela dura necessidade de defesa contra o meio hóstil, teria pensado na maneira de poder comer fora das épocas em que a natureza lhe permitia obter os poucos produtos que constituíam a sua alimentação.

No alvorecer do espírito de observação científica, o homem primitivo verificaria que os peixes e outros animais acidentalmente caídos em salinas naturais, não se decompunham durante largo tempo; que o mesmo sucedia quando êsses animais ficavam enterrados no gelo; e quando as sementes secavam nas próprias hastas que as produziavam (1).

Os primeiros produtos conservados artificialmente devem ter sido os da caça, assim como certas sementes pela sua facilidade de secagem sem alteração sensível.

Dois factos diferentes resultaram da conservação dos alimentos: não só se conseguiu guardá-los durante muito tempo, como transformá-los de tal forma que se tornou possível o seu transporte a longa distância. Assim se generalizou e aumentou o consumo de certos alimentos no tempo e no espaço. E esta arte de aprovisionamento de comestíveis influíu de forma notável na própria organização dos primitivos habitantes do glóbo, subtraindo-os à necessidade do nomadismo e permitindo a constituição da unidade familiar.

A indústria de conservas começou os seus passos no primeiro estádio económico das actividades humanas, que é chamado «o período da economia doméstica cerrada» (K. Bucher), no qual os produtos eram consumidos dentro da própria organização em que se obtinham, sem trocas com

o exterior. A unidade económica era a família, isto é, a comunidade daquêles que viviam sob o mesmo tecto, qualquer que fôsse o número de indivíduos assim agrupados, regime de economia doméstica tendo o carácter de se satisfazer a si mesmo, mantendo apenas ligeiros contractos com as economias similares.

Que a arte de conservar os alimentos assumiu desde os tempos mais remotos grande importância provam-no as referências que ao facto se encontram em muitos escritores antigos. Já Hesiodo, que viveu entre os séculos nônio e oitavo antes de Cristo, fala na sua «Teogonia» de carne conservada pelo sal; e Herodoto, pouco mais ou menos da mesma época, também se refere à fruta conservada para o inverno, relatando que Ciro empreendeu as suas campanhas bem aprovisionado com víveres, muitos dos quais conservados com sal (1).

Os romanos foram aprender à Grécia a fritar os peixes em óleo com loiro e outras especiarias, conservando-os depois em vinagre, método que se aproxima daquêle ainda hoje usado por italianos, espanhóis e portugueses. Tanto os grêgos como os romanos preparavam a enchova metendo-a em sal, depois de descabeçada, em vasos cerâmicos aromatizados.

E' fácil imaginar a importância enorme que

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

(1) E. Sernagiotto—*La Bromatologia*, Turim, 1936.

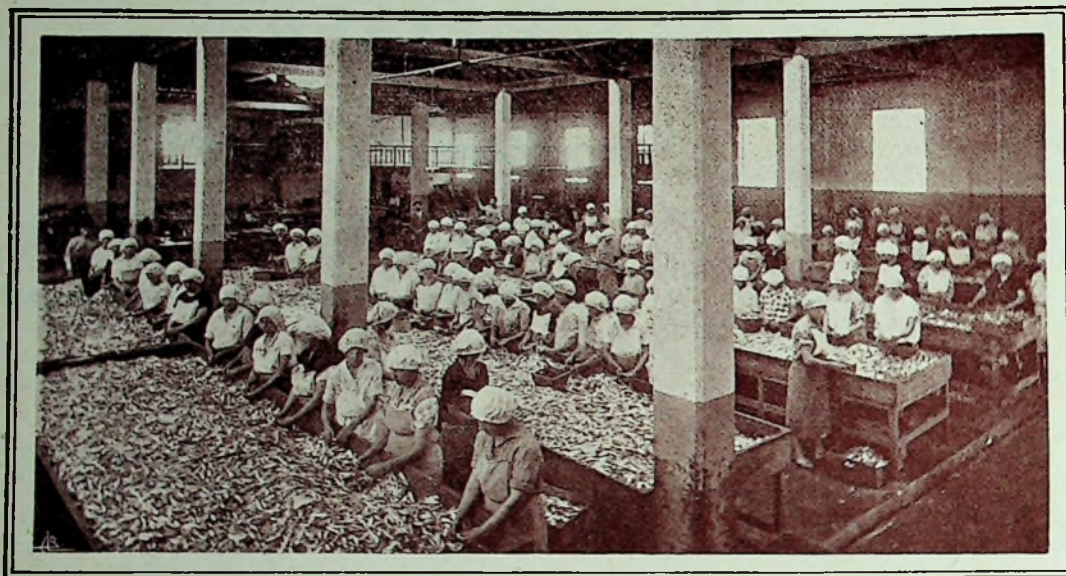
Resumindo: a fabricação da conserva portuguesa de sardinha em azeite de oliveira, apresenta-se assim:

- 1) Preparada uma sardinha sã e gôrda, e isto somente durante os melhores meses do ano;
- 2) Conservada em azeite puro, aromático, de muito pouca acidez;
- 3) Exigida a fabricação tènicamente e higiènicamente perfeita;

- 4) Obtém-se uma conserva de muito alto valor alimentar (mais de 360 calorias por 100 grs.);

- 5) E será rica em vitaminas A, D, P, B e E.

O conjunto, pois, destas qualidades, assegura à conserva portuguesa uma superioridade nítida sobre a maior parte dos alimentos.



Operação de descabeçamento

teria para a deslocação dos exércitos a possibilidade de levar alimentos em tal estado que permitisse a sua utilização em tôdas as épocas e regiões atravessadas. Mais tarde, a quando das grandes viagens por mar, uma das dificuldades com que tinham que lutar os navegadores era a carência duma alimentação variada com produtos frêscos que impedissem o escorbuto. Para a variedade das rações alimentares, as carnes e o peixe conservados pelos processos, então conhecidos, poderiam ter contribuído; mas a ausência de vitaminas não podia compensar-se com êsses produtos. Só quando a conservação dos alimentos esterilizados em recipientes herméticos e pelo frio se generalizou, é que as viagens por mar puderam passar a efectuar-se com o conforto com que hoje se fazem.

Durante tôda a Idade Média e os tempos modernos se conservaram os alimentos por processos empíricos, sem que a intervenção da ciência explicasse a razão de ser dos métodos empregados e permitisse a melhoria da técnica. No que respeita ao peixe, nos países do norte da Europa, o arenque cuja importância económica influíu decididamente na fundação de tôdas as cidades e portos de pesca do mar do Norte e da Mancha, começou por ser conservado pelo sal, chegando no século XIV a dar lugar a uma verdadeira pequena indústria.

A possibilidade de dispôr de quantidades importantes de peixe para os dias de jejum tinha uma importância fundamental para a época. E assim, vemos na história de França um combate conhecido pelo nome de «*Journée des Harengs*», quando Orléans foi cercada pelos ingleses em

1429: O Duque de Borgonha querendo apoderar-se dum grande comboio de provisões, compôto essencialmente por peixes salgados para o exército inglês, foi derrotado, quando pretendia impedir o inimigo de se aprovisionar de um mantimento indispensável para manter as regras do jejum (1).

No século XV, um holandês, Guilherme Beukels, é considerado como o inventor do processo da «*fumagem*» do arenque, e esse facto conservou o seu nome para a posteridade,

contando-se que Carlos V teria um dia prestado a sua homenagem imperial à memória do homem que assim se tornára um bemfeitor da humanidade.

Se a preparação do peixe em salmoura, em vinagre ou defumado, e duma maneira geral, a conservação de todos os alimentos era conhecida muito antes do século XIX, só na primeira década dêste século é que aparecem os trabalhos de Nicolau Appert aplicando a esterilização pelo calor, origem da indústria moderna de conservas.

Os animais depois de mortos, os frutos tirados das árvores, em resumo, todos os organismos privados da vida, não resistem à acção dos micróbios que pelo seu desenvolvimento provocam complexas reacções químicas, acabando por dar lugar à putrefacção dessas matérias. Os processos de conservação dos alimentos assentam as suas bases científicas na criação artificial de condições que tornam impossível a vida dos micró-organismos capazes de provocar a decomposição química.

Os antigos métodos para aumentar a duração dos alimentos não destruíam as bactérias, limitando-se a criar um meio desfavorável à sua actividade. Não podendo os micróbios viver sem uma certa humidade pratica-se a secagem do peixe e da carne. Pela fumagem, além da eliminação duma parte da água da substância, introduz-se com o fumo um certo número de antisepticos que formam uma camada protectora do alimento, penetrando parcialmente nêle.

O sal também tem o efeito de extrair água aos tecidos animais, secando-os em parte, e a

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

Fabrique de Conserves A BOA NOVA

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

MAISON FONDÉE EN 1920

Cable address: RESSANO
M A T O Z I N H O S

Registered Brands:

SERRANO
BOA NOVA
ALSTER
IDEAL
ALTA CLASSE
ORGUEIL
RHENANIA



... They think I don't
know them...

If they are not Serrano's
I won't have any...

Just wait and see...

MATOZINHOS
P O R T U G A L

SARDINE PACKERS

Model Installations — Up-to-date Methods

BOTELHOS & C.^A

MATOZINHOS
P O R T U G A L



Botelhos' anchovies?
Well—that's the thing!...
Nothing can beat it.
If they are **Botelhos'**

SALTED SARDINES
— ANCHOVIES IN
BRINE AND FILETS



António Rodrigues de Sousa

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

Telefones n.ºs 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.

ACTIVA

FABRICA DE CONSERVAS J. SERRANO JUNIOR

MARCAS = ACTIVA — BORITH — LALITA — LEIXÕES — TULLIA — BAYADERA

AVENIDA MENÉRES, 314 - RUA MOUSINHO DE ALBUQUERQUE, 307
MATOZINHOS (Portugal)



IMPÕE-SE PELA
QUALIDADE
DO SEU FABRICO

THIS IS THE REAL QUALITY!

salmoura actua como um veneno das bactérias impedindo o seu desenvolvimento.

Quanto aos processos que empregam o frio, o seu efeito consiste em reduzir a actividade vital dos organismos, mas sem os matar.

Só o emprêgo dum aquecimento suficientemente elevado e durante bastante tempo,—isto é, a operação da esterilização—consegue destruir as bactérias. Se num alimento tratado por êste processo se evitar a introdução de novos micro-organismos—pelo seu isolamento do contacto com o ar ambiente—teremos realizado o processo moderno de fabrico de conservas.

Os primeiros alimentos conservados segundo êste princípio foram fabricados por Appert, em 1810, embora a explicação científica do fenómeno da esterilização só fôsse conhecida muito mais tarde, pelos geniais trabalhos de Pasteur (1862).

Pouco tempo depois das experiências realizadas por Appert, em 1823, O. Durand patenteava em Inglaterra um processo de conservação dos alimentos em que, pela primeira vez, o recipiente empregado era fabricado de fôlha, em vez de o ser de vidro como indicara Appert.

Estava lançado o fundamento duma nova indústria, e na época económica em que aparecia, em breve se tornaria de importância fundamental para todos os países.

As primeiras fábricas de conservas pelo nôvo sistema estabeleceram-se perto de Paris, de Londres, de Francfort sôbre o Mena, de Darmstadt, assim como na Irlanda e na Escócia. Em Nantes, em 1824, cria-se a primeira fábrica de conservas de sardinha em azeite, e em 1828 em Douarnenez já existia outra.

Os francezes propagam em seguida, a nova técnica: em 1841 monta-se a primeira fábrica na Noruega sob a direcção de um cozinheiro francez; é um missionário, também francez, quem fabrica as primeiras conservas japonêsas, em 1871.

Nos Estados Unidos produziam-se conservas de salmão, lagôsta e outras desde 1819; mas é apenas

em 1875 que, no Maine, se enlatam pela primeira vez os peixes que aparecem nas costas daquêle estado americano, e são diferentes da sardinha europêa, embora sejam imprôpriamente desejadas como «sardinhas.»

Em Portugal dêsde 1865 que existia no sul do país uma fábrica de conservas de atum em azeite, em Vila Real de Santo António. A primeira fábrica de conservas de sardinha começou a trabalhar em Setúbal, em 16 de Novembro de 1880, estabelecida por um industrial francez levado ao empreendimento por ter rareado o peixe das costas da Bretanha. Este facto provocou a instalação de mais fábricas, tanto em Portugal como em Espanha. Foram principalmente as guerras que provocaram o enorme desenvolvimento que a indústria das conservas tomou no mundo: as guerras com a China em 1894 e com a Rússia em 1905, foram o factor preponderante do impulso dado às conservas japonêsas; e a última guerra mundial influíu de maneira decisiva no mesmo sentido em todos os países produtores de conservas.

Portugal, onde em 1896 existiam 76 fábricas de conservas de sardinha, chegou a contar no período de apoz guerra mais de 300 instalações trabalhando aquêle peixe. O número de estabelecimentos fabris e a respectiva produção, variou de época para época conforme a maior ou menor

abundância de pesca. Em 1900, apenas fabricavamos 9.600 toneladas de conservas de sardinha, mas seis anos depois mandávamos para o estrangeiro mais de 19.000 toneladas, baixando depois a produção para cerca de 17.000 toneladas. Actualmente a produção portugûesa de conservas de sardinha é de cerca de quarenta mil toneladas.

Se o acréscimo da procura, condicionado por circunstâncias acidentais de guerras entre as nações, foi facto poderôso do desenvolvimento desta indústria, nunca êle teria, contudo, tomado a amplitude que hoje atingiu se não fôsse a substituição do empirismo em que tra-



Enlatamento

balhava, pela aplicação dos métodos científicos. A produção de conservas passou da fase inicial da economia doméstica directamente para a grande indústria do período capitalista, sem atravessar o estado intermédio do artesanato, graças à influência decisiva que a ciência experimental teve na modificação dos processos usados.

Sob o impulso dos estudos teóricos e das sugestões que a ciência pura oferece aos industriais, a técnica das conservas de peixe foi-se aperfeiçoando até atingir o grau de desenvolvimento dos nossos dias.

As conservas fabricadas por Appert eram contidas em recipientes de vidro. O primeiro progresso notável do processo foi obtido pelo emprêgo da lata, mais leve e resistente do que o vidro, podendo tomar tôdas as formas e cuja facilidade de fechar herméticamente é muito maior. As latas que se fabricaram durante bastante tempo eram produzidas, por completo, manualmente. O desenvolvimento da mecânica foi pouco a pouco introduzindo máquinas para substituir as operações manuais, tornando menos duro o trabalho dos operários, melhorando os produtos assim obtidos, e permitindo um abaixamento do preço do custo dos recipientes para conservas que tornam possíveis a sua venda em condições de alargar o consumo a tôdas as classes da sociedade.

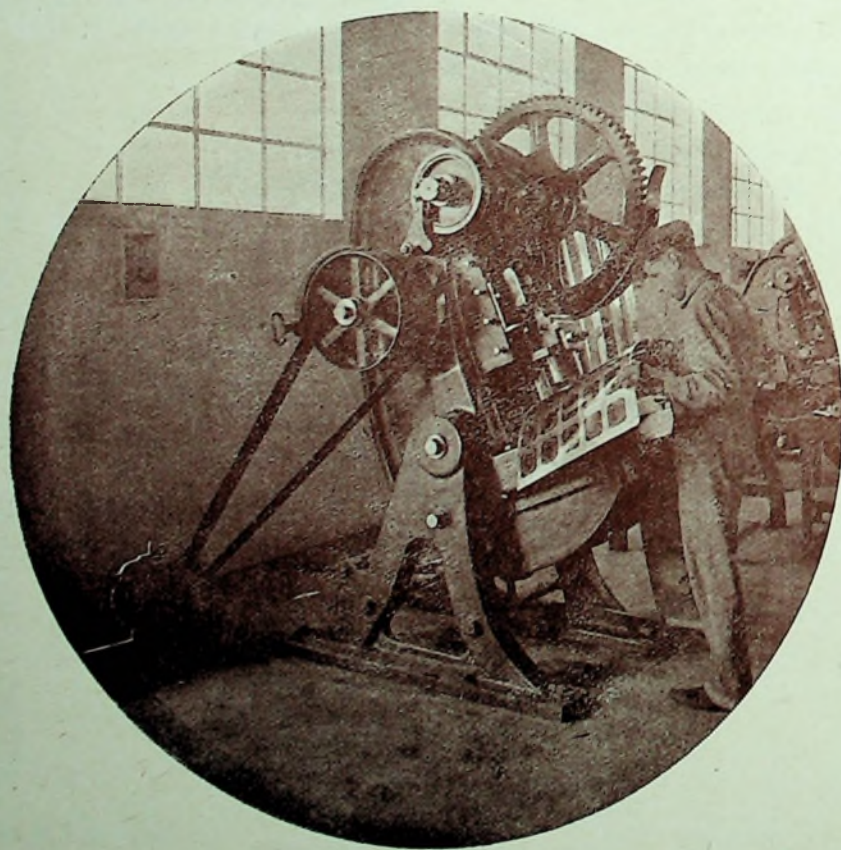
As oficinas modernas para o fabrico de lataria são instalações em que o automatismo das operações é levado ao extremo sem que o homem intervenha quasi a não ser como fiscalizador do trabalho das máquinas. Um aparelho de verificação pelo vácuo das latas permite controlar a perfeição do fabrico regeitando-se imediatamente as latas que por qual-

quer defeito seriam impróprias para consumo por não serem estanques.

Só na primeira década do século presente é que o fecho das latas cheias de conserva, que até então era feito manualmente, passou a efectuar-se por meio de máquinas de cravar. Em França, o emprêgo das primeiras cravadeiras data de 1907, sendo provável que em Portugal tenham aparecido pela mesma época. A introdução destas máquinas constituiu um progresso muito importante da indústria permitindo que as latas fôsem fechadas com muito maior rapidez e perfeição do que anteriormente, melhorando de forma sensível a qualidade da conserva.

No fabrico pròpriamente da conserva um elemento fundamental de êxito é a esterilização. Esta começou por fazer-se em banho-maria, a 100° C., e os produtos assim fabricados tinham duração limitada. Mais tarde, passou a empregar-se a água com sal, de modo que se conseguia uma temperatura de cerca de 110°. A partir de 1883, utiliza-se o autoclave que permite obter a temperatura desejada muito mais rapidamente, diminuindo-se o tempo da esterilização. O seu emprêgo generalizou-se rapidamente a tôdas as

fábricas. Recentemente um tipo especial destes aparelhos, o autoclave de sôbrepressão começa a vulgarizar-se pelas vantagens que oferece evitando a alteração das latas esterilizadas durante o seu resfriamento. Como resultado do aperfeiçoamento da técnica a indústria moderna de conservas caracteriza-se essencialmente em que tanto as instalações como as operações de fabrico obedecem às mais rigorosas práticas de higiene. Ao lado disto, a mecanização é muito grande, sem que, contudo, o emprêgo da máquina possa pre-



Máquina de cunhar

judicar a qualidade dos produtos obtidos. Em Portugal a preocupação máxima dos fabricantes é conseguir obter conservas cada vez melhores, sacrificando grandes produções estandarizadas à qualidade.

Cada país tem os seus processos especiais de fabrico variado em certas minúcias e para cada uma das inúmeras variedades de conservas que hoje se fabricam no mundo. Sendo a indústria de conservas de sardinha a mais importante vamos dar, em seguida, uma idéa resumida da técnica portuguesa.

O peixe entrado nas fábricas é salgado; mulheres com longa prática da operação, procedem, em seguida, manualmente, ao corte da cabeça e extracção das tripas. Vai então o peixe para depósitos onde fica em contacto com a salmoura durante tempo determinado. Tirado daqui, é introduzido em cestos de arame de forma especial, chamados grêlhas, os quais vão a estufas de ferro onde se efectua a cozedura do peixe por meio de vapor. Quando esta operação está terminada, é então o peixe metido nas latas depois de cortado nas dimensões convenientes, escolhendo-se cuidadosamente para que cada lata fique com o aspecto mais agradável e conveniente para o tipo de consumidor a que se destina. Máquinas de



Secção de enlatar

azeitar introduzem, então, automaticamente a quantidade de azeite de oliveira necessária para encher, completamente, a lata, após o que é esta fechada mecânicamente por cravadeiras, procedendo-se, então, à respectiva esterilização em autoclaves munidos dos aparelhos necessários para o rigoroso controle da operação. As latas, são, depois, lavadas em máquinas especiais e depois metidas em caixotes para a sua expedição da fábrica. O mundo inteiro recebe assim um produto consciencioso e cientificamente preparado, em condições de higiene impecável e cujo valor alimentar é universalmente reconhecido.

Eng.º HENRIQUE PARREIRA

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.^{da} (CICC)

OLHÃO — ALGARVE

End. Telegráfico: CICC—Olhão

Telefone: III—Olhão

LATOARIA MECANICA EM SETUBAL

Muito bem instalada, em edifício próprio, produzindo todos os formatos e qualidades de latas, embutidas, cravadas ou soldadas, para conservas. Tem anexa uma cerralharia mecânica, bem apetrechada.

Aceita sócio capitalista para a sua exploração; também se vende a fábrica completa ou somente o alvará e maquinismos. Carta a S. 2859, Havas — Rua do Ouro, 242 - LISBOA

Reorganização do Comércio e Distribuição de Pescarias

Nos capítulos anteriores ficou plenamente demonstrado que a indústria da pesca (peixe grosso fresco e sardinha) está praticamente na absoluta dependência duma minoria de exportadores que faz o que entende e quer e estes, por sua vez, nas mãos duma multidão de comissários dissimulados pelo país fora; que os mercados da província oferecem ainda extraordinárias possibilidades de expansão, pois não estão trabalhados;

que o pescado grosso, fresco, não tem, praticamente, viabilidade de expansão quando trabalhado isoladamente. O inquérito profundo através do país (portos, concelhos e freguesias) habilita-nos a reorganizar rapidamente e em normas sãs e equitativas:

- a) A actuação dos exportadores como compradores nas lotas e como distribuidores;
- b) Regularização dos justos preços;
- c) Criação, regularização e estabilização dos mercados na província;
- d) Promoção da expansão conjugada da sardinha e peixe grosso;
- e) Regularização, em novas bases, do importantíssimo problema do transporte de peixe em viaturas automóveis.

A resolução integral de tão complexo problema como é o da produção e consumo implica, naturalmente, a construção de câmaras de congelação e de conservação em vários pontos do país, que actuariam simultaneamente como centros de distribuição ou Bôlsas de Pescado locais, o que nos permitiria, quando houvesse excesso de produção de um lado e falta noutro, correcção imediata dessas deficiências pela mobilização dos stocks, em vagão frigorífico, dum ponto para o outro.

O problema visto em superfície afigura-se inexequível pelo dispêndio que a montagem de tais instalações acarreta, e inclinará muitas das partes interessadas a afirmar que quer os armadores quer os exportadores não podem contribuir para tal

empreendimento e incliná-los-á a sugerir o auxílio do Estado.

Mas não se necessita do auxílio material do Estado nem do dos Armadores ou exportadores e as instalações podem fazer-se sem sacrifício para ninguém, trazendo ainda aos Armadores uma indiscutível protecção e defesa.

No capítulo—parte financeira—demonstra-se como tal desideratum é facilmente atingido.

Para já, a título de experiência prática e tam-

bém para destruir os malévolos efeitos da rotina que, sendo incapaz de realizar obra útil, é sempre pródiga em malévolas críticas, e ainda com o

Comissão Reguladora do Comércio de Pescarias

Subsídios para a sua organização

intuito de pôr em potencial um estabelecimento que honra o Pôrto—aproveitaríamos as instalações do Frigorífico Municipal do Peixe, cujas instala-

lações de congelação e conservação terão de ser ligeiramente adaptadas e corrigidas.

Com esta instalação de congelação que tem capacidade de 5 toneladas diárias, iniciariamos a congelação de peixe e faríamos a experiência das possibilidades de fornecimento de sardinha congelada à indústria de conservas, possibilidades que conheceríamos depois de lhe auscultarmos as necessidades.

Fariamos construir, simultaneamente, em Braga, Pêso da Régua e Mangualde, por agora, edifícios junto do caminho de ferro que para já actuariam como Bôlsas de Pescado nestes importantes centros de distribuição e de grande densidade populacional, edifícios que seriam construídos tendo em vista a futura instalação de câmaras frias, etc., etc.

A distribuição, ao público, de peixe congelado não é uma inovação pois já é praticada com todo o sucesso na Alemanha, Estados Unidos, etc., etc.

Todo o peixe seria transportado, via caminho de ferro, em vagões frigoríficos para os locais de concentração referidos, e dali irradiaria, em caminhetas também frigoríficas, para os diversos pontos servidos por estas Bôlsas de Pescado, criando-se assim carreiras—zonas—de distribuição, tal qual se pratica para o transporte de passageiros (pescado grosso passaria a chegar a todos os pontos do país juntamente com a sardinha) com a vantagem duma mais rápida e higiênica distribuição, e com o importante problema do descongestionamento das estradas, com o desaparecimento das actuais caminhetas sardinheiras, resolvido definitivamente.



BOTELHOS & C.^a



Os maiores fabricantes de SARDINHAS em SALMOURA e PRENSADAS—ANCHOVAS em SALMOURA e FILETES de ANCHOVAS. Os seus produtos teem renome universal, e a qualidade das suas anchovas não tem rival nos mercados inglês e americano. A sua produção está sempre tomada com muita antecedencia, e o nome **Botelhos & C.^a** adquiriu uma reputação sem igual.



Tenente Botelho

The largest packers of SARDINES IN BRINE and PRESSED SARDINES— ANCHOVIES IN BRINE and FILLETS OF ANCHOVIES. Their products have universal fame and the quality of their Anchovies has no rival in the English and American markets. Their production is always taken up with great antecedence and the name Botelhos & C.^a has acquired an unequalled reputation.

BANCO BORGES & IRMÃO

Agência de Matozinhos

Sempre que se proclama o desenvolvimento industrial de Matozinhos, ocorre-nos um pormenor que ainda não vimos referido em nenhuma estatística ou crónica correlativa.

Referimo-nos ao auxílio financeiro dos Bancos. Sem êsse, o progresso industrial dêste centro tão laborioso não teria atingido o alto grau de prosperidade que alcançou.

E dêsse auxílio financeiro é justo salientar a preponderante parte que se deve ao Banco Borges & Irmão que na sua Filial em Matozinhos presta aos industriais que

dela necessitam uma assistência rápida e eficaz que os habilita a encarar animadamente os complicados problemas que se lhes deparam no difícil período que atravessam.

Ao publicar as fotografias dos simpáticos gerentes da Filial do Banco Borges & Irmão em Matozinhos, a revista «Conservas» julga prestar uma pequena homenagem da indústria conserveira local a dois homens que a teem servido com o maior carinho e com incomparável boa vontade.



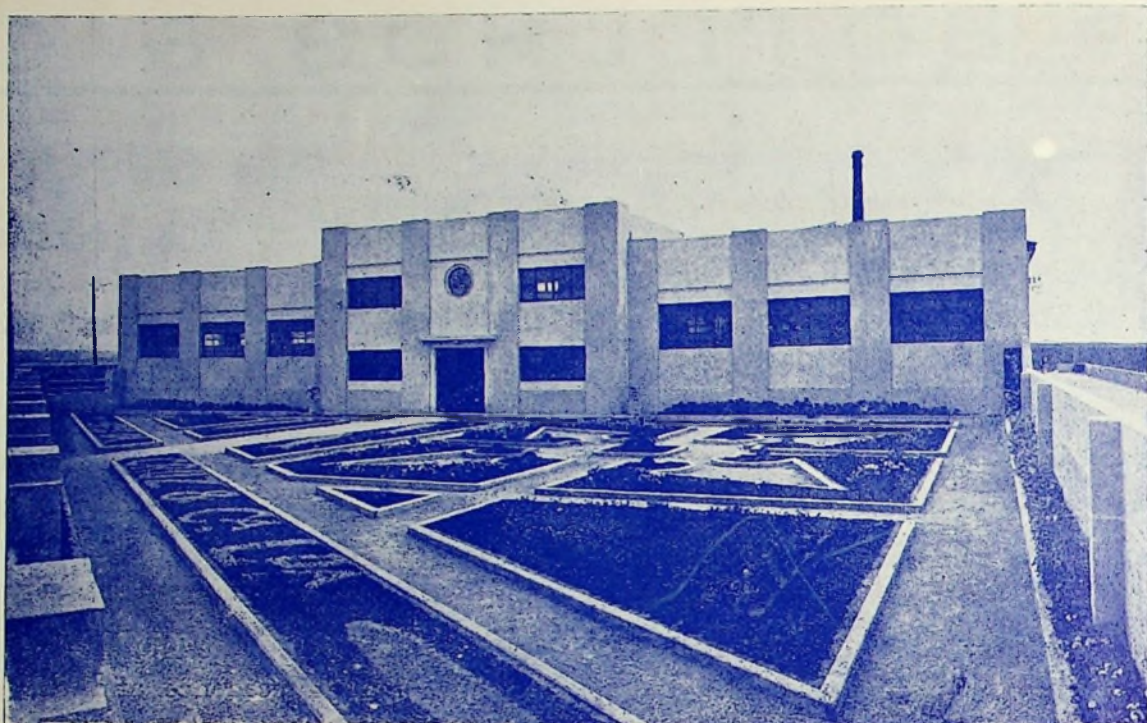
Melchior de Azevedo Fernandes da Silva



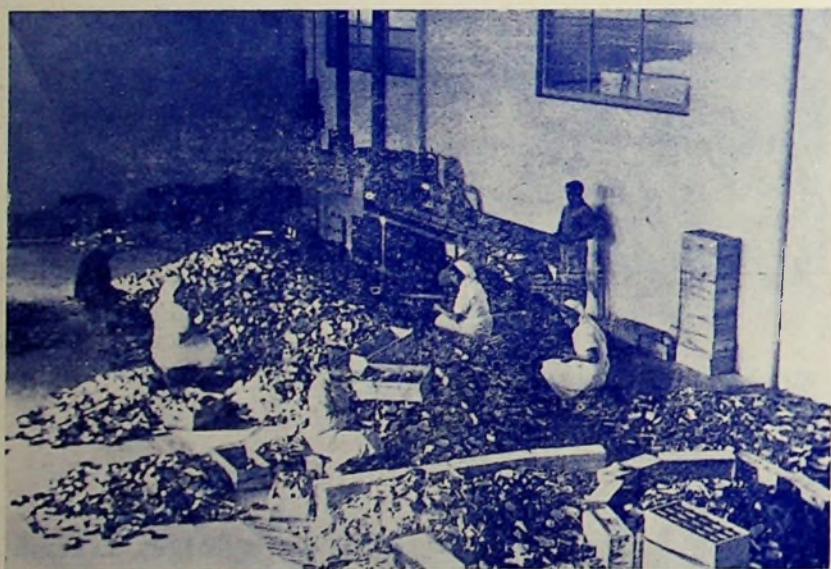
Antônio de Araujo Rangel Pamplona

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

MATOZINHOS
VILA DO CONDE



Vista exterior da Fábrica Oceano, em Vila do Conde



As conservas "**Lopes da Cruz**" impõem-se pela qualidade... É este o lema da casa, lema que o êxito das suas marcas plenamente consagrou em todo o mundo. Fundada em 1920, a Fábrica de Conservas Oceano ramificou a sua actividade para Vila do Conde onde construiu há pouco tempo uma nova fábrica especialmente destinada a várias especialidades de conservas de sardinha.

Dirigem a firma Lopes da Cruz & C.^a, Lda. os Senhores **Joaquim de Oliveira Neiva, Jaime Rodrigues Serrano e Hermano Rodrigues Serrano**, e da sua competência e espírito organizador fala bem eloquentemente o progresso das suas fábricas consideradas hoje entre as mais importantes do norte.



Jaime Rodrigues Serrano

Alguns aspectos interiores da Fábrica OCEANO, de Vila do Conde

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

MATOZINHOS VILA DO CONDE



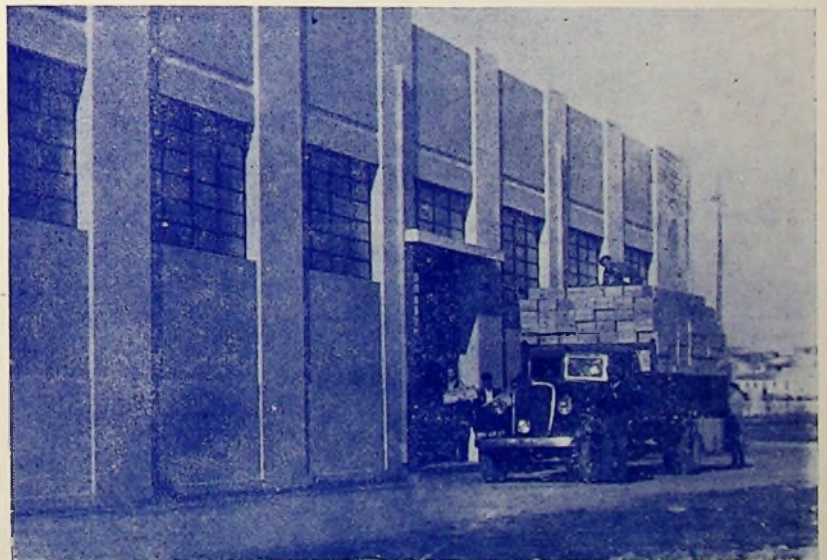
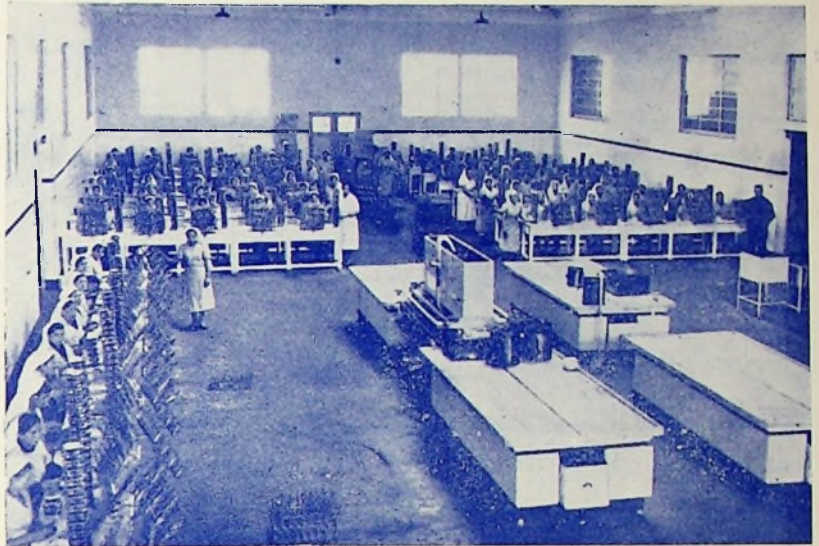
Joaquim de Oliveira Neiva

The canned goods "**Lopes da Cruz**" are noted by their quality... This is the emblem of the Firm, with the success of their brands has carried throughout the world. Founded in 1920, the Fábrica de Conservas OCEANO branched its activity to Vila do Conde where a short while ago it opened a new cannery destined especially for the different specialities of canned sardines.

The Firm is under the management of Messrs. Joaquim de Oliveira Neiva, Jaime Rodrigues Serrano and Hermano Rodrigues Serrano, and their competence and organising ability is eloquently testified by the progress of their factories which are today considered amongst the most important in the North of the Country.



Hermano Rodrigues Serrano



FÁBRICA DE CONSERVAS

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

VILA REAL DE SANTO ANTONIO }
 OLHÃO - SETUBAL - MATOZINHOS } PORTUGAL

Na história da indústria conserveira de Portugal, a Fábrica de Conservas **Ramirez & C.^a, L.^{da}** ocupa um lugar de primacial importância e honroso relêvo. Possuindo tradições que a tornam particularmente respeitável entre todas as suas congêneres, não é de admirar que o seu nome criasse em toda a parte uma reputação extraordinariamente lisonjeira, e que o êxito das suas marcas seja um autentico triunfo. O nome **Ramirez** é hoje um símbolo de boa qualidade e irrepreensível fabrico. Dirigem actualmente os destinos desta grande empresa os nomes prestigiosos dos Srs. **Eng. Sebastião Ramirez, Mario Ramirez e Eng. Francisco Ortigão G. Sanches.**



Eng. Sebastião Ramirez

In the history of the canning industry of Portugal, the Fábrica de Conservas **Ramirez & C.^a Lda.** occupies a place of first importance and honourable distinction.

Possessing traditions which place it on a particularly high pedestal of respectability amongst all its kindred factories, it is not surprising that its name should have created everywhere an extraordinarily flattering reputation and made that the success of its brands should have achieved an undeniable

triumph. The name **Ramirez** is today a symbol of good quality and irreprehensible manufacture. The destinies of this great enterprise are at present directed by Engineer Sebastião Ramirez, Mr. Mário Ramirez and Engineer Francisco Ortigão G. Sanches - all highly reputable names.

The best testimony of the quality of **Ramirez** products are the universally famed brands:

For Sardines-**COCAGNE-S. RAMIREZ-NON PLUS ULTRA-FREDO**, etc.

For Tunnyfish and «Ventresca»:
S. RAMIREZ



Eng. Francisco Ortigão
 Gomes Sanches

Os melhores atestados de qualidade dos produtos **Ramirez** são as suas marcas de renome universal. Para Sardinhas: **COCAGNE S. RAMIREZ Non Plus Ultra FREDO**, etc. para Atum e Ventresca: **S. RAMIREZ**



Mario Garcia Ramirez

Posição Financeira

Estando, como estou, intimamente ligado à indústria da pesca de arrasto verifico, praticamente, que os Armadores realizam nas respectivas lotas, em média, preços pouco remuneradores para cada quilo dos seus produtos, em virtude da defeituosa organização das vendas como já demonstrei anteriormente, quando, com uma distribuição racional, como preconizada, — feita simultaneamente com a da sardinha — podem levar o peixe grosso a todos os recantos do país, promovendo a tão almejada expansão com as vantagens já apontadas, *obtendo sem agravamento de preço de venda ao público*, um aumento de receitas de cerca de 30%, e o Estado passará também a cobrar impostos mais elevados.

Graças à regularização funcional dos vários mercados e ainda às instalações iniciais de distribuição nos principais centros de irradiação consegue-se, desde logo, mesmo com peixe refrigerado, sardinha e peixe grosso (emquanto não houver instalações de congelação nos principais portos de produção) regularizar, praticamente, a produção e o consumo evitando-se, quando se verifique nuns dias super-produção, preços aviltantes e, em

caso de escassês, os preços altos, pela facilidade de mobilização dos respectivos stocks.

Para fazer face aos diversos encargos, preconiza-se a aplicação de um imposto de 3%, ad valorem, imposto que não representa encargo algum para ninguém, porquanto:

- a) O preço de venda ao público, não é agravado;
- b) O armador passa a ter um melhor preço de venda.

O referido imposto deve produzir ao redor de 3.600 contos anuais, dos quais seriam dispendidos cerca de 800 contos com despesas de administração e outros encargos, ficando-nos ainda um saldo disponível de cerca de 2.800 contos para fazer face ao custo das instalações.

Ficam demonstradas, muito embora em síntese, as bases práticas em que deverá, talvez, ser regularizada por um Organismo Corporativo de Coordenação uma tão importante actividade da economia nacional que emprega não só muitos milhares de braços como também avultados capitais.

Eng.º GERALDO BRAANCAMP DE MANCELLOS

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.ª

Séde: _____
Vila Real de Santo António

Sucursais: _____
Olhão, Portimão e Setúbal

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

Lata vazia branca sempre em stock

Chaves para abrir latas de conservas

CHAVES:

Srs. Bordallo & C.ª, L.ª
378, Rua do Almada, 386
PORTO

LATA VAZIA:

Srs. Affonso Barbosa & C.ª, L.ª
Avenida Menéres, 101
MATOZINHOS

ARMAZEM DE RETEM EM MATOZINHOS

A PROPAGANDA DAS CONSERVAS PORTUGUESAS NA AMERICA DO NORTE

A PESCA E AS CONSERVAS DA SARDINHA

O Delegado do Instituto Português de Conservas de Peixe nos Estados Unidos da América do Norte, Sr. Dr. Francisco Guerra, organizou em todo o país norte-americano uma intensa propaganda das conservas portuguesas. É para nós uma gratíssima oportunidade o podermos inserir nestas colunas a interessantíssima e esclarecida descrição com que S. Ex.^a faz acompanhar a exibição de películas ilustrativas da pesca e elaboração das sardinhas portuguesas nos écrans cinematográficos dos Estados Unidos.

PESCA DA SARDINHA

SARDINHA, é uma palavra grega—sardinê—diminutivo de sarda, espécie de atum pescado nos arredores da Sarde-

nha, donde tirava o nome. Tem, geralmente, em média, 17 cm. de comprimento, a forma do corpo é muito elegante, e oferece à vista uma mistura de azul e prata na côr das suas brilhantes e numerosas escamas.

Desde as épocas mais remotas que o sabor delicado da sardinha é altamente apreciado. Os romanos, *bons gourmets*, faziam com ela pratos apetitosos.

Apicius legou-nos algumas receitas que transcrevemos, por curiosidade:

«Tira-se a espinha, à sardinha, moe-se o cuminho, a pimenta em grão, a hortelã, nozes com mel, mistura-se tudo e coze-se.»

Outra: «Encerra-se a sardinha num papel, coloca-se sôbre o fogo e condimenta-se depois com azeite, vinho e mólho de anchova.»

Outra ainda: «Coze-se sem espinha e tempera-se com pimenta, ligustico, tomilho, ouregão, tâmaras e mel, e serve-se num prato guarnecido com talhadas de ovos.»

Havia nêsse tempo um mólho de grande fama que era feito com salmoira e as entranhas da sardinha.

E o próprio Horácio põe a falar, numa das suas sátiras, (sátira IV do Livro II) um gastrónomo que se orgulha da invenção dêste mólho.

Pescava-se então a sardinha com fôlhas de acelga, ou com uma isca em que entrava vinho perfumado de mirra.

Êste peixinho delicado e saboroso abunda ao longo de tôda a costa de Portugal, que é extraordinariamente rica de vida animal, em virtude das correntes oceânicas que lhe passam junto e que trazem, cada uma, a sua fauna particular.

Segundo escreveu Eliseu Reclus na sua *Nouvelle Géographie Universelle*, em 1875, havia tanto peixe nas águas de Setúbal, pôrto ao sul de Lisboa, que o Mediterrâneo e a baía da Gasconha, em comparação, eram quâsi desertos.

Ao longo dos 860 Km. da costa portuguesa labutam hoje cêrca de 60.000 pescadores, o que, tendo em atenção a população total do país, 8 milhões de habitantes, dá bem o valor da sua indústria da pesca. Os portugueses tiveram sempre a atracção do mar.

São os pescadores portugueses de hoje os descendentes daqueles que no século XIV, por um tratado assinado entre a cidade de Lisboa e a Inglaterra, ficaram com a exploração da pesca nas costas inglêsas, e que iniciaram, por conseguinte, as populações da costa da Grã-Bretanha nas indústrias do mar. São os netos daqueles outros que nos séculos XV e XVI iam pescar à Terra Nova e forneciam de peixe salgado uma grande parte da Europa, e exerciam uma espécie de monopólio para a venda do bacalhau.

São ainda os descendentes daqueles navegadores famosos, como Diogo Teive, Pero Vasques de La Frontera e João Vaz Côrte Real, que pisaram o solo desta América, na Terra Nova, muitas dezenas de anos antes que Cristóvão Colombo aqui chegasse em 1492, os dois primeiros em 1452 e o último em 1472, como o provam trabalhos de eruditos investigadores.

A pesca da sardinha é feita, actualmente, por vários processos: o cêrco, traineira e armação, esta já quasi totalmente posta de parte.

No norte do país, o sistema mais generalizado é a traineira; no centro e no sul, domina o cêrco, que é o de maior rendimento na pesca, se bem que o mais oneroso.

O cêrco, a que se dá também o nome de cêrco americano, é composto de uma rêde de malhas finas e uniformes com um comprimento de 800 a 900 metros e uma profundidade de 65 a 75 metros, segundo os fundos em que pesca.

O cêrco é manobrado por um vapor que reboca 3 a 4 buques.

Chegado ao lugar da pesca, e depois de se ter feito a sondagem da profundidade e natureza do fundo, lança-se a rêde à água, descrevendo o vapor uma circunferência de 350 a 400 metros de diâmetro. Graças a uma relinga de cortiças e outra de chumbos, a rêde vai ficando verticalmente dentro da água.

Com o auxílio dum cabrestante a vapor, aciona-se um cabo que corre entre argolas e fecha o fundo da rêde, transformando-o numa espécie de funil ou saco. Feito isto, içá-se para bordo, com o auxílio do cabrestante,

o fundo dêsse saco, dentro do qual nadam as sardinhas, e quando êle estiver suficientemente apertado para facilitar a captura do peixe, os buques colocam-se junto à linha flutuante das cortiças e a rêde é puxada progressivamente para bordo.

Logo que a sardinha aparece à superfície da água, é apanhada com os enchelevares, pequenas rêdes cilíndricas, e despejada, viva, a saltitar, para dentro das barcas.

A rêde das traineiras é mais pequena que a do cêrco. O comprimento varia entre 200 a 250 metros. Na armação, a rêde é fixa no local onde é costume o peixe aparecer, e ali fica permanentemente durante tôda a temporada da pesca, normalmente alguns meses no ano.

As noites escuras são as melhores para a pesca, porque as águas negras reflectem o brilho prateado das escamas da sardinha, como se fôsse uma fosforescência à tona de água.

Outras vezes, a sua presença é denunciada pelas pequenas bôlhas de ar que expele e ascendem à superfície do mar, ou então por certas aves marinhas que acompanham, vorazes, o cardume de sardinha, e mergulham na água para a apanhar.

A quantidade de sardinha que uma rêde de cêrco pode pescar num lance, é muito variável. Em média pode-se calcular 1 a 2 milhões. Mas se há a sorte da rêde ser lançada num grande cardume compacto, pode apanhar 3 a 4 milhões.

A sardinha reproduz-se duma forma extraordinária. Cada sardinha põe cêrca de 6.000 ovos. A desova faz-se na costa de Portugal nos meses

de Dezembro, Janeiro e Fevereiro, procurando a sardinha, para essa função, fundos baixos de areia, contra os quais preme o ovário, expelindo os ovos, que ficam a flutuar na água. Os ovos precisam, para não morrerem, certas condições de salinidade das águas e, sobretudo, que a temperatura destas não seja inferior a 12 nem superior a 15 graus centígrados. No período da desova,

a sardinha está magra, e, portanto, o seu sabor, as suas qualidades nutritivas e o seu valor comercial, são inferiores.

A percentagem de gordura que acusa neste estado é a mais baixa. Nalguns casos, 0,80 %. Com a primavera começa a engordar e atinge, geralmente, o máximo da gordura no outono, em que regista, por vezes, 23 a 24 %.

A alimentação da sardinha é constituída por certos crustáceos, Zooplanton, que por sua vez se alimentam de plantas extremamente pequenas, o fitoplanton, que só vive sob a acção da luz intensa do sol. Se o calor falta ao fitoplanton, êste desaparece, os crustáceos ou zooplanton afastam-se, e, após êles, a sardinha, que se refugia, talvez, nas águas mais profundas do mar. Esta é



Descarregando a sardinha

uma das causas que explicam as crises periódicas de falta de pesca nas nossas costas, mas outras há também, como a temperatura das águas, o desvio da corrente do Golfo Stream, a direcção e a velocidade dos ventos, a perseguição intensiva que lhe fazem os barcos de pesca, etc.

A sardinha quando nasce apresenta-se muito pequena, sem escamas, apercebendo-se facilmente as vértebras através da pele muito fina.

Mas, logo no fim de 8 dias, muda de aspecto, torna-se roliça, as escamas firmam-se e a carne torna-se mais consistente.

No primeiro ano do seu crescimento, atinge, em média, o tamanho de 11,6 cm., no segundo, 15,9, no terceiro, 17,6, e depois vai crescendo, lentamente, até ao sexto ano, em que, adulta, atinge o máximo do seu desenvolvimento, 19,9 cm.

Segundo a teoria dum cientista francês, Le Danois, pode-se conhecer a idade dum peixe pelo número das estrias das suas escamas examinadas ao microscópio, da mesma forma que a idade duma árvore se pode determinar pelo número das suas camadas lenhosas.

Descrevemos a pesca da sardinha, e terminada a faina de a tirar de dentro das rêdes, com os enchelevares, para dentro dos barcos, são estes rebocados, a todo o vapor, para os locais da venda, e, desta formæ, entra o peixe nas fábricas em condições excepcionais de frescura para ser conservado e dar um produto de qualidade superior.

AS CONSERVAS

Após algumas horas de viagem durante a noite, chegam, finalmente, os barcos, de manhã cedo, ao pôrto, e procede-se à

venda da sardinha, na *lota*. Feita a venda, são os barcos esvasiados com canastras que pesam, cheias de sardinha, cêrca de 40 quilos, e que são transportadas para as fábricas à cabeça de carregadores, em transportadores mecânicos, ou em camionetas.

Chegada à fábrica, é a sardinha espalhada sobre mesas, chamadas de descabeço, onde as mu-

lheres, com um só golpe, lhe cortam a cabeça e tiram as tripas, separando, ao mesmo tempo, o peixe pequeno do grande.

Finda esta operação, mete-se a sardinha num banho de salmoira, e aí permanece o tempo que, segundo o seu tamanho, é necessário para adquirir paladar, enrijar a carne e dar consistência à escama.

Retirada da salmoira é a sardinha espalhada sobre as mesas e disposta depois em grelhas de arame, cobertas de estanho, para evitar o contacto com o chumbo, em fileiras paralelas, sobre uma inclinação de cêrca de 40 graus, com a cauda para cima. Uma vez cheias, fazem-se passar as grelhas por um banho de água a correr a jorros, para a sardinha ficar bem limpa.

Se o fabrico que se vai fazer é sem pele e sem espinha, tira-se nesta altura a espinha à sardinha, torna-se a colocá-la nas grelhas e a lavá-la de novo.

Em seguida, colocam-se as grelhas em carros de ferro verticais, abertos, divididos em prateleiras, os quais entram em cozedouros também de ferro, aquecidos com vapor de água, e onde permanecem encerrados 5 a 15 minutos à temperatura de 100 graus centígrados, afim de cozer a sardinha.

Quando se pretende que a sardinha seja frita, mergulham-se as grelhas, durante 3 a 4 minutos, numa caldeira cheia de azeite fino, que é aquecido à temperatura de 110 a 125 graus centígrados por meio de tubos de vapor que nêle circulam.

Cozida a sardinha, é posta a secar, ao ar livre ou por meio de secadores eléctricos, e levada depois para cima das mesas de encaixar, ainda dispostas nas grelhas, donde as mulheres a tiram para a colocar dentro das latas. Se se deseja fabricação «sem pele e sem espinha», tira-se então a pele, mas se se trata de fabrico só «sem espinha», é nesta altura que se tira a espinha, e não quando atrás o dissemos.

Cheia, a lata de sardinha, é repleta de azeite, para o que é levada à máquina de azeitar, fazendo-a passar por um sem fim debaixo duma série de pequenas torneiras que vertem o azeite para dentro da lata, na quantidade exacta, sem derramar. Feito isto, são as latas conduzidas para as máquinas, chamadas cravadeiras, que as fecham, colocando hermêticamente as tampas, e que podem, só numa hora, fechar 2.400 ou mais latas.

Em seguida, são estas metidas dentro de cêstos de ferro que se colocam em autoclaves, também de ferro, onde permanecem algum tempo, segundo o tamanho da lata, para serem esterilizadas à temperatura de 110 a 115 graus Centígrados. A operação da esterilização é muito importante, porque é ela



Buques de Pesca

Hors d'oeuvre sans
 "SAGRALIA"
 pas complet



ADRESSE:

|||
 "SAGRADA FAMILIA"

||| Mr. JOSÉ DA SILVA TORRES
 Rua Brito Capelo - MATOZINHOS

Quelques
 marques
 célèbres:

|||
 SAGRÁLIA
 JOSIRES
 BALIO
 TORRES
 SALVÊ
 MARIAZINHA
 ONDINA
 MINHO
 |||



*¡Good Gracious! She says
 she doesn't know sardines
 "Sagrália"!...*

¡How Preposterous!

*¡Credo! Que horror! Dizer que não
 conhece as sardinhas "Sagrália"!...*

¡Será possível?!!!

FÔLHA DE FLANDRES

FABRICO DA **United States Steel Export Company** - NEW YORK

Arame para Chaves-
Arco de Ferro-Estanho
Chumbo-Aços Finos da
Marca "Phenix"-etc.

P O R T O

Av. dos Aliados, 64

TELEFONE, 5772

ENTREGAS RÁPIDAS

Sociedade Zickermann

S. A. R. L.

L I S B O A

Rossio, 3

Telefones, 24400-27459-27460

Endereço Telegráfico: GAZICKMANN — Lisboa / Porto

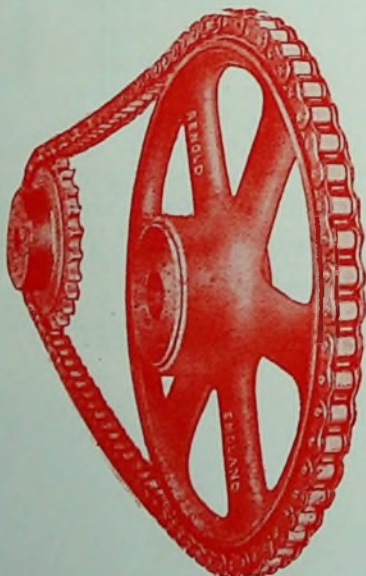
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE RENOLD

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 —

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)

Pôsto de Socorros:

PORTO — Rua de Cândido dos Reis, 42

GAIA — Rua de Cândido dos Reis, 191-193

MATOZINHOS — Rua de Roberto Ivens, 429

Preferida pela organização
da sua assistência para os

Seguros contra desastres no trabalho

Fábricas na Avenida Menéres e Avenida Serpa Pinto

MATOZINHOS

(PORTUGAL)



TELEFONE, 42-M

TELEGRAMAS:

CONSERVAS



APARTADO N.º 4

Codigos:

Bentley's

Particular

Ribeiro

A. B. C. 5.^a ed.
melhorada

Pinhais

Rios

Semper Idem

Cibeles

Edusa

M
A
R
C
A
S

Marinheiro

Sailor

Mascato

Cisne

Yo

LITO. LUZITANA-GAIA

Sardines in oil and tomato

FUNDADA EM 1920



MARCA REGIST.



CASEBRE

conservas

CASEBRE & C. L^{DA}
FABRICA DE CONSERVAS
A INDEPENDENCIA
MATOZINHOS - TLF. 51



MARCAS:
VENKEDOR-SARDINCAS
SAFRA-CASEBRE
INDEPENDENCIA
E VENI VICI



"CASEBRE" sardines are the best obtainable!

que vai exterminar as bactérias que se encontram em todos os produtos e os preserva, com o tempo, de qualquer decomposição.

As latas esterilizadas passam então para outra máquina que as lava e seca, ao mesmo tempo, e são finalmente levadas para o armazem das embalagens, onde são cuidadosamente examinadas, uma por uma, pondo-se de lado as defeituosas, isto é, as que não ficaram hermêticamente fechadas, e metendo-se as boas dentro das caixas, prontas para serem exportadas para todo o mundo.

Pela forma que acabamos de descrever, devido a uma técnica perfeita e aos mecanismos mais aperfeiçoados, a sardinha que entrou de manhã, acabada de pescar, fresquíssima na fábrica, já se encontra, à tarde, no fim de um dia de trabalho, conservada dentro das latas, banhada em azeite finíssimo, mantendo, mais melhora das ainda, tôdas as propriedades, valôr alimentício e sabôr delicado do peixe frêsko.

O Congresso Internacional para a Repressão das Fraudes, realizado em Genebra em 1908, deu o nome de conserva aos produtos alimentícios que submetidos a um tratamento apropriado mantêm inalteráveis, por um período assaz longo, as suas principais propriedades.

Pode dizer-se que, desde os tempos mais primitivos, o homem sentiu a necessidade de conservar os alimentos, quer para os armazenar para os períodos de escassês, quer para os transportar de um sítio para outro. Os métodos de conservação então empregados variavam segundo o clima e o lugar onde o homem vivia. Nos países quentes e temperados, usava-se a «secagem», ou a «secagem» e a «fumagem», combinadas, ao

passo que nos países frios, empregava-se a «congelção».

Outros processos foram seguidos, mais tarde, para a conservação dos alimentos, utilizando-se o sal, o vinagre, o azeite, e o álcool.

Até aqui estas operações eram feitas ao ar livre, ou em vasos abertos em contacto com o ar, e só no principio do século XIX, em 1809, com a descoberta genial do francês Nicolas Appert, as conservas foram preparadas em recipientes hermêticamente fechados, sob a acção do calôr, e só



Uma visão tentadora...

então se deu início à indústria de prodigiôso desenvolvimento que hoje é, e que produz anualmente para cima de 300 milhões de caixas dos mais variados produtos.

Appert, com a sua descoberta, veio provar que:

1.º) — O calôr conserva os alimentos;

2.º) — O ar prejudica a conservação.

Appert, porém, não soube explicar, cientificamente, a esterilização. Na sua comunicação à Academia das Ciências, dizia que o resultado da conservação era devido à acção mágica do fôgo.

A chave do enigma foi dada, mais tarde, na 2.^a metade do Século XIX, pelo grande Pasteur, com a sua descoberta dos microorganismos. Foi êle que demonstrou que os alimentos encerrados por Appert em frascos estavam ao abrigo de todos os germens conduzidos pelo ar exterior, e, por outro lado, aquêles que já lá existissem, eram destruídos, pela acção do banho-maria.

Appert conservou carnes, frutas, legumes, mas a aplicação do seu método às sardinhas só foi feita mais tarde, em 1822, em Nantes, por Joseph Colin, empregando-se então já nas conservas recipientes de lata, em vez dos frascos de vidro primeiramente utilizados por Appert.

A indústria portuguesa de conservas de peixe começou em Setúbal, em 16 de Novembro de 1880. Aproveitando-se da grande crise de pesca da sardinha que houve em França desde este ano até 1887, tomou rápido desenvolvimento, e 6 anos depois, em 1886, contava já 66 fábricas ao longo de toda a costa.

A Guerra de 1914 a 1918 veio dar a esta indústria um incremento ainda maior, a ponto de em 1924 haver cerca de 400 estabelecimentos fabris.

A grande crise económica mundial, que se arrasta há anos, tem feito decrescer sucessivamente este número, que está actualmente em metade, isto é, quasi 200.

Apesar disso, Portugal é ainda hoje, a uma grande distância dos outros países concorrentes, o maior exportador das conservas de *sardinhas genuinas*.

E quando dizemos: *sardinhas genuinas*, queremos significar que há indústrias concorrentes que aproveitam a alta reputação da *sardinha*, nome que cientificamente é dado exclusivamente à espécie ictiológica «*clupea pilchardus*», que só se pesca nas costas de França, Espanha e Portugal, para designar com o seu nome outras espécies inferiores de peixe em conserva.

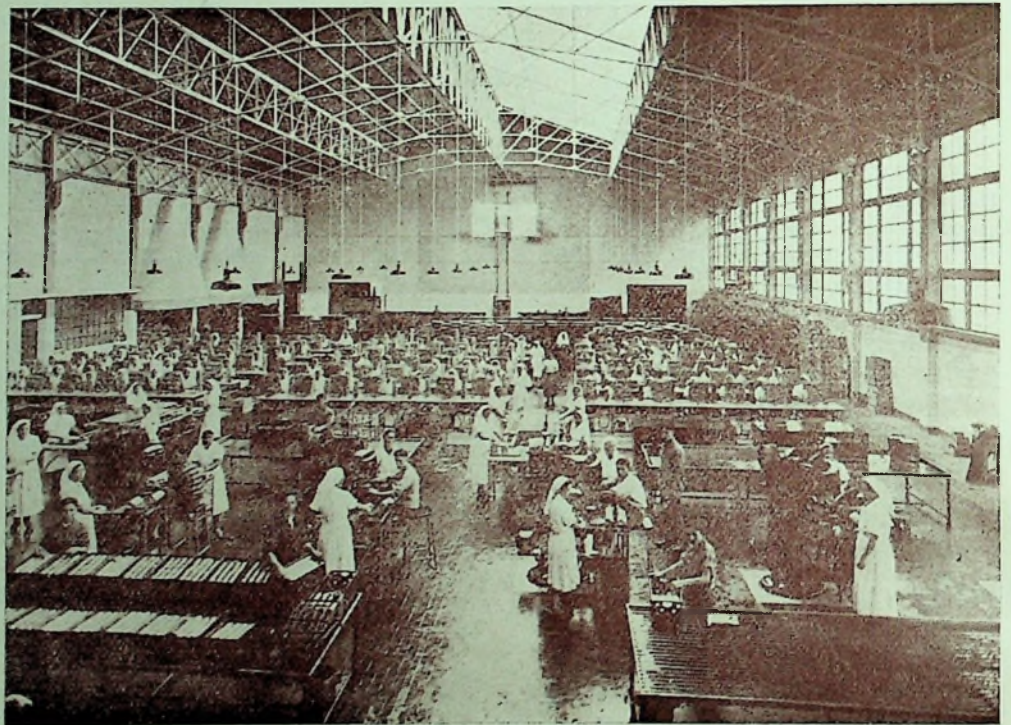
Há, certamente, peixes da família dos «*clupeidae*», a que pertence a sardinha, e que com ela têm bastantes semelhanças, mas são de espécie diferente, de qualidade mais baixa, com características internas e externas que cientificamente os distinguem facilmente da autêntica sardinha.

Distinguem-se na forma do corpo, na cor, nas dimensões, na posição das barbatanas, no tamanho das escamas, no número das vértebras, etc., e, sobretudo, no paladar da carne, que é muito mais saboroso e delicado na sardinha do que em qualquer dos outros peixes.

O Dr. Hubbs propôs em 1929 à Academia de Ciências da Califórnia que se criasse com essas espécies um novo género, a que dava o nome de «*sardinops*».

Baseando-nos nesta classificação, designar-se-iam as outras espécies do género «*sardinha*».

Sardinops Coerulea—a que vive nas costas da Califórnia.



Cêna de actividade interior

Sardinops Sagax—a que aparece nas costas do Perú e do Chile.

Sardinops Melanostica—a que existe nas costas do Japão.

Sardinops Neopilchardus—a que se pesca nas costas meridionais da Austrália e Nova Zelândia.

«*Sardina pilchardus*» ou «*Clupea pilchardus*», só, porém, deve chamar-se à espécie que se encontra exclusivamente nas costas francêsas, espanholas e portuguêsas.

Outros peixes há ainda, como o sprat e o arenque, cuja classificação zoológica é, respectivamente, «*clupea sprattus*» e «*clupea harengus*», a que os norueguêses dão o nome de «*brisling*» e

«sild», que aparecem conservados em azeite também com a designação de sardinha.

Ora a sardinha genuína não existe no Mar do Norte, em virtude da temperatura baixa das suas águas ser imprópria para a sua vida, e uma vez que foram pescadas duas sardinhas na costa norueguesa, foi considerado fenómeno tão extraordinário, que as levaram para um Museu, o de Bergen, onde as expuseram.

Contra o uso desta designação imprópria têm os industriais de conserva de sardinha franceses intentado vários processos judiciais nalguns países, cujos tribunais lhes deram plena satisfação, como em França, no Tribunal do Sena, em 9 de

de Comércio em 18 de Abril daquêlê ano, e de cujos considerandos extraímos o seguinte, que resume as nossas considerações sôbre o assunto:

«Visto que o nome de «sardinha» que se «emprega já em 1553 e que foi retomado «por Cuvier, que chamou aos peixes pescados em França *Clupea Sardina*, foi «adoptado pelos franceses dêsde a exploração da sua indústria (em 1822) para «designar os peixes pescados nas suas «costas e conservados em latas, não deve «ser permitido aos industriais estrangeiros «adoptarem o nome de «sardinha» para «designar produtos similares, «constituídos pelo enlatamento, seguindo os processos «dos industriais franceses, de «peixe de uma outra espécie, «provocando, desta forma, «uma confusão àcerca da «natureza dos produtos oferecidos ao público».

Nêstes países que acabamos de enumerar, só podem ser vendidas com a designação de sardinha as conservas fabricadas, como já dissémos, em França, Espanha e Portugal.

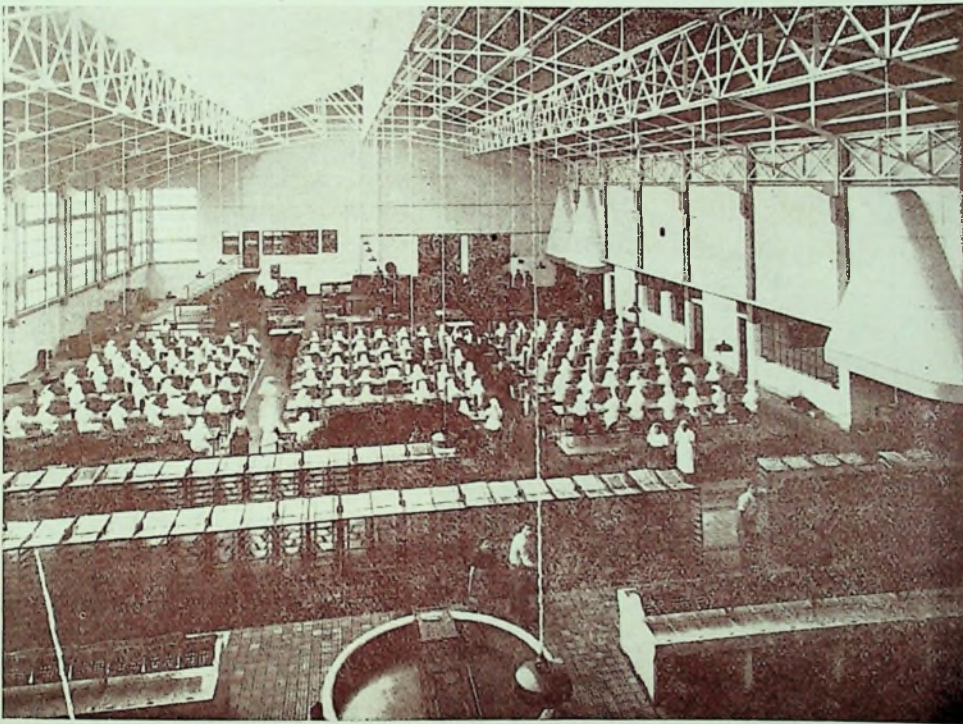
Nos Estados Unidos da América, por razões que facilmente se compreendem, tendentes a beneficiar a sua indústria, é permitido pela «Pure Food Law», de 1906, que todos os pequenos clupeidos conservados em latas sejam etiquetados «sardinhas».

Isto não foi determinado, porém, sem a discordância de cientistas americanos abalizados.

Nenhum peixe pode ser considerado sardinha, só pelo facto de ser preparado como êste o é.

A indústria de conserva portuguesa exporta anualmente, para quâsi todos os mercados do mundo, dois milhões de caixas, ou sejam, duzentos milhões de latas, em média, o que demonstra o aprêço em que o consumidor tem a sua qualidade e as suas propriedades nutritivas.

A alimentação humana está passando hoje por uma verdadeira revolução. A vida dinâmica moderna obriga a dispensar os alimentos de demorada confecção. Por outro lado, o conceito que o consumidor tem dos alimentos, transforma-se a pouco e pouco. Deixaram de preferi-los



Azáfama de enlatamento

Dezembro de 1908, na Alemanha, no Tribunal Civil de Hamburgo, em 6 de Novembro de 1918, na Inglaterra, no Tribunal de Bow Street, de Londres, em 20 de Março de 1914.

Em Inglaterra o «Merchandise Marks Act» de 1887, estabelecia já o seguinte:—a denominação comercial de *sardinha* é legalmente reservada à espécie particular de peixe designado, em Inglaterra, pelo nome de «pilchard», e, em França, pelo nome de «Sardine».

Na Bélgica, ainda há poucos anos, em 1932, o Syndicat National des Fabricants Français de Conserves de Sardines, moveu um processo dêste género, que foi julgado a seu favôr pelo Tribunal

pelo seu sabôr ou pelo apetite que despertam, para atenderem, principalmente, ao seu valôr alimentício fixado cientificamente.

Num e noutro caso, as conservas de sardinha portuguesas ocupam um lugar privilegiado, pela sua utilização prática e cômoda, e pelos elementos energéticos que contêm: gorduras, proteínas, sais minerais e vitaminas, que são indispensáveis para regular o funcionamento do organismo, e que fazem delas um produto de alimentação perfeito.

O Laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe, pelos estudos que fez, verificou haver na sardinha os seguintes elementos, todos importantes para a fisiologia da nutrição:



Ar e luz

carbono, hidrogénio, oxigénio, azoto, fósforo, enxôfre, cloro, silício, sódio, potássio, cálcio, magnésio, ferro, manganéz, zinco, cobre, fluor, boro, bromo, arsénico, e o iodo, que na opinião de muitos cientistas, é o melhor remédio contra a gôta.

São 5 as vitaminas que se encontram nas conservas de sardinha portuguesas: A e B, as vitaminas do crescimento; D, a vitamina anti-raquítica; E, a vitamina da reprodução, P, a vitamina anti-pelagrosa, e a vitamina C, anti-escorbútica, quando as conservas são fabricadas com mólho de tomate.

Havia quem julgásse que a alta temperatura

a que as conservas eram sujeitas, destruía as vitaminas. Puro engano. Hoje está suficientemente provado que as vitaminas são mais sensíveis à oxidação do que ao calôr, e, assim, conservam-se, quando são submetidas a elevada temperatura, em recipiente herméticamente fechado, e são facilmente destruídas quando, segundo o processo da cozinha clássica, os alimentos são aquecidos em contacto com o ar.

Antes de se conhecer o valôr específico das vitaminas e que estas existiam nos peixes, já Cuvier, um grande naturalista do século passado, dizia: «Não tenhais receio de comer muito peixe; êste alimento permitir-vos-à até à velhice a plenitude das vossas forças físicas e mentais».

Poderíamos reproduzir aqui milhares de afirmações de afamados cientistas de todos os tempos provando o valôr nutritivo do peixe.

Basta que vos diga que a sua importância alimentar e, sobretudo, medicinal, é já altamente apreciada entre grêgos e romanos, e a título de exemplificação, e para amenizar a aridês do assunto, dar-vos-ei algumas citações, que são deveras curiosas.

Assim, Discorides, discípulo de Plínio, afirmou que o peixe em azeite, aplicado numa ferida produzida pela mordedura de um cão raivoso, é um ótimo remédio. Discorides e Celso indicam como cura preventiva para o mal dos dentes, esfregá-los com a cabeça de um «peixe-cão» cozida em azeite.

Plínio oferece uma séria de preceitos higiênicos e sanitários para a mulher. Se sofre de histerismo, um

pedaço de linho untado em gordura quente de golfinho, aplicado na testa, é um ótimo calmante. Se se pretende um parto fácil, bastará introduzir no quarto da paciente uma tremelga pescada no momento em que a lua está na constelação da Lira, e conservada ao ar durante cêrca de três dias.

Para a queda do cabêlo, os médicos antigos prescreviam o sangue, o fel e o fígado do atum frêscou em azeite.

Deixando para trás estas curiosidades dos tempos antigos, e voltando às conservas de sardinha portuguesa, temos ainda a verificar a manifesta superioridade do seu valôr energético, em

relação ao de outros alimentos considerados principais.

Assim, por exemplo, enquanto estas conservas produzem 372 calorias por 100 gramas, o roast-beef produz 347, o pão de trigo, 259, o Corned-beef, 209, o ovo, 148, o leite, 67, e as laranjas, 51.

Se compararmos uma fatia de vitela com o conteúdo de uma lata de sardinhas, do mesmo peso, 158,98 grs., verificamos o seguinte:

	Fatia de vitela	Conteúdo de 1 lata de sardinha
Calorias	298,25	711,10
Água	112,72 grs.	71,07 grs.
Gorduras	17,89 »	61,44 »
Albuminas	27,03 »	29,22 »
Sais minerais	1,35 »	7,25 »

Quer dizer: O conteúdo duma lata de sardinha é dum valôr alimentar superior à duma fatia de vitela com o mesmo peso; o seu poder calorífero é duas vezes e meio superior: a percentagem de gordura, quatro vezes maior; a de minerais, também quatro vezes mais elevada, e a riqueza em matérias albuminoides, é, igualmente, superior.

Na escala da digestibilidade, a carne do peixe é considerada pelos higienistas, a primeira. A seguir vêm a das aves, dos crustáceos, do cordeiro, da vitela, do boi, do carneiro e, no final, a do pôrco. A carne destes animais, quando muito continuada na alimentação, provoca perturbações no organismo humano, pois que excita, acidifica e intoxica, o que não sucede com a do peixe.

A indústria de conserva de peixe portugêsa dá hoje ao consumidor, mais do que nenhuma outra, em virtude da sua organização, a garantia da qualidade e lealdade dos seus produtos. O Estado Português, através do seu Organismo especializado, o Instituto Português de Conservas de Peixe, fiscaliza rigorosamente toda a produção.

A fabricação da sardinha só pode ser feita em épocas determinadas do ano, quando o peixe está gordo; nenhuma conserva é exportada sem que a sua qualidade tenha sido rigorosamente fiscalizada no cais, antes de embarque; as designações da lata, referentes ao conteúdo, o seu peso e formato, são igualmente verificados, para vêr se conferem com as tabelas oficiais; e o laboratório, em colaboração científica com a indústria, analisa os peixes, o azeite, a fôlha, o estanho, os fabricos, etc., de forma a que as conservas satisfaçam às maiores exigências da técnica e da higiene.

São muitos os peixes que a indústria portugêsa conserva e variados os seus fabricos. Há a sardinha com espinha, sem espinha e sem pele e sem espinha, com limão, com pickles, de caldeira,

rada, em azeite e em tomate, salgada e prensada; há o atum, a albacora, o sarrajão, o bonito, em azeite e em salmoura, há o biqueirão de enxovas em azeite e em salmoura; há a cavala, em filetes, em azeite e em caldeirada, e inteira em salmoura; há a boga e o chicharro em azeite, e também as lulas, o berbigão, etc., etc.

Mas, sôbre todos êstes peixes, pelo que representa de muito importante para a economia nacional, quer pelo seu valôr de exportação, em conserva, o segundo do nosso país, quer pela sua grande distribuição no consumo público, frêscas a saltar, como diz o pôvo, figura êsse peixe de sabôr delicado e incomparável, pequeno, airôso, brilhante, como fôlhas de prata: *A SARDINHA*.

E é talvez por isso que um escritôr português, em tom jocoso e alegre, escreveu um dia:

—Portugal, enquanto tiver mulheres e *Sardinha*, não morrerá!

A revista *CONSERVAS* é o órgão de defeza e propaganda das Conservas Portuguesas.



ARNALDO RODRIGUES PEREIRA

Telefone, 97-M

PORTUGAL

**Especialidade em
máquinas e ferramentas**

para a

Indústria de Conservas

DE FLANDRES

A FÔLHA



O gravíssimo momento que a indústria conserveira atravessa, causado pela falta de Fôlha de Flandres, impõe-nos o dever de ferir novamente uma corda várias vezes vibrada nestas colunas: a fabricação de fôlha. Reconhecida como está a sua imprescindibilidade para usos diversos na indústria e no comércio da nação, surpreendeu-nos desde há muito o desinterêsse da engenharia e da iniciativa nacionais pela produção de uma matéria prima de que tanto depende o progresso industrial da nossa terra e tanto ouro nos deve a sua importação do estrangeiro.

«Conservas» já teve ensejo de mostrar em números o valôr da fôlha de Flandres que se consome na in-

Interior duma fábrica de Fôlha de Flandres



dústria conserveira, e já teve a satisfação de verificar que a sua repetida propaganda pró-fabricação da fôlha em Portugal era simpática aos olhos de toda a gente a quem chegava o eco da nossa campanha.

Empresa difícil? Sem dúvida; mas a quantas empresas muito mais difíceis não tem pôsto hombros a iniciativa particular e o arrôjo do Estado Nôvo? Basta espreiar o olhar invaidecido por toda a nossa terra metropolitana e por toda a nossa extensão ultramarina para concluir que não há obstáculos que a tenacidade e a boa vontade não sejam capazes de superar.

O *querer* é uma alavanca onipotente que não conhece dificuldades—quando tem o apoio da boa vontade.

Conhecemos obras—umas de organização nacional e outras de iniciativa particular—que nos parecem milagres, depois de realizadas, em comparação com o estabelecimento de uma organização fabril para a produção de Fôlha de Flandres.

Falar mais em dificuldades de montagem ou organização é menosprezar os nossos poderes de realização, se reflectirmos que há países do nosso valôr industrial que há muito produzem essa

Arnaldo Rodrigues Pereira

SE não fôsse de boa política e melhor lógica a erecção de estátuas aos cidadãos presentantes só quando êstes se encontram já no estado indiferente de cadáver, êste conspícuo matozinhense já há muito devia ter a sua vera efigie reproduzida em bronze ou mármore e em tamanho de aumento numa das mais amplas artérias desta laboriosa vila.

Se é certo que nós não desejamos vê-la erigida — porque isso significaria a infausta defunção do nosso Amigo e o doloroso dever de lhe dedicarmos um extenso panegírico carregado de crepes e adjectivos mortuários — nós consideramos a todos os títulos justa essa sentida homenagem de um povo agradecido a um concidadão que tanto contribuiu para o progresso da sua terra.

Quando a oportunidade chegar — que desejamos ver afastada até às *calendas gregas* — gostaríamos que os cronistas ou os panegiristas do bom Arnaldo não esquecessem que as peças mais vitais da máquina industrial de Matozinhos foram elaboradas na sua oficina; que



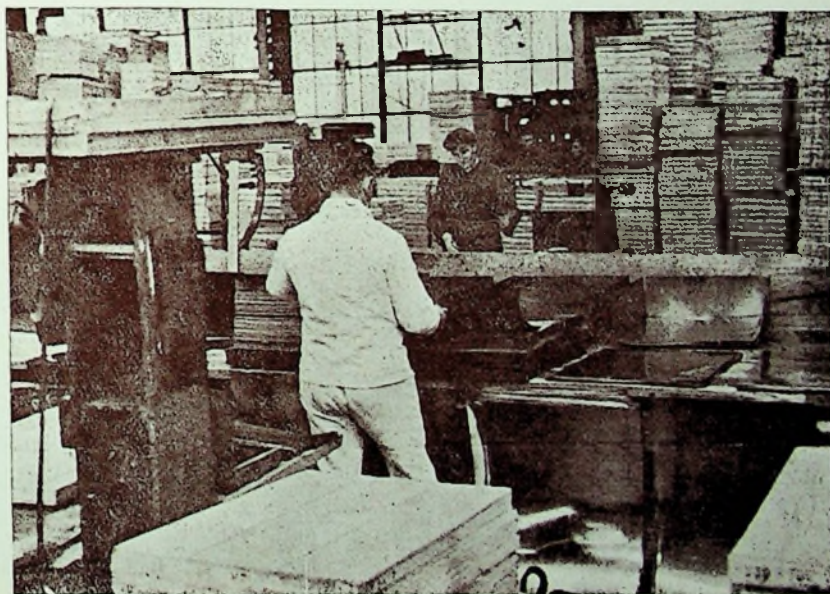
quando a engrenagem fabril se enferrujava era ao Arnaldo a quem sempre se recorria; que quando alguma idea engenhosa cintilava no cérebro de algum industrial progressista, era o Arnaldo a quem consultava e nada mais se fazia sem êste demonstrar com o seu mágico π (pi) a viabilidade ou impraticabilidade da idea; que a «Vulcano» era a forja onde se temperavam as poderosas molas da actividade fabril da indústria conserveira de Matozinhos e que, finalmente, a «Vulcano» era também o cadinho onde se temperava a paciência dos industriais que, em muitos casos, assistiram maravilhados a uma prodigiosa metamorfose da sua individualidade naquele mesmo cadinho mágico: o verem formar-se uma formosa auréola sôbre o próprio toutiço e brotarem umas lindas azas dos ombros, sentindo-se librados para regiões beneditinas — ao fim de alguns séculos de abnegada expectativa que lhes chegasse a vez de serem atendidos pelos azafamados obreiros da «Vulcano»...

indispensável matéria prima. Continuando o nosso país sujeito aos caprichos dos fornecimentos estrangeiros, medite o leitor nos riscos a que se submetem algumas indústrias portuguesas para as quais a fôlha de Flandres constitue elemento vital. A dependência da indústria conserveira é exacerbada agora pelas contingências da guerra e dificuldades de transporte.

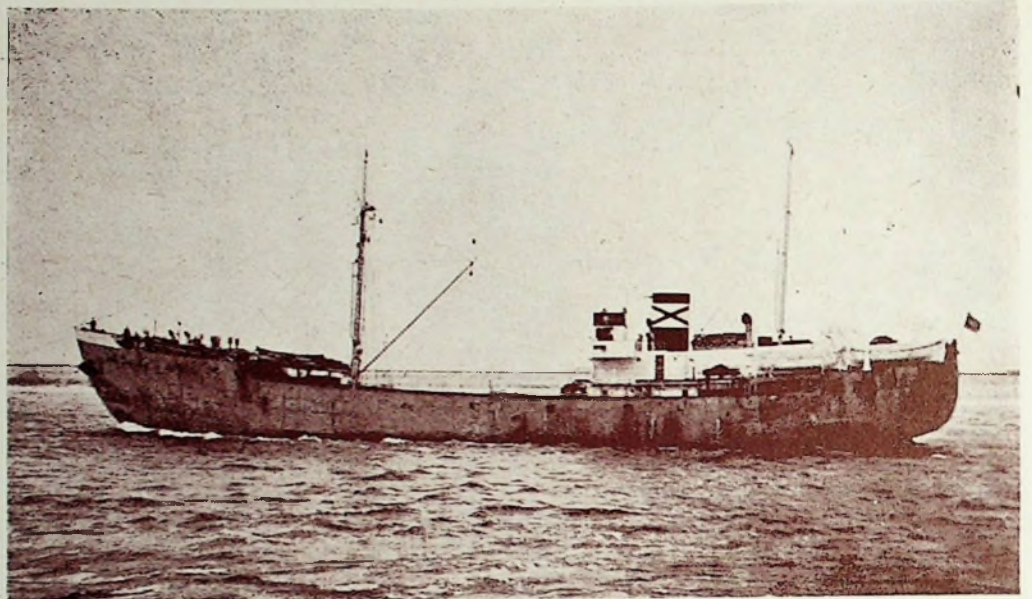
¿Não seria o momento mais que oportuno para se estudar êsse problema de importância primordial para a economia da nação?

Responda quem pode e quem sabe.

Aproveitai a expansão de "CONSERVAS,, durante a guerra para tornardes conhecidas as vossas marcas.



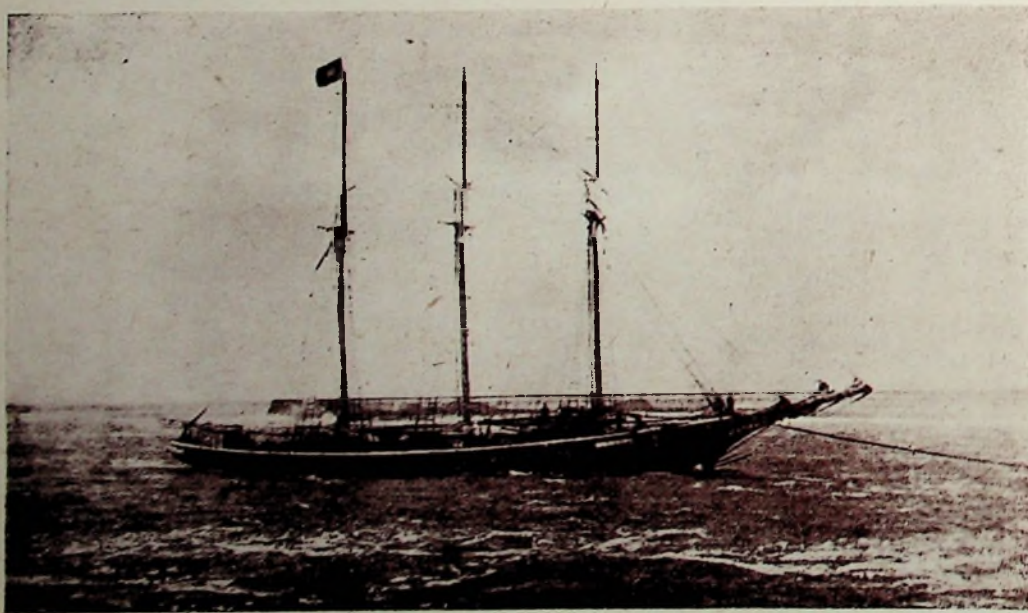
(Devemos à gentilíssima amabilidade da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau os interessantíssimos elementos que a seguir publicamos).



Arrastão SANTA JOANA

OS números que se seguem e que se destinam a uma elucidação sôbre o que foi a obra realizada pela Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau no quinquênio de 1934/35 a 1939/40, ou seja, dêsde a sua criação até à actualidade, são suficientemente claros para dispensarem qualquer comentário. Não deixa,

A INDÚSTRIA DO BACALHAU EM PORTUGAL



Lugre-motor SANTA MAFALDA

porém, de ser útil chamar a atenção para um certo número de elementos, que, mais do que quaisquer outros, contribuem para um bom juízo sôbre a actuação da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau. Assim, do expôsto no Mapa I conclui-se, no que respeita à frota nacional, que de 1934 a 1939 ela sofre um aumento de mais de 100% no poder de produção, se bem que o número de unidades não acompanhe proporcionalmente êsse aumento. A êste aumento no poder de produção

Conserveira Portuguesa

LIMITADA



João Ferreira Martins



António Domingues de Oliveira

Fundada em Abril de 1935, a carreira da **Conserveira Portuguesa** tem sido verdadeiramente auspiciosa. Conquistando os mercados passo a passo, aperfeiçoando dia a dia o seu fabrico, melhorando constantemente as suas instalações, é assim que a **Conserveira Portuguesa** afirma a sua vitalidade e os frutos da sua magnífica organização. Melhor do que muitas palavras, são estes factos que atestam eloqüentemente a competência dos seus gerentes. As suas marcas

Founded in April 1935, the career of the **Conserveira Portuguesa** has been really auspicious. By conquering the markets step by step, by perfecting daily its products and improving constantly its installations, thus has it been possible for the **Conserveira Portuguesa** to affirm its vitality and the fruits of its magnificent organisation. Better than any words—and these facts speak eloquently for the competence of its directors—its brands

Conserveira *Jacome*
Ourem *C. P.*
Jofemar *Fafe*
Defeza *Suez*

Conserveira *Jacome*
Ourem *C. P.*
Jofemar *Fafe*
Defeza *Suez*

são padrões de qualidade.

are the very acme of quality.



A O b r a E d u c a t i v a d o



S. N. O. I. C. D. do Porto — Ano lectivo de 1939



S. N. O. I. C. D. do Porto — Ano lectivo de 1939-40

Sindicato N. dos Operarios da Indústria de Conservas DO DISTRITO DO PORTO



S. N. O. I. C. D. do Porto — Ano lectivo de 1940

Digna de exemplo e louvor é a actividade instrutiva do **Sindicato Nacional dos Operários da Indústria de Conservas do Distrito do Pôrto.**

Nas gravuras presentes pode o leitor avaliar da prestimosa obra desta activa colectividade, pelo número de educandos que freqüentaram as suas classes durante o ano lectivo de 1939-40.

Desejariamos poder registar nestas mesmas colunas o aproveitamento dos pupilos do Sindicato noutras disciplinas de carácter mais especializado, e não perdemos a esperança de ver em letra de fôrma referências positivas acêrca do preconizado ensino técnico em Matozinhos.

Noutro lugar a pena autorizada de um grande paladino desta terra encarece com o peculiar brilho da sua indiscutível autoridade as vantagens do ensino técnico no importantíssimo centro industrial de Matozinhos.

Oxalá que a sua voz, tantas vezes erguida em prôl do progresso desta laboriosa vila, seja ouvida em campanha tão justa e útil como esta.

S. N. O. I. C. D. do Porto — Ano lectivo de 1939-40



FÁBRICA DE CONSERVAS NUN'ALVARES

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

Esta fábrica estabeleceu-se sob os mais felizes auspícios, em 1930.

Festejou há poucos meses o seu décimo aniversário. Os seus fundadores foram os Snrs.: **Edmundo Ferreira, Antonio**



Antonio Lage

Lage e Antonio Sequeira que em 10 anos lograram elevar a sua casa até ao mais alto grau da escala exportadora de Matozinhos. Com a saída,

ocorrida há pouco tempo, do sócio gerente Snr. Edmundo Ferreira, a gerência da Fábrica NUN'ALVARES está agora afecta aos Snrs. Antonio Lage e Antonio Sequeira.

Possuidores de marcas de reputação universal, os Snrs. Lage, Ferreira & C.^a, Lda. conquistaram invejável renome nos principais mercados da Europa, onde as marcas

LAGE

NUNAL

CIDADE

CONDESTAVEL

CADEAU

gosam de uma grande popularidade.

This factory was established under the most fortunate auspices in 1930.

A few months ago it celebrated the tenth anniversary. Its founders were: **Edmundo Ferreira, Antonio Lage** and **Antonio Sequeira**,

who in ten years managed to raise the firm to the highest point of the scale of exporters in Matozinhos. Since the separation from the firm



Antonio Sequeira

a short while ago of the Managing Partner, Mr. Edmundo Ferreira, the management of the Fábrica NUN'ALVARES now lies in the hands of Messrs. Antonio Lage and Antonio Sequeira.

Owners of brands of universal repute, Messrs. Lage, Ferreira & C.^a Lda. have obtained enviable renown in the principal European markets where the brands:

LAGE - NUNAL - CIDADE

- CONDESTAVEL and CADEAU

enjoy great popularity.

Instituto Português de Conservas de Peixe

DELEGAÇÃO DE

MATOZINHOS



Manuel de Matos Veiga



Artur Freitas de Matos
(Delegado do I. P. C. P.)



Rodrigo da Costa Pereira



Alfredo Vidal

Raras vezes nos tem sido dado apreciar, em qualquer dos ramos da actividade comercial, industrial ou técnica do nosso país, um conjunto funcional tão perfeito e homogéneo como aquêlê que constitue a delegação do I. P. C. P.

em Matozinhos. Quer tenha sido por feliz acaso ou deliberado escrúpulo selectivo, o certo é que a escôlha dos funcionários desta delegação não podia ser mais acertada.

Aliado a uma experiência segura de tôda a complicada mecânica fabril, todos êles possuem perfeito conhecimento da técnica conserveira, e

tranqüilidade, o que não se daria se os funcionários desta natureza não conhecessem profundamente os problemas em que exercem a sua proficiente actividade.

E é por tôdas estas razões que nós felicitamos os industriais de Matozinhos pela hábil colaboração dos zelosos funcionários do I. P. C. P.

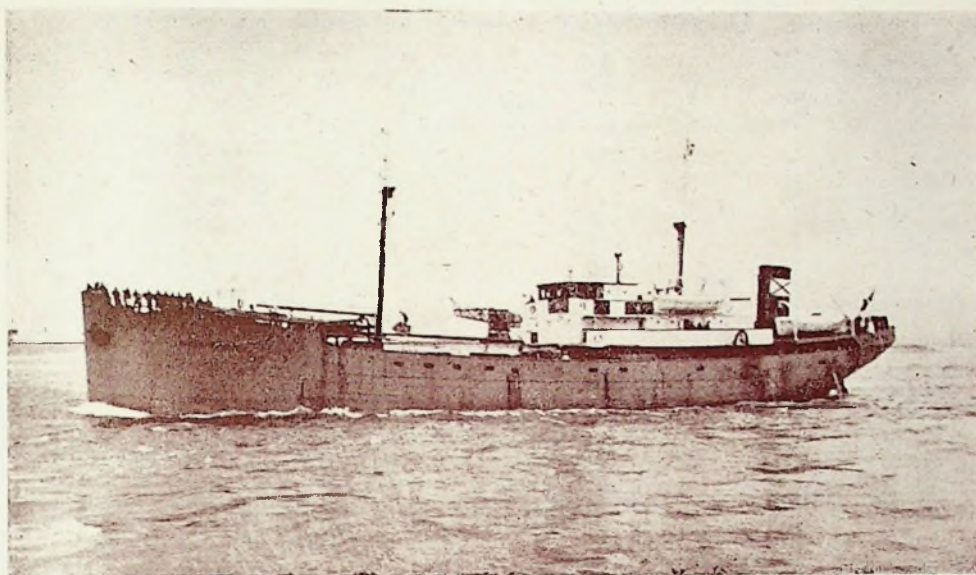
sabem ver com precisão e claresa todos os problemas que se lhes deparam. Com êste feliz conjunto de faculdades excepcionais, a sua delicada missão é singularmente simplificada, e a posição dos fabricantes é de perfeita confiança e



Júlio Moreira



Félix Alves da Silva Jaques



Arrastão SANTA PRINCESA

corresponde, como se vê também, um aumento de produção efectiva de mais de 100%.

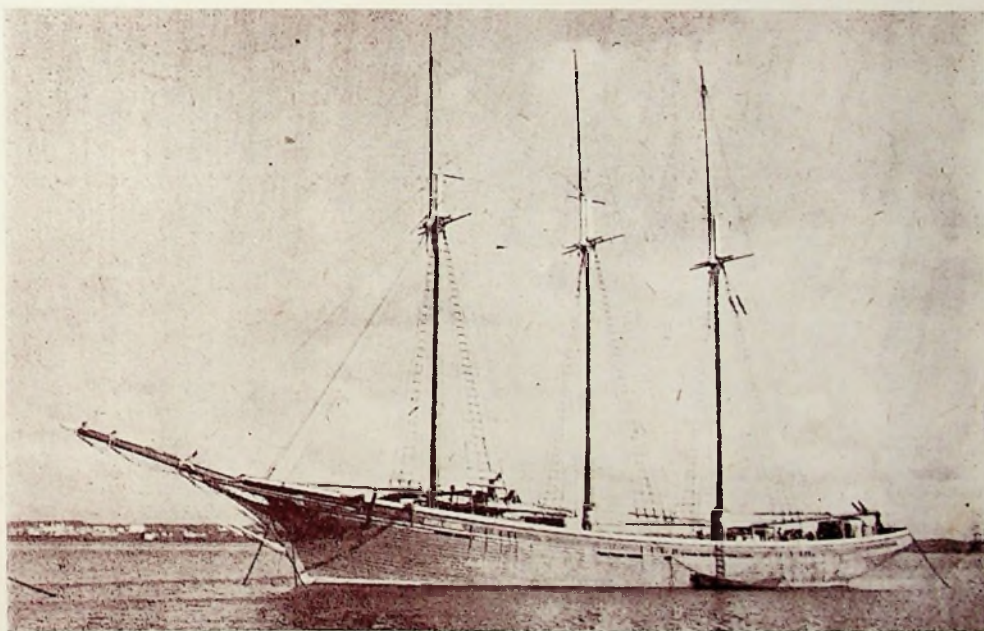
No que respeita à importação torna-se menos evidente a sua variação em sentido inverso, sendo esta falta de clarêsa conseqüência implícita da instabilidade de duração das Campanhas o que aliás não impede que se note uma tendência a diminuir, não tão grande como seria para desejar em virtude de, ao mesmo tempo que aumenta a produção nacional, aumentar o consumo, não permitindo que se reduza a importação.

No Mapa II que nos dá o desenvolvimento da importação por origens apenas se encontra de notável o facto de, a partir de 1936/37 a Islândia ter cedido o seu

lugar de principal fornecedor à Noruega, que até hoje o mantém, o que é conseqüência lógica do acôrdo estabelecido com este país e que lhe garante o fornecimento de 40% da nossa importação total.

Nos Mapas III, IV, V, VI, VII e VIII dá-se por Campanhas o comparativo da frota nacional e dos resultados da pesca, o que permite acompanhar o desenvolvimento da indústria não só por anos como ainda dentro de cada praça de armamento.

Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, em 7 de Novembro de 1940.



Lugre-motor SANTA ISABEL

A publicidade em "Conservas" é a mais económica, pelo preço dos seus anúncios, e a que mais vantagens traz para o anunciante, pela sua grande expansão.

Mapa I

Elementos estatísticos sobre pesca e importação de bacalhau

Campanhas	Frota Nacional						Importação		s/ as transacções		Duração das Campanhas	
	N.º de navios	N.º de tripulantes	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em seco		Fardos	Valores Cif.	Nacional		Estrangeiro
						O/O Quebra de saçagem	Fardos					
1934/1935	34	1.317	9.424,78	162.100	152.512	33,256	101.793	22.762,266\$00	809.521	132.363,594\$82	88.830	14 meses
1935/1936	47	1.944	14.038,19	245.200	166.471	35,424	107.500	24.100,916\$00	897.576	137.993,734\$87	89.305	14 meses
1936/1937	51	2.187	16.681,61	308.900	216.474	32,695	145.698	33.588,043\$50	583.787	92.126,023\$43	80.027	12 meses
1937/1938	49	2.250	17.190,60	318.600	265.542	33,869	175.605	40.750,749\$50	612.174	99.729,294\$39	77.709	12 meses
1938/1939	51	2.305	18.194,86	316.205	242.254	34,151	159.523	38.687,297\$00	476.904	82.426,554\$93	74.935	9 meses
1939/1940	49	2.313	19.532,80	351.068	322.032	34,211	211.894	53.817,266\$00	588.732	84.481,453\$54	73.534	12 meses

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao peso de 60 kgs.

Mapa II

Quantidades e valores por origens da importação efectuada no quinquénio de 1934-1935 a 1939-1940

Campanhas	1934/1935		1935/1936		1936/1937		1937/1938		1938/1939		1939/1940	
	Fardos	Valores	Fardos	Valores	Fardos	Valores	Fardos	Valores	Fardos	Valores	Fardos	Valores
Alemanha	28.648	3.820.150\$00	9.510	1.323.628\$47	7.971	1.103.104\$05	3.000	413.250\$00	—	\$	—	\$
Canadá	3.542	771.643\$58	—	\$	—	300\$00	—	\$	75	22.045\$93	—	\$
Dinamarca	944	135.588\$90	14.971	2.145.939\$69	33.496	4.932.591\$18	—	\$	30.881	5.454.150\$48	30.581	4.465.546\$44
Escócia	12.379	1.800.687\$60	7.515	985.891\$23	1.791	247.288\$80	1.000	110.200\$00	3.766	451.803\$22	—	\$
França.	13.984	1.534.784\$51	23.960	2.629.281\$89	1.000	119.700\$00	27.416	3.482.829\$21	49.722	6.768.417\$04	—	\$
Islandia	357.723	57.795.494\$61	334.745	50.755.551\$37	165.828	24.924.018\$86	85.092	12.804.512\$26	—	\$	171.108	25.275.138\$58
Itália	—	\$	—	\$	—	\$	—	\$	—	\$	—	10\$00
Noruega	206.663	35.216.603\$19	290.970	48.007.565\$02	239.939	38.900.664\$83	414.223	69.243.525\$49	255.247	47.251.706\$20	282.219	37.611.486\$92
Terra Nova	185.638	31.288.642\$43	216.005	32.175.877\$20	133.762	21.898.360\$76	81.443	13.574.977\$43	137.213	22.478.432\$06	104.824	17.129.276\$60
Totais.	809.521	132.363.594\$82	897.676	137.993.734\$87	583.787	92.126.028\$48	612.174	99.729.294\$39	476.904	82.426.554\$93	588.732	84.481.458\$54

Observações: No valor da importação na Campanha de 1938/1939 está incluído o custo Cif do bacalhau verde referente à produção de 41.723 fardos só tratado pela indústria nacional na Campanha de 1939/1940, quantidade esta incluída nesta última linha.
A unidade «fardo» refere-se ao peso de 60 kgs.

Mapa III

Campanha de 1934/1935

Frota nacional e resultados da pesca

Praças	N.º de navios	N.º de tripulantes e pescadores	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em sêco		
						Quebra de secagem 0/0	Fardos	Valôres
Aveiro	13	564	3.850,02	62.300	54.473	32,161	36.954	8.286.093\$83
Figueira da Foz	5	204	1.316,79	22.100	22.457	38,202	13.878	3.068.902\$00
Lisboa	8	251	2.101,45	41.600	41.441	32,958	27.783	6.176.447\$67
Pôrto	5	165	1.140,03	19.000	16.217	28,458	11.602	2.652.525\$50
Viana do Castelo	3	133	1.016,49	17.100	17.924	35,416	11.576	2.578.297\$00
<i>Totais.</i>	34	1.317	9.424,78	162.100	152.512	33,256	101.793	22.762.266\$00

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao pêso de 60 kgs.

Mapa IV

Campanha de 1935/1936

Frota nacional e resultados da pesca

Praças	N.º de navios	N.º de tripulantes e pescadores	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em sêco		
						Quebra de secagem 0/0	Fardos	Valôres
Aveiro	16	642	4.456,65	80.000	59.874	34,921	38.965	8.734.415\$00
Figueira da Foz	11	473	3.347,80	57.100	37.742	38,225	23.315	5.219.216\$00
Lisboa	8	330	2.405,79	40.300	30.564	34,394	20.052	4.459.772\$00
Pôrto	9	372	2.811,46	50.800	24.946	32,666	16.797	3.818.857\$00
Viana do Castelo	3	127	1.016,49	17.000	13.345	37,272	8.371	1.868.656\$00
<i>Totais.</i>	47	1.944	14.038,19	245.200	166.471	35,424	107.500	24.100.916\$00

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao pêso de 60 kgs.

Mapa V

Campanha de 1936/1937

Frota nacional e resultados da pesca

Praças	N.º de navios	N.º de tripulantes e pescadores	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em sêco		
						Quebra de secagem 0/0	Fardos	Valôres
Aveiro	15	680	5.810,50	118.400	84.018	34,284	55.213	12.674.778\$00
Figueira da Foz	12	511	3.598,37	60.900	41.731	33,402	27.792	6.401.230\$00
Lisboa	9	356	2.615,49	43.900	36.867	30,980	25.446	5.796.020\$00
Pôrto	12	506	3.640,73	68.200	44.251	30,612	30.705	7.175.966\$00
Viana do Castelo	3	134	1.016,52	17.500	9.607	31,904	6.542	1.510.049\$00
<i>Totais.</i>	51	2.187	16.681,61	308.900	216.474	32,695	145.698	33.558.043\$50

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao pêso de 60 kgs.

Mapa VI

Campanha de 1937/1938

Frota nacional e resultados da pesca

Praças	N.º de navios	N.º de tripulantes e pescadores	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em sêco		
						Quebra de secagem 0/0	Fardos	Valôres
Aveiro	16	749	6.227,16	126.900	105.912	33,346	70.595	16.486.619\$90
Figueira da Foz	9	422	2.968,42	50.600	39.781	34,057	26.233	6.116.689\$50
Lisboa	9	392	3.005,62	49.200	44.286	32,834	29.745	6.717.922\$00
Pôrto	12	531	3.647,14	68.900	54.733	34,427	35.343	8.141.890\$10
Viana do Castelo	3	156	1.342,26	23.000	20.830	34,282	13.689	3.287.628\$00
<i>Totais</i>	49	2.250	17.190,60	318.600	265.542	33,869	175.605	40.750.749\$50

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao pêso de 60 kgs.

Mapa VII

Campanha de 1938/1939

Frota nacional e resultados da pesca

Praças	N.º de navios	N.º de tripulantes e pescadores	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em sêco		
						Quebra de secagem 0/0	Fardos	Valôres
Aveiro	21	949	7.858,51	137.278	105.850	34,028	69.831	16.953.221\$50
Figueira da Foz	8	377	2.687,09	46.886	42.137	34,393	27.645	6.776.645\$00
Lisboa	9	374	3.005,62	52.440	38.337	31,596	26.224	6.219.621\$00
Pôrto	10	447	3.300,96	57.894	33.840	32,663	22.787	5.611.146\$50
Viana do Castelo	3	158	1.342,68	21.707	22.090	40,986	13.036	3.126.663\$00
<i>Totais</i>	51	2.305	18.194,86	316.205	242.254	34,151	159.523	38.687.297\$00

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao pêso de 60 kgs.

Mapa VIII

Campanha de 1939/1940

Frota nacional e resultados da pesca

Praças	N.º de navios	N.º de tripulantes e pescadores	Tonelagem bruta	Capacidade de pesca Qts.	Pesca efectuada Qts.	Produção em sêco		
						Quebra de secagem 0/0	Fardos	Valôres
Aveiro	18	827	6.877,39	139.212	128.996	35,265	83.505	21.172.408\$50
Figueira da Foz	9	416	2.962,03	51.683	46.367	28,244	33.271	8.388.614\$00
Lisboa	7	308	2.914,09	48.372	45.139	28,400	32.320	8.155.014\$50
Pôrto	10	446	3.399,81	60.896	56.954	37,687	35.490	9.104.140\$00
Viana do Castelo	5	315	3.429,48	50.905	44.626	38,807	27.308	6.997.089\$00
<i>Totais</i>	49	2.312	19.582,80	351.068	322.082	34,211	211.894	53.817.266\$00

Observação: As unidades «quintal» e «fardo» referem-se ao pêso de 60 kgs.



bacalhau (*Gadus Calaris*, Lineu) é um peixe de corpo alongado, coberto de pequenas escamas, cabeça volumosa e um pouco achatada, com bôca larga, que vive normalmente em águas frias, profundas, entre 50 a 200 metros de profundidade, no Atlântico Norte, desde o planalto conti-

ental europeu das costas da Noruega ao planalto americano, tendo como limite geográfico setentrional o estreito de Davis. A coloração do corpo varia de cinzento claro avermelhada e cinzento escuro amarelada. Têm três barbatanas dorsais e um bígado volumoso de frande valôr industrial e medicinal.

O seu tamanho varia com a idade; chega a atingir, em adulto, 1^m,80 de comprimento e 70 quilos de pêso; contudo, normalmente mede cêrca dum metro e pesa oito a dez quilos. Com um ano tem menos de 25 centímetros.

De todos os peixes, o bacalhau é o de maior voracidade; prefere perseguir as prêsas pelos fundos ou a alguns metros dêles, e chega até a devorar os mais pequenos da sua própria espécie, quando não encontra outros animais marinhos. Alimenta-se de crustáceos, moluscos, estrêlas do mar, anêmonas e peixes, tais como fanecas, arenques, lúcios, pescadas, sôlhas, etc.

Persegue as vítimas nos movimentos verticais do fundo à superfície. E' vulgar ver o bacalhau deixar as águas profundas

em perseguição de lulas, arenques ou fanecas; êste facto é de mau preságio para os pescadores, porque significa que falta o alimento preferido do bacalhau nos fundos, tornando impossível a pesca de anzol ou de arrasto.

Normalmente procura fundos de pedra de 100 a 200 metros, e água à temperatura de 3° a 6° centígrados com 34 a 35‰ de salinidade.

O bacalhau desóva, pela primeira vez, quando tem uns quatro a seis anos, medindo nessa altura 70 a 80 centímetros. E' um peixe de grande fecundidade. Cada fêmea põe, em média, cêrca de nove milhões de ovos, e faz durante a sua existência umas dez a doze posturas.



Em fins de dezembro, os bacalhaus adultos, machos e fêmeas, reúnem-se e procuram águas continentais mais quentes, migrando para os desovadouros. A desova faz-se, geralmente, no fim do inverno e princípio da primavera, em fundos de 150 a 300 metros, em água continental, com 32 a 34 ‰ de salinidade e temperatura compreendida entre 4 a 7 graus centígrados.

Quando se aproxima a desova, o bacalhau tão voraz algum tempo antes, perde o apetite, não perseguindo as espécies marinhas, o que dificulta, portanto, a pesca de anzol.

A época de janeiro a maio é a melhor para os pescadores da Islândia e Noruega, pois é quando se encontram ali os grandes cardumes de peixe e quando este está mais gordo e saboroso, dando a boa qualidade de bacalhau salgado daquelas regiões, tão apreciada em todo o mundo.

Depois da desova, que termina, geralmente, em meados de maio, o bacalhau dispersa-se para se alimentar. Aproxima-se então dos pequenos fundos de pedra à procura dos arenques, lulas, crustáceos, etc. Os ovos arrastados pelas correntes são levados para águas mais quentes e propícias ao nascimento e desenvolvimento das larvas. Estas, quando nascem, medem uns três a quatro centímetros de comprimento e, procurando as

costas, alimentam-se de *plankton*; (*) desenvolvem-se rapidamente, atingindo, em outubro, isto é, decorridos uns cinco meses, dez a quinze centímetros. Procuram depois águas mais profundas, onde se alimentam de algas e crustáceos.

Quando vem a primavera seguinte, decorrido aproximadamente um ano, medem uns 20 a 25 centímetros e afastam-se então das costas, indo procurar águas mais frias e espécies marinhas para seu sustento.

CENTROS PESQUEIROS

O bacalhau é pescado: a anzol, com linhas de mão ou aparelhos de linhas compridas; com rêdes, de arrasto ou fixas. A pesca com rêdes fixas não interessa ao estudo que fazemos, porquanto é feita só junto das costas a pouca profundidade e, portanto, sem aplicação para os nossos pescadores. Só da pesca a anzol e com rêdes de arrasto é que, conseqüentemente, tratamos nos capítulos seguintes.

Os centros mais visitados pelos pescadores da Europa e América do Norte são: A Nova Escócia, Terra Nova, Lavrador, Groenlândia, Islândia e costa norte da Noruega. Os nossos pescadores



Pescador descarregando o seu "dory" para bordo do navio

Terra Nova, Lavrador, Groenlândia, Islândia e costa norte da Noruega. Os nossos pescadores

(*) *Plankton* é a reunião de milhões de microorganismos, de origem vegetal ou animal, em suspensão nas águas. Em águas com fundos superiores a 200 metros não existe geralmente *plankton*.

Anunciar na revista CONSERVAS é semear em terreno fértil

freqüentam normalmente a Terra Nova, Nova Escócia e Groenlândia. A Islândia, grande centro de pesca de bacalhau, é freqüentada principalmente pelos pescadores da própria ilha e por franceses, ingleses, dinamarqueses e noruegueses. Os americanos procuram geralmente a Terra Nova, Nova Escócia e Lavrador.

A escolha do local da pesca do bacalhau e a forma de saber se êle ali existe, é a principal preocupação de todo o bom mestre da pesca. Em regra, o pescador conhece os centros pesqueiros em qualquer quadra do ano pela prática adquirida, durante anos seguidos, em campanhas anteriores. Esta prática é necessária, pois está demonstrado que o bacalhau, sendo um peixe migratório, nunca deixa de freqüentar sempre os mesmos locais, em épocas fixas do ano, desde que a temperatura e salinidade da água sejam as convenientes para a sua existência e as mais propícias para a freqüência das espécies marinhas necessárias à sua alimentação. Além disso, a pesca do bacalhau exige o conhecimento dos fundos — areia, pedra lisa ou pedra solta e a profundidade respectiva — que só a prática dá. Já sabemos que o bacalhau procura de preferência fundos de pedra entre 50 a 200 metros e nem todos êles servem para os vários sistemas de pesca a empregar.

Assim, a prática adquirida em seguidas campanhas de pesca, aliada ao conhecimento dos movimentos migratórios do bacalhau durante o ano, juntamente com o estudo da biologia mari-

tima e oceanográfica polar, e ainda com o auxílio do termómetro e do densímetro, tudo isso dá os elementos de procura do pescado no local escolhido, e valoriza tanto o pescador profissional que todo o armador bacalhoeiro o ambiciona

contratar.

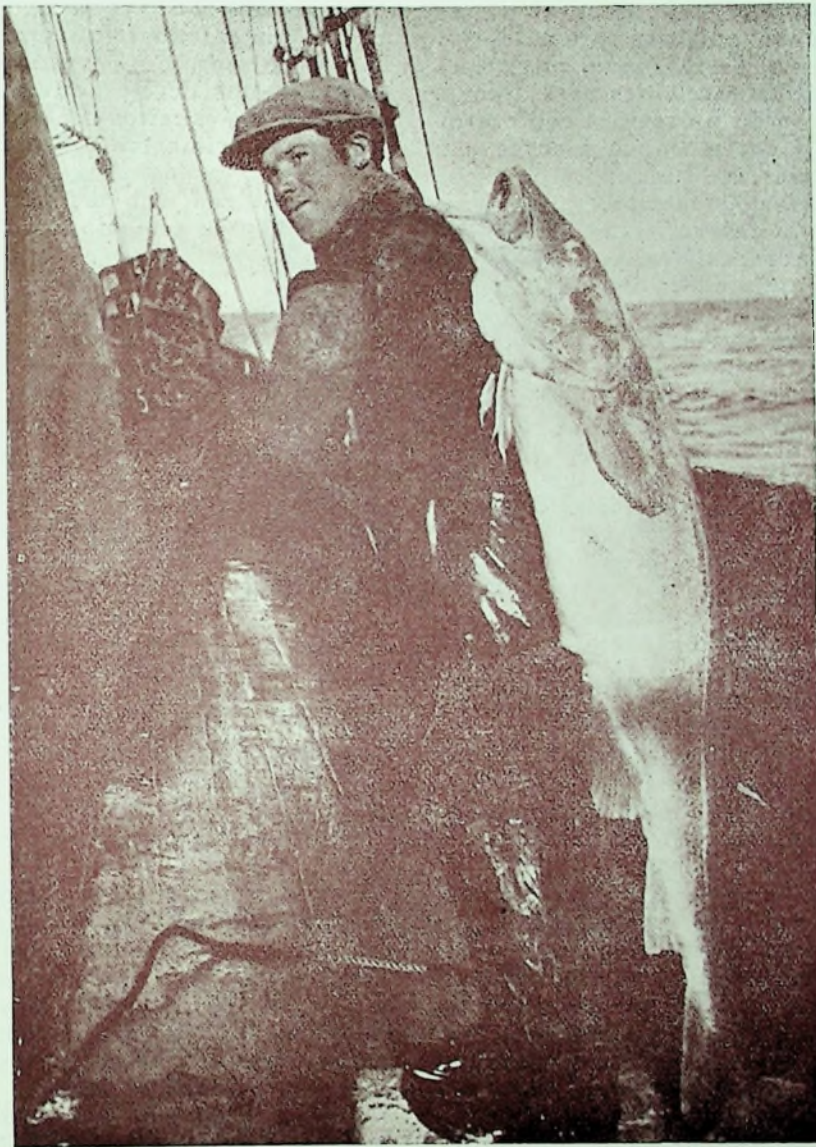
Vejam os, segundo as épocas do ano, os vários locais freqüentados pelo bacalhau nas costas da Terra Nova, Nova Escócia, Groenlândia e Islândia.

Locais de pesca na Terra Nova e Nova Escócia

A oceanografia ensina-nos que a Terra Nova, situada no extremo sul das águas polares, apresenta no inverno condições favoráveis para o bacalhau, enquanto que no verão, principalmente nos meses de julho e agosto, os bancos estão mais ou menos empobrecidos. Em anos maus, de forte penetração de correntes quentes êste período estende-se de junho a outubro. Em anos em que o calor estival, além de tardio é pequeno, as camadas de águas superficiais quentes são muito pouco espessas e, portanto, haverá, no fundo, águas frias, de

boas condições para o bacalhau. E', conforme diz a tradição, ano abundante em gêlos é de boa pesca.

Ora, no inverno, a Terra Nova não tem condições para o estacionamento dos barcos e, por êsse motivo, só a partir da primavera é que os bancos começam a ser freqüentados por veleiros e barcos de arrasto, a-pesar-de não ser essa a melhor quadra para a pesca.



O pescador mostrando-nos um bacalhau exemplar

O bacalhau é um peixe que procura normalmente água de temperatura compreendida entre 3° a 6° centígrados, gostando das temperaturas constantes e não podendo nunca suportar variações bruscas.

Já vimos também que os machos e as fêmeas se reúnem em dezembro, para procurar águas mais quentes e fundos convenientes para a desova.

A Nova Escócia e a Terra Nova, nos meses de inverno, têm condições excelentes para desova. O bacalhau procura então as regiões compreendidas entre o Cabo Cod, o Banco George e o Banco da Ilha das Areias, em fundos compreendidos entre 150 e 300 metros.

Em abril, acabada a desova, com a aproximação da quadra estival, e, portanto, com o aquecimento das águas vindas do sul, o bacalhau dispersa-se e emigra para águas mais frias. Em maio, acentua-se a vaga de aquecimento, aumentando a espessura da camada de água quente superficial, que atinge a parte sul do Grande Banco, canal de S. Lourenço e bancos (*) da Nova Escócia. No verão, a vaga de aquecimento progride para norte e chega a atingir o estreito de Davis, em anos de prolongada quadra estival.

Com a aproximação do inverno, começa a camada superficial a ser freqüentada pelos gêlos, a dar-se a invasão fria das camadas polares que se dirigem para o sul. Mas as temperaturas das águas, que banham as costas da Nova Escócia e Terra Nova, não variam só com as transições quente e fria que caminham do sul para o norte e do norte para o sul.

As correntes têm uma influência capital nestas temperaturas.

São três as correntes que affectam a temperatura da água nos bancos da Nova Escócia e da Terra Nova,—corrente de Gaspé, corrente do Lavrador e corrente do Gôlfo (Gulf Stream).

A corrente de Gaspé tem a sua origem no estuário do rio de S. Lourenço; depois, segue em torno do cabo Gaspé, passa entre as ilhas do Príncipe Eduardo e da Madalena e, no Gôlfo, continua a desviar-se para a direita, devido à acção de rotação da Terra, para finalmente contornar a ilha do Cabo Bretão e as costas da Nova Escócia.

A intensidade desta corrente varia com a força do vento e quadrante dêste. Quando



João Rodrigues Testa Júnior
Presidente da Direcção do Grémio

sopram ventos de E, êstes empurram as águas do estreito Cabot, e o nível da camada de água fria desce no Gôlfo e sobe fora dêle, sucedendo o contrário com os ventos do quadrante W.

Da mudança de nível resulta uma propagação de movimentos ondulatórios que modifica a temperatura dos bancos e que, portanto, tem influência nos movimentos migratórios do bacalhau.

A corrente do Lavrador é de água fria, proveniente dos degêlos durante a estação quente; atravessa os estreitos de Hudson e de Davis e vai, durante a primavera e depois no verão, arrefecer as águas que banham a parte leste da ilha da Terra Nova e depois o Grande Banco, criando como que uma barreira de água fria, que cerca o Grande Banco e que os ingleses denominam o «cold wall».

Durante o verão, êste «cold wall» é apenas limitado pelo contôrno norte do Grande Banco.

A corrente do Gôlfo (Gulf Stream) vai aquecer as costas da Nova Escócia e a parte sul da Terra Nova.

Estudada assim resumidamente a oceanografia da costa da Nova Escócia e Terra Nova, vejamos agora os locais de pesca, conforme as estações.

Sabemos já que, durante o inverno, o bacalhau procura a região dos bancos ocidentais da Terra Nova e costas da Nova Escócia até ao cabo Cod. Acabada a desova em abril, reüne-

-se sucessivamente ao sul das ilhas das Areias e procura bancos menos profundos,—Banquereau, Banco de S. Pedro e a parte sul do Grande Banco—e em perseguição do lúcio, faneca e depois da lula.

Nos comêços de maio, aparece a lula na orla SW do Grande Banco e, portanto, os grandes cardumes de bacalhau,—normalmente entre os paralelos 45.° 0' e 45.° 25' e os meridianos 50.° 20' e 50.° 50' W G. Na Nova Escócia aparece o bacalhau no Middle Ground e parte NE do Banquereau. Nêste último, a lula começa a aparecer a partir de julho.

Para o arrasto, a orla SW do Grande Banco e a parte arenosa do Banco de S. Pedro são locais muito procurados em abril, maio e junho, e onde há bons fundos para as rêdes.

No mês de junho, o bacalhau procura a furna da Baleia, o «Platier» do Grande Banco e a parte do norte do Banco de S. Pedro. No Banquereau escasseia a lula e os melhores fundos, para a pesca nesta quadra, estão compreendidos entre 60 e 75 metros. Para os vapores de arrasto é boa a zôna do «Platier» do Banquereau e o «Platier» do Grande Banco.

Em julho aparece a lula no Banquereau na

(*) N. A.—Banco ou baixio—local de pouco fundo coberto pelas águas. Nalguns casos pode aflorar à superfície na ocasião do baixamar, constituindo um perigo para a navegação. Conforme a natureza do fundo, assim se designa por: banco de areia, banco de coral, etc.

RAMIREZ & C.^A, LIMITADA

Os Produtos "Ramirez"
triunfam em tôda a parte



*The vitamins
of
RAMIREZ'S
preserves
make
prize-winners
in
baby
competitions*

RAMIREZ

Matozinhos

Portugal



SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CONSERVAS MATOZINHOS, LIMITADA

SARDINE PACKERS

CABLE ADDRESS:

SICMA - Matozinhos

MATOZINHOS
PORTUGAL



Registered Brands:

SICMA
SELVA
TABY
BRITANNIA



! Hooray!
Sicma Sardines!
That's the Stuff!





Fábricas em: Matozinhos e Vila do Conde

SARDINGAY

SARDINES

IN OIL AND TOMATO

—
▲
JUST TRY ONE... DO...



SILVA GAY & CAMPELO

MATOZINHOS
PORTUGAL

Telegraphic address:

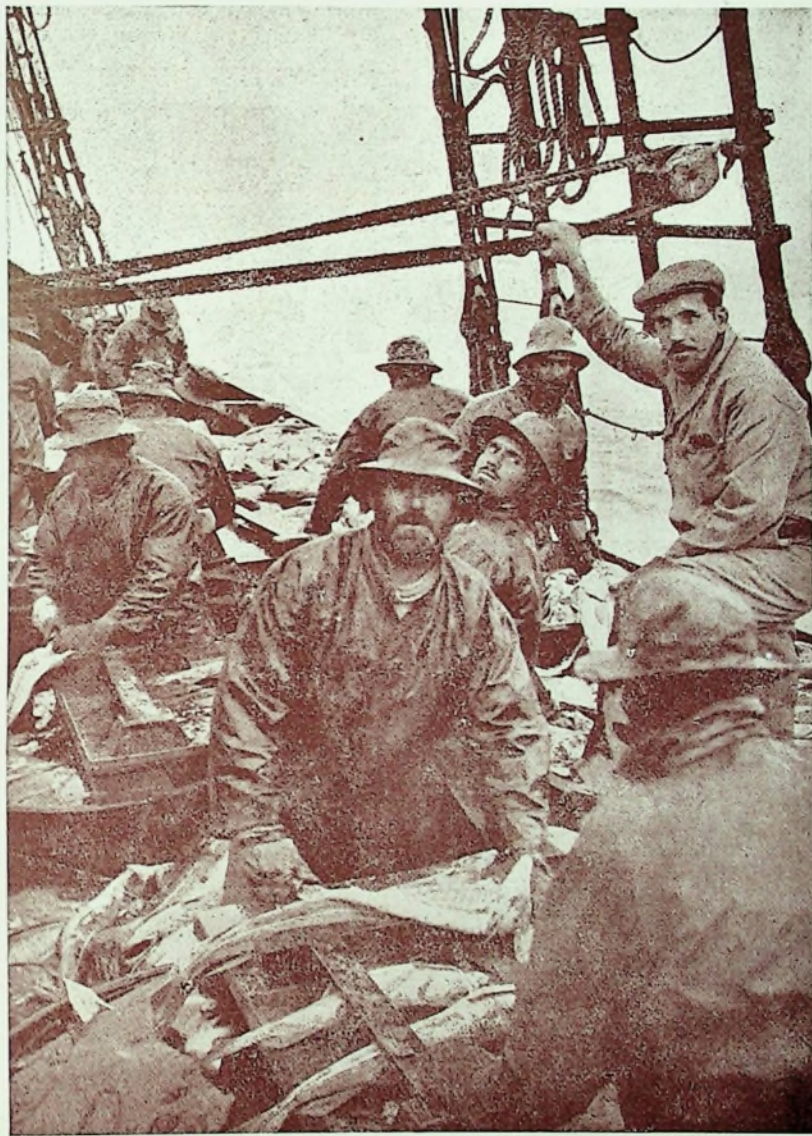
FACOLE - MATOZINHOS

Nova Escócia, como já vimos, e nos bancos de S. Pedro; sendo visitado também pelo bacalhau muitas vezes, apesar de o aquecimento progressivo das águas. É neste mês e em agosto, quando a pesca falha no Banquereau, que se procura no Banco do Middle Ground, onde aparece com frequência, principalmente na parte sul. Também o banco da ilha das Areias é neste mês freqüentado pelos pescadores, principalmente a região sul que é boa para o arrasto.

Nos meses de agosto e setembro os bancos da Nova Escócia são geralmente mais pobres; devido à corrente quente que caminha para o norte, o bacalhau em geral atravessa o Grande Banco para se dirigir, seguindo a costa da ilha de Terra Nova à península do Labrador. Devido à corrente do Labrador e, portanto, ao estabelecimento de «cold wall» que contorna a parte norte do Grande Banco, como já sabemos, é aí que nesta época se encontram os cardumes de bacalhau.

Assim, nesta época, ele vive geralmente na região leste do «Platier» do Grande Banco, em Virgin's Rocks e em Eastern Shol e em toda a parte norte do Grande Banco. Toda esta região tem bons fundos para o arrasto. Os locais atrás mencionados, de frequência do bacalhau nos diferentes meses do ano, são os considerados, para anos de condições meteorológicas normais, pois havendo uma época estival quente e demorada, como sucedeu nos anos de 1929 e 1930, o bacalhau quasi desaparece

das costas da Nova Escócia e dos Bancos da Terra Nova, sendo necessário ir procurá-lo a águas mais frias, como sejam as da zona norte do Grande Banco e costas da península do Labrador, ou mesmo mais longe como as da Groenlândia. Assim o fizeram os nossos pescadores nesses maus anos de pesca.



Escala do bacalhau

Locais de Pesca na Groenlândia

O desaparecimento progressivo do bacalhau nos bancos da Nova Escócia e Terra Nova, a partir de 1929, devido à época estival ser muito quente e prolongada, fez com que os pescadores fôsem pescar o peixe que lhes faltava no sul em águas mais frias do norte, na costa do Labrador e, por fim, o fôsem procurar nos bancos da Groenlândia, onde realmente apareceu.

O que se procurava era a presença de condições favoráveis para a vida do bacalhau, em fundos onde se pudesse pescar, o que se deu na Groenlândia.

Verificou-se também que, em anos de época estival curta e pouco temperada, quando há grande aglomeração de gelo no Oceano Glacial Ártico, o bacalhau desaparecia dos bancos da Groenlândia e aparecia

em grande quantidade nos bancos da Terra Nova e Nova Escócia.

Dos factos apontados nasceu a errônea idéa de que o bacalhau emigrava da Terra Nova para a Groenlândia e vice-versa, conforme o aquecimento e duração da época estival.

Experiências feitas, marcando os peixes, mostraram que existem migrações periódicas da Islândia para a Groenlândia e vice-versa, ao longo do estreito da Dinamarca. O bacalhau da Nova Escócia e Terra Nova, quando a corrente quente é muito pronunciada, emigra para o norte, para os bancos da península do Lavrador, chegando ao estreito de Davis.

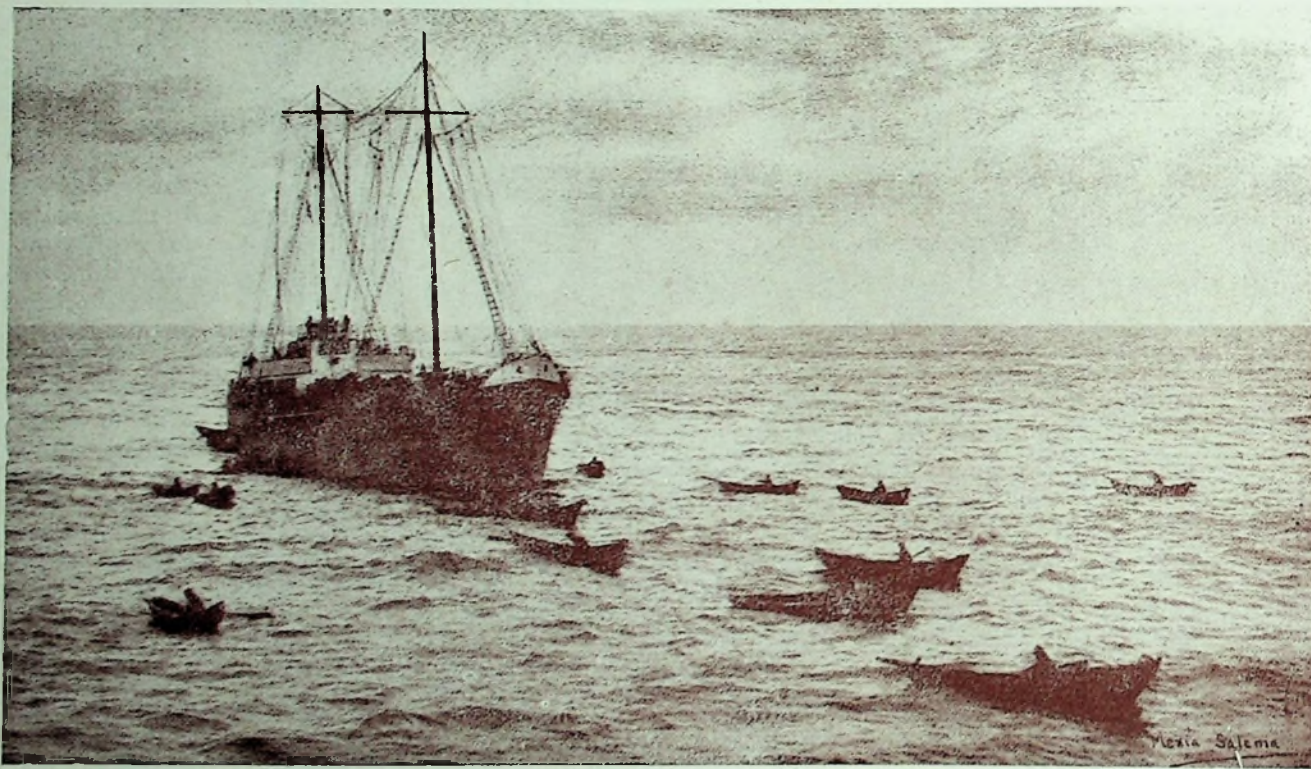
As costas da Groenlândia estão, durante todo o ano, mais ou menos semeadas de gêlos (*ice-bergs*). A costa ocidental é visitada no verão por uma vaga de calor que, nos meses de julho a dezembro, faz subir de um ou dois graus negativos a seis e por vezes a oito graus positivos, entre 50 a 150 metros de fundo.

30 a 12 metros, e que desce depois em vertentes muito suaves numa largura de 10 a 30 milhas, com fundos de 30 a 100 metros.

São estas vertentes que formam os bancos para a pesca do bacalhau de: Frederikshaab, Danas, Fiskenaes, Fylla, Lille, Hellefiske e Store Hellefiske, compreendidos entre os paralelos de 62° a 68°, e separados uns dos outros por profundos vales perpendiculares à costa.

Vejamos como se produz a transição das águas quentes e frias na costa ocidental da Groenlândia.

Na primavera, a Groenlândia está cheia de gêlos formados durante o inverno. O mar de Baffin, em março e abril, está completamente



Os "dories,, regressando ao navio "São Ruy,, depois de um dia de pesca

E' na região do Store Hellefiske que se encontram as temperaturas mais elevadas de toda a costa da Groenlândia e onde se mantém por mais tempo esse aquecimento, notando-se ali também, mesmo durante o inverno, em águas profundas, temperaturas sempre superiores a zero graus centígrados.

A costa ocidental da Groenlândia apresenta, à saída dos fjords, um profundo vale submarino de 150 a 250 metros de fundo; a seguir, em direcção ao mar exhibe uma cadeia submarina, montanhosa e rochosa na parte superior, muito abrupta para leste, de altitudes variáveis, entre

coberto de *ice-bergs* que não se fundem antes do mês de julho.

A vaga de calor, proveniente do comêço da estação estival, vem do estreito de Davis, e corre progressivamente para o talude da costa ocidental da Groenlândia, pelo movimento de rotação da Terra. Geralmente a massa de água fria, que contorna o Cabo Farvel e sobe para o norte bloqueando a entrada dos fjords, impede a água quente de chegar primeiro aos bancos do sul. O contacto dá-se entre os paralelos 65° e 67°.

Diminuindo o fluxo polar com o caminhar da estação estival, a corrente quente acaba por

banhar e inundar a superfície dos bancos do norte e depois do sul. E' então que o bacalhau invade os pequenos fundos de 50 a 100 metros, dando-se rapidamente o aquecimento das águas que cobrem os bancos. Em dois a oito dias a temperatura da água passa de zero graus a 5 graus centígrados.

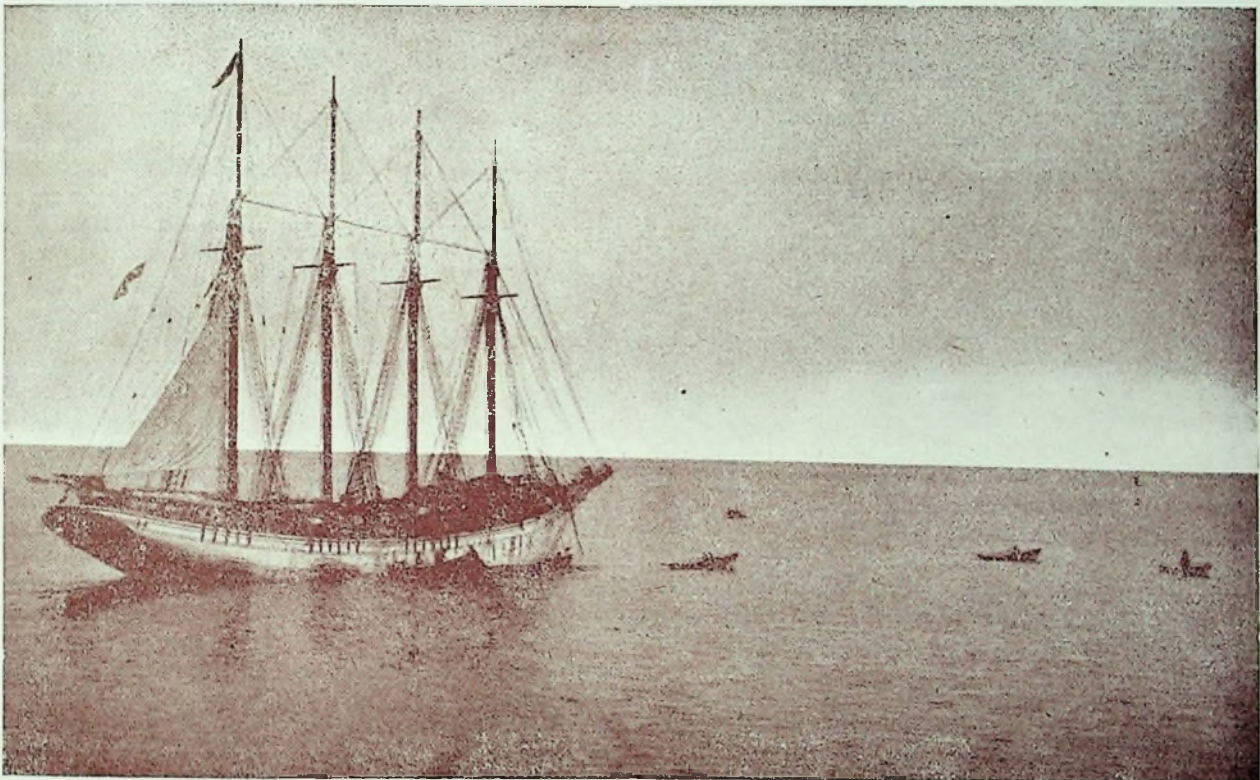
Do exposto vemos que a pesca da Groenlândia só é possível dos fins de julho a outubro.

No inverno e primavera não se pesca, não só porque os gêlos não o consentem, como também porque o peixe, em outubro, antes do aparecimento das águas polares frias, se reúne e emigra para as costas da Islândia e Noruega, onde encontra melhores águas para viver e melhores condições para a desova. E' em meados de

Hellefiske são os únicos onde é possível a pesca, sendo o Store o mais freqüentado de todos. E' ali que o bacalhau aparece em maior abundância, porque ali existem melhores fundos e ali convergem mais propícias condições climatéricas para o estacionamento dos barcos.

A pesca do arrasto na Groenlândia é difícil, pois a área e zonas de arrasto são pequenas, porque os fundos na sua maior parte são em geral de pedra rochosa ou pedra sôlta, faltando os bons fundos de areia ou pedra lisa. A região sul do Store Hellefiske é a mais freqüentada pelos barcos de arrasto e veleiros.

Encontrado um bom fundo para arrasto, deve o mestre assinalá-lo com uma bóia de arinque, e



Outro grupo de "dories,, regressando ao seu navio — o "Novos Mares,,

outubro, quando o bacalhau está prestes a abandonar a Groenlândia, que há a grande pesca, principalmente no Banco de Store Hellefiske, onde a aglomeração de cardumes é impressionante. Os lugres e barcos de arrasto pescam em dias o que muitas vezes só conseguem fazer em meses. Esta pesca extraordinária dura apenas alguns dias, visto que repentinamente o bacalhau emigra, não aparecendo então nem mais um peixe.

Os bancos da costa ocidental da Groenlândia, Danas, Fiskenaes, Fylla, Lille, Hellefiske e Store

arrastar junto dela. Nos bancos da Groenlândia é vulgar a existência de profundas brechas submarinas, que muito prejudica êsse sistema de pesca.

O bacalhau aparece geralmente em julho nos bancos do norte e aproxima-se dos situados do sul, conforme a corrente quente das águas.

Tanto na Terra Nova e Nova Escócia como na Islândia, a mistura de espécies de peixe, moluscos e crustáceos, é freqüente. Já vimos na Terra Nova e Nova Escócia, que aparecem, junta-

mente com o bacalhau, o lúcio, o arenque, a pescada, e moluscos como a lula, etc. Na Groenlândia tal não se dá. Existe unicamente em abundância o lúcio e o bacalhau. Sòmente em águas muito profundas, de 500 a 1.000 metros, é que aparece por vezes a azevia. Assim, quem vá pescar a anzol para a Groenlândia terá que ir munido de isco ou então só poderá contar para tal com o lúcio que apanhe.

Locais de pesca na Islândia

A Islândia é uma ilha situada ao norte do continente europeu que ficou do antigo continente setentrional, hoje submerso, que unia as elevações escandinavas às do Lavrador e Groenlândia. Altas cadeias submarinas ligam o mar do Norte à Groenlândia e esta à Islândia e canal da Dinamarca, constituindo uma barragem que bloqueia as águas atlânticas de 35% de salinidade e não as deixa passar senão a oriente, no canal das Shetland, ao longo do *plateau* continental europeu. Este obstáculo produz no hemisfério norte, um movimento de águas ao longo do talude continental da Groenlândia, impelidas pelas correntes atlânticas sob as águas polares. No verão o fluxo quente e salinado penetra no mar da Noruega, devido ao movimento de rotações da Terra e, conforme a importância do aquecimento, entra, mais ou menos profundamente, no mar de Barents e banha a vertente do talude continental asiático da Ilha dos Ursos. A água fria desce ao longo do talude da Groenlândia, encontra a barragem da Islândia e inicia o seu movimento de rotação no mar da Noruega, junta-se ao vasto movimento turbilinar, acima mencionado, para o fluxo quente.

Conseqüentemente a Islândia, situada no mar da Noruega, a-pesar-de estar a 65.º de latitude norte, no limite sul das águas polares, tem, durante todo ano, as suas costas banhadas por águas vindas do sul, de temperaturas positivas até cerca de 8 graus e salinidade cerca de 34%, propícias à desova e desenvolvimento do bacalhau, razão porque nelas se faz a pesca bacalhoeira em tôdas as épocas anuais. A acrescentar a estas excelentes condições hidrotérmicas, há uma costa oceanográfica semeada de bons bancos de pedra lisa e areia que se estendem, com profundidade de 30 a 200 metros, até cerca de vinte milhas em direcção ao mar com uma variada e rica fauna marítima, composta desde o lúcio, arenque, faneca, etc., até à lula e aos variados crustáceos. Por tudo isto a Islândia é a região de pesca do bacalhau mais procurada pelos pescadores finlandeses,

dinamarqueses, noruegueses, holandeses, ingleses, alemães, belgas e franceses.

A função económica da Islândia exerce-se quasi exclusivamente na indústria da pesca, que constitui a base da vida e da relativa prosperidade dos islandeses.

De janeiro a fins de abril, tem lugar todos os anos, na costa do sul e sudoeste da ilha, a principal estação de pesca. É a época impacientemente esperada pelos islandeses e pela maioria dos pescadores do norte da Europa.

Em dezembro e janeiro, o bacalhau adulto procura as águas continentais da costa sul da Islândia para a desova. A temperatura da água mais favorável para isso é de três a cinco graus centígrados, podendo excepcionalmente subir a 7 graus, e a salinidade compreendida entre 32 a 34‰.

É nos fundos de 80 a 200 metros de Portland até Reykjanes, dos meses de janeiro a fins de abril, que há os grandes cardumes de peixe em ajuntamentos compactos e o bacalhau mais gordo e de melhor qualidade.

Durante esta época, a pesca é mais intensa em volta e a oeste de Vestmanna até Reykjanes, sendo o banco Selvog o mais freqüentado pelos arrastões e navios de pesca à linha. Os barcos têm de ter bom porte para o mar, porquanto o inverno na Islândia é duro e os temporais freqüentes.

Em abril aparecem nas costas da Islândia os cardumes de lúcios, fanecas e outros peixes pequenos migratórios. Terminada então a desova, o bacalhau esfomeado deixa os desovadouros e dispersa-se em perseguição das suas prêsas. Acabou assim a estação de pesca do inverno na costa sul e sudoeste da ilha e começa o período mau para o arrasto, visto que o bacalhau deixa os fundos e, isoladamente, persegue os peixes pequenos, entre duas águas e nos seus movimentos verticais.

Ainda na entrada da baía de Faxa, de Reykjanes e Snaefells se encontram alguns cardumes de bacalhau; aí a desova prolonga-se por algum tempo mais.

Durante a primavera começa a pesca na costa nordeste da ilha nas escarpas de Kollual, de Vilsurall, de Djupall e nos bancos Latra, Kopanes, Bard, Hali, Kogur, onde tem lugar uma nova desova, muito menos importante do que a de inverno, e que se prolonga até fins de junho. O bacalhau apanhado nesta parte da costa é muito mais pequeno e mais magro do que o pescado na costa sul e sudoeste.

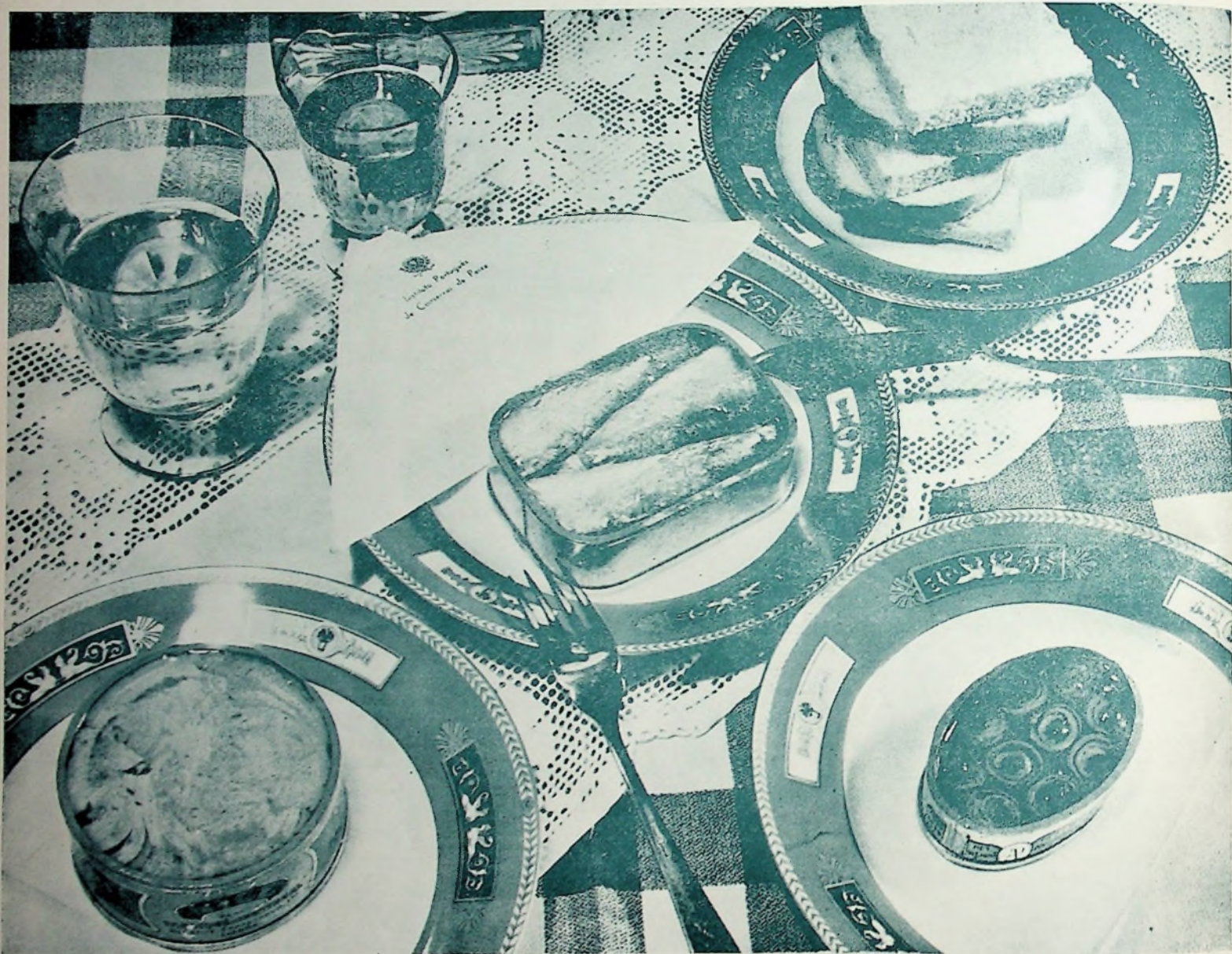
Durante o verão e outono, a pesca realiza-se na parte norte e nordeste da Islândia, onde aparece em grande abundância o arenque e portanto, o bacalhau em sua perseguição.





História muda de um pescador... aldrabão!

A todas as horas
A todas as refeições



as Conservas de Peixe portuguesas
teem o seu lugar marcado

pelo seu sabor

pela sua qualidade

pelo seu valor alimentar

PREPARAÇÃO DO BACALHAU

Pescado o bacalhau, importa tratá-lo com especiais cuidados, para evitar a sua deterioração ou má apresentação futura.

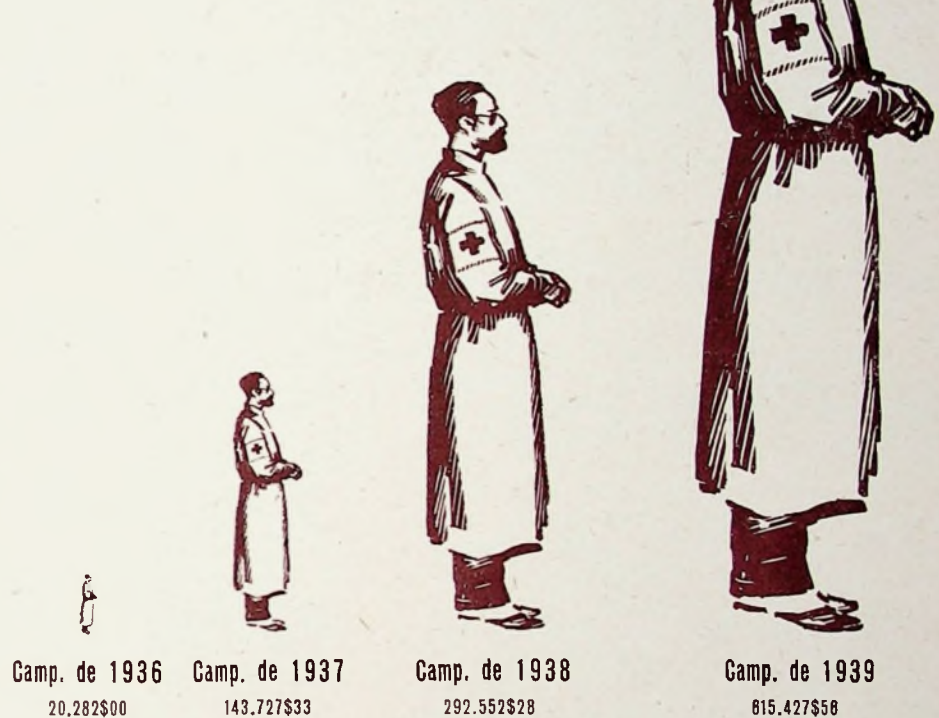
O capitão do barco bacalhoeiro que teve canseiras e contrariedades para efectuar boa pesca, não as deve ter menos no tratamento do pescado, exigindo da sua companhia todos os desvelos na preparação do bacalhau em verde, a-fim-de que o carregamento chegue ao seu destino em condições de ser todo aproveitado e não somente parte dêle, como muitas vezes sucede.

O bacalhau em verde é conservado a bordo nos porões, em sal, depois de sofrer as seguintes operações: a sangria, a escala, a lavagem e, por fim, a salga. Qualquer destas operações tem de ser feita a rigôr e particular vigilância, requerendo a escala e a salga indivíduos especializados nesses serviços. A sangria consiste em dar um profundo golpe na cabeça do peixe, um pouco atrás dos olhos, para o bacalhau perder o sangue que, juntamente com a humidade, contribue, poderosamente para a sua deterioração. A sangria, para ser mais eficaz, deve operar-se com o peixe ainda vivo. Os pescadores a anzol sangram o bacalhau acabado de pescar.

A escala é a arte da preparação do bacalhau, da qual depende o seu bom aspecto no futuro. Por isso toda a boa companhia deve ter escaladores competentes. A operação consiste em abrir o peixe, tirar-lhe todas as vísceras e dar-lhe a forma espalmada, como se apresenta no mercado.

Para efectuá-la começa-se por cortar a cabeça, que é posta à parte, para preparar depois as caras e línguas de bacalhau; abre-se a barriga e estirpa-se, e tira-se o fígado que é colocado de lado para dar o conhecido óleo de fígado de bacalhau e bem assim as ovas que, acaso se aproveitarem, são salgadas à parte em barrica designada para isso.

Despesas efectuadas com a assistência prestada aos pescadores



Concluídos êstes trabalhos, passa o bacalhau para o escaladôr. Começa êste por acabar de o abrir até ao rabo, e destacada a sua coluna vertebral é cortada a todo o comprimento de modo a apresentar o aspecto de livro aberto que todos conhecemos.

Está concluída a escala e passa-se à lavagem, que deve ser feita com água do mar em abundância, de forma a tirar todo o sangue e restos de vísceras.

E' necessário uma boa lavagem para que não fique o menor bocado de pele das vísceras, agarrado ao corpo do peixe; a carne deve ficar completamente branca e limpa, para a sua boa aparência futura.

Concluída a lavagem é o peixe pôsto a escorrer em estrados ou «escorregadoiros».

Enxambrado o peixe de forma que não haja água alguma,—a humidade é o pior inimigo da sua boa conservação—procede-se à salga e à arma-

zenagem no porão. É o que se denomina a salga, que deve ser feita cuidadosamente por salgador prático e conhecedor do ofício. Releva evitar tanto o excesso como a deficiência do sal (*). Empregado em demasia agrava-se o custo da mercadoria, e vai dar no futuro mau aspecto ao peixe, «queima-se». Se há insuficiência de sal para absorver a humidade, corre-se o risco de deteriorar o bacalhau, que fica «soleque».

Quanto à empilhagem deve fazer-se de sorte que a face do peixe fique para cima.

A salga é uma operação de grande responsabilidade. O mestre de pesca deve assistir e convém empregar sal de boa qualidade isento de impurezas, como o sal-gema, que é considerado o melhor.

SECAGEM DO BACALHAU

Depois de uma safra de cinco a seis meses, chegam os bacalhoeiros com os porões carregados de peixe verde, sendo necessário prepará-lo nas secas em terra, para ser depois consumido.

É graças à secagem, que grande parte da água que o bacalhau conserva ainda em verde é eliminada, resultando portanto a possibilidade de se conservar ao ar livre sem quaisquer cuidados.

A secagem pode ser feita ao ar livre ou artificialmente. Tanto num caso como no outro, o bacalhau é desembarcado e levado para os armazens da seca.

É bom frizar que nunca se poderá obter uma cura perfeita, desde que a bordo não tenha havido os devidos cuidados, a começar pelo pescador no *dory* que deve evitar a incidência dos raios solares no peixe pescado, cobrindo-o com um encerado, e a acabar numa boa sangria, lavagem e perfeita salga.



I

Secagem natural

Para secar o peixe, começa-se por o lavar com escôva, de forma a desembaraçá-lo de cristais de sal velho e do salitre que esteja aderido à superfície, sob as escamas, e em todos os pontos onde hajam rugas ou sobreposição de carne. Esta operação pode ser feita manual, ou mecânicamente. Nêste último caso o bacalhau passa entre

dois cilindros que rodam sob uma corrente de água.

Lavado o peixe, é pôsto em tinas, ou maceiras, onde fica de môlho durante uma ou duas horas. Seguidamente é levado para a seca.

Antes de ser pôsto a secar é necessário que o bacalhau seja bem escorrido, por forma a perder a maior quantidade de água possível.

Na secagem natural é o bacalhau expôsto ao ar e ao sol, sôbre mêsas de suspensão, em madeira, pedra ou ferro, constituídas por ripas, prumos, ou varas horizontais, a formar bancadas, dispostas de maneira que seja assegurado um conveniente arejamento e se dê uma inclinação ao peixe para escorrer a água que tenha da lavagem.

O bacalhau é estendido pela manhã em dias de sol e vento, e ao pôr do sol é tirado das bancadas e empilhado em local abrigado, voltando a ser estendido no dia seguinte e assim sucessivamente até se obter a cura completa (*).

Querendo obter-se um bacalhau de cura tipo Islândia, denominado bacalhau «branco», deve proceder-se da seguinte forma:

Depois da lavagem o bacalhau não é colocado de môlho nas tinas, mas salgado e empilhado, sendo conservado assim durante dois dias pelo menos. Em seguida é ligeiramente passado por água, de forma a retirar-lhe algum sal que não se tenha derretido, e colocado à exposição do ar e do sol nas mêsas de seca.

Após esta exposição durante cerca duma semana, quando o peixe perder já humidade, é empilhado e prensado. Estas pilhas, que são cada vez maiores à medida que o peixe vai secando, são cobertas com lônas, para o subtrair à acção da humidade e da chuva, e sôbre estas colocadas pranchas com pêsos (de igual pêso ao do peixe empilhado).

Passados uns seis ou sete dias, caso o tempo o permita, é esta pilha demolida, para se dar ao bacalhau nova secagem ao ar e sol, e passados outros cinco ou seis dias é novamente empilhado e prensado, tendo o cuidado de colocar superiormente os peixes que na pilha anterior estavam inferiormente.

Finalmente quando os peixes estão a três quartos da seca, são postos em grandes pilhas de bacalhaus e prensados, durante uma semana, e depois postos novamente a secar, repetindo-se estas operações até à sua cura completa, quando o peixe se apresenta perfeitamente branco e sem humidade alguma.

(*) N. A.—Os nossos pescadores consideram uma boa salga quando feita na proporção seguinte: para 100 quintais de peixe (cada quintal corresponde a 60 quilos), usar sete moios de sal de boa qualidade (cada moio corresponde a 750 quilos).

(*) N. A.—Para que a secagem chegue por debaixo das barbatanas, e não comece por aí a deterioração do peixe, usam com êxito alguns armadores, uns pequenos tacos de madeira colocados por debaixo delas, e dar assim franca entrada de ar a fazer-se uma perfeita seca.

Na secagem natural deve haver o cuidado de não expôr o peixe ao ar com tempo húmido e de chuva. Um sol forte, com calmaria, não é também recomendável.

O melhor tempo para a seca é o de sol brando com vento sêco e frio, o norte ou nordeste no nosso clima.

Quando o tempo não fôr de feição é melhor conservar o peixe empilhado e resguardado com lônas.

Na Noruega e na Islândia a preparação do bacalhau sêco é feita de forma diferente ao usado entre nós, o que não é de admirar porquanto o clima é diferente e o bacalhau ter pouco tempo de permanência no sal nos porões dos barcos, pois os locais de pesca estão perto dos postos de desembarque do peixe e das secas.

Quando o bacalhau é desembarcado em frêscio, conservado pelo frio em câmaras adequadas, procede-se em terra à escala, lavagem e salga, isto é, à preparação do bacalhau verde, antes do seu tratamento de seca. Quando é desembarcado em verde, com pouco tempo de sal, sofre também um tratamento especial antes de se proceder à sua cura.

Consiste este tratamento em sujeitar o peixe desembarcado a uma ressalga e empilhamento. Para isso, o bacalhau depois de desembarcado, é muito bem lavado com água limpa do mar e fortemente escovado, com escôva e luva. A escôva empregada é de pita, de modelo idêntico ao usado nas nossas secas, e a luva de linho grosseiro (*). E' com luva que se tira a pele preta das barrigas e se escorre a água do peixe. A água empregada nesta lavagem tem grande influência na conservação e gôsto do bacalhau. Deve ser água do mar, corrente, bem limpa, pois sendo suja com matérias orgânicas em suspensão prejudica a boa cura e conservação do peixe, facilitando a sua decomposição.

O bacalhau depois desta lavagem e escorrido com a luva, é sujeito à ressalga, feita com sal muito grôso e de boa qualidade. Seguidamente é empilhado. Esta ressalga é necessária, por o peixe estar ainda muito frêscio.

O peixe é assim conservado, em local abrigado do sol e da chuva, durante cinco ou seis semanas. Acabado este tempo, é desempilhado, novamente lavado, ressalgado e empilhado, ficando assim durante três semanas. Está então pronto para a seca.

Na Noruega e na Islândia a técnica da secagem natural é simples.

O peixe que sai da pilha, é sacudido do sal e

(*) N. A.—Semelhante ao empregado nas meias pelos nossos pescadores quando usam botas de borracha.

estendido no chão, nas rochas e arribas, ou directamente em contacto com o terreno ou pela interposição de pequenos caixilhos de madeira com rêde de arame, ao ar e ao sol. As rochas são preferidas porque a evaporação da humidade ou das águas das chuvas faz-se muito rapidamente.

O bacalhau é colocado a secar pela manhã e retirado à noite, sendo voltado várias vezes durante o dia.

Passados três ou quatro dias desta seca, é o peixe empilhado de nôvo e assim conservado durante outros três ou quatro dias, sendo depois novamente exposto ao ar e sol, seguido de nôvo empilhamento até se obter a cura desejada.

Esta alternativa de secagem e empilhamento é necessária, pois assim o bacalhau perde tôda a humidade. A secagem seguida tem o inconveniente de não permitir que tôda a humidade interior passe ao exterior. O empilhamento tem a vantagem de obrigar, a água que está dentro das células interiores, a passar por osmose, capillaridade e pressão, para o exterior.

Em França usa-se secar o bacalhau, pendurado pela barbatana caudal, de forma ao ar circular por igual por todo êle.



II

Secagem artificial

A secagem artificial é feita em compartimentos fechados, especialmente construídos para êsse fim. Sujeta-se o peixe a uma forte corrente de ar quente e sêco, de forma a eliminar tôda a humidade que possua. Usa-se muito este sistema de seca em países frios de grande humidade, como por exemplo a Inglaterra, ou em países de clima quente e húmido como seja o norte de Africa.

Em Portugal, até hoje, não se tem feito sentir a falta destas secas, por o bacalhau ser sêco só durante o inverno, a temperaturas propícias para a cura, e a quantidade de peixe pescado ser relativamente pequena, não comportando grandes gastos em obras caras, como são as das secas artificiais. Mas, aumentando a produção de bacalhau nacional, e principalmente se fôrem feitas anualmente duas safras de pesca, uma no inverno e outra no verão, terá de se pensar em curar o peixe no verão, o que no nosso clima com secagem natural não é de recomendar, por o sol ser forte e as temperaturas elevadas; ou conservar o peixe verde em câmaras frigoríficas a aguardar a época favorável de seca, no inverno.

O estado higrométrico do ar e a temperatura ambiente, são os elementos principais para uma boa cura de bacalhau. Na secagem natural a

melhor temperatura deve regular por 15 e 20 graus centígrados para um grau de humidade inferior a 70.

Na região ribeirinha do norte de Portugal, no verão e princípios de outono, a temperatura é raro ser superior a 25 graus centígrados, mas normalmente o ar está carregado de humidade, devido aos constantes nevoeiros. Na região sul, no Algarve, não há nevoeiros, sendo o clima seco, mas a temperatura é exageradamente quente. A acrescentar, é bom frizar a inconstância do nosso clima, havendo grandes diferenças de temperaturas da manhã para a tarde, e dum dia para o outro. Por tudo isto, vê-se que no nosso país, a secagem do peixe é um problema complexo de difícil solução.

Parece à primeira vista que a solução do problema está na adopção da secagem artificial. Todavia, o bacalhau seco artificialmente não é tão bom como o obtido com cura natural. A seca exclusivamente artificial altera o gosto do peixe, além de lhe alterar certas qualidades alimentares, não pode ser conservado seco durante largo tempo, como o da secagem natural, e está sujeito à doença do «rouge», adquirindo manchas avermelhadas que alteram o produto.

Em conclusão, vemos que o mais conveniente para o nosso país, será:

1.º—emprêgo mixto, secagem natural e artificial, empregando esta quando a seca ao ar livre fôr absolutamente impraticável;

2.º—o peixe pescado durante o inverno e primavera, ser conservado em verde em câmaras frigoríficas e proceder à seca em fins do outono e inverno ou;

3.º—estudar o sistema de seca artificial a empregar, conforme a região, atendendo às suas condições normais climatéricas.

A seca artificial é operação delicada que exige muita prática de quem a dirige.

O bacalhau é seco dentro de estufas adequadas, onde o ar quente circula, à temperatura conveniente e com o grau de humidade adequado. A técnica para se obter uma cura completa é feita alternando a seca com o empilhamento, de forma à humidade interior do peixe vir tãda à superfície.

O bacalhau verde depois de bem lavado e escovado, como para a secagem natural, é empilhado em local abrigado, e assim conservado durante 48 horas, para o escoamento da água. Seguidamente é colocado nos carros que o levam para os tuneis de seca.

Os carros estão preparados para o bacalhau ser nêles seco. Assim, ou têm uma série de tableiros de rêde onde o peixe é estendido, como

se fôssem mêsas de secagem natural, ou têm uma armação especial de madeira para o pendurar pela barbatana caudal, a ser seco verticalmente. Estes carros têm rodados de ferro, que giram sobre calhas e os conduzem às estufas.

As estufas são constituídas por compridos corredores ou tuneis, hermêticamente fechados ao ar exterior e isolados tèrmicamente, tendo uma entrada e uma saída para a corrente do ar que vai proceder à seca do bacalhau.

Estes tuneis são construídos de madeira, de chapa de ferro galvanizada ou de aglomerados de cimento, amianto e cortiça. Em qualquer dos casos devem ter tãdas as juntas bem vedadas, a não haver passagem de ar do interior para o exterior ou vice-versa. Também devem as paredes, chão e tecto estar isoladas tèrmicamente do exterior, para não haver influência da temperatura exterior no interior da estufa. Assim devem, paredes e tecto, ser duplas, a formar uma almofada de ar isolador, sendo o compartimento interior revestido de matéria isoladora ao calôr, (amianto, cortiça, etc.).

Geralmente a entrada da corrente de ar seco, faz-se inferiormente num dos extremos do túnel, e a saída para o exterior no outro extremo na parte superior. Ambos os extremos têm portas duplas, que vedam o compartimento por completo, e que servem para dar entrada e saída aos carros que contêm o peixe a iratar.

A corrente de ar é provocada por uma forte ventoínha, que aspira o ar do exterior, e o leva, por meio de conduta adequada através dos aparelhos de aquecimento e secagem, para a estufa.

O aquecimento do ar pode ser feito ou por meio de um termotanque, aquecido pelo vapor de água que circula numa serpentina, ou por meio de um aquecedor eléctrico de resistências. A secagem do ar quente, é feita por filtros contendo um produto químico absorvente da humidade. A regeneração da matéria filtrante é feita por uma corrente de ar excessivamente quente que evapora tãda a humidade contida no produto.

A duração da seca varia com o grau de humidade e temperatura da corrente de ar empregado, e com a cura que se deseja obter. A temperatura nunca deve ser superior a 35 graus centígrados, nem inferior a 20 graus. Quanto à humidade deve ser inferior a 70.

Em Portugal, a Parceria Geral de Pescarias possui na Azinheira um equipamento de secagem artificial, de preparação de bacalhau seco, quando o peixe tem, pelo menos, 7/8 de cura de seca natural; isto é quando já pouco falta para adquirir a rigidez exigida para a sua venda no mercado.

(Elementos gentilmente concedidos pelo Grémio dos Armadores de Navios de Pesca do Bacalhau.)

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

SICMA

Fundada em 1935 e dirigida por dois homens de provada competência e iniciativa—

Hernani

Gomes e João Chaves—tem a popular SICMA conquistado um lugar proeminente entre as suas congéneres de Matozinhos. Ao mesmo tempo as suas marcas vão-se tornando conhecidas nos mercados e as sardinhas “SICMA” - “SELVA” - “TABY” e “BRITANIA” —estão-se popularizando de dia para dia.



Hernani Gomes



Founded in 1935 and under the direction of two men of proved competence and initiative—**Hernani**

Gomes and João Chaves—the popularly known SICMA has conquered a prominent position amongst the institutions of similar nature in Matozinhos. At the same time its brands are becoming well-known in the different markets and sardines of the “SICMA” - “SELVA” - “TABY” and “BRITANIA” brands are becoming more

popular every day.

The following are the partners of the SICMA: **Lobo & Freitas, L.^{da}, Eurico Felgueiras, João Chaves and Hernani Gomes.**



João Chaves

SOCIEDADE

DE CHAVES



E GRELHAS

Por iniciativa dos Srs. **Valentim Tebar Moreno** e **Luiz Perez Lafuente**, fundou-se em 1937 na Rua Dr. Afonso Cordeiro, desta Vila, a Sociedade de Chaves e Grelhas. Graças a uma administração modesta mas honestíssima, a S. C. G. bem depressa conquistou o favor dos fabricantes de Matozinhos e progrediu de tal maneira que as suas primitivas instalações se tornaram insuficientes para

a sua expansão, e teve necessidade de construir outras mais amplas na Avenida Com. Ferreira de Matos.

A Sociedade de Chaves e Grelhas bem merece a simpatia dos seus clientes, não só porque a sua gerência é constituída por duas pessoas sérias e cumpridoras, mas ainda pela boa vontade com que sempre procura satisfazer os pedidos e desejos da sua clientela.



			
<p>Não há nada melhor do que sardinhas de conserva. O diabo é a chave...</p>	<p>Mas com uma tenaz e geito talvez se consiga abrir a lata...</p>	<p>Às vezes a tarefa é árdua e dolorosa...</p>	<p>Mas, por fim, descobre-se maneira engenhosa de colher o apetitoso peixe!</p>

ATRIBUIÇÕES DE UM CONSUMIDOR

Sociedade de Conservas JOANA D'ARC, L.^{DA}

A Fábrica "Joana d'Arc", fundada em 1927, destingue-se pela amplitude e modernismo das suas instalações. O cuidado pôsto na elaboração dos seus produtos mereceu-lhe a justa consideração em que as suas marcas são tidas em todos os mercados onde o nome "Joana d'Arc" conquistou honras e preferência. O êxito da Sociedade de

The factory "Joana d'Arc", founded in 1927, is distinguished by the amplitude and modernism of its installations. The care placed in the laboration of its products has been recompensed by the just consideration in which its brands are held in the markets where the name "Joana d'Arc" has won the honours of preference. The success of the Socie-



Aspecto exterior da Fábrica JOANA D'ARC, L.da

Conservas "Joana d'Arc" é testemunho da sua excelente organização, e da qualidade dos seus produtos fala bem alto a popularidade das marcas

Celestial

Lucrecia

Auspiciosa

Joarco

Dosil

dade de Conservas "Joana d'Arc" is a testimony of its excellent organisation and of the quality of its products speak very highly the brands

Celestial

Lucrecia

Auspiciosa

Joarco

Dosil

SOCIEDADE
DE
CONSERVAS

“A Universal, L.^{da}”

FUNDADA EM 1919

▼

Orientada sob os mais modernos e perfeitos moldes da técnica conserveira, a Sociedade de Conservas “A Universal, L.^{da}”, conseguiu impôr as suas marcas pela magnífica apresentação e primorosa elaboração dos seus produtos. Qualidade acima de tudo, é a divisa da “A Universal”, e a atestá-lo com exuberância estão as suas apreciadas marcas



▼

Guided by the most modern and perfect processes of canning technique, the Sociedade de Conservas “A Universal, L.^{da}”, has managed to make its

brands stand out by their magnificent presentation and first class packing. Quality above everything is the motto of this Company and exuberant proofs thereof are the well-liked brands

L'UNIVERSELLE

ZÉLIA

L'UNIVERSELLE

ZÉLIA

ROSÁLIA

MINDELO

ROSÁLIA

MINDELO

ORBELA

ATRAENTE

ORBELA

ATRAENTE

DEDICAMOS a Matozinhos este número extraordinário, e nêlo concentramos todo o carinho que as circunstâncias anormais do momento nos consentiu. A razão é simples: é Matozinhos que sustenta «Conservas».

Mas «Conservas» tenciona dedicar os sucessivos Dezebros aos outros centros conserveiros do país, e para isso conta com o auxílio e apoio de todos. Desde o seu primeiro dia procurou «Conservas» estabelecer uma rêde completa de informações do Sul ao Norte do país, de forma que a leitura da revista dos conserveiros fôsse sempre interessante e oportuna em todos os pontos.

Não obstante a sua boa-vontade, a sua obstinada persistência, as suas promessas mesmo, «Conservas» não encontrou na maioria dos centros quem quizesse contribuir para a obra colectiva de propaganda que os fundadores de «Conservas» tiveram em mira ao publicarem esta revista em 1935. Apesar da falta da ajuda material dos restantes centros, e até mesmo maugrado a falta de apoio moral que tem sentido dos conserveiros do Sul, «Conservas» festeja hoje o quinto aniversário — sessenta meses de incessante labuta, sem uma falha, sem uma deficiência na sua inalterável regularidade mensal. Todos os meses os seus leitores, os seus colaboradores, os seus anunciantes lá a têm em casa a recordar-lhes a tenacidade, a boa-vontade e o brio dos conserveiros de Matozinhos.

E nos principais mercados do estrangeiro, nas câmaras de comércio, nos consulados, e nos gabinetes de leitura das grandes colectividades comerciais, todos os meses aparece «Conservas» a proclamar a excelência das conservas portuguesas.

Desta tenaz persistência, e desta infalível regularidade lucra tôda a indústria conserveira do país, embora seja tôda à custa dos industriais de Matozinhos.

Prémios, louvores, elogios pelo esforço que dispendemos? Não, não os procuramos nem os queremos, porque nos repugnam sinceramente. Queríamos fazer despertar no ânimo dos conserveiros portugueses esta convicção salvadora: que todos deviam agrupar-se em volta de «Conservas» e dela fazerem a tribuna das suas ideas e o parapeito da sua defêsa. Fazer de «Conservas» o estandarte da indústria e ampará-la, porque a missão de «Conservas», além de ser o da propaganda das conservas portuguesas em todo o mundo, poderia muito bem ser, se o quizessem,

o que ela proclamou ao entrar na vida: o órgão da indústria portugêsa de conservas, o elo unificador da cadeia industrial, o pregão conciliador das actividades conserveiras. Se o não conseguiu, a culpa não é de Matozinhos.

A falta de coesão, a divergência, e a própria luta de concorrência, poderiam evitar-se se todos, fabricantes e exportadores, aceitassem e seguissem as doutrinas de «Conservas». Com isto lucrariam todos: fabricantes, exportadores e o próprio Estado. Esta revista é pôrto franco de todos os mareantes. Todos os meses aqui se afirma que as nossas colunas estão ao inteiro dispôr de quem quer que assinar os seus escritos e dêse que êstes não contenham doutrina prejudicial aos interêsses da indústria. Apesar disso, só dois ou três industriais aceitaram o convite e nos confiam periòdicamente os seus modos de ver. Dois ou três num número de algumas centenas é, de facto, uma percentagem muito pequena.

Temos sincera pênna em constatar o facto, porque êle mostra-nos o desinterêsse que o industrial nutre pelos problemas colectivos. Parece que ao fabricante português de conservas só interessa o momento que vive, o negócio que tem entre mãos, as possibilidades do momento. Não se importa com o amanhã, com as probabilidades, com o futuro. E' essencialmente oportunista e fundamentalmente

AOS OUTROS CENTROS CONSER- VEIROS



NA secção
«Por êsse
mundo»
do ante-
rior número
desta revista,

Instrução

aludindo à vantagem que Matozinhos colheria da criação de escolas industriais no seu concelho, diz o articulista: «Durante alguns anos a Associação Comercial e Industrial de Matozinhos agitou a questão, fazendo representações em Lisboa e solicitando o apoio de outras entidades para a conquista da velha e justa aspiração do concelho, mas todos os seus esforços foram baldados.»

Essa local, exprimindo uma grande verdade, aguçou-me o apetite de também, sôbre o caso, fazer um pouco de história e bordar umas ligeiras considerações que, na presente ocasião, considero bastante oportunas.

Está já hoje bem reconhecido que o ensino técnico tem uma alta função dignificadora e social, pois concorre para o aumento da produtividade do trabalho, sobretudo quando se trata do trabalho industrial e comercial, colocando-o à mesma altura do

individualista. Não cuida da colectividade, nem cura da comunidade.

E dêste egoísmo cruel nasceu a concorrência interna que tão mal tem feito à indústria nacional.

Parece-nos que depois de cinco anos de labôr humilde, mas sincero, ninguém deveria duvidar de que os nossos intuitos e os nossos desejos são exclusivamente o bem-estar da indústria conserveira. Por isso pedimos às direcções dos Grémios (exceptuando o do Norte, é claro) que, se acharem justa a nossa pretensão, a apoiem junto dos seus agremiados, ajudando-nos, ao menos, com a simples assinatura e, quando possível, com a sua estimável colaboração.

Se isso se conseguisse, aparecia «Conservas» mais rica de texto e mais adornada de gravuras.

Porque—é bom repeti-lo—«Conservas» não é uma empreza comercial que procura

das antigas profissões liberais e de harmonia com as necessidades da vida moderna.

São bem significativas as tendências que há presentemente para o aproveitamento desse ensino pelas classes populares, do que resulta serem extraordinariamente frequentadas as escolas existentes, muitas das quais não

Técnica

dispõem de capacidade suficiente para receberem todos os indivíduos que desejam matricular-se.

E' perfeitamente natural e bem intuitivo que para instalação de tais escolas sejam escolhidos os centros de mais importante actividade industrial e comercial e com maior população.

Certamente que ninguém poderá negar que Matozinhos satisfaz plenamente a todas as condições requeridas para êsse fim, mas o que também é certo é que Matozinhos, ainda hoje não possui uma dessas escolas, como não tem um liceu, nem qualquer esta-

lucros; é sim um empreendimento de puro e desinteressado amôr pela indústria onde cabem todas as opiniões sensatas, onde cabe tudo quanto possa contribuir para o melhoramento colectivo, para a mesma defêsa da sua organização; onde têm assento as ideas novas em concorrência com o progresso, e onde, na realidade, a familia conserveira tem um meio importante e eficaz de propaganda que cada dia alcança mais efectividade.

Pode até dar-se o caso que os industriais não concordem com a orientação que o corpo directivo está dando ao órgão da sua classe; sendo assim, quanto estimariamos recolher nestas colunas o sentir e o parecer dos que não aprovam a nossa directriz! Da discussão é que nasce a luz, e não do silêncio esfingico da opinião pública.

Dezembro, 1940.

A DIRECÇÃO

belecimento oficial de ensino médio ou secundário.

Matozinhos, conforme o recenseamento geral que se está organizando provará, é um dos concelhos que progressivamente maior aumento de população apresenta, devendo ser a sua séde a quarta povoação do país em maior número de habitantes.

E' fácil constatar que o concelho de Matozinhos tem presentemente cêrca de 200 fábricas e armazens, sendo alguns dêsses estabelecimentos dos mais importantes da nação e que nêles se emprega pessoal em número de alguns milhares de indivíduos, isto além do pequeno comércio e da pequena indústria, disseminados pela vila e pelas freguesias rurais, num total de 500 estabelecimentos, aproximadamente.

Pode bem ajuizar-se o intenso movimento industrial e comercial que isso representa, ainda mais evidentemente demonstrado pelas receitas arrecadadas na sua tesouraria de finanças, que se elevam anualmente a bastantes milhares de contos, além dos impostos cobrados sôbre o valor do peixe vendido que, como se sabe, é também avultado. Igualmente é interessante para o caso, fazer-se referênciã ao movimento extraordinário da estação telégrafo-postal.

A freqüência nas escolas oficiais de ensino primário, no concelho de Matozinhos, orça por 4.000 alunos, não sendo, portanto, exagêro computar em 4.500 o total de matriculados, dêsde que se contem os alunos das escolas particulares, número êste que tende ainda a aumentar, mas que assegura bem a futura freqüência de uma escola de ensino

técnico elementar. Igualmente, sem dúvida, muitas das pessoas—aproximadamente 11.300—que mais directamente se dedicam aos serviços relacionados com as indústrias de pesca e conservas, aproveitariam a instrução técnica que lhes fôsse facultada, principalmente em aulas nocturnas e bem se pode calcular as vantagens que de aí proviriam.

Do que fica expôsto, que é já muito, mas que ainda assim não é tudo, pode bem vêr-se quanta justiça há na aspiração de Matozinhos dêsde algumas dezenas de anos por diversas vezes exposta aos poderes públicos, em

fundamentadas e respeitosas representações, principalmente pela Associação Comercial e Industrial de Matozinhos.

Mas o que é bem lamentável é que tendo o decreto N.º 10.217 de 25 de Outubro de 1924, criado em Matozinhos a Escola Comercial e Industrial de Gonçalves Zarco, fôsse êsse decreto mandado suspender pouco depois por outro decreto

N.º 10.361 de 29 de Novembro do mesmo ano, sem que até hoje, decorridos 16 anos, a suspensão tivesse sido levantada.

Essa escola compreendia também aulas das especialidades de pesca e conservas, falta esta que cada vez mais se faz sentir, no nosso meio industrial e comercial.

Dissêmos que vem de longe a aspiração de Matozinhos em vêr estabelecido na sua séde o ensino técnico. Efectivamente, já em 1884, devido aos esforços dos Dr.º Afonso Cordeiro, José Ventura e outros beneméritos, conseguiu-se pôr a funcionar uma escola



Uma das principais artêrlas de Matozinhos

nocturna para operários, também denominada Gonçalves Zarco, mas tal escola, por falta de protecção oficial, teve uma vida efémera, apesar do fecundo movimento escolar tão belamente iniciado e da freqüência crescente de alunos que do ensino tiravam proveitoso resultado. Mas foi também inglòriamente eliminada pelos podêres do Estado dessa época, que não quizeram incluí-la na reforma de ensino industrial de 1886, sendo mandada fechar.

Alguns anos depois, a 28 de Abril de 1904, tendo a direcção da Associação Comercial e Industrial de Matozinhos, fundada 2 anos antes, conseguido que 6 cavalheiros, de muita competência, se prestassem gentilmente a lecionar as diferentes matérias próprias a um curso elementar de comércio, adaptado às indústrias locais preponderantes, foi para êsse fim aberta uma aula na séde da mesma Associação.

Também por deficiência dos indispensáveis carinho e protecção oficial, que não por falta de concorrência de alunos, poucos meses de vida teve essa escola.

Mas as direcções da Associação Comercial e Industrial de Matozinhos não desanimaram e continuaram inúmeras vezes na sua insistente tarefa de diligenciar conseguir a criação definitiva duma tão necessária escola.

E querendo, para êsse fim, preparar terreno, embora modesto, porque mais não permitia a falta de recursos, estabeleceu a Associação, em 1936, na sua séde, um curso comercial nocturno, dirigido por mui distintos professores de inglês, francês, escrituração e contabilidade.

Também a comissão executiva da Câmara Municipal de Matozinhos, aproveitando o generoso oferecimento de alguns professores da Escola Primária Superior de Matozinhos, pouco antes extinta, resolveu por seu edital de 25 de Junho de 1926, anunciar a criação dum curso comercial e a abertura da respectiva matrícula, sendo executado integralmente

o programa aprovado pelo decreto N.º 6890 de 6 de Setembro de 1920, com aulas diurnas e nocturnas.

O ensino constava das seguintes disciplinas, distribuídas pelos 3 anos do curso:

Língua pátria

Língua francesa

Língua inglesa

Aritmética comercial

Elementos de teoria de comércio, de direito comercial e de economia política

Geografia comercial, vias de comunicação e transporte

Escrituração comercial e contabilidade comercial

Noções de tecnologia e mercadorias

Trabalhos práticos

a) Caligrafia

b) Estenografia

c) Dactilografia

d) Desenho e trabalhos manuais.



Teve logo êsse curso uma larga freqüência, mas também, por circunstâncias sobrevindas, poucos meses funcionou e contava-se com que o Governo, aproveitando o núcleo estabelecido, pozesse em execução o decreto suspenso da criação da Escola Comercial e Industrial de Gonçalves Zarco, mas foi mais uma desilusão.

Parece-nos, porém, que se a actual Câmara Municipal de Matozinhos, solicitasse a atenção do Governo para a justiça duma tal causa, não tardaria que Matozinhos visse finalmente estabelecido o que tão ardentemente deseja.

E confiâmos que assim virá a suceder.

GUILHERME J. FELGUEIRAS

.....

Anunciar na revista "Conservas" é estabelecer um contacto permanente com os mercados estrangeiros.

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

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

LÂMPADAS

LUMIAR

MOTORES ELÉCTRICOS — TRANSFORMADORES

GERADORES



ENAE

Fabrico nacional



Juan Perez Lafuente

Salazones e Anchovados

**Filetes e rôlos
de anchovas
em azeite**



R. Brito e Cunha, 653

MATOZINHOS
PORTUGAL

Cables: "JUPERLA"

COMPANHIA GERAL DE COMBUSTIVEIS

Carvão para bunkers das
melhores minas do Almi-
rantedo Inglês sempre em ba-
telões. Fornecimentos rápidos a qualquer hora do dia ou da noite.
Agentes de navios e proprietários de rebocadores e batelões.
DEPÓSITOS em Leixões, Pôrto, Figueira da Foz, Dião, Faro e Portimão

S. A. R. L.

Importadores dos melhores
carvões de Cardiff e New-
castle. Coques, Briquettes,

Antracites, Forja e para tôdas as aplicações, sempre em depósito.

Agentes em Portugal da

Powel Duffryn Associated Collieries, Ltd. — Guéret, Llewellyn & Merrett Ltd.

Sede: Avenida 24 de Julho, 1-2.º - LISBOA — Filial: R. Mousinho da Silveira, 6-2.º - PORTO
Códigos: A. B. C. 6.º Ed. Scott's, Bentley's e Boe. Telegramas: "COALS". Telefones: Lisboa, 22361, 22362 e 22363. Pôrto, 2682 e 2683

Despachos
aduaneiros e
ferroviários.

TELEFONE, 389

GUILHERME FIRMINO

TRANSITARIO

Barcagens no
Rio Douro
e Leixões.
Reboques
e seguros.

Escritório:
13, Rua da Nova Alfandega, 14 - PORTO

KENDALL, PINTO BASTO & C.ª, L.ª

Rua da Nova Alfandega, 12 - PORTO
Telef.: 370 e 470 - Porto; 138 - Matozinhos
Telegr.: "NAVIGATION"

Carvão Cardiff Almirantado

ANTRACITE, para mo-
tores a gaz pobre, etc.

Antigos fornecedores das indús-
trias de pesca e de conservas

DEPÓSITO: no Senhor do Padrão (à entrada do Molhe Sul)

PRESERVED FOODS IN PURE OLIVE OIL
BRANDÃO & C.^A LIMITED

Matozinhos - Portugal

P. O. Box 33



Telegraphic address:

Varina-Matozinhos

Azeites, azeitonas, aves, caças, carnes, frutas, doces, hortaliças, legumes, tomate e massa de tomate, pickles, mariscos e todos os peixes além de sardinhas em azeite e em tomate, com pickles, com limão, com pimenta, sem espinha, etc.



- *Won't you Kiss me, darling....*
- *No... you promised me "BRANDÃO" sardines, and those aren't....*
- *Good heavens! How the child's palate is so Keen!...*

O CONVENTO DE N.^A S.^A DA CONCEIÇÃO DE MATOZINHOS

Para maior realce e complemento desta descrição, servimo-nos do curioso e bem tecido trabalho, referente a este extinto Convento da autoria do Ex.^{mo} Snr. A. de Magalhães Basto que teve a gentileza de nos oferecer o seu livro.

DEU origem ao Mosteiro a Ermida fundada por Fr. Gonçalo Marinho em 1392, muito próximo do mar, em Leça da Palmeira. Ficava a Ermida no alto de uns penêdos e por isso se lhe chamava das «Penhas», ou antes de «S. Clemente das Penhas.» Cinco ou seis eram os religiosos e, segundo diz o Padre Povia, viviam em tanta pobreza como virtude. Embora humilde a Ermida, D. Afonso V a protegeu, pois lhe fez grande privilégio e, notando que as suas ofertas eram bem empregadas, as renovou em 1469.

Em 1475 pensaram os padres Fr. João da Povia, Vigário Provincial e Fr. Pedro, Vigário da mesma Casa, levantar um Convento longe do mar, visto que a Ermida estava sujeita às investidas das ondas que num momento desfaziam o que levava tanto tempo a construir. Escolhido o lugar na Quinta da Granja, nas margens do Leça, aí se levantou o novo edifício. Era a quinta prazo do Balio de Leça e só por troca de outra fazenda a poderia ceder. Esta lhe ofereciam no seu casal de *Moroça de Cima* (hoje Amorosa), Fernão Coutinho e esposa D. Maria da Cunha, moradores nas suas casas de Monchique, no Porto. Mas, sendo o terreno realengo, isto é, pertença da Casa Real, para o alienar era indispensável a licença d'el-rei. Tratou o Vigário Fr. Pedro de obter as licenças de D. Afonso V e do Balio Fr. Paio Correia, ambos em Zamora por causa da guerra com Castela.

Não, ficou muito agigantada a Casa e pelos arquinhos de tijolo do claustro, humildes e baixos, sem varanda por cima se depreende da sua simplicidade. Perto de 30, não mais, eram os religiosos que nela viviam.

Mandou D. Afonso V fazer uma imagem da Virgem, talhada em pedra viva, de 8 palmos em alto, com o menino Jesus. Veio de Coimbra onde a fez um escultor ou santeiro, Diogo Pires Velho (notável foi também um seu filho Diogo

Pires Moço, escultor da famosa pia batismal de Leça do Balio). Custou o feitiço sete mil reis e a pintura pouco mais de três. Logo que a imagem se acabou, o Guardião Fr. Alvaro de Cordova e Fr. Braz de Gões, partiram para Coimbra e descendo com ela pelo Mondego até à Barranca, a embarcaram numa caravela do Porto e que estava à carga. Nesta cidade a mudaram para a nau Santa Maria das Neves que seu mestre João de Deus equipou com muita galanteria de bandeiras, roqueiras, galhardetes e clarins, entrando com outros trinta, os mais deles pilotos e mestres. Vogaram para a barra em grande contentamento de cantigas e respostas das roqueiras. Corre a lenda seguinte mais ou menos:

Ouvindo o grande ruído de gritarias e estrondo das roqueiras, um carpinteiro que estava carpinteando, perguntou a uma moça que festa era aquela. Respondeu-lhe a rapariga:—E' Santa Maria que vem para o Mosteiro.

O carpinteiro julgando que a imagem fôsse de madeira, observou:—Tão gôrda galinha eu tivera que com ela a assara. A Senhora, porém querendo ser respeitada fêz que a enchó com que o homem trabalhava lhe caísse no pé e tal golpe lhe deu que toda a vida andou manquejando...

Chegando à foz do Leça e mudando a imagem para um batel, a levaram até junto da cerca do convento, ficando assente no seu altar às 2 horas da tarde, numa 4.^a feira, 7 de Maio de 1483.

Muitos eram os romeiros a fazerem as suas ofertas. Avultadas as fês D. João II, convalescido de uma enfermidade. Encontrando-se no Porto com o filho, ambos vieram a pé render-lhe graças.

A imagem está hoje na igreja de Leça da Palmeira.

A inauguração solene da Igreja do Convento, estando ainda por concluir, foi em 8 de Dezembro de 1478.

As horas do tempo as regulou Fr. João da

Comenda, frade leigo, o qual lhe fez o relógio; diz-se que nesta arte de relógios foi o único que houve em Portugal no seu tempo, ensinando-lhe tal arte apenas a sua habilidade.

O Padre Fr. Alvaro de Cordova que deu fim ao Convento, para fugir aos louvores que lhe davam, foi-se esconder na Insua, de onde nunca mais saiu.

Pertenceu também ao Convento, Fr. Antonio do Porto que tanto escrevia bons livros como era perito em carpintaria e officios mecânicos.

Outro, Fr. Antonio de Coimbra, tamanha vontade tinha em ver a Casa terminada que chegou a servir de trabalhador, amassando a cal e trazendo aos mestres todos os materiais e ainda acarretando a pedra e guiando o carro e tangendo os bois com a aguilhada, d'onde lhe veio o nome de Fr. Antonio dos Bois.

Notas relativas ao Mosteiro:

(Dos Arquivos da Administração de Matozinhos)

Em 18 de Junho de 1837 o Administrador Geral ordenava que fossem arrematados os amieiros que estavam de talhadia, na cerca do Convento, assim como as laranjeiras sêcas.

Em 4 de Maio de 1838 ordenava-se a entrega do missal que ficaria a servir na Administração de Bouças para os juramentos a prestar.

Em 27 de Outubro de 1849 a Administração Geral ordena a entrega de um sino à Igreja da Foz, pois devido ao Cerco partiram-se os dois da sua Igreja no Castelo.

Em 23 de Dezembro de 1841, ordenava o Administrador Geral que o calix, patena e colheirinha fôsem entregues à Junta de Ramalde.

Em 12 de Novembro de 1834, o Provedor de Bouças, por ordem superior, mandava para a biblioteca do Porto:

93 livros maiores—275 in folio—16 em quartos grandes—502 em quartos (ordinários) e 98 em oitavo. Mais 22 livros do Cartório, 4 Breves escritos em pergaminho e 2 escrituras de doação do Convento.

EMPREGADO

Com longa prática de todos os serviços

de escritório e conhecimentos de francês e inglês, contabilidade, etc.,

OFERECE-SE

Nesta redacção A. L.

O DEFESO

A PROPÓSITO

DAQUI a um mês é costume encerrar-se a actividade conserveira. Tôda a gente de bom senso reconhece a excelência da medida que determinou o defeso, mas também há quem reconhêça o louvável pensamento que inspirou a excepcional elaboração de uma marca colectiva durante o mesmo período.

Afigura-se-nos que o momento anormalíssimo que atravessamos não é menos justificativo do prolongamento da sáfra actual do que aquêl que justificou há dois anos a fabricação facultativa de uma marca de peixe de inverno.

As actuais condições da Europa colocam a indústria conserveira portuguesa numa situação especialíssima. Os stocks de peixe de verão devem estar a esta hora muito reduzidos, e quando se exgotarem de todo é muito provável que o peixe de inverno seja procurado e largamente consumido.

Nesta conformidade afigura-se-nos digna de immediata consideração a questão da conveniência ou inconveniência de se elaborarem conservas de peixe durante os meses de Fevereiro a Junho, porquanto dada a hipótese de tal elaboração ser permitida, os industriais precisam de tomar as suas providências com a necessária antecipação, tendo em vista as dificuldades de obtenção das matérias primas essenciaes.

Por isso, lembramos aos Grémios dos industriais, Grémios dos Exportadores e Instituto Português de Conservas de Peixe a necessidade de immediatamente se atender a este assunto que pode assumir grande magnitude.

M Á R I O R A M O S

FABRICA

DE
CONSERVAS
DE
SARDINHA

VENDE-SE

76, Avenida Bernardino Silva - OLHÃO

NÃO o dizemos com ufanía — neste caso até há sincero pezar na nossa observação — mas temos acertado sempre nas nossas previsões quando adrega de prevenir conseqüências de certos desatinos.

Agora, por exemplo, verificou-se que tínhamos razão quando há três meses aconselhávamos os industriais de conservas a esperar — a não se precipitarem no envelhecimento dos prêços, porque o momento em breve chegaria de se valorizar a mercadoria portuguesa. Aludimos até ao facto de vários países produtores estarem inibidos de exportar conservas, e apontamos ainda a circunstância de sermos o único centro fornecedor com caminho aberto para os principais mercados compradores do actual momento.

Apezar das nossas advertências e a despeito das nossas prudentes considerações, houve a precipitação que nós receávamos, e fizeram-se prêços para contratos de mercadoria a fabricar que hoje redundaram em prejuizo mercê da terrífica cifra que o custo da sardinha tem atingido.

Foi realmente pena e pena multiplicada, porque êsse desatino não prejudicou somente os que o cometeram, mas prejudicou também aquêles que poderiam ter vendido a sua mercadoria a melhor prêço. E até havemos de observar que, em certos casos, os mais prejudicados pelo desvario nos prêços não foram os que os envileceram, mas sim outros que tigram em cumprir honradamente os seus contratos, e que por circunstâncias particulares tiveram que concorrer. Outros há que com a mesma facilidade com que amesquinham o valôr da sua mercadoria se negam a respeitar os seus compromissos.

Quando alguns homens de bom senso e equilibrado juízo preconizaram há cêrca de meio ano que se devia tomar para base de cálculo o prêço de 150\$00 para o quarto club (aproximadamente trinta shillings) choviam em Londres ofertas a vinte e quatro, vinte e cinco e vinte e seis shillings provenientes do sul e norte de Portugal.

Às propostas que então alguns industriais de Matozinhos apresentaram no mercado inglês, oferecendo o quarto club a 28/6 e 29/-, respondiam os interessados que eram excessivamente elevadas porquanto tinham ofertas de Setúbal e de Matozinhos a quatro shillings menos; e como dessas ofertas baixas se obtiveram provas iniludíveis, — casos houve em que, para não se perderem relações e não se prejudicarem futuras possibilidades, se tomaram contratos a fabricar a 27/6 e 28/-.

Pouco depois iniciava a sardinha a subida estonteante a que temos assistido, e aquêles que a haviam oferecido a 24/- e a 25/- resolveram

Considerações amenas

a propósito da concorrência interna

simplesmente não executar as encomendas tomadas, enquanto que os que as aceitaram a 27/6 e 28/- se sujeitaram a todas as conseqüências

para honrarem a sua firma. Perdeu-se, perderam todos uma bela ocasião de fazer excelentes negócios, e provou-se mais uma vez que a concorrência interna é uma das maiores calamidades que podem atacar uma indústria. Se fôsse possível entenderem-se os fabricantes entre si e com os exportadores para a fixação séria de um prêço uniforme, que belos horizontes se não abririam para a indústria conserveira de Portugal. Assim, nessa luta permanente de competência tôla ou desleal a que temos assistido, ninguém fica incolume — todos ficam a sangrar.

E é aqui que surge de nôvo a idea de um organismo de *controle*, uma entidade com poderes bastantes para segurar, como um torniquete de aço, as mãos volúveis que se entretêm a destruir os planos de uma obra de proveito colectivo.

E é então que se verifica esta verdade amarríssima: que os industriais de conservas não constituem um corpo com a unidade e coesão que seriam indispensáveis à sua função livre e independente; não podem actuar com livre arbítrio.

Esta conclusão traz-nos à memória o cáos precursor da fixação cambial. Recordar-se o leitor?

Um réclamo na revista "Conservas", leva o nome da vossa casa aos olhos dos compradores. Anunciai em "Conservas".



THE CHEMISTRY OF CONSERVES ⁽¹⁾

by Prof. CHARLES LEPIERRE



ACCORDING to the official definition of the International Congress for the repression of fraud (Genova, 1908), the name of *conserve* is given to «alimentary products that thanks to an appropriate treatment can retain during a period more or less long their principal properties

and so be free from certain modifications that render them unfit for consumption.»

Ever since the most remote times, man has felt the need to keep in reserve during a certain period the food that, frequently, he had much difficulty to procure.

It is known, to-day, that a considerable number of animals do the same.

The preservation of food corresponded to two objects: the first, to assure the employment of the food at a later date; the second, to assure its transport which permitted man to move from one place to another without having to seek his sustenance.

The processes have varied with climate and the degree of civilisation; so it was that man employed salting alone or combined with smoking and drying.

This simple method was applied to meat, fish and vegetables (fruit, grain, vegetables), but in proportion as man became more ingenious he had resource to alcohol, vinegar, oil, for the preservation of food. But all these systems were conducted in the open air, and in a great number of cases, the preserved foods remained in contact with the air. It is known that at the present time, the majority of the methods indicated above, are still frequently employed.

Animals and plants live in the air and have a more or less close contact with the earth. It is known, since *Pasteur*, that air, water and earth, contain microscopic beings, the great part of a vegetal nature,—the *microbes*—that, according to their form, cylindrical, spheric, spiral, etc., are classed in cylindrical infusoria, bacilli, bacteria, coccus, etc. The microbes have common properties: exiguous dimensions of a thousandth part

of a millimetre; prodigious proliferation in a very short space of time ⁽¹⁾; rapid destruction by the action of heat at, at least, 110° cent., and for a great number of species, at a temperature even lower; the life of each microbe is very short. Cold (a few degrees below zero, as for example in a refrigerator) does not kill microbes; their life only becomes latent, to recover all its rights as soon as the temperature rises. The microbes live as parasites, that is to say, at the expense of vegetable and animal life. The absence of water (dessication), the presence of certain substances (antiseptics, in the process of smoking) prevent microbe life and the organic disintegration that this produces.

Of the three factors with which animals and plants are in contact during their life: air, water and earth, the first is the least rich in microbes—an average of a few germs per litre; water is from 10 to 100,000 times richer—from some tens of thousands to several millions of germs per litre; arable earth contains milliars of microbes per litre.

One will at once grasp the importance of these figures in the industry of conserves.

In fact, what distinguishes *live* animals and plants from *dead* animals and plants is that: 1. the former have need of air to live; 2. that their tissues are, in the normal state, exempt from microbes—they are sterile. On the contrary, the moment life ceases, animals and plants are invaded by the micro-organisms that surround them (in the air, water and the earth) or that exist in the animals, in the digestive canal for example, and living as parasites, multiply by millions in destroying the tissues and in producing putrefaction, etc.

If this microb invasion is not observed, in general during the vegetal or animal life, it is because the cellulles oppose, by their secretions, a barrier to the penetration of the microscopic beings, undesirable but indispensable to the re-establishment of the cycle of the constructive elements of the organisms. One concludes, therefore, that to preserve in the animal and vegetal tissues their qualities, they must be freed from

⁽¹⁾ On an average, one bacteria increases and doubles itself in half an hour; half an hour later there will be four bacteria, and a simple calculation demonstrates, if the bacteria finds a favorable ground, that at the end of six hours there will be more than a million, and at the end of 15 hours, more than a milliard!!!

⁽¹⁾ The word *conserves* must be taken to mean tinned food of all kinds. This article treats of fish in particular.

Guedes & C.º Ltd.

SARDINES IN OIL



the brands:

GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELA
FELGAS
CRUZADA
DALILA



are O.K.

MATOZINHOS
PORTUGAL

TELEGRAMS: *RIVAL*
MATOZINHOS

LA BALOISE

COMPANHIA DE SEGUROS

(Capital e Reservas: QUINZE MILHÕES DE FRANCOS SUISSOS)

AGENTE
GERAL EM
PORTUGAL

A. SCHMIDT

13, Praça dos Restauradores

Telefone, 25757

L I S B O A

Fundada em 1864
com sede em Bâle,
na Suíça, mantendo
Filiais e Agências
por toda a parte do
Mundo, sendo a sua
Administração ex-
clusivamente Suíça

AGENTES
NO
N O R T E

L. J. CARREGOSA & C.^A, L.^{DA}
(SECÇÃO DE SEGUROS)

Rua Trindade Coelho, 1-1.º

Telefone, 5867

P O R T O

Apólices flutuantes às melhores taxas
e condições. — Seguros de Transportes
Marítimos e Postais. — Riscos de Guerra

Todo o género de trabalhos
litográficos e tipográficos



Cartazes, Mapas,
Calendários,
Rótulos, Postais,
Cartonagens,
Envoltórios em
papel e celofane,
Bandeirinhas em
sêda e papel, etc.

R. Elias Garcia, 125

Telefone, 3126

V. N. DE GAIA

Preferi nos vossos Embarques
a Navegação Nacional

A

**COMPANHIA DE NAVEGAÇÃO
CARREGADORES
AÇOREANOS**

Saídas
quinzenais
para
New-York

servir-vos-á a vosso
inteiro contento

Mais esclarecimentos com os Agentes

DAVID JOSÉ DE PINHO, FILHOS

Rua Nova da Alfândega, 20 - Telefone, 141 - PORTO

EMPORIUM



LUIZ VIANA

EXPORTADOR

OF ARTISTAS RIUNOS

Matosinhos



AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

em azeite e em tomate

NAS MARCAS

«SARDINAL»

«4 S S S S»

the action of microbes as soon as possible after death. *That is the object to be attained by the technique of conserves.* And to this also, the necessity to avoid contact with the air, the importance of which has been demonstrated by experience, not only on account of the microbes that it carries, but by its direct action on the tissues and humours of the organisms, by the oxygen it contains.

For this reason the conserve should be prepared: 1. in recipients completely filled, so as to eliminate the action of air; 2. in heating it to a temperature sufficient to destroy the microbes which, in spite of all, have contaminated the food to be preserved, from the moment of the death of the fish, for example, until the moment when sterilisation is accomplished.

The temperature and the duration of the operation, are fixed by experience and depend on the volume of the receptacle (or tin), on the nature of the food, etc. Under the best industrial conditions, one can, by heating in an *autoclave* of 105° to 110° for example, sterilise a conserve of fish in oil, in a very short time.

In this manner one has *sterile conserves*, that is to say, conserves in which all the microbes have been killed.

We will now attack the special problem of the preservation of fish, and particularly of the sardine—the basis of the great industry of Portuguese conserves. The *Portuguese Institute of Fish Conservas (Instituto Portuguez de Conservas de Peixe—I. P. C. P.)* employs its efforts to propagate the best principles among the conserve factories, in order that the exported produce be irreproachable from the point of view of presentation and from the hygienic point of view. The factory of conserves should be a veritable laboratory of microbiology, or rather we can compare it to a surgical operating room where the practician employs all possible means so that the patient be not infected during the operation. The same may be said of that part of the factory where the process of preservation takes place; rigorous cleanliness in all services must be assured, for we must not forget the general principles stated above. Fish is a food eminently perishable. The various treatments should be, and are, carried out so that contamination, always possible, be reduced to a minimum. The working of the cooking and sterilising apparatus should be carefully controlled in order to assure efficacy.

In addition to this, the I. P. C. P. itself supervises the convering oils: olive and nut oil (*arachide*).

All oils, such as cotton oil, soja oil, sesame

oil, prohibited by the Portuguese law, are absolutely excluded from conserves. Any oil that, from the point of view of purity, does not answer to the established principles, is refused: indication of iode, acidity, foreign oils, etc.

A severe control is exercised on the shipping wharf, at the time of exportation, by the examination and analysis of the cases of each consignment exported, in order to furnish every guarantee to the purchaser.

It is in such a manner that the control verifies if the oil inside the tins is the same as that indicated on the outside; a tin on which is indicated «olive oil» contains only olive oil, to the exclusion of nut oil (*arachide*).

But the activity of the Institute goes further. Some years ago one noticed the presence of small quantities of *lead* in the Portuguese conserves, as, also, in the conserves of other countries.

At one time, the presence of this lead, in traces, called the attention of the Portuguese manufacturers. The laboratory of the I. P. C. P. was well prepared and well equipped for this study.

It placed itself in contact with the specialised laboratories of other countries, in order to study and compare the methods proposed.

In this manner, thousands of analyses were made which permitted to verify that the conserves of other countries *contain* appreciable quantities of lead. The methods employed for this research are of the most reliable and the most sure. We will now pass in review the properties of the Portuguese sardine conserve.

FRESH SARDINE.—The manufacture of the conserve of sardine takes place during the eight months of the year when the fish is at its best—from May to December. During the other months the manufacture is prohibited.

The average analysis of the composition of the sardine, without the head and emptied internally (Lab. of the I. P. C. P.), during the months when the manufacture is permitted, gives the following result:

SARDINES (1935)

Water	62.0
Fats	16.5
Proteins	18.5
Mineral substances	2.5

Food value, for 100 gr. 222 calories.

We must not forget that, as *Hinard* observes, from the point of view of minerals, the marine environment is the receptacle of all the mineral



Energetic values of different foods

C. LEPIERRE AND M^{LE}. ELVIRA RODRIGUEZ

NOM	CENTESIMAL COMPOSITION				Glucides	Calories for 100 grs.	Percentage of calories	Weight of different foods corresponding to 100 gr. of Portuguese sardines
	Water	Fats	Protsids	Ash				
Conserves of Portuguese sardines (1)	43,8	32,38	20,29	3,52	—	372	100	100
Norwegian conserves of fish (sild and brisling)	51,6	23,73	20,68	4,68	—	300	80,0	124
Conserves of American pilchards (in brine) washed	63,20	9,08	24,50	3,54	—	180	84,4	206
Beef (2): Fresh	—	28,5	15,8	—	—	319	85,7	116
Roast beef	—	28,6	22,3	—	—	347	93,2	107
Conserve: Corned beef	—	11,4	26,6	—	—	209	56,1	177
Roast beef	—	14,8	25,9	—	—	237	63,7	157
Mutton (in conserve)	—	22,8	28,8	—	—	320	86,0	116
Pork—Ham	—	21	22,5	—	—	279	75,0	132
Fish: Fresh mackerel	—	7,1	18,7	—	—	142	38,1	261
Dried cod	—	0,3	27,7	—	—	114	30,6	326
Herring	—	15,8	36,9	—	—	290	77,9	128
Mackerel (in oil)	—	14,1	25,4	—	—	229	61,5	161
Egg (edible part)	—	10,5	13,4	—	—	148	39,8	251
Milk (entire)	—	3,6	3,3	—	4,8	67	18,0	551
Bread (wheat)	—	1,3	9,2	—	52,6	259	69,6	150
Macaroni and similar foods	—	0,9	13,4	—	74,1	358	96,2	103
Potatoes, cooked	—	0,1	2,5	—	20,3	92	24,7	404
Beans	—	1,8	22,5	—	55,0	326	87,6	114
Oranges	—	0,2	0,8	—	11,6	51	13,7	727
Pears	—	0,5	0,6	—	11,4	53	14,2	702
Apples	—	0,5	0,4	—	13	58	15,6	641
Bananas	—	0,2	1,3	—	20	88	88	422
Grapes	—	1,6	1,3	—	14,9	79	21,2	470
Peaches	—	0,2	0,5	—	9,0	40	10,7	930

(1) Average of 15 analyses.

(2) Composition of Food, «Food Industries Manual», London 1934. N.º 209 and foll.

June 1935

LABORATORY OF THE I. P. C. P.

elements known, and consequently, the beings that live there can draw therefrom all the mineral elements of which they have need, without having to fear the deficiencies to which terrestrial animals are exposed. That is an argument in favour of marine food in general.

We must also remember that authoritative writers (Quinton) maintain that animal life has had its origin, primitively, in the sea and that our organism, by the composition of its mineral part, tends to demonstrate this marine origin.

Besides, all things equal, fishes contain as much or more of iodine, arsenic, manganese, etc. than land animals. The vitamins A and D, liposoluble, exist in great quantity in fishes (sardines, for example); that fat of these animals contains more than that of land animals.

The protein of fish has almost the same composition as the protein of warm-blooded animals—16% of azote. Its heating power is somewhat higher (5700 cal. instead of 5650); the same for fats—9500 cal.; the coefficient of diges-

tibility (chlorhydric pepsin) is 95%. Drummond and Osborne have proved that the proteins of fish give by hydrolyse the same amide acids as the proteins of meat (tryptophane, lysine, argine, etc.). The bodies are indispensable in the alimentary ration, for the human organism cannot produce them.

The average of fifteen complete analyses of Portuguese preserved sardines—1935 production—of different sizes, is the following.


Average weight of the sardine	25,9 gr.
Water	43,8 %
Fats	32,4 %
Proteins	20,3 %
Mineral substances	3,5 %

Food value: 372 calories per 100 gr.

The transformation of the sardine in conserve increases its alimentary power, which is understandable since the preserved sardine contains less water (20%) and contains more fats, in conse-

¡Olha a viva, de Matozinhos!

(De um artigo do Sr. Vaz Calafate em «O Comércio do Pôrto» de 15/11/40:)

“ triste dizer que muitas povoações — em especial estâncias termas — se abastecem de peixe proveniente de Espanha, sendo nós um país com extensa costa marítima, rica em pescarias e dispendo de excelentes e numerosos pescadores. Causa espanto que até em Matozinhos já tenham aparecido caminhões de Vigo, com esplêndidas instalações frigoríficas, a venderem sardinha.

¡Que Santa Luzia do Monte (Viana do Castelo) dê vista e luz ao Sr. Vaz Calafate!

Realmente *causa espanto* lêr-se o que fica transcrito.

Primeiro, porque o facto, a ser verdadeiro, era

um absurdo. Segundo, porque *não é verdade* que se vendam em Matozinhos sardinhas de Vigo (há 4 ou 5 anos vieram, na época do defeso, cinco ou seis lotes de sardinha o que nem sequer se pode tomar em consideração; como argumento, é inaceitável.) E terceiro, porque é mais certo que têm vendido em Vigo sardinhas de Matozinhos, levadas por pescadores de Vigo, não por as terem pescado nas nossas águas, mas sim por compra directa na lota. Vem isto do tempo em que foi implantada a República Portuguesa e, por conseguinte, já choveu desde então...

Não queremos intrometer-nos, nem pouco nem muito, nas ideias expostas pelo articulista de «O Comércio do Pôrto» relacionadas com as pescarias, mas desejamos aproveitar a oportuni-

quence of the addition of the covering oil, averaging 40% of the weight of the sardine.

In fact:

100 gr. of fresh sardines discharge . . .	222 cal.
110 » » » » » » . . .	272 »
Increase . . .	150 »

that is to say 67%.

VITAMINS.—If we look back at the known data on the presence of vitamins in the sardine, we see, according to the tables of *M.^{me} Randoin and Simonnet*, that the sardine contains the four vitamins A. B. D. P.; it is rich in vitamins A. D. and P. and fairly rich in vitamin B.

The addition of olive or nut (*arachide*) oil introduces the vitamin E (reproduction) and a small quantity of vitamin A. The adjoined small diagram, suggested by the authors cited, places these facts in evidence. A conserve in oil, in addition to its *very high food value, contains 5 of the 6 best known vitamins*. The only one missing is the Vitamin C, hydrosoluble, antiscorbutic, but which vegetables and fruit supply with facility. Besides, the addition of tomato sauce to the conserve most generally used, that of the sardine with olive oil and tomato, introduces precisely the vitamin C.

In the adjoining table we have detailed the food value, in calories, of different foods. The last column gives the weights of those foods corresponding to 100 gr. of Portuguese preserved

sardines, that is to say, the weight of these substances that it is necessary to introduce into the stomach to produce a calorific energy equal to that produced by 100 grammes of Portuguese preserved sardines. Thus it is necessary to introduce into the stomach 206 gr. of pilchards in brine, or 422 gr. of bananas, etc. to produce the same quantity of calories as 100 gr. of Portuguese preserved sardines.

One arrives at the conclusion that, *weight being equal, the Portuguese conserve is as nutritive as the best preserved fish of other countries, and more nutritive than all the other preserved foods in general use.*

Taken all together, the manufacture of the Portuguese sardine conserve with olive oil is summed up thus:

1. prepared with a healthy, fat sardine, and only during the best months of the year.
2. prepared with oil, pure, aromatic, of very feeble acidity.
3. manufacture technically and hygienically perfect.
4. very high food value—more than 360 calories per 100 grammes.
5. rich in vitamins A, D, P, B, E.

The union of these qualities guarantees to the Portuguese conserve a very decisive superiority over the majority of foods.

dade para fazer algumas considerações que, embora não sejam novas em «Conservas», não será demais repeti-las.

É verdade que o acondicionamento do peixe que Vigo exporta para o interior de Espanha e para praças portuguesas, especialmente da fronteira minhota, é um acicate ou estímulo que pode servir de exemplo a estes pescadores de Matozinhos que nada perderiam em imitá-lo.

É verdade que o tratamento dado à pesca de traineira no nosso pôrto e pelos nossos bravos marinheiros não é, como tantas vezes temos dito, o que convém, e que deve modificar-se para bem de todos os que intervêm neste negócio.

Também afirmamos que se o tratamento do peixe fôsse como deveria ser, e as caminhetas estivessem adequadas ao seu transporte, tanto os *fresqueiros* (negociantes de peixe fresco) como os conserveiros, como os consumidores, teriam muito a lucrar.

Pois bem; quando se fazem comparações estatísticas, encontramos-nos muitas vezes, com diferenças que se deveriam apreciar de um modo mais prático, se a elucidação que se pretende tiver de ser bem compreendida. Quer dizer: compara-se o valor e despreza-se a quantidade ou medida, e o caso, para salientar a abundância ou escassês, seria melhor examiná-lo pelo número de cabazes (quantidade) do que pelo seu valor (preço).

Porque podemos chegar à seguinte conclusão:

Em 1939, um cabaz valia cêrca de 15 a 17 *shillings*. Em 1940, um cabaz vale de 40 a 50 *shillings*, e se tomarmos só por elemento comparativo as importâncias ou valores da lota, teríamos um conceito falso da abundância, pois encontramos mais valor, mas menos cabazes, em 1940 do que em 1939.

O valor do peixe está, como tudo o que se vende em *bôlsa*, sujeito à eterna lei da procura.

Pouco peixe, maior preço.

Muito peixe, menor preço.

A isto devemos acrescentar factores dignos de consideração, e que valorisam os produtos da pesca, tais como: a carestia de um alimento tão típico e generalizado como o bacalhau, que provoca aumento de consumo dos peixes frescos — e a maior consumo corresponde maior procura e maior preço; a situação internacional que encarece por causas directas e indirectas tôda a vida e tôdas as matérias primas utilizadas nas indústrias (na pesca: carvão, óleos, cabos, rêdes, etc.)

Mas especialmente o peixe é mais caro (sardinhas) em 1940, porque a safra decorre deficiente em quantidade (cabazes) por causas só atribuíveis à Natureza; porque o consumo interno é maior

do que nos outros anos, e porque as fábricas de conservas aumentaram em número, tudo emfim que exige maior quantidade, isto é, porque há mais procura, e esta põe em jôgo a lei constante a que acima aludimos.

Também a Natureza exerce funções de selecção.

Emquanto uns ganham bastante, outros apenas ganham o necessário. Emquanto umas emprêsas pesqueiras prosperam, muitas outras se arruinam. É porque o Mar e os que nêle labutam estão predestinados à aventura. Isto foi sempre assim, e como não é pela vontade dos homens nem das suas organizações, continuará a ser assim por *secula seculorum*.

O Mar é a mais rica dispensa alimentar do mundo, mas o Mar é implacável e mutável como os ventos.

Se o Sr. Calafate se apresentasse na lota e observasse que cada sardinha vale ou é comprada por um tostão, estamos certos de que não pediria aos *fresqueiros* (negociantes de peixe fresco) que a distribuem pelo interior do país, que as cedessem com prejuízo.

Tudo isto, Sr. Calafate, é porque vivemos *fora dos eixos*, em plena anormalidade.

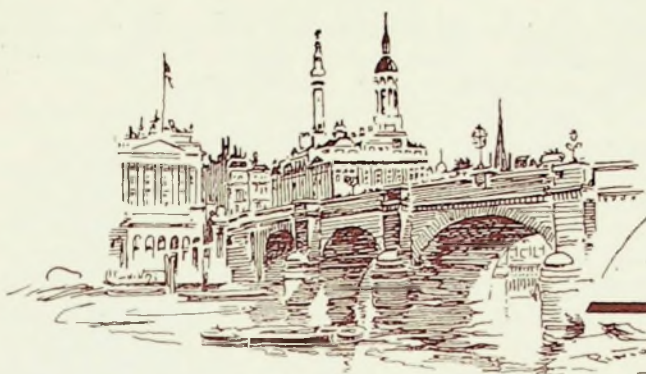
A concorrência continuará a ser uma balança, bastante exacta, para impedir que o negócio do peixe seja uma mina. Os *fresqueiros* venderão sempre em concordância com o preço da lota, e assim continuará a suceder com ou sem organizações gremiais.

Os conserveiros estão comprando mais caro do que podem e sem saberem se nas suas vendas serão ou não compensados, mas se quizerem fixar preços à sardinha, ficariam sem matéria prima para as suas fábricas, porque o consumo e a salga absorveriam, dia a dia, todo o peixe que arribasse, emquanto não fôsse muito abundante.

Quere dizer: tudo o que acontece é questão de quantidade, muito inferior êste ano à dos outros anos, e ainda ninguém conseguiu a fórmula que evite a intervenção da lei da procura, lei natural que constitue um equilíbrio entre a escassês e a abundância, agora e em todos os tempos.

Ficamos, pois, em que é inexacto que as magníficas caminhetas frigoríficas de Vigo (Espanha) vendam sardinhas em Matozinhos. Como participantes dos negócios a que dá origem a sardinha, julgamo-nos obrigados a fazer tal desmentido para que não se procure, na falta de verdade — sem dúvida por má informação — argumentos que amparem êste ou aquêlê raciocínio.





Inglaterra



O JE, que tanto se fala da fleugma e do estoicismo dos ingleses, ocorrem-nos alguns factos que nos foi dado testemunhar durante o tempo que demoramos em terras britânicas.

Um dia, de um grupo de alegres portugueses que estacionava no *Piccadilly* foi dirigido a uma jovem

que por ali passava inocente gracejo — mil vezes mais inocente do que qualquer dos ousados *pirôpos* de terras castelhanas — que pareceu não ter agradado muito à donzela. Um cavalheiro que ia passando, retrocedeu na direcção do grupo luzitano e, descobrindo-se muito delicadamente, interpelou assim o autor do *galanteio*:

— *V. foi rude com aquela senhora; eu gostaria de me avistar consigo esta noite; onde posso encontrá-lo?*

Os portugueses ficaram estupefactos; estavam tão longe de esperar tal coisa! O interpelado, porém, que era valente e bem exercitado no *box*, respondeu:

— *Onde quizer...*

O *gentleman* tirou do bôlso um cartão de visita, rabiscou qualquer coisa a lápis e entregou-o, sorridente e ainda de chapéu na mão, ao nosso S. M. Cumprimentou ceremoniosamente o grupo e disse, ao retirar-se: *até logo*.

Durante alguns minutos ninguém proferiu palavra. Entrolharam-se intrigados e examinaram o cartão. Inseriria um nome vulgar e a direcção de um club qualquer perto do Strand. Escrito a lápis lia-se: *8.30 da noite*.

Depois de larga discussão, em que calorosamente se debateram várias opiniões e alvitre, ficou assente que iriam todos às 8.30 procurar o Sr. F. no Club W.

E assim foi. Pontualmente às 8.30 deram entrada no club indicado, e o porteiro, que parecia aguardar-los, acompanhou-os a uma saleta onde

um outro funcionário fardado lhes guardou os chapéus e bengalas e os conduziu a um salão de ginástica. Mal os nossos patricios ingressaram no salão, veio ao seu encontro um cavalheiro de calças cinzentas, sapatos de *tennis* e camisola branca em quem imediatamente reconheceram o gentil paladino do *Piccadilly*.

Cumprimentou com ceremonioso sorriso e indicou o lugar onde S. M. poderia despir o casaco. Um outro indivíduo aproximou-se com alguns pares de luvas de *box* que ofereceu a S. M. para êste escolher, enquanto o adversário, muito plácidamente, ia calçando as suas.

S. M. não exibiu nenhuma surpresa. Exteriormente aparentava a mesma fleugma do inglês. Quando os dois antagonistas se achavam *enluvados*, em cuja operação foram ajudados por dois outros cavalheiros que se encontravam no salão, um destes puxou por um relógio do bolso, indicou o sitio do combate delimitado por um certo número de cadeiras, e fez sinal de que podiam começar.

Aquilo foi obra de 20 segundos apenas. S. M. mal teve tempo de ensaiar uns passes, e caiu como fulminado. Os seus companheiros correram para êle, mas o cavalheiro do relógio interpoz um braço e começou a contar: *one, two, three...*

Ao pronunciar *ten*, êle e o adversário de S. M., que se conservou expectante, debruçaram-se sobre o nosso patricio e, com o auxilio de outros espectadores, portugueses e ingleses, conduziram o vencido para um sofá onde o reanimaram prontamente.

Ao voltarem do lavatório, onde S. M. compoz o desalinho em que ficára, já o *boxer* e os seus amigos aguardavam, sempre sorridentes, os portugueses para os convidarem a *tomar qualquer coisa* no *bar* do club. Os nossos amigos não se sentiam dispostos a demorarem-se mais tempo no club, declinaram cortêsmente o convite, e cortejaram a despedida.

Então o campeão do *Piccadilly* estendeu

a mão a S. M. e disse-lhe em tom grave:

— *I am sorry.*

— *That's all right*, respondeu S. M.

— *Good night*, exclamaram uns.

— *Good night*, repetiram outros.

Em certo dia do outono de 1913 Jack Johnson, o famoso *boxer* negro, foi a Londres fazer umas demonstrações no Olympia. Havia poucos meses que tinha vencido o célebre Jim Jeffries, e estava portanto no apogeu da sua fama. A colónia negra de Londres não ficou indiferente à presença do seu campeão, e houve estrondosas manifestações em vários locais que êle visitou a pedido dos seus amigos. Uma noite, houve grande balburdia no Olympia. Um grupo de cerca de cinquenta cidadãos de côr forçou uma das entradas e penetrou no recinto sem pagar. Os porteiros e dois ou três policiaes tentaram detê-los, mas os discolos, com evidentes sinais de embriaguês, responderam com violência às admoestações da guarda. Parece que, em face da attitude agressiva dos homens, a policia requisitou reforços, mas entretanto os pretos foram ocupando os lugares vagos no meio de grande alarido e exclamações pouco decentes.

Como se estivessem combinados, uma dúzia de espectadores que estavam sentados ao pé dos negros, ergueram-se e intimaram-nos a sair e a comprar o seu bilhete, pois aquela não era a maneira própria de vir assistir ao espectáculo do Olympia. Os negros reagiram, ameaçaram, alguns puxaram até de navalha de barba (ao tempo a arma favorita do preto das cidades), mas tudo isso não impediu que os ingleses recalcitantes acometêssem os turbulentos valentemente a sôco sem se importarem com o número ou com as armas dos desordeiros.

Dentro em pouco jaziam corpos no chão, brancos e pretos misturados, havia feridas sangrentas nos brancos, gritos selvagens de um lado

e exclamações de incitamento do outro, até que a chegada de numerosos policiaes e empregados do Olympia subjugou a horda endiabrada.

Muito poucos dos intrépidos ingleses saíram ilesos da refrega, e alguns tiveram que ser internados no Hospital; mas a admiração que nos penetrou pela ousadia de doze indivíduos arrostarem assim meio cento de selvagens exaltados, sem outra arma que não fôsem os punhos desgarnecidos, nunca mais nos abandonou. Vimo-los levantarem-se plácidamente, sem espalhafato nem excitação, na attitude de quem vai ali fechar uma porta que está a encomodar a gente, e volta depois a sacudir as mãos uma na outra. Isto, pelo menos, fizeram três ou quatro mais felizes que escaparam incólumes à pancada e navalhas dos negros.

"Aos Senhores Industriais e Exportadores de Conservas

A revista "Conservas" publicará na próxima Primavera um número especial dedicado aos mercados norte-americanos.

Põe desde já as suas colunas, para efeitos de propaganda e publicidade, à disposição dos senhores industriais e Exportadores de Conservas."

São assim os ingleses. Batem-se ao primeiro sinal, sem perturbação, sem arrebatamento, sem desorientação. Batem-se, quando é preciso e porque é preciso ageitar qualquer coisa que não funciona bem. Não perdem de vista o perigo, mas não há perigo ou risco que os impeçam de os correr *sempre que achem que o seu dever é intervir*. E não há nenhum inglês que se furte a essa obrigação seja onde fôr e em que circunstâncias forem: na sua casa, na casa alheia, na sua terra ou

em terra estranha. Tem-se feito caricatura de velhos e velhas inglesas arremetendo de guarda-sol em riste contra indivíduos que maltratam os animais.

E todavia, nessa caricatura de universal chiste está bem reflectido o espírito desta nobre raça, espírito que é afinal o lema fundamental do carácter inglês: *por bem fazer*.

Que importa ao velho ou à velha que seja um só e forte o bruto, ou que sejam muitos os facinoras desde que praticaram um acto reprovável? O que lhes importa é o que a sua consciência lhes impôs como dever, o resto é quasi nada.

S. G.

A indústria da pesca do bacalhau



NTERIORMENTE a ser abrangida pela organização corporativa do Estado, e durante quatro anos, a indústria da pesca do bacalhau atravessou uma situação angustiosa, que levou à ruína algumas empresas e abalou o crédito de muitas outras.

O enquadramento desta indústria na organização corporativa dá-se com a publicação do Decreto-lei n.º 23.968, de 5 de Julho de 1934, que criou a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau.

Condicionando a importação de bacalhau estrangeiro e garantindo ao Armador um preço remunerador e estável e colocação assegurada para o seu peixe, este organismo lançou rapidamente as bases do renascimento da indústria.

Mais tarde, com a publicação do Decreto-lei n.º 26.106, de 23 de Novembro de 1935, foi criado o Grémio dos Armadores de Navios da Pesca do Bacalhau, cuja obra em benefício da indústria, dos Armadores e dos pescadores constitui o objecto das linhas que se seguem.

Com a assinatura de Contratos e Convenções de Trabalho, o Grémio tem disciplinado as relações entre os Armadores e aqueles que servem a indústria, estabelecendo ao mesmo tempo um equitativo critério de distribuição de pescadores, que dá a todas as Empresas o máximo de probabilidades de êxito na pesca, pela uniformidade nas companhas.

Realizando importações de bacalhau verde, para compensar os prejuízos resultantes dos déficits de pesca, tem este organismo procurado atenuar as dificuldades provenientes duma má campanha.

Com a criação da Mútua e da Cooperativa, teve-se em vista a obtenção de taxas de seguros mais baratas e de preços de mantimentos e de aprestos mais em conta, finalidades estas que esforçadamente se tem procurado atingir.

A obra de assistência social que, de coope-

e o Grémio dos Armadores de navios da pesca do bacalhau

ração com a Junta Central das Casas dos Pescadores, o Grémio tem realizado a favor dos pescadores e demais tripulantes da frota bacalhoeira, merece registo especial. Os serviços de assistência abrangem, não só os tripulantes propriamente ditos, mas também as suas famílias, sendo particularmente notáveis os cuidados que as crianças têm merecido, tanto no seu período pré-natal, como durante o seu desenvolvimento.

Muito haveria ainda a dizer sobre a vasta obra que o Grémio tem levado a cabo, com relação ao aumento da frota bacalhoeira e à adopção de novos sistemas de pesca, às instalações frigoríficas para a congelação de isco destinado à pesca, ao financiamento aos Armadores, e à sua actuação para o desenvolvimento da pesca pelo arrasto, designadamente quando intervém na criação da Sociedade Nacional dos Armadores de Bacalhau, etc.

Entendemos, porém, que neste lugar apenas devemos deixar apontada esquematicamente, tal como o fizemos, a acção do Grémio.

Constituiria, contudo, grave injustiça não fazer, neste artigo, uma referência especial ao grande animador da indústria da pesca

do bacalhau, Senhor Comandante Henrique dos Santos Tenreiro, que é uma das pessoas a quem os armadores e pescadores mais devem o seu desfôgo actual.

Com as suas qualidades de inteligência, o prestígio que lhe advem da sua situação e uma assombrosa capacidade de trabalho, o Senhor Comandante Tenreiro tem-se dedicado de corpo e alma a todos os problemas atinentes à indústria, bem merecendo, por isso, a gratidão de todos os armadores.

Somos dos que crêem que, acima dos homens, estão os princípios e os métodos de trabalho, mas



Comandante Henrique dos Santos Tenreiro
(Delegado do Governo)

CASOS E COISAS



NÃO há no quadro zoológico individual de tão difícil classificação como o Homem. Chamar *homem* a um indivíduo só porque certos atributos físicos ou anatômicos o aproximam do tipo-padrão da espécie humana, não nos satisfaz. Para nós, Homem é um conjunto de caracteres em que há um grau predominante de atributos somáticos, intelectuais e mecânicos que não se manifestam em outros.

A fala, não é para nós dom determinante, pois estamos convencidos de que todos os animais têm linguagem própria. O riso e o choro, também não nos satisfaz, porque há indivíduos de classe muito inferior à do homem que também riem e choram como qualquer cidadão: recordêmo-nos da hiena e do crocodilo.

As únicas qualidades, em nosso entender, que marcam na classificação do nosso semelhante, e as únicas que valem, são as qualidades de carácter, de dignidade e pundonor. Outras há, com que os antropologistas se habituaram a ornamentar a figura do rei da criação, que se revelam em animais de classe inferior com mais evidência do que entre alguns pretensos superiores.

Nós conhecemos burros mais inteligentes do que muitos homens, e sabemos de homens mais

teimosos do que o burro. Há cães mais dedicados e mais gratos do que os homens, e há mulheres mais falsas do que muitos animais.

Camilo Castelo Branco preferia a companhia de um cão à amizade de muitos homens, e Georges Sand fez sacrifícios por um gato que *nenhum homem lhe merecia*.

Um dos indivíduos mais abjectos do reino animal é o pôrco, e contudo conhecemos mulheres cujos instintos de limpeza são pouco lisonjeiros para a sua espécie.

Estigmatizam-se certas fêras que comem os filhos, mas não podemos esquecer que há seres humanos que maltratam os seus.

Parafraseando o egrégio escritor que disse: *quanto mais conheço os homens mais amigo sou do meu cão*, diremos: *quanto mais me falam da inteligência do Homem mais admiro a sabedoria dos bichos*.

Reparem na laboriosidade da formiga e na sua intrepidês quando é preciso transpôr um obstáculo de conseqüências fatais para os primeiros batalhões; observem a actividade tenaz da abelha e a sua sobrehumana habilidade mecânica, e digam-nos se há algum engenheiro que se lhes possa comparar. E já que falamos de abelhas, diga-nos o leitor em tôda a franqueza se, com

o que é fora de tôda a dúvida é que os bons sistemas só têm vantagem em ser servidos por bons homens.

A indústria da pesca do bacalhau deve-se felicitar por ter como Directores do seu Grémio pessoas como os Senhores João Rodrigues Testa

Júnior, José Cândido Vaz e Luiz Alves da Silva Rios, homens inteligentes e experimentados, os quais, de colaboração com o Senhor Delegado do Govêrno, têm levado a cabo a obra de ressurgimento de que já hoje se estão colhendo os frutos.

Fábrica de Conservas "AVIZ"

EDMUNDO
FERREIRA

VILA DO CONDE
PORTUGAL



Exterior da Fábrica de Conservas "Aviz"

Uma das mais modernas fábricas de conservas em Portugal. Fundou-a em 1939 um dos industriais portugueses mais empreendedores e esclarecidos: **Edmundo Ferreira**, homem dos que mais têm produzido no capítulo da propaganda das conservas portuguesas no estrangeiro.

Dedicando a sua actividade quási exclusivamente ao mercado norte americano, a sua Fábrica de Vila do Conde é um modelo de asseio e higiene, e onde as suas especialidades «sem pele e sem espinha» são elaboradas com impecável perfeição.



Edmundo Ferreira

One of the most modern canning factories in Portugal. It was founded in 1939 by one of the most enterprising and far-seeing Portuguese industrialists, **Edmundo Ferreira**, one of the men who most have produced in the chapter of propaganda of Portuguese canned goods abroad.

Dedicating its activity almost exclusively to the North American market, his factory in Vila do Conde is a model of cleanliness and hygiene, where its specialities of «boneless» and «skinless and boneless» sardines are produced with impeccable perfection.



FACOLE

Fundada em 1935 por Manuel Ventura Forbes de Bessa, Arnaldo Rodrigues Pereira e Alfredo da Fonseca Campelo. Em virtude do falecimento do primeiro dos fundadores indicados, que com os dois restantes formava a gerência da fábrica, houve uma alteração na direcção desta firma que agora é propriedade dos Senhores Antonio Fernando de Jesus Meireles, Alfredo da Fonseca Campelo,

Joaquim Nunes Monteiro e Abilio Caetano da Silva, constituindo os três últimos sócios a gerência actual da "Facole".



J. N. Monteiro



Manuel Ventura Forbes de Bessa



A. F. Campelo

Fábrica de Conservas Leixões, L.ª

Founded in 1935 by Manuel Ventura Forbes de Bessa, Arnaldo Rodrigues Pereira and Alfredo da Fonseca Campelo. By virtue of the death of the first of the above-mentioned founders, who with the other two composed the management of the factory, there came about an alteration in the management of the Firm which is now the property of Messrs. Antonio Fernando de Jesus Meireles, Alfredo da Fonseca Campelo,

Joaquim Nunes Monteiro and Abilio Caetano da Silva, the last three constituting the present management of the "Facole".



A. C. Silva



NOVA LITOGRAFIA SADO

Nova •
Litografia
Sado •

Há um ano apenas que se estabeleceu em Matozinhos e conta já hoje com a simpatia e o aprêço da indústria conserveira local. A «Litografia Sado» há muito que era conhecida neste centro, graças às magníficas provas que havia dado em Setúbal, e foi exacta-



Carlos Vieira dos Santos
(Gerente)

mente o êxito dessas provas que justificou o estabelecimento da sua sucursal no norte. Os seus trabalhos conquistaram o favor dos industriais de Matozinhos, e a «Nova Litografia Sado» ocupa hoje um lugar proeminente entre as suas congêneres.

**PAPELARIA
E TIPOGRAFIA**

LEIXÕES

Fonseca & C.^a
R. Brito Capelo-MATOZINHOS

Papeis de tôdas as qualidades—Trabalhos tipográficos em todos os gêneros

Tudo para escritório.
Máquinas de escrever
"Underwood" e oficina de
reparação e limpeza.



Material eléctrico para
tôdas as instalações.
Grande variedade em
candeeiros.

ESTA REVISTA É CONFECCIONADA NAS NOSSAS OFICINAS DESDE O SEU INÍCIO

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

FUNDADA EM 1920

As novas instalações desta Fábrica, há pouco tempo inauguradas com tōda a solenidade, marcam uma era de prosperidade justa e bem merecida. A Fábrica GUEDES & C.^A, L.^{DA} seguiu durante 20 anos um caminho recto e claro em todos os seus negócios,

e os frutos dessa apreciavel orientação não se negaram a premiar-lhe o esforço e a persistencia. Hoje a Fábrica GUEDES & C.^A, L.^{DA} é um estabelecimento que honra o Centro Conserveiro do Norte e a

indústria do país.

São gerentes os Snrs. **Eurico Felgueiras** e **Artur Almeida d'Eça**.

Honram ainda a indústria nacional as suas marcas

GUEDES		
OURO DO MAR	FELGAS	
RIVAL	RABELA	CRUZADA
DALILA		

The new installations of this Factory, inaugurated a short time ago with all solemnity, mark a new era of a just and well merited prosperity. During 20 years the factory GUEDES & C.^A Lda. followed a straight and clear line in all its business, and the

fruits of such appreciable guidance were not denied to its effort and persistence. Today the factory GUEDES & C.^A Lda. is an establishment which honours the canning centre of the North and the industry



Fachada principal

of the Country.

The managers are Messrs. **Eurico Felgueiras** and **Arthur Almeida d'Eça**.

The national industry is further honoured with its brands: **GUEDES**
OURO DO MAR **FELGAS** **RIVAL**
RABELA **CRUZADA** **DALILA**

todo o seu espírito de disciplina, de respeito pelas leis e conformidade nas regras sociais, seria capaz de ateitar, com o abnegado entusiasmo de um zangão, o *vôo nupcial* que a rainha da colmeia impõe a qualquer dos seus súbditos?



Há tempos apareceu numa fábrica de conservas nossa vizinha uma cadela com ares e ademanes ansiosos.

Um gesto amigável e dois ossos operaram um prodígio de humanidade. O bicho não mais abandonou o local e sentiu-se acto contínuo na obrigação de defender os patrões.

Com uma intuição que falta a muitos racionais, o pobre animal consentia a entrada a toda a gente que conduzisse troixas ou volumes, mas sair é que não a deixava sair sem chamar a atenção do porteiro. Homens de pasta debaixo do braço irritavam-na imensamente, e quasi sempre o seu enérgico latir condizia com a entrada de pessoas que iam receber dinheiro. Os maiores inimigos da casa, a seu vêr, eram (e ainda hoje são) os pescadores—que ela facilmente distingue pelas bluzas de xadrês e botas de borracha. Como ela percebe que a vinda dêsseos homens constitue uma maçada periódica no escritório, quando vêm cobrar as contas de condução dos cabazes, é que nós não compreendemos, pois estamos certos de que ninguém lh'o disse.



As operárias grávidas não parecem perturbá-la, mas já aquelas que ostentam a mesma protuberância formada por roupas ou utensílios do seu mister excitam o seu ruidoso desagrado que só a presença do porteiro consegue apaziguar.

Dêsde que ela ouviu falar de um furto de estanho na fábrica—furto ocorrido um pouco antes da sua entrada—os noctívagos que por ali passam são sempre alarmados por um estriduloso latir que só termina com o afastamento dos transeuntes para além de uma zôna quilométrica. A's vezes o porteiro tem de intervir apressadamente para salvar as canelas de umas certas pessoas que ainda levam nas mãos duas latitas de sardinhas com que o chefe do armazem procurou premiar qualquer pequeno serviço prestado.



Contra a presença de outros animais do seu género é irreductível; bate-se intrepidamente, encarniçadamente, não importa o tamanho do intruso. Três excepções abriu generosamente: a primeira, para o cão dos vizinhos que uma noite lhe foi levar o preito da sua solidariedade; a segunda,

para as galinhas dos locatários quando começou a perceber—o que não lhe levou muito tempo—que êstes lhe reservavam um saboroso quinhão no massacre a que de quando em quando ela assiste, tôda golosa, na capoeira; a terceira, para a mula da litografia dêsde que reparou que ela puxa a carroça eheia para dentro e leva-a vazia para fóra.



Outro dia, a inteligente bicha tève sete cachorrinhos—conseqüência, segundo depoimento do respeitável porteiro, da visita ceremoniosa do cão dos vizinhos—e o carinho, o desvelo, e os sacrificios que fez pelos filhinhos constituiu um exemplo que muitas mães de raça humana estão longe de igualar. Contrariamente ao que muitas mulheres fazem, a nossa *Diana*, não consentiu que lhe tirassem os cachorrinhos para lh'os alimentarem; amamentou-os ela sempre e enquanto a crueldade humana não interveio para lhe roubar subreticiamente os seus filhinhos. Deixaram-lhe só um, e o desespero que a pobre cadela exprimiu em uivos dolorosos durante muitos dias e noites, transformou-se então num acrisolado, num louco affecto que ela agora manifesta pelo pequenino *N...*, vigiando-o com olhos de lince e atitudes de cerbero feroz. Ai de quem se aproxime dos seus dominios onde o cachorro saltita e se rebola! Nem dos próprios donos ela consente a aproximação sem a sua presença vigilante e resmunguenta.



Numa das noites passadas o porteiro da fábrica acordou com os latidos desesperados da cadela. Habitado a semelhantes serenatas, o nosso amigo virou-se para o outro lado para resistir ao desejo de lhe pôr uma mordança ou de lhe atirar com um balde de água. Desta vez, porém, o ladrar atingiu um grau de inusitada exasperação, e o porteiro, convencido afinal de que o paroxismo canil significava algum facto estranho, resolveu-se a abandonar o leito, a envergar o capote e a perguntar à bicha o que é que ela queria.

Mal a porta se entreabriu, os latidos da cadela mudaram de diapásão, e os saltos que ela dava à frente do homem eram qualquer coisa de fenomenal. O nosso amigo ficou indeciso no limiar da porta, circunvagou o olhar sem nada vêr de anormal, e não podia compreender o desespero da «*Diana*», cujo latir agora redobrava de fúria ante a inacção do guarda. Este, ao vêr o animal ferrar e puxar-lhe pelas calças, resolveu-se a descer ao pátio e tomar a direcção do edificio central da fábrica.

Não! Não era por ali, parecia dizer a pobre «*Diana*» enfurecida, erguendo-se na frente do

CONCURSO - Ideas novas

Ideas Novas significa, não mudança de processos, mas sim renovação com elementos actualizados, com formas mais modernas e com uma técnica progressiva.

Publicaremos com prazer quanto nos escrevam ou sugiram sériamente a êste propósito.

Premiaremos, na medida das nossas fôrças aquêles que apresentarem *ideas novas* praticamente utilizáveis.

Ajudaremos económicamente aos que, sem meios materiais ao seu alcance, tragam dentro de si a *idea nova*, a inventiva, para que possam converter os seus pensamentos em obra eficaz.

Necessitamos no regime técnico-industrial renovações terminantes, *ideas novas* se o preferis, sôbre os melhoramentos práticos que devem introduzir-se nas nossas fábricas para as colocar ao nível dos progressos da época—dentro da máxima economia e melhor aproveitamento.

Necessitamos de uma «cartilha» com noções da «*higiene nas fábricas*» e que se destine aos

guarda como a antepôr-se à sua marcha, e saltando para à frente como a indicar-lhe o caminho a seguir, e a ferrar-lhe as calças como a manifestar-lhe a urgência do caso. E o porteiro, compreendendo por fim que a cadela lhe solicitava a presença ou a intervenção noutro lugar, decidiu segui-la.

Sucedera uma tragédia à pobre mãe. O filhinho, abandonando o leito maternal, saíra da casota e aventurara-se a uma imprudente digressão pelas proximidades, e só quando os seus latidos aflitivos acordaram a mãe é que esta verificou a horrível fatalidade: o seu adorado N... caíra a um pôço de onde nem êle nem ela o poderia salvar. Só fôrças humanas seriam capazes de o arrancar a uma morte certa, pensou a «*Diana*».

E foi assim que ela se lançou na corajosa empreza de acordar o guarda e o conduzir ao local do desastre. Não foi difícil ao bom do porteiro devolver aos ternos braços da amorosa mãe o filho querido que é agora a sua única riqueza na vida, sendo-lhe mil vezes mais custosa a descrição dos extremos de reconhecida gratidão que ela lhe manifestou depois de vêr o filhinho tranqüilamente reclinado nas palhinhas fagueiras.

Durante todo o dia seguinte a «*Diana*» não consentiu que o filhinho abandonasse o fôfo ninho que ela acalentou incessantemente durante os dias chuvosos que se seguiram, e tôda a ração

chamados «encarregados de fabrico». Este tema, de amplos recursos científicos adaptados à prática, seria uma contribuição de indubitável interesse.

Necessitamos de outra «cartilha», destinada aos *pescadores de sardinha*, na qual se ensine como e porquê as sardinhas devem ser tratadas com meticoloso cuidado, e se lhes explique, em rude e clara linguagem, qual é o bom e o mau processo.

«**Conservas**» espera dos estudiosos a sua contribuição construtiva animados tanto do interesse colectivo da nossa indústria, como do desejo de se verem premiados.

Este Concurso será encerrado em Outubro de 1941, e os prémios serão adjudicados aos trabalhos considerados de maior mérito por um Júri Competente

Os prémios consistirão de objectos de arte e em dinheiro.

Matozinhos, Dezembro de 1940.

Ano das Comemorações.

de leite e comida mole que lhe levavam era inteiramente consagrada ao pequeno, contentando-se ela com míseros ossos e espinhas que separava.

Quantos exemplos mais edificantes do que êste não nos dá a cada passo a Vida da superioridade dos animais inferiores em qualidades mais generosas do que aquelas de que se jactam certos indivíduos da raça humana!

Desgraçadamente para nós, não é preciso sair da zona industrial de Matozinhos para se demonstrar que há homens menos dignos de figurar na classe selecta do *homo sapiens* do que muitos irracionais. Basta só reparar nos actos de fraca solidariedade que entre alguns dos industriais se manifestam; na falta de lealdade que uns tantos exibem; na falsa camaradagem que diversos mantêm; na venenosa insidia que uns propalem em detrimento de outros; na rancorosa maldade com que se procura ferir os créditos alheios; na torpe intrusão de ofertas aviltantes em transações dos colegas, e na própria vilania de desviar o pessoal dos outros estabelecimentos com dolosas promessas de aliciantes melhorias, na proterva intenção de criar embaraços, e em todas essas misérias que por aí campeiam para nos certificarmos dos tremendos lapsos que existem nos quadros da classificação zoológica e dos perigos que dêsses lapsos pode advir para o bem-estar e civilização dos povos.

EXPORTAÇÃO

DE

CONSERVAS PORTUGUÊSAS

De Janeiro a Novembro de 1940

Mês	DE MATOZINHOS						DE SETUBAL					
	Sardinha em molho		Sardinha em salmoura		Conserva diversa		Sardinha em molho		Sardinha em salmoura		Conserva diversa	
	Volumes	Kilos	Volumes	Kilos	Volumes	Kilos	Volumes	Kilos	Volumes	Kilos	Volumes	Kilos
Janeiro	65.840	1.176.639	11.320	358.306	177	6.066	28.899	490.750	—	—	3.864	54.029
Fevereiro	38.363	671.557	8.641	341.722	1.209	14.605	18.640	313.753	50	475	1.313	21.813
Março	45.894	792.101	2.985	81.706	487	14.800	34.144	570.641	3	28	2.363	40.181
Abril	33.388	575.970	10.070	348.500	786	24.664	22.859	392.240	200	1.900	4.608	58.375
Maiço	39.554	689.246	6.077	270.002	1.786	26.412	36.912	578.194	—	—	6.479	120.474
Junho	108.106	1.903.226	1.852	80.120	7.051	218.179	58.343	930.108	—	—	1.900	30.713
Julho	10.204	168.078	—	—	6.635	123.284	20.629	394.611	—	—	4.836	75.097
Agosto	28.417	513.115	50	2.175	2.086	45.385	38.408	746.108	—	—	8.284	127.338
Setembro	75.297	1.277.942	11	484	2.058	61.598	59.922	1.154.508	4	188	8.137	47.339
Outubro	69.925	1.278.031	25	1.100	1.712	29.998	57.024	1.010.544	—	—	10.039	145.178
Novembro	45.867	830.845	397	16.484	2.472	46.006	55.883	998.860	—	—	5.398	79.466
	570.855	9.876.750	41.428	1.500.599	26.459	610.997	431.663	7.580.317	257	2.561	57.221	800.003

« Há poucos animais cuja descrição se deva fazer com tanto prazer como a da enguia. »

BUFFON (1)

DESDE os longínquos tempos de Homero, Aristóteles e Plínio (2) numerosos naturalistas, e muitos que o não são, se têm ocupado com grande número de detalhes da vida e costumes das enguias. A forma delicada e fina d'este peixe, seus rápidos movimentos, sua graciosa flexibilidade, sua natação compassada e o seu agudo instinto, contribuíram para que os gregos e romanos, dotados de tão excelente gôsto, tenham dado a figura d'este peixe a um dos seus mais preciosos

A VIDA, COSTUMES

adornos e que devam reconhecer-se os seus gôstos, assim como os da *neurenofis* nos ricos braceletes que se usavam naqueles artísticos tempos.

Também nos devemos surpreender ao vermos que o célebre e antigo povo que adorava os objectos que se distinguíam por qualquer manifestação de beleza, bondade, do poder ou da cólera celeste e que se prostravam diante dos ibis e dos crocodilos, tenham concedido as honras e a divindade ao peixe de que nos ocupamos.

Os exâgeros de alguns naturalistas e as fantasias de muitos afeiçoados ao descrever a vida e costumes das enguias, têm-se alargado em alguns casos e contribuído para grandes erros, preocupações ridículas, narrações nas quais muito poucos observadores têm focado as formas e os hábitos capazes de inspirar e satisfazer uma curiosidade razoável.

Não pretendemos neste modesto estudo ter descoberto nada de novo referente a este fisostomo ápodo; mas julgamos que pode ser de alguma utilidade expôr algumas observações sôbre o particular e sôbre o mais notável que até à data se conhece a respeito das enguias, pondo de parte as lendas que se forjaram sôbre estes peixes, limitando-nos a apresentar a enguia debaixo do verdadeiro aspecto em que hoje se conhece.

Advertiremos, sem embargo, que apesar da copiosa literatura que existe sôbre a vida e costumes das enguias, todavia restam alguns pontos obscuros e há campo aberto para investigar e esclarecer muitos extremos até agora desconhecidos sôbre estes peixes.

As enguias são peixes que pertencem à ordem dos *Malacopterygios ápodos* família dos *Murenídeos*, género *Anguilla* (Th) (3) sendo a espécie mais comum a *Anguilla vulgaris* (Fleman) (enguia comum ou de rio, *anguira* em euskera) *Muraena* (4) *Anguilla* (Lineo, Cuv., Lacep.)

O corpo da enguia é cilíndrico até ao ânus e d'este até ao extremo da cauda um pouco comprida lateralmente.

A forma da cabeça, que é pequena e muito variável, umas vezes com o focinho bastante pontegudo e outras quasi arredondado, a bôca é fendida até à parte de baixo dos olhos, mandíbula inferior proeminente, os olhos acham-se cobertos por um véu quasi transparente.

Os lábios estão guarnecidos de um grande número de pequenos orifícios pelos quais segrega um líquido viscoso.

Uma fila de pequenas aberturas análogas formam de cada lado do corpo do peixe a linha que se chama *lateral*, e por isso que o corpo da enguia está sempre banhado desta substância tão viscosa, circunstância essa que contribue para que os seus movimentos sejam tão flexíveis e que se escape com tanta facilidade das mãos.

Notam-se muitas ordens de dentes não só nas suas duas mandíbulas como na parte anterior da língua, nos ossos situados na garganta e outros dois um pouco mais largos no nascimento dos brônquios.

Acha-se provida de barbatanas torácicas, em que a dorsal e anal se encontram reunidas com a caudal, nascendo as primeiras a bastante distância das torácicas; as aberturas das guelras são pequenas e estão situadas diante destas e carecem de cegos pilóricos; a forma assemelha-se bastante à duma meia lua.

As enguias têm as peças operculares ocultas pela pele que é grossa e se prolonga desde a sua extremidade, tornando assim maior a cavidade bronquial, do que resulta poder conter certa quantidade de água e o animal permanecer fora do seu elemento durante um bom número de horas.

A cauda da enguia é mais larga que o corpo.

A coloração das enguias depende, segundo os naturalistas antigos, da idade, da qualidade das águas em que vivem e os efeitos da luz sôbre elas.

A enguia tem em geral 116 vertebrae, nas quais se encontram insertas algumas costelas muito pequenas. Tem o cérebro mais extenso, maior, composto de lóbulos menos desiguais, mais desenvolvidos e numerosos que a maior parte dos outros peixes e particularmente dos que têm o corpo achatado, como acontece com os pleuronectos.

Devido à agilidade, flexibilidade, forte musculatura e grande desenvolvimento da bexiga natatória, nada tem de estranho que percorra grandes distâncias, transponha os maiores obstáculos, emprenda grandes viagens e possa vogar em direcção oposta às correntes mais rápidas.

Durante o dia as enguias costumam permanecer debaixo do lodo ou debaixo das pedras e rochas. Também se ocultam em esconderijos que dispõem cuidadosamente escavando com o focinho na terra mole do fundo dos lagos ou rios, um agulheiro mais ou menos grande. Este esconderijo tem duas aberturas, de tal maneira, que se ela é atacada por um lado, pode escapar-se pelo outro. A construção desta guarida vem confirmar o instinto superior de que são dotadas as enguias.

Nos dias de grande calor ou em algumas circunstâncias, a enguia abandona a sua morada por volta do meio dia e costuma aproximar-se da superfície da água ou colocar-se debaixo do musgo flutuante ou das plantas aquáticas, permanecendo imóvel.

As enguias alimentam-se de insectos, vermes, ovos, peixinhos e pequenos crustáceos (e ainda caranguejos no tempo em que mudam a casca), atacam também as rãs e em geral aproveitam para seu alimento toda a classe de produtos animais.

Spetfontaines cita o caso de uma enguia de 48 centímetros que se lançou sôbre dois patitos nascidos na véspera.

E PESCA DAS ENGUIAS

Por VICENTE LAFFITTE

Anfíbia e vagabunda, a enguia aproveita a circunstância de poder viver bastante tempo fora de água para passar dum arroio ou dum tanque para outro quando o que ela habitava seca.

Deslizam para fora dos canais por entre as ervas frescas, sobretudo nos dias chuvosos, por lhe bastar para a respiração ter os brônquios húmidos, e por fim voltam de noite para o líquido elemento, forçadas sem dúvida em busca do meio mais próprio para a sua existência. Isto explica por que se encontram enguias em tanques onde nunca existiram ou desaparecem como por encanto.

Não há todavia muitos dias que numa povoação próxima da capital, povoação que se abastece de água potável por meio dum ariete (carneiro hidráulico), parou este de funcionar e ao desmontá-lo para ver a causa do acidente, vimos que o tubo que conduzia a água ao ariete se encontrava obstruído por uma enguia que morreu

(1) Buffon, XXIX-3 - pág. 189

(2) Homero Ill. 1.24. Aristóteles. 1.2, c. Plínio, 1.9, c.

(3) Alguns autores formam com o género *Anguilla* a família dos *Anguillidos*.

(4) A palavra *muraena* deriva do grego que significa revelar, escapar-se; designa essa faculdade que tem a enguia de escorregar das mãos.

ali por asfixia, e sabe Deus donde veio ela, pois a água que alimenta o ariete brota dum manacial próximo.

Esta propriedade que as enguias têm de poderem permanecer várias horas fora de água e a afeição destes peixes em viajar, deu origem antigamente a lendas, segundo as quais as enguias percorriam de noite grandes distâncias por terra caçando caracóis e vermes, e também, coisa mais inverosímil todavia, comendo ervilhas nas hortas.

Sem embargo, disse Buffon (1), que este costume da enguia, tem sido visto com demasiada frequência para que se possa pôr em dúvida.

Ignorou-se durante muito tempo como, quando e onde se reproduzem as enguias, e fantasiou-se nos tempos antigos sobre este particular admitindo hipóteses absurdas. Aristóteles pensava que se geravam do lodo (2). Helmont, que nasciam do orvalho no mês de maio. Outros autores antigos supunham-nas creadas pelas dejeções das serpentes ou das carnes corrompidas dos cavalos ou outros animais mortos lançados à água.

Julgou-se durante muito tempo que as enguias eram vivíparas; hoje está completamente demonstrado que são ovíparas e que as pretendidas enguiazinhas encontradas dentro do corpo das adultas eram simplesmente parasitas quasi sempre *Ascaris labiata Rud.*, que é muito frequente nos peixes.

Os órgãos sexuais destes peixes não se conheceram até uma época relativamente moderna, devido a que enquanto vivem nos rios, nunca chegam ao estado de maturação sexual, quer dizer, só adquirem o seu completo desenvolvimento no mar; mas depois da desova, as enguias não voltam às águas doces, e continuam a viver no mar a grandes profundidades e provavelmente durante pouco tempo.

Os estudos de Lenwenhoeck, Eller, Charleton, Fahlberg, Gesner, Birck-holtz, Muller Ridi, Mondini e Syrski demonstraram que as enguias têm os sexos em separado.

Actualmente sabe-se de uma maneira positiva que a enguia é ovípara e nasce no mar ao contrário do salmão, peixe considerado marinho e contudo não pode reproduzir-se senão na água doce.

Ainda há poucos anos existia certamente uma completa desorientação em tudo o que se referia à reprodução das enguias. Apesar das contínuas e numerosas investigações que se praticavam para encontrar as larvas das enguias nos rios, canais, arroios, charcos e tanques nada se lograva, até que Schmidt em primeiro lugar e outros investigadores depois, entre os quais seria uma imperdoável omissão não citar o nosso querido companheiro de Junta o modesto e competente professor D. Alfonso Gandolfi (Dr. em Ciências), afirmaram prévios, constantes e profundos estudos que não havia a menor dúvida de que a cria da enguia era a anguilula, com o que ficou esclarecido este importante problema que deu lugar a tantas controvérsias.

Parece que durante o outono e princípios do inverno, as enguias que chegaram ao seu completo desenvolvimento, cinco a seis anos para os machos e sete ou oito para as fêmeas, mudam a cor da pele, ao mesmo tempo que as glândulas sexuais começam a desenvolver-se, cessam de comer e preparam o exodo para a reprodução no alto mar.

Para efectuarem a grande viagem pelo mar, vão-se agrupando em grandes massas nos arroios e riachos dirigindo-se aos rios e destes ao mar.

A emigração das fêmeas quando estas têm adquirido o correspondente desenvolvimento, efectua-se geralmente em noites escuras e tempestuosas.

Na costa, nos rios e marinhas encontram os machos que partiram antes, ou ainda, o que é mais frequente, que aí permaneceram sempre.

No mar efectua-se a fecundação e desova a grandes profundidades.

Segundo Schmidt, a fecundação e reprodução da enguia verifica-se nas proximidades das ilhas Bermudas e na margem setentrional do mar dos Sargãos, entre 200 a 500 metros de profundidade.

Dos ovos nascem as pequenas larvas lateralmente compridas, incolores e transparentes, que há poucos anos todavia tinham sido consideradas como uma espécie a que se dava o nome de *Laptocephalus brevirostris*, distinta da anguilula.

Ao nascerem, as larvas têm uns milímetros de comprimento e apenas um de largura; fina e translúcida, tem de notável a sua

cabeça volumosa armada de grandes e acerados dentes. Estes seres diminutos são geralmente arrastados pelas camadas quentes de correntes internas do *Gulf Stream* e chegam às costas da Europa depois de uma longa e penosa travessia que dura aproximadamente uns três anos.

Terminada tão grande viagem, as larvas ao largo da costa sofrem diferentes metamorfoses, diminuindo o comprimento e altura, o corpo arredonda-se mais ou menos e no fim destas transformações o *leptocefalo* converteu-se em anguilula.

Chegam à costa da Europa na primavera ou princípios de verão, aguardando uma ocasião favorável, nas ocasiões em que as águas dos rios desembocam sujas no mar, devido às chuvas, para penetrarem nestes, para se internarem nos canais, arroios e charcos, aproveitando geralmente a lua cheia, ou seja a praia-mar, seguindo ainda o caminho em sentido inverso ao que fizeram seus pais para ganhar as águas continentais. As que mais remontam o curso dos rios em grandes massas, chegando até aos arroios mais afastados, são as fêmeas, e é verdadeiramente notável a facilidade que, na sua viagem pelos cursos de água acima, demonstram para transpor os maiores obstáculos; trepam pelos rios e pelos diques pequenos sem a menor dificuldade. As anguilulas pouco a pouco começam a pigmentar-se, perdendo a sua transparência e tomando uma coloração cada vez mais esverdeada no dorso e por fim transformam-se em enguias pequenas (1) que começam o seu crescimento definitivo.

A coloração dorsal das pequenas enguias é mais ou menos esverdeada, enquanto o ventre é amarelado, donde vem o nome de enguia amarela quando está neste estado.

Com ano e meio alcançaram já um comprimento de 60 a 65 milímetros.

Ao cabo de certo número de anos, a enguia amarela muda de aspecto; a parte dorsal torna-se nacarada, os flancos adquirem formosos reflexos metálicos e o ventre torna-se prateado; daqui o nome de enguia prateada.

A determinação da idade das enguias não deixa de ser muito interessante. É sabido que existem dois métodos para conhecer a idade dos peixes: a contagem das camadas de crescimento das escamas e dos otolitos.

O Professor A. Gandolfi realizou trabalhos muito interessantes com o fim de determinar a idade das enguias (2).

Segundo este autor o macho nunca ultrapassa 51 centímetros, enquanto a fêmea não chega a passar dum metro.

Septfontaines disse que nos lagos da Prússia viu enguias de três a quatro metros de comprimento que tinham oitenta anos (?).

A determinação da idade das enguias tem um grande interesse económico devido à questão do repovoamento das águas com exemplares pequenos da dita espécie.

Apesar do agradável sabor da carne da enguia, a sua viscosidade, o humor glutinoso de que se acha impregnada, a dificuldade de se digerir pelos estômagos delicados, e a sua semelhança com alguns reptis, fizeram com que em certos países se considere pelos médicos como um alimento que não é são, e como impuro para as pessoas supersticiosas. Nada disto ocorre no nosso país, onde a carne da enguia é muito apreciada pela sua delicadeza, comquanto que não saiba a lãdo, o que sucede com frequência sobretudo aos indivíduos novos. Nem que dizer tem a grande estimação que goza no país a cria da enguia ou seja a anguilula, com as quais se prepara um dos pratos mais típicos desta terra e constitui um dos manjares mais predilectos dos nossos sibaritas.

Também se utilizam as enguias vivas para repovoar as águas pobres em peixes. Contudo, a repovoação dos rios com anguilulas não deve efectuar-se onde haja trutas ou sejam susceptíveis de serem repovoados por elas, pois a voracidade da primeira poria em perigo a povoação aquática da segunda.

O sangue da enguia adulta contém, especialmente nos países quentes, um veneno muito violento, a *ictotoxina*, que introduzido na circulação de outros animais produz transtornos semelhantes aos causados pela víbora. Por via gástrica e depois de cozida é completamente inofensiva. As enguias apesar da sua flexibilidade, sua

(1) Quem visitou o "Palacio del Mar" terá comprovado de visu como crescem e se convertem em enguias as anguilulas introduzidas numa das piscinas do Aquário há vários anos.

(2) "Determinação da idade das enguias do rio Urumea" por A. Gandolfi (Dr. em Ciências) Boletim da Sociedade de Oceanografia de Guipuzcoa, n.º 41.

(1) Buffon. T. XXIX-III - pág. 175.

(2) Aristóteles. História dos animais, 1.6, c. 16.

viveza e rapidez na fuga, não se escapam de alguns dos seus inimigos a não ser com dificuldade.

As lontras e as grandes aves pernaltas, tais como os groux, garças e as cegonhas são muito hábeis para as pescar. Alguns peixes como a sôlha e o esturjão pescam-nas da mesma maneira.

Os naturalistas não estão de acôrdo com respeito ao número de espécies que existem dêste peixe, pois enquanto Buffon assinala cinco, Cuvier indica três: a enguia *verniaux* que é a mais comum, a enguia de focinho grande, cujo focinho é mais comprido e ponteagudo e a enguia de focinho obtuso (*Grig-cel*) dos ingleses, que o tem mais achatado e rombo, e tem também os olhos mais pequenos. Segundo o sábio ictiologista dinamarquês Schmidt, parece que na Europa só existe uma espécie ou seja a *A. vulgaris*. Por último outros autores modernos afirmam que existem 25 espécies de enguias.

No nosso país quasi que poderíamos afirmar que só existem duas variedades que se destacam entre si alguma coisa, mas não o sufficiente para considerá-las como espécies distintas, ainda que Walter, verdadeira autoridade na matéria, sustente que são diferentes.

A primeira tem o corpo comprido e comprimido dos lados, especialmente no terço posterior; a cabeça muito pequena e plana pela parte inferior, a parte superior é arredondada, e a côr do corpo, cheio duma abundante substância viscosa, é verde azulado.

O outro indivíduo é mais verde marinho, manchado, apreciando-se especialmente duas destas manchas características de cada lado da cabeça, que é maior que a da anterior.

Antes de dar por terminado êste trabalho vamo-nos ocupar brevemente da pesca das enguias e anguilulas.

Os lavradores que têm as suas vivendas nas cercanias dos rios e arroyos dedicam-se mais a esta classe de pesca que os pescadores de profissão. As enguias são peixes muito vorazes, e por isso mordem em qualquer aparelho iscado com uma substância animal.

Em geral pescam-se as enguias com aparelhos de fundo. Colocam-se estes ao pôr do sol e retiram-se ao amanhecer o mais cedo possível.

A enguia morde o isco e permãece tranqüila durante a noite, mas ao despontar do dia trata de libertar-se do anzol. Daqui a necessidade de madrugar se se quer pescar enguias. Os caseiros empregam geralmente como isco na pesca das enguias as minhocas vermelhas, e preparam o aparelho da seguinte maneira:

Providos duma agulha de coser vulgar e dum fio dobrado, vão enfiando as minhocas e atam as extremidades do fio formando uma espécie de rosário que amarram a um pau mais ou menos comprido, e então da margem do arroio ou do rio, ou ainda duma lancha, mergulham o isco e, enquanto a enguia morde, o pescador tira-o para fora e sai a enguia agarrada.

Nos riachos próximos das casas, os lavradores metem-se nêles percorrendo-os e esquadrinhando os esconderijos, levantando as pedras para ver se aí há escondida alguma enguia, e em caso afirmativo, espetam-lhe uma fissa bem afiada que levam para êsse efeito.

Êstes processos são utilizados para as enguias pequenas; mas as maiores pescam-se com anzóis iscados com ameijoas, outros animais de concha e peixes vivos.

Também se empregam cordas chamadas minhoqueiros de uns trinta metros de comprimento com 20 a 25 anzóis (N.º 563) cada um pendente dum fio duns 25 centímetros. Iscam-se os anzóis com minhocas e deita-se o aparelho ao fundo e recolhe-se na manhã seguinte. Desta maneira pescam-se muitos dêstes peixes.

Utiliza-se para a pesca de enguias maiores uma rêde chamada *butrón tapido*.

Enquanto às enguias vélhas (enguias gordas) que se dirigem pelos rios para o mar para efectuarem a reprodução, como se encontram neste estado não comem e portanto não picam a isca. Neste caso pescam-se por meio de grandes rêdes estendidas atravez dum braço de rio e retiram-se pela manhã ou de dois em dois dias.

Outras vezes empregam-se nassas de reduzido diâmetro e muito largas, aparelhos especialmente fabricados para esta classe de pesca. Colocam-se pela noite e retiram-se ao amanhecer.

As noites tempestuosas são as mais apropriadas para a pesca das enguias; pelo contrário com noites de lua cheia e com noites claras, resulta, em geral, um fracasso a pesca a êste peixe. Uma vez pescadas as enguias, o melhor meio de as matar é cortar-lhes a cabeça, e para evitar os movimentos violentos intoduz-se-lhes uma agulha na espinal medula.

A anguilula pesca-se de noite, acudindo cada um que se dedica a esta faina, provido dum farol, do aparelho correspondente, que consiste numa espécie de crivo ou peneira de rêde metálica, que chamam *baia*, colocado na ponta dum pau que terá de comprido um par de metros, e um recipiente bem fechado para guardar a pesca, porque apesar da sua aparente fragilidade, a anguilula já possui a poderosa vitalidade da enguia e não deixará de escapar-se pela menor abertura que encontre.

Geralmente a pesca faz-se de terra, bem que há quem a pesque também percorrendo a margem dos rios de lancha. A luz do farol serve de engodo ou reclame para atrair as anguilulas. A missão do pescador é favorecida pelo costume que estas têm de subir os cursos de água em cordões apertados de vários decímetros de largo. Enquanto o pescador, colocado na margem ou no barco, vê pela luz do farol, um dêsses bancos ou cordões submerge e levanta o aparelho de pesca oportunamente, fazendo-as prisioneiras, que ficam serpeando no crivo ou tamiz e as verte no recipiente que está a seu lado.

A pesca da anguilula é penosa porque o aparelho que é bastante pesado tem que meter-se dentro da água, mover-se e içar-se a braço. A pesca da anguilula tem comêço em Outubro ou Novembro e dura até aos meses de Março ou Abril. No resto do ano há chegadas esporádicas e às vezes servem-se em alguns restaurantes *donostiarra*s fora da dita temporada.

Em quasi todos os rios da provincia se pescam anguilulas; mas principalmente no Oria, Urola e Urumea.

A quantidade de anguilulas que se vende anualmente no mercado da capital é enorme.

Dum trabalho muito interessante sôbre o assunto publicado por A. Gondolfi, na «*Vasconia Industrial y Pesquera*», pode calcular-se numa média de 200.000 quilogramas; mas a maior parte são provenientes de França.

Certamente, a fecundidade da enguia é muito grande; mas uma pesca tão intensa devido ao elevado preço a que se vende a anguilula, forçosamente que tem de ser prejudicial.

A pesca da anguilula como todo o peixe que não está sexualmente criado, é uma pesca destruidora e deviam preocupar-se em utilizar cada vez mais as anguilulas para o repovoamento das águas interiores.

Aquelas fantásticas iluminações que já nos tempos remotos se viam nas margens dos nossos rios na época da pesca das anguilulas, vão-se extinguindo de ano para ano e já os lavradores de ambas as margens do rio que banha a incomparável Easo, se queixam amargamente que a anguilula do Urumea vai desaparecendo rapidamente (1).

Neste andar chegarão muito breves dias em que no mercado de San Sebastián só se venda a anguilula francesa, que como é sabido, se submete previamente a diversas manipulações para privá-las da viscosidade de que se acham impregnadas e expedem como se fôsem as verdadeiras de Aguinaga que são reputadas como as melhores de Guipúzcoa.

Um dever de cortezia obriga-nos, antes de terminarmos, a expressar o nosso maior agradecimento ao excelente amigo e digno Secretário da Sociedade de Oceanografia, D. Sebastián G. Izaguirre, pelos interessantes informes que nos forneceu para levar ao cabo o nosso trabalho.

Transcrito de «Publicaciones de Sociedad de Oceanografia de Gulpuscoa.»

(1) Nossas sâblas leia forais do ano 1755 em seu artigo 5.º dizem: "No se use para la pesca de redes barrederas, asparvelas, chingas, hanos de jergo, hienças, sâbanas, ni de cestas, ni de se hagan paradas ni carrales, ni se sequen de madre los rios, para en seco hacer la pesca, ni se use de escopeta," e no artigo 7.º: "En los regatos no se busque con ningun género de redes, ni butrinas."

TRANSCRIÇÃO

O nosso prezado colega de Setúbal, «A Indústria», deu-nos a honra de transcrever os artigos «Inglaterra» e «Cooperação Construtiva» publicados no nosso número n.º 59.

Agradecemos penhorados.

THE FISHING AND CANNING INDUSTRY OF SARDINES



SARDINE is a Greek word—sardine—a diminutive of *sarda*, specie of tuna fish in the waters of Sardenha, from which the name derives.

Usually, the sardine is 17 cm. long and the shape of its body is elegant and offers to the eyesight a mixed color of blue and silver from its numerous and shiny scales.

Since the most remote epochs, the delicate taste of the sardine is highly appreciated. The Romans, good gourmets, knew how to make appetizing dishes with it. Apicius left us the following recipes, which we mention for curiosity's sake:

Take out the bones of the sardine; then grind the cumin, grain pepper, mint, nuts with honey, mix well and boil.

Here is another recipe:

Wrap the sardine in a piece of paper and place it on the fire, seasoning it afterwards with olive oil, wine and anchoviesauce.

Another, yet, is:

Boil the sardine (boneless) and flavour it with pepper, lovage, thyme, origan, dates and honey. Then, serve in a dish with sliced eggs.

In those days, they had a sauce of great fame made with brine and the entrails of the sardine.

Even the great Horace, in one of his satires (Satire IV, Book II) makes a gastronome speak proudly of being the inventor of this sauce.

The sardine was fished then with leaves of wild beets or a kind of bait made with perfumed wine and myrrh.

* * *

This delicate and tasty little fish is very abundant along the entire coast of Portugal, which is exceptionally rich in animal life, as a result of the oceanic currents that pass close by, each one bringing its special fauna.

As Eliseu Reclus wrote in his «*NOUVELLE GEOGRAPHIE UNIVERSELLE*», in 1875, there was so much fish in the waters of Setubal, a port south of Lisboa, that the Mediterranean and the Bay of Gascony were, in comparison, almost deserted.

Along the 860 km. of the Portuguese coast, there are to-day 60,000 laboring fishermen. This number, in proportion with the eight million inhabitants of the nation, shows clearly the importance of the fishing industry.

The Portuguese always felt a great attraction for the sea. The fishermen of to-day are the descendants of those who in the XIV Century, and in accordance with a treaty signed between the City of Lisbon and England, retained the fishing privileges on the English coasts, and, therefore, initiated the inhabitants of Great Britain's coast in the industries of the sea. The Portuguese fishermen are also the grandsons of those who, in the XV and XVI Centuries went to fish in Newfoundland and supplied a great part of Europe with salted fish and had a sort of monopoly on the sales of codfish. They are also the descendants of those famous navigators,

as Diogo Teive, Pero Vasques de la Frontera and Joao Vaz Corte Real, who first set foot on American soil, in Newfoundland, many years before Christopher Columbus arrived in America in 1492—the first two in 1452 and the last in 1472, as is proven by the works of historical investigators.

At present, sardine fishing is done by various methods;—the circle, fishing boat, armação (stationary net). The last method has almost been discontinued.

In the northern part of the country, the most popular system is the fishing boat; in the central and southern part, the circle system predominates and is the most profitable in fishing, even if it is the most difficult.

The circle, to which is also given the name of «American Circle», is composed of a fishing net of light and uniform mesh, with a length that ranges from 800 to 900 meters and a width of 65 or 75 meters, according to the depth in which the fishing is done.

The circle is maneuvered by a steamboat which pulls three or four boats.

Upon arrival at the fishing grounds and after sounding the depth of the water and the nature of the ground, the net is thrown into the sea and the steamboat makes a circle of 350 to 400 meters in diameter.

To maintain the net in a vertical position in the water, pieces of cork are attached at one extremity of the net and pieces of lead at the other.

With the help of the winch, a cable which runs through rings attached to the net, closes the bottom of the net, giving it the shape of a funnel or bag. This done, the bottom of the net, where the sardines are swimming, is pulled aboard with the help of the winch and the boats stand at the buoying cork-line of the net, ready for the catch.

As soon as the sardines are seen on the surface of the water,



DR. FRANCISCO GUERRA

they are caught in small nets, shaped as a cone, called «net baskets», and thrown alive and jumping, inside of the boats.

The net of the fishing boat is smaller than that of the circle. The length is between 200 and 250 meters.

In the «armação» the net is placed in the bed of the sea, where the fish usually appear, and is left there during the entire fishing season, which normally lasts some months of the year.

The dark nights are the best for fishing because the dark water shows, more brilliantly, the shiny silver of the scales of the sardines as if it were a phosphorescent matter, lighting the surface of the water.

Sometimes, the presence of the sardines is revealed by small bubbles of air that come to the surface of the sea, or by certain sea birds that follow, hungrily, the sardine school and dive into the water to catch them.

* * *

The quantity of sardines that may be caught, in one throw of the circle, is very uncertain. As an average, it may be figured between one million and two million sardines, but, if it luckily happens that the throw of the net falls on a compact school of sardines, then 3 or 4 million may be caught.

It is extraordinary the way the sardine reproduces itself. Each sardine lays about 6000 eggs. The reproduction occurs on the coast of Portugal during the months of December, January and February; choosing the low banks of sand, the sardine then presses the ovaries against the sand to expel the eggs, which afterwards float on the water. To preserve the eggs, a certain salty condition of the water is necessary and, above all, the temperature should not be below 12 or above 15 degrees centigrades.

During the period of the spawn, the sardine is thin and, therefore, its taste, fattening qualities and commercial value, are inferior. The percentage of fat at this time is the lowest. In some cases, it is 0,80⁰/₁₀. In the Spring, the sardine starts to get fat and usually reaches the maximum in the Autumn, attaining sometimes from 23⁰/₁₀ to 24⁰/₁₀.

The sardine feeds on certain crustaceous «zooplankton», that in turn feed on extremely small plants and the «fitoplancton», which only live under the intense light of the sun. If the temperature is not warm enough, the «fitoplancton» disappears, the crustaceous or «zooplankton» also have a tendency to disappear and the sardines vanish to the deepest depths of the sea. This is one of the causes of the periodical crises of lack of sardines on the coast of Portugal, but there are also others, as, for instance, the temperature of the water, the change of currents from the Gulf Stream, the direction and velocity of the wind and the restless pursuit by the fishing boats, etc.

When the sardine is born, it appears very small, without scales and the vertebral can easily be seen through the delicate skin, but at the end of eight days, the aspect changes; it becomes round, the scales become visible and the flesh more solid.

During the first year of its growth, the sardine attains the average length of 11,6 cm., in the second year 15,9, in the third year 17,6 and then it grows gradually up to the sixth year, attaining then its full growth of 19,9 cm.

According to the theory of the French scientist, Le Danois, it is possible to know the age of a fish by the number of the striae of the scales examined with a microscope, in the same way that the age of a tree may be determined by the wood rings.

We have already described how the sardine is caught, how it is taken from the nets to the boats and towed at full speed to the places where it is sold. These methods furnish a clear picture of the freshness and exceptionally good condition of the fish when taken to the factories to be preserved and manufactured into a product of a superior quality.

* * *

THE CANNING—After a few hours of sailing during the night, the boats arrive finally in the early morning at the port where the sardines are sold in lots.

When the sale is completed, the contents of the boats are emptied into baskets that weigh, when full of sardines, about 40 k. and then carried and transported to the factories on the heads of the workers or by mechanical transports and trucks. When the sardines arrive at the factory, they are spread on tables where women cut the heads off with one blow and remove the entrails, separating, at the same time, the small fish from the larger ones.

When this operation is ended, the sardine is given a bath of salt, remaining here for a required period of time, according to the size of the fish, in order to acquire taste, harden the flesh and give consistency to the scales.

When the sardines are taken out of the salty bath, they are spread again on tables and placed afterwards on grills of copper wire, in parallel ranks, to avoid contact with lead, and with the tail up on a decline of about 40 degrees.

Once the grills are full, the sardines are given a bath of pure running water which cleans them thoroughly.

If the type of canned sardines is to be made without skin or bones, the bones are taken out during this operation and the sardines replaced on the grills to be washed once more.

When this operation is finished, the grills are placed vertically on open iron cars with shelves and into ovens heated by steam where the sardines remain between 5 and 15 minutes in a temperature of 100° centigrades.

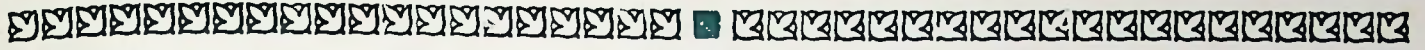
When the sardines are to be fried, the grills are dipped for three or four minutes in a caldron full of pure olive oil, heated at the temperature of 100 to 125° centigrades by the circulation of steam pipes.

After the sardines are cooked, they are dried in the open air or by means of electric dryers, then they are carried to the packing tables, still on the grills, from where they are taken by the women and placed in the cans. To manufacture the skinless and boneless type of canned sardines, the skin is taken at this time, but if it is to be only boneless, the bones are taken out now, and not at the time we mentioned before.

When the cans are filled with sardines, they are automatically filled with an exact quantity of pure olive oil without any waste. After this operation, the cans are taken to the sealing machines to be closed tightly and air-proof. These machines can close more than 2400 cans per hour.

The cans are then placed in iron baskets and put in retorts, also of iron, where they remain for a certain time, according to the size of the can to be sterilized at a temperature of 110 to 115 degrees centigrade.

The sterilizing operation is very important because it destroys the bacteria that is found in all products, and therefore preserves it against time and decomposition.



*SARDINES
IN OIL
AND
IN TOMATO*



*OLIVE OIL
OLIVES*

José António Cabral & F.^{os} Suc.^{res}, L.^{da}
SARDINE PACKERS & EXPORTERS



Registered Brands:

*Vasco da Gama
Doly
Cabralinas
Cabral
Triunfante*



THESE CHILDREN
ASKED SANTA CLAUS
TO BRING THEM
SARDINES «VASCO DA
GAMA»
«WILL HE COMPLY?»



MATOZINHOS - PORTUGAL

Telegraphic address:

LARBAC — Matozinhos



LA ROSE

Sardines, thon
et filets de
Maquereaux



FEU HERMANOS

PORTIMÃO — Portugal

Télegrs: FEU — PORTIMÃO

LA REINE DES MARQUES

Polpa de Tomate

Da quinta de
Espadeiros
CARAMUJO



Depósito em
Matozinhos

LUIZ VIANA

TEL. 42-M



◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆

Sardinha do Algarve, L.^{da}

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

SARDINHAS DE CALDEIRADA

SARDINHAS A PORTUGUESA

TELEG.: SARDINHA

OLHÃO

TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO D OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

SARDINES
IN OIL



SARDINES
IN TOMATO

FACOLE -- FÁBRICA DE CONSERVAS LEIXÕES, Lda
MATOZINHOS
PORTUGAL

REGISTERED BRANDS:



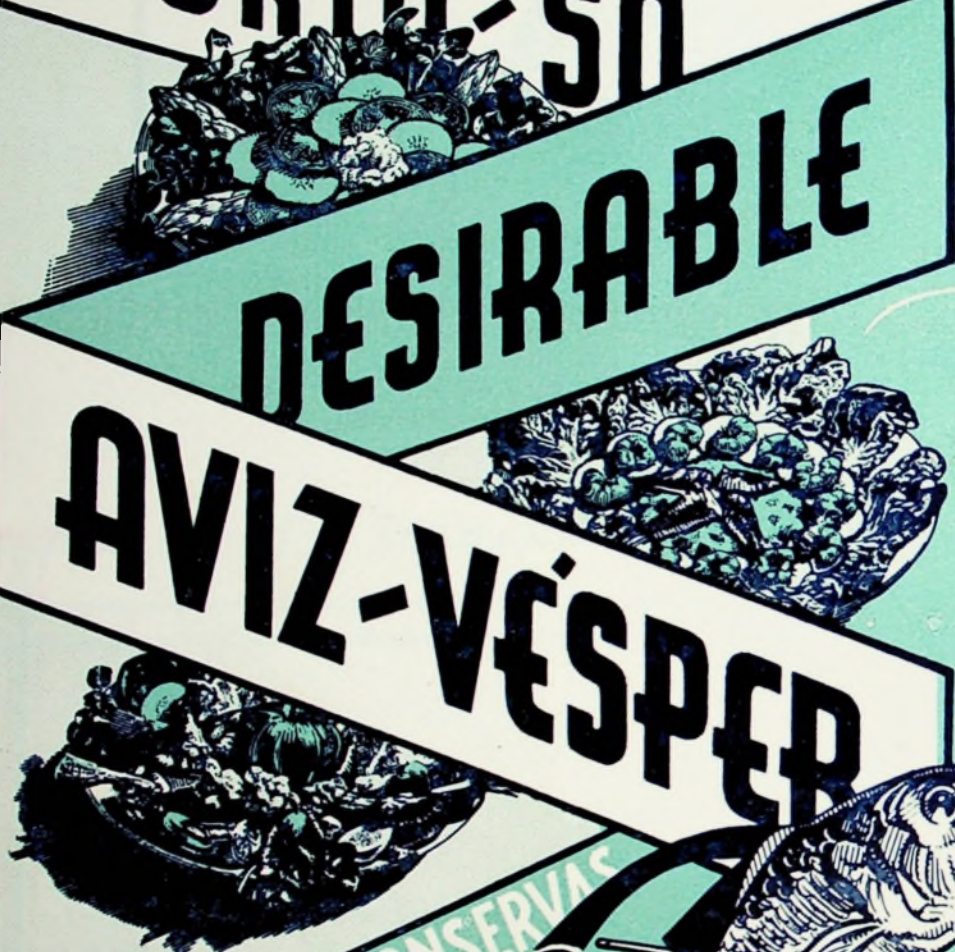
TELEGRAMS: FACOLE
MATOZINHOS

TELEPHONE M-359

P. O. BOX 29

Publicidade
Oficinas
Artistas
Reunidos

PORTO-SÓ
DESIRABLE
AVIZ-VÉSPER



FABRICA DE CONSERVAS



HEAD OFFICE
MATOZINHOS
(PORTUGAL)

FACTORY
VILA do CONDE
PORTUGAL



EDMUNDO FERREIRA



When the cans are sterilized, they are washed and dried by a machine at the same time, and then taken to the packing department where they are inspected, one by one, and those with the smallest defect or imperfectly closed, are put aside. The rest are placed in boxes, ready to be exported to all parts of the world.

* * *

By what we have described, you see that the sardines go into the factories in the morning, right after they are caught and very fresh, and in the afternoon of the same day, they are already preserved in cans filled with the finest olive oil, retaining all the properties of food value and the delicate taste of the fresh fish, much improved.

The International Congress for Curbing Frauds, which took place in Geneva in 1908, gave the name of «preserve» to the food products that, by means of proper treatment, retained for a long time their most important qualities.

We can say that since the remotest time man has felt the necessity and importance of preserving food and stocking it for an occasion of need, as well as to transport it from one place to another. The preservation methods then employed changed, according to the climate and place where man lived. In the warm and mild countries, a drying process was used, and sometimes the smoked process. In the cold countries, the congelation method was used.

Other processes followed later for the preservation of food with salt, vinegar, olive oil and alcohol.

Until then, those operations were done in the open air and in open containers. Only in the beginning of the XIX Century, in 1809, with the discovery of the Frenchman Nicolas Appert, were the preserves prepared in containers, totally closed and under the heat action. Only then was the great industry of to-day, of prodigious development, initiated. In the productive field, it has attained now over 300 million cases of the most varied products.

Appert, with his discovery, proved that:

- 1st.) — Heat preserves food.
- 2nd.) — Air is prejudicial to preservation.

Yet, Appert did not know how to explain sterilization scientifically. In his report to the Academy of Sciences, he said that the result of the preservation was due to the *magic action of the fire*. The key to the riddle was given later, in the latter part of the XIX Century, by the great Pasteur, with his discovery of the micro-organisms.

It was Pasteur who demonstrated that the food enclosed by Appert, in glass containers, was protected against contact with germs carried by air, and germs existing previously by the action of the warm bath.

Appert preserved meat, fruits and vegetables, but the application of his method to sardines was used later, in 1882, at Nantes, by Joseph Colin, with tin containers already in use, instead of glass ones, used in the beginning by Appert.

The Portuguese canned fish industry started in Setubal on November 16, 1880. Taking advantage of the great lack of sardines in France, from the year 1880 to 1887, the Portuguese industry progressed rapidly, and six years later, in 1886, sixty-six factories flourished along the Portuguese coast.

The 1914-1918 World War gave a bigger increase to the industry, to the extent that in 1924, 400 factories of canned fish existed in Portugal. But, the world economic crisis that has been dragging for years, decreased this number gradually, reducing it to-day to half of what it was; in other words, to about 200 plants.

Nevertheless, Portugal to-day is yet much ahead of all the other competitor countries, and, therefore, the biggest exporter of the genuine canned sardines.

We emphasize the word *genuine* because there are other competitor industries that take advantage of the reputation of the name *sardine*, which is given scientifically and exclusively to the ichthyologic species (*clupea pilchardus*) found only on the coasts of France, Spain and Portugal, to disguise, under this name, other inferior species of preserved fish.

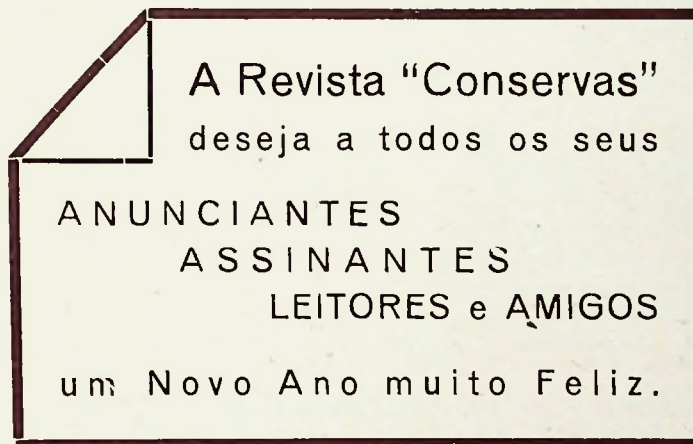
Certainly, there are fish of the «clupeidae» family, to which the sardine belongs and has a close resemblance, but they are of a different specie, inferior in quality and with interior and exterior characteristics, which scientifically distinguish them easily from the authentic sardine.

The difference is noticeable in the shape of the body, color, dimensions and position of the fins, the size of the scales and the number of vertebrae, etc. Above all, in the taste of the meat, which has much more flavor and is more delicate than any of the other fishes.

It was proposed by Dr. Hubbs in 1929, at the Academy of Sciences in California, that a new classification be created for those species, under the name of «sardinops».

Based on that classification, the other species now called sardines would be named:

- «SARDINOPS COERULEA» — found on the California coast.
- «SARDINOPS SAGAX» — found on the coasts of Peru and Chile.
- «SARDINOPS MELANOSTICA» — found on the Japanese coast.
- «SARDINOPS NEOPILCHARDUS» — fished in the meridional coast of Australia and New Zealand.
- «SARDINA PILCHARDUS» or «Clupea pilchardus», should be given only to the specie found on the coasts of France, Spain and Portugal.



There are yet other fishes, as the sprat and the herring, the zoological classification of which is, respectively, «*clupea sprattus*» and «*clupea harengus*», to which the Norwegians give the name of «*brisling*» and «*sild*», and are placed in the market preserved in oil with the designation of sardine.

As a matter of fact, the genuine sardine is not found in the North Sea because the low temperature of the water makes it unfit for their life. Once, when two sardines were caught on the Norwegian coast, it was considered such an extraordinary phenomenon that the two fishes were taken to the Bergen Museum for exhibition!

Against the improper designation of «sardine», the French industrialists of canned sardines started legal action in the courts of varied countries, winning their law suits as it happened in France in the Sena Court, on December 9, 1908; in Germany, in the Civil Court of Hamburg on November 6, 1913 and in England, in the Bow Street Court, on March 20, 1914.

In England, the «Merchandise Marks Act», of 1887, stated the following: «the commercial denomination of sardine», is legally reserved to the particular specie of fish designated in England by the name of «pilchard» and in France by the name of «Sardine».

In Belgium, a few years ago, in 1932, the «Sindicat National des Fabricants de Conserves de Sardines», started a law suit, identical to the one described above, obtaining a verdict in their favor by the Commercial Court, on April 18 of that year, from which judgment we extract the following, that so well explains our statements on the matter:

«As the name «sardine», already in use in 1553, and applied by Cuvier, who called the fishes caught in France, «*Clupea Sardines*», was adopted by the French since the beginning of their industry in 1882, to denominate the fish caught in her waters and preserved in cans, foreign manufacturers were not allowed to use the name «sardine» for the designation of similar products, preserved in cans, as done by the processes of the French industries of fish of another specie, thus provoking a confusion of the nature of products offered to the public».

In the countries we have just mentioned, canned sardines can only be sold if manufactured in France, Spain and Portugal.

In the United States of America, for reasons easily understood, and tending to benefit her industry, it was allowed by the «Pure Food Law», of 1906, that all the small «*clupeideos*», preserved in cans, may be labelled as sardines. This decision was not achieved without protests of reputed American scientists. No fish can be called «sardine», simply because it is prepared in the same way that the sardine is.

The Portuguese industry of preserved fish exports annually, to all the markets in the world, almost an average of two million cases or two hundred million cans, which shows the appreciation of the consumer for the quality and nutritious properties of the sardine.

Food to-day is going through a revolution. The dynamic modern way of life has resulted in the discard of food of slow cooking. On the other hand, the consumer's idea regarding food, changes gradually. He does not prefer it for its taste or its appetizing qualities, but especially for its scientific food value.

In both cases, the Portuguese sardine occupies a privileged place for its practical usefulness and energetic elements of its contents: fat, proteins, mineral salts and vitamins, which are indispensable to the normal function of the human organism and which make the canned sardine a perfect food product.

The Laboratory of the Portuguese Institute of Canned Fish,

after a complete study, found in the sardines the following food elements, all very important to physiological nutrition: carbon, hydrogen, oxygen, nitrogen, phosphorous, sulphur, chloro, silico, sodium, potassium, calcium, magnesia, iron, manganese, zinc, copper, fluorine, borated bromo, arsenic and iodine, which, in the opinion of many scientists, is the best remedy for gout.

The Portuguese canned sardines contain 5 vitamins: A and B, the vitamins for growth; D, the anti-rickets vitamin; E, the vitamin of reproduction; P, the anti-plague vitamin and C, the vitamin anti-scorbutic, when the canning is done with tomato sauce.

It was believed that the high temperature, to which the preserves are submitted, destroyed the vitamins. This supposition was a mistake. To-day, it has been proven, beyond any doubt, that the vitamins are more sensitive to oxidation than to heat, and, thus, they are preserved when they are submitted to high temperature in a container hermetically sealed and are easily destroyed when, according to the process of classic cooking, the food is heated in contact with the air.

Before knowing the specific value of the vitamins and that they existed in fish, Cuvier, a great naturalist of the last Century, already said: «Do not be afraid of eating plenty of fish because this food will give you complete physical and mental strength, up to old age».

We could mention here thousands of declarations of famous scientists of all times, proving the nutritious value of fish.

It is enough to state that the importance of the sardine, as a food and above all as a medicine, was highly appreciated amongst Greeks and Romans, and, as an example, I will relate a few very curious instances:

Discorides, pupil of Plinio, said that fish in oil, applied to a wound made by a mad dog, is an excellent remedy. Discorides and Celso advised as a preventive cure for teeth decay, rubbing the teeth with the head of a «dog-fish», boiled in oil.

Plinio offers a series of hygienic and sanitary prescriptions for women. If she suffers from hysteria, a linen cloth, soaked in the hot fat of dolphin, applied to the forehead, is a good sedative. If an easy parturition is desired, it is enough to introduce in the patient's room an electric rayfish, caught at the moment when the moon is in the constellation of the Lyre, and exposed to the air during three days. To prevent baldness, the old doctors prescribed the blood and liver of tuna fish, fresh or in oil.

Leaving behind those curiosities of olden times and coming back to the Portuguese canned sardines, we have yet to verify and present the superiority of its food value, in relation to other foods considered important.

Thus, for instance, while the canned sardines supply 372 calories per 100 grams, the roast-beef only supplies 347, wheat bread 259, corned-beef 209, eggs 148, milk 67, and oranges 51 calories.

If we compare a slice of veal with a can of sardines of the same weight, 158,98 grs., we verify the following:

	A slice of veal	Contents of 1 can of sardines
Calories . . .	298,25	711,10
Water . . .	112,72 grs.	71,07 grs.
Fat . . .	17,89 »	61,44 »
Aluminum . . .	27,03 »	29,22 »
Mineral Salts . . .	1,36 »	7,25 »

"CONSERVAS" NA INGLATERRA

Por FREDERICO DUARTE, MANCHESTER

Tocando Nunca
rabecão ... me es-
queci

desde quando vim de Portugal para a Inglaterra, em 1911, daquêlê celeberrimo dito «Quem te manda a ti sapateiro tocar rabecão». Por inúmeras vezes que «tenho tocado o meu instrumento», mas têm sido pouquíssimas as pessoas que me têm ouvido e dado aplausos...

Talvez que se tivesse mudado de instrumento e me fizesse de Zé Bumba, tocando a Rumba, o caso teria mudado de figura.

Já afirmei aqui nas colunas de «Conservas» que o mercado inglês não se presta para a colocação de latas grandes de Sardinhas graúdas. Os «sons estridentes do meu carcomido rabecão» sumiram-se pelo espaço... Valha-nos a Nossa Senhora das Candeias... Também afirmei já que «contra factos não há argumentos», e quero hoje mais uma vez demonstrar a veracidade disso.

Numa conhecida mercearia aqui de Manchester encontram-se à venda umas latas grandes de Sardinhas, ao preço de 1/8d. cada uma. (Um xelin e oito pence).

Não entrei na loja para comprar uma ou indagar sobre o artigo para mim nôvo, pois nunca vi antes semelhante marca aqui no mercado. Ia eu

então em direcção a um famoso Restaurante para comer o meu «lunch» e, ao deparar com a vitrine meio cheia das ditas latas, compe-

netrei-me logo de que só milionários ou gente rica poderão comprar as ditas Sardinhas, e não os pobres fabianos, como eu, que temos de governar a vida e contar os nossos «pence» nêstes tempos bem bicudos porque estamos atravessando...

Ora creio vir a ser de interesse mencionar aqui o «Menu» do meu lunch dêsse dia, para o comparar com o custo das ditas sardinhas, deixando para os prezados leitores o ajuizar da melhor forma que possam se tenho ou não tenho razão sobre o que afirmo acima. No Restaurante em questão não se dão gorgetas aos criados e criadas.

Eis o meu «lunch» «à la Carte», com os respectivos preços.

Sôpa de rabo de boi	3d.
Peixe frito com batatas fritas	7d.
Pudding do Natal (Christmas Pudding)	4d.
Um pãozinho com porção de margarina (muito boa)	2d.
Uma xícara de café com leite	3d.

1/7d. (um xelin e sete pence).

Aqui pois temos nós mais «Factos», absolutamente genuínos.

Ora, como poderão vender-se as Sardinhas

In conclusion, it means that the contents of a can of sardines has a superior food value, compared with a slice of veal of the same weight, and the power of its calories is two and a half times superior; the percentage of fat is four times as great, that of minerals also four times greater and its richness in albominoids' material is much superior.

As for digesting, fish meat is considered the best and first by hygienists. Following, is the fowl's meat, crustaceos, lamb, veal, cow, sheep and, lastly, pork. If the meat of these animals is eaten too frequently, it irritates and disturbs the human organism because it creates too much acid and results in the intoxication of the organs, this never happening with fish meat.

The Portuguese industry of canned fish gives to the consumer the guaranty of the quality of its products, more than any other industry of this nature, due to the virtues of its modern system and organization. The Portuguese Government, through its special Department, the Portuguese Institute of Canned Fish, inspects and checks all productions. The manufacture of canned sardines is carried on only during certain seasons of the year, when the fish is fat and in perfect condition.

Not a single can is exported until the quality of its contents has been checked before shipment; the statements on the can refer-

ring to the contents, its weight and shape, are also checked with the official requirements. The laboratory, in scientific cooperation with the industry, analyzes the fish, the olive oil, the tin and other products, in order that the canned sardines may satisfy all the requirements demanded by technique and hygiene.

The fish, canned by the Portuguese industry, are of many species and so are the ways of its manufacture. There are the sardines with bones, the skinless and boneless, with lemon, pickles, boiled in olive oil, or in tomato sauce, salted and pressed; there is the tuna-fish, the tunny, the «sarraçao», the small tuna in olive oil or brine. There are the «biqueirao» of anchovies in olive oil or brine; the mackerel in fillets, boiled or whole in brine. There are the bogue and the chinchard in olive oil and also squid and «berbigao» (sort of mussels).

But, above all these different types of fish is the sardine, for what it represents in importance to our national and economic life, by its export value or consume by the public — «fresh and jumping», as the people say, a fish of incomparable and delicate flavor, small, elegant and shining as leaves of silver: THE SARDINE. And it is probably on account of this, that a famous Portuguese writer said in a happy and humorous vein: «Portugal will never die, as long as she has women and sardines!»

graúdas a um preço tão exorbitante de 1/8d. cada lata?

Além do que digo, já também afirmo que aqui a procura da Sardinha graúda não é grande porque ninguém gosta dela.

Tenho eu ou não tenho eu razão? Estarei eu por ventura a escrever patranhas, somente por escrevê-las, sem possuir uma base concreta em relação aos argumentos que expôndo?

No futuro Todas as guerras deixam depois de terminadas um vestígio de inovações.

A aviação na Guerra actual vai positivamente contribuir para uma grande revolução na Europa, especialmente no que diz respeito a construções de casas.

No próximo futuro em vez de telhados, haverá terraços de ferro-concreto, sólidos e bem firmes, e subterrâneos profundos e bem protegidos.

Nas grandes cidades se construirão largos edifícios divididos em Flats (andares independentes de habitação.) Será mesmo natural que alguns desses edifícios venham a conter um Restaurante para o benefício dos seus residentes.

Um facto porém que desejo desde já apontar, vem a ser o seguinte:—Seja qual fôr a transformação que se venha a dar, os ingleses na sua maioria nunca se submeterão a um regime que lhes imponha uma dieta, ou a comer em «Cozinhas Económicas».

O seu «Home sweet home» jámais será distribuído por imposições sejam elas quais forem. Ora precisamente por esse motivo me encontro convencido de que será tolice para os Sardinheiros Portuguezes alterar os tamanhos das latinhas.

Em conservas de frutas, por exemplo, o caso é outro, havendo desde há muitos anos as «Family tins» (latas para a família), sendo essas servidas a todos os membros da família.

Em questão de Sardinhas estou também absolutamente convencido de que não há um grande número de «Homes» onde todos os seus membros gostem delas!

Há uns anos já que eu me lembro ter escrito na minha Secção Portuguesa da «Linguists Review», da qual era então seu editor, um Sketch um tanto cómico, é claro, relacionando-se com a

possibilidade de serem importadas aqui na Gran Bretanha as Sardinhas frescas, vindas por aeroplano. A velocidade dos ditos aeroplanos não era então como a actual, e assim, naturalmente prevejo a possibilidade de, não só serem transportadas para aqui por esse meio as Sardinhas, como também as Uvas, e outros comestíveis.

Muitos dos meus amigos muito íntimos que leram os meus escritos na «Linguists Review» acharam-lhe graça e nunca pensaram que muitos dos factos por mim apontados viessem mais tarde a dar-se...

Não sou um «bruxo», mas simplesmente um «estudante-amador» de Psicologia e... Economia...



Frederico Duarte

Vendendo sardinha Por notícias por mim recebidas aqui de Portugal, sei que os meus escritos têm sido acolhidos por uma boa maioria dos meus prezados amigos e leitores com certa simpatia.

Naturalmente que o assunto é de suma importância, e, se com os meus considerandos, sugestões, conselhos e exposição de factos, houver quem possa com eles beneficiar, o meu tempo não terá sido perdido.

A situação internacional é tão complexa, o futuro dos povos tão incerto, que seria tolice tratarmos de prever as consequências e seqüências do Conflito assombroso e maquiavélico em que nos vemos metidos. Não creio mesmo que os grandes Economistas Mundiais tenham hoje em dia uma concepção sobre a situação que se nos virá a apresentar depois de sanada a Guerra.

Ora não me julgando eu pessoa capaz de afirmar também semelhante cousa, tenho que me resignar a aguardar os acontecimentos, vivendo sob uma pressão positivamente muitíssimo maior e angustiada do que a dos meus estimados leitores.

Não se refere essa somente ao facto de viver como estamos todos vivendo por cá, em certos sobresaltos motivados pela freqüente e inesperada visita de aviões inimigos, como também a ansiedade de pai dum filho único que se encontra alistado no Exército Inglês, e brevemente terá que ir combater fora da Pátria onde nasceu.

Mas... rodeado destes vaivéns da sorte, eu

sei que tenho ainda hoje, depois de estar há 28 anos ausente do meu torrão natal, aí um reduzido número de amigos muito sinceros e dedicados que se recordam e lembram de mim nas suas préces. Isso é inquestionavelmente de maior valor para mim do que um cheque de cem libras.

As dificuldades sobre meios de condução e transporte, devem forçosamente contribuir para um estado um tanto precário sobre a exportação da nossa Sardinha para a Gran Bretanha. Isso é evidente. Mas seria de suma importância não cruzar os braços e preparar tudo de molde a que, logo que venha a terminar a Guerra, os negócios venham a ser feitos duma forma mais metódica e satisfatória do que até então. A questão de preços a retalho, os ferrinhos que hoje aqui na maioria se quebram com facilidade, a publicidade e propaganda por meio da lista dos «Dishes» que já foi publicada aqui em «Conservas», o estudo sobre uma forma mais económica de transporte, aquisição do material, a produção da farinha de sardinha, a ser vendida não em latinhas, mas em pacotes de envólucros de papelão, tudo isso deve merecer a atenção imediata de todos os interessados na Indústria. Hoje quero mencionar uma ideia que poderá talvez vir a revolucionar o processo da abertura das latinhas de sardinha.

Em vez de empregar os ferros, não será possível que as tampas tenham um sulco ao redor e a empregar-se para as abrir uma chavinha de lâmina, à laia de canivete?

As latinhas poderiam assim pois ser mesmo abertas com um canivete. Eu não sou um perito em questões de Química, mas creio que deverá haver a possibilidade de, empregando-se uma solução de ácido sulfúrico, com uma parte doutro qualquer, poder-se assim «passar ao de leve» pelo sulco da latinha de modo a «amolecer» o dito, tornando-se assim mais flexível quando da operação da sua abertura.

Recordo-me ter lido há tempos já aqui em «Conservas» uma exposição interessante a respeito dum illustre patricio que tinha inventado esse modo de abrir as latinhas. Admira-me bastante que até agora não tenha sido pôsto em operação.

A chavinha poderia vir por debaixo de cada lata agarrada com um pingo de solda. Devem-se lembrar os fabricantes que a questão da abertura das latinhas é uma das mais importantes, pois que muitas vezes os compradores retalhistas esquivam-se a comprar Sardinhas precisamente devido a terem experimentado a dificuldade de as abrirem por os ferros se terem partido.

Há aqui hoje no nosso mercado um admirável abridor de latas de conserva, «giratório»,

interessantíssimo, e com o qual eu tenho por diversas vezes aberto latas de Sardinhas com a maior facilidade possível. Mas custa um xelin cada um, e nem todas as pessoas estão para ter o trabalho de comprar o dito abridor com o fim de empregá-lo na abertura de latas de sardinhas!

Creio que a patente do dito abridor é inglesa, e valeria talvez bem a pena se os Conserveiros Portugueses se puzessem em comunicação com os seus donos, a ver se seria possível entrar em qualquer arranjo para que a sua venda fôsse feita em lugares onde se vendem as latinhas de sardinha. Actualmente tais abridores conseguem-se nas casas de Ferragistas e não em Mercarias.

Eis aqui uma coisa tão simples e que todavia se nos apresenta muito complicada!

Compete ao Grémio dos Exportadores estudar cuidadosamente todas as sugestões por mim apontadas nos meus escritos e a nomearem pessoa hábil e competente para zelar pelos interesses dos Sardinheiros aqui na Gran Bretanha. Não venham a pensar por um momento que eu esteja «com o olho aberto» tratando de arranjar semelhante posição, pois que felizmente (e Deus seja Louvado), estou angariando os meus meios de subsistência empregando os meus conhecimentos técnicos e linguísticos a bem dêste grande país onde conto com um grande número de amigos dedicados.

(Nota da Redacção:—Vai para muito tempo já que o nosso correspondente ocupa a posição de Correspondente para o Estrangeiro numa das maiores Casas de Fabricantes-Exportadores da Gran Bretanha, contando três milhões de libras de capital, e várias fábricas suas, sendo ao mesmo tempo o nosso amigo o tradutor técnico desde há muito para um Grémio de Fabricantes conhecidos em tôda a parte do Mundo, onde possuem suas ramificações, girando com um capital de perto de Cem Milhões de libras.

Frederico Duarte tem a seu crédito trabalhos técnicos traduzidos por si em Português e Espanhol, os quais são reconhecidos como de valor incalculável para os estudantes das Indústrias Texteis, em geral).

Comendo Sardinhas Julgo que escrevi já bastante em relação à venda de Sardinhas aqui na Gran Bretanha.

Hoje vou dizer alguma coisa sobre «Culinária Inglesa». Quando compilei a lista dos «Dishes» a qual foi publicada já em «Conservas», tive o cuidado de saborear primeiro tudo o que nela mencionei e arranjado essa colecção de pratos com a valiosa cooperação duma senhora inglesa, a qual foi unânime em manifestar-me estar essa em conformidade com o paladar inglês. Ora será

preciso fazer a maior distribuição possível dessa lista, afirmando mais uma vez, considerá-la como sendo um meio eficaz de aumentar a venda desse peixe aqui na Gran Bretanha.

Um ponto de valor, o qual eu aponte há anos quando escrevi sobre o assunto no «Primeiro de Janeiro», já foi remediado. Refiro-me ao azeite. Em tempos decorridos tive eu mesmo a pouca sorte de abrir latinhas de sardinhas portuguesas e dá-las ao gato devido ao cheirêto que exalava o azeite em que vinham metidas.

Tôda a gente aqui, quasi no geral, almoça de manhã entre as 6 e 9 horas, comendo ovos, toucinho, e bebendo chá ou café, com pão e manteiga ou margarina. Raríssimas vezes vemos quem coma outra coisa, havendo quem adicione a essa refeição o célebre «Porridge» (farinha de aveia cozinhada e que se come com a adição de leite, ou de mel, ou somente com sal, ou com açúcar).

Há muita gente que come ao almôço «torradas com doce de compota». De minha parte, há ocasiões em que como «Sardines on toast». Seria difícil fazer-me, por exemplo, de ditador e declarar que tôda a gente na Gran Bretanha teria que comer Sardinhas pelo menos uma vez por semana, ao almôço.

O inglês detesta solenemente ser «instigado» a alterar os seus hábitos.

Ao lunch, o qual é geralmente comido entre a 1 e 2 horas da tarde, come pratos variados,

acontecendo o mesmo para o seu «Tea», servido entre as 6 e 7 da noite. Como ceia há quem coma Tripas com batatas fritas, ou Peixe com as ditas, beba chá, ou cerveja. Há um número considerável de pessoas que faz a sua principal refeição no «tea time» (hora do chá), levando para os seus escritórios, oficinas, etc., Sandwiches para o seu lunch.

Ora é aqui onde a sardinha portuguesa poderá comer-se mais, pois que há quem goste de beber cerveja ao meio dia, e essa bebida positivamente que «vai muito bem» com esse precioso alimento.

O Inglês não gosta, como digo acima, de ser instigado a fazer ou seguir o conselho doutrem, mas possuindo independência sua, todavia deixa-se convencer quando se lhe depara um bem delineado e atractivo anúncio. Se a Publicidade é feita «duma forma bombástica» sobre qualquer produto, êle acredita que essa é genuína, e assim compra com a maior confiança possível o artigo ou produto assim anunciados.

Quem esteve já cá pela Gran Bretanha concorda logo comigo no que fica exposto, havendo cartazes interessantes e alguns deles muito cómicos, nas paredes das Estações de Caminhos de Ferro, etc., etc. Ora, o que é que acontece com as Sardinhas Portuguesas? Tenho andado aqui há 28 anos, espreitando de lado a lado no País de Gales, Escócia e Irlanda, e nunca vi um cartaz anunciador das ditas!

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 spagetti**: — Serve the sardines with either cooked or tinned macarroni or spagetti, 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 letuce**: — 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'œuvre**: — This delicious dish is well known to all, but... rather costly for the ordinary man in the street.

Manchester 1940.

A L O T A



MUITO se tem dito e escrito acêrca da lota na praia de Matozinhos. Tôda a gente fala nos métodos de descarga adotados, nos roubos e na desordem que se nota quando há um pouco mais de abundância de peixe.

Os clamores dos compradores em geral e dos industriais de conservas em especial têm sido grandes, mas a verdade é que não se tem até à data tomado qualquer medida tendente a modificar o actual estado de coisas.

A descarga do peixe, tal como é feita, obriga os pescadores a um trabalho deshumano, pois que além do pêso enorme que têm de transportar, têm de andar molhados, o que na época invernosa ocasiona inúmeras doenças, muitas delas fatais. Isto poderia ser evitado se houvesse um cais atracável onde as traineiras pudessem atracar.

Não poderia a descarga do peixe ser feita no cais sul da doca enquanto se não construísse o pôrto de pesca há muito pensado mas ainda não construído?

O comprador teria tudo a lucrar com a descarga directa do barco para as suas caixas, pois que além de evitar o roubo, o peixe sofreria menos baldeação e praticava-se para com o pescador uma obra de misericórdia.

Outro ponto importante que urge resolver é a modificação do actual sistema de venda. A venda do peixe por cabaz tem de ser posta de parte por imoral e ilegal. Os cabazes diferem de tamanho não só de uma para

outra empreza mas também entre si. Não é de admirar êste facto, dada a maneira rudimentar da sua construção e a natureza do material empregado. Sendo assim, não é possível que comportem todos o mesmo pêso de peixe e não há para esta medida possibilidade de aferição. Há também o péssimo enchimento do cabaz, que o pescador justifica dizendo que o peixe abateu com a trepidação



Descarregando a sardinha

da viagem. ¿Maneira de evitar os inconvenientes apontados?

Lembro o seguinte: O peixe seria vendido na lota por caixa, com formato e medição uniformes para todos, sendo os armadores e compradores obrigados a modificar o actual vazilhame e a aferi-lo. O transporte do peixe poderia ser feito na mesma em cabazes, mas o vendedor teria de encher as caixas do comprador. Parece-me não haver inconveniente de maior em adotar esta solução: tanto os vendedores como os compradores sabiam o que vendiam e o que compravam, passando

a haver por parte dos primeiros mais cuidado com o enchimento dos cabazes e com o roubo do peixe feito durante o transporte.

Enquanto não se constroi edificio próprio para a lota, poderia o local da venda ser melhorado, alargando-se a rampa, aumentando-se a superfície coberta e tapando-a nos lados Norte e Sul, de modo a evitar um pouco mais a ventania agreste que se apanha actualmente, causadora de doenças muito freqüentes no pessoal que, por dever do cargo, é obrigado a estar ali. A vedação do recinto da praia torna-se também muito urgente. Apenas realizada esta obra, deve proibir-se a entrada gratuita, excepto ao pessoal da venda e ás pessoas autorizadas a comprar peixe. A receita apurada nas entradas constituiria fundo especial



Uma vista da praia

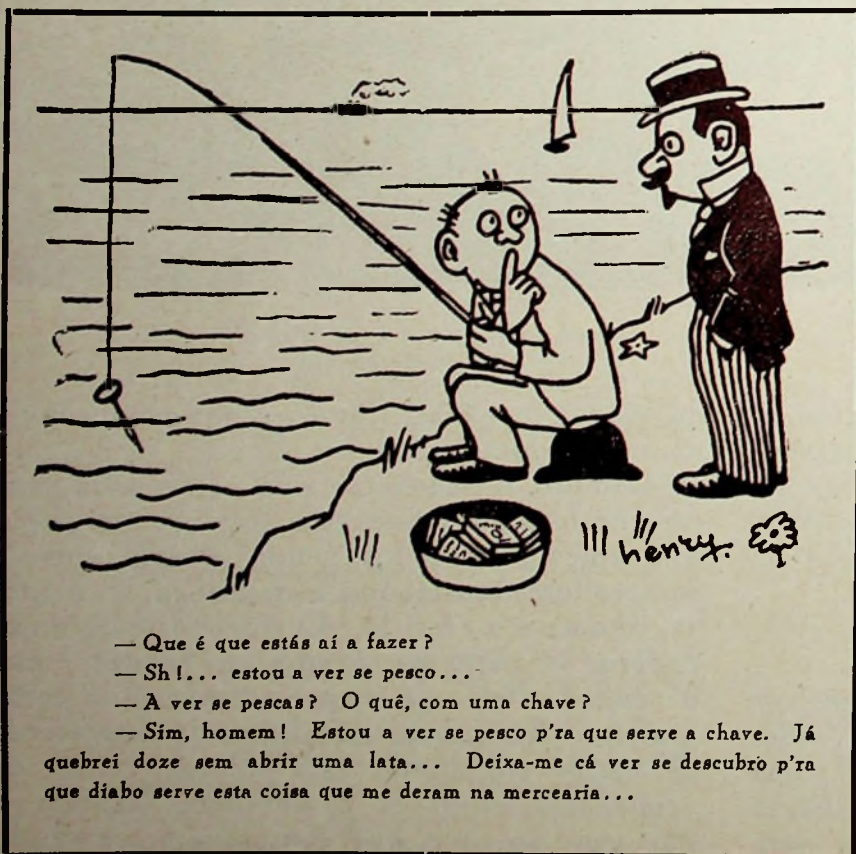
para obras do melhoramento e conservação do pavimento. Na lota sòmente deveriam ser autorizadas a comprar as pessoas que estivessem directamente ligadas à indústria da pesca, com as suas contribuições pagas em dia, contribuições estas referentes ao negócio do pescado. Criar-se-ia para isso o Grémio dos Compradores de Peixe.

Parece-me que êste problema tem que ser encarado quanto antes, para estarmos dentro dos princípios do Corporativismo.

FRANCISCO RUSSO BELO

A zincogravura da capa desta revista foi executada nas oficinas "Bertrand" — Lisboa.

O desenho da nossa capa é da autoria da consagrada artista D. Laura Costa.



— Que é que estás aí a fazer?
 — Sh!... estou a ver se pesco...
 — A ver se pescas? O quê, com uma chave?
 — Sim, homem! Estou a ver se pesco p'ra que serve a chave. Já quebrei doze sem abrir uma lata... Deixa-me cá ver se descobro p'ra que diabo serve esta coisa que me deram na mercearia...

ACTIVA

J. SERRANO JUNIOR

Uma cabeça sólida, um espírito bem equilibrado, um braço forte—excelente conjunto de forças sôbre as quais se apoia uma das maiores e melhores fábricas de conservas de Matozinhos: **ACTIVA**.

J. Serrano Junior, herdeiro de um nome ilustre na história da indústria conserveira do norte, foi o criador dêste importante estabelecimento fabril

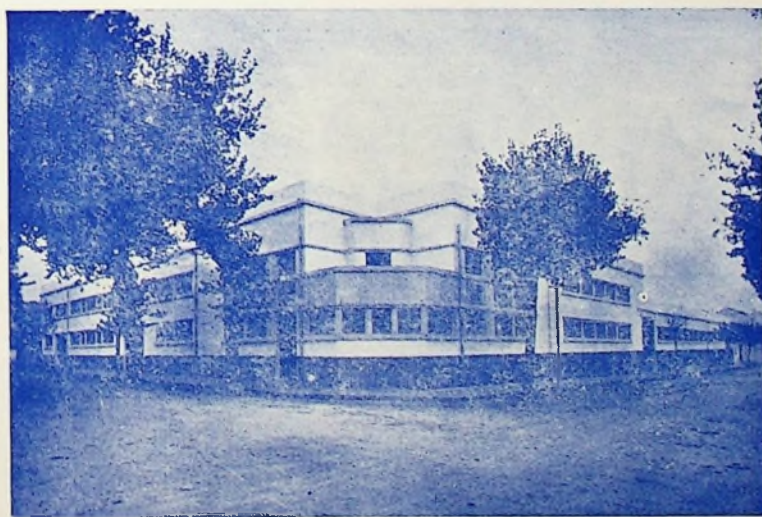


J. Serrano Junior

que honra Matozinhos, e é o seu proprietário e propulsor. A história da **ACTIVA** é um êxito fulgurante no progresso conserveiro do norte, e a confirma-lo estão as apreciadas marcas: **ACTIVA LALITA LEIXÕES TULLIA BAYADERA** falando eloquentemente em todo o mundo da excelência dos produtos "**J. Serrano Junior**".

A sound head, a well balanced spirit, a strong arm—an excellent combination of forces which support one of the largest and best factories in Matozinhos: **ACTIVA**.

J. Serrano Junior, heir to an illustrious name in the canned goods industry of the North, was the creator of this important factory which honours Matozinhos, and he is the proprietor and



Vista exterior da Fábrica ACTIVA

propellor of it. The history of the **ACTIVA** is a resplendent success in the canned goods progress of the North, and continuing it are the much appreciated brands:

ACTIVA LALITA LEIXÕES

TULLIA BAYADERA which speak eloquently in the whole world of the products of "**J. Serrano Junior**".



Luiz Pérez Lafuente

JUAN PÉREZ LAFUENTE

FÁBRICA DE SALMOURA E ANCHÔVAS

Na sua especialidade de sardinha prensada e anchôvas em salmoura a firma **Juan Pérez Lafuente** é uma das mais importantes fábricas de Matozinhos.

A sua séde está estabelecida em Vila Nueva de Arosa (Pontevedra), sendo os seus produtos conhecidíssimos em todos os principais mercados da Europa.

In its speciality of Pressed Sardines and Anchovies in Brine the firm **Juan Pérez Lafuente** is one of the most important factories in Matozinhos.

Its Head Office is in Vila Nueva de Arosa (Pontevedra), and its products are amongst the best known in all the principal European markets.



Fachada da Fábrica JUAN PÉREZ LAFUENTE

ALVES DA SILVA & IRMÃO, L.^{DA}

NEGOCIANTES DE SAL GRAÚDO E MIÚDO

332, Avenida Serpa Pinto

— MATOZINHOS —

Importantes fornecedores de sal para a indústria conserveira de Matozinhos. Firma acreditadíssima, gosando da maior simpatia entre todos os industriais. É o sal "Alves da Silva" que tempera quási exclusivamente tôda a sardinha de Matozinhos.



Antonio Alves da Silva

CONTINENTAL SOCIEDADE DE CONSERVAS, L.^{DA}

FUNDADA EM 1923



Guilherme Felgueiras



Aspecto exterior da Fábrica CONTINENTAL

Com uma orientação de rigorosa honestidade em toda a sua organização, esta Fábrica impõe-se pelo esmero e qualidade superior dos seus produtos. Com segurança e tenacidade, a "CONTINENTAL" construiu uma reputação honrosa que deseja manter a todo o custo. Não a deslumbram números; preocupa-a o seu bom nome e o desejo de sempre bem servir.

Na sua gerência estão dois nomes respeitadíssimos e de grande preponderância na indústria local: os Srs. **Guilherme Joaquim Felgueiras** e **Coronel Helder Ribeiro**, por cujas mãos a "CONTINENTAL" seguirá progredindo no mesmo ritmo e harmonia.



Coronel Helder Ribeiro

Under the guidance of rigorous honesty in all its organisation this Factory marks by the careful preparation and superior quality of its products. With assurance and tenacity the "CONTINENTAL" built up an honourable reputation which it desires to maintain at all costs. It is not attracted by numbers; its chief preoccupation is its good name and the wish always to serve well.

In its management are two names of the most respected and of great predominance in the local industry, Messrs **Guilherme Joaquim Felgueiras** and **Colonel Helder Ribeiro**, in whose hands the "CONTINENTAL" will continue progressing with the same rhythm and harmony.

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

DIAS, ARAUJO & C.^A, L.^{DA} é uma das fábricas mais antigas e mais modernas.

Antiga, porque foi fundada em 1917, e **moderna**,

porque tem nas suas vastas instalações os

mais modernos requisitos da indústria

conserveira. De organização progres-

siva, a Fábrica Dias, Araujo & C.^a,

L.^{da} está em permanente estado de

desenvolvimento, aperfeiçoando de

ano para ano as suas variadas secções.

A frente desta conceituadíssima firma

está uma individualidade das mais

proeminentes na história da indústria

conserveira portuguesa — o Snr. **José**

Antonio Afonso Barbosa — a

quem a organização actual das Con-

servas deve assinalados serviços. A

seu lado, cooperando no activo movi-

mento desta

Casa, estão

seus filhos:

João Correia

Afonso Barbosa

e **José Correia**

Afonso Barbosa

os quais com

a competente

colaboração

do Snr. **Ber-**

nardo Francisco

Gomes Junior

compõem a

gerência

desta Fábrica

que lá fóra

gosa de uma

reputação

das mais

lisonjeiras.



João Correia Afonso Barbosa



José Antonio Afonso Barbosa



José Correia Afonso Barbosa



Bernardo Francisco Gomes Junior

DIAS, ARAUJO & C.^A Lda. is one of the oldest and at the same time most modern factories.

Old, because it was founded in 1917, and

Modern, because its vast installations

have the most modern requisites for the canning industry. Of progressive

organisation, the factory of Dias, Araujo & C.^a Lda. is in a permanent

state of development, in that every year it continues to perfect its differ-

ent sections. At the head of this well-respected firm is a person of

the most pro-eminent in the history of the Portuguese Canning Industry —

Mr. José Antonio Afonso Barbosa — to whom the actual orga-

nisation of this industry owes great services. Cooperating in the move-

ment of the

Firm are his

sons: **João**

Correia Afonso

Barbosa and

José Correia

Afonso Barbosa,

who with the

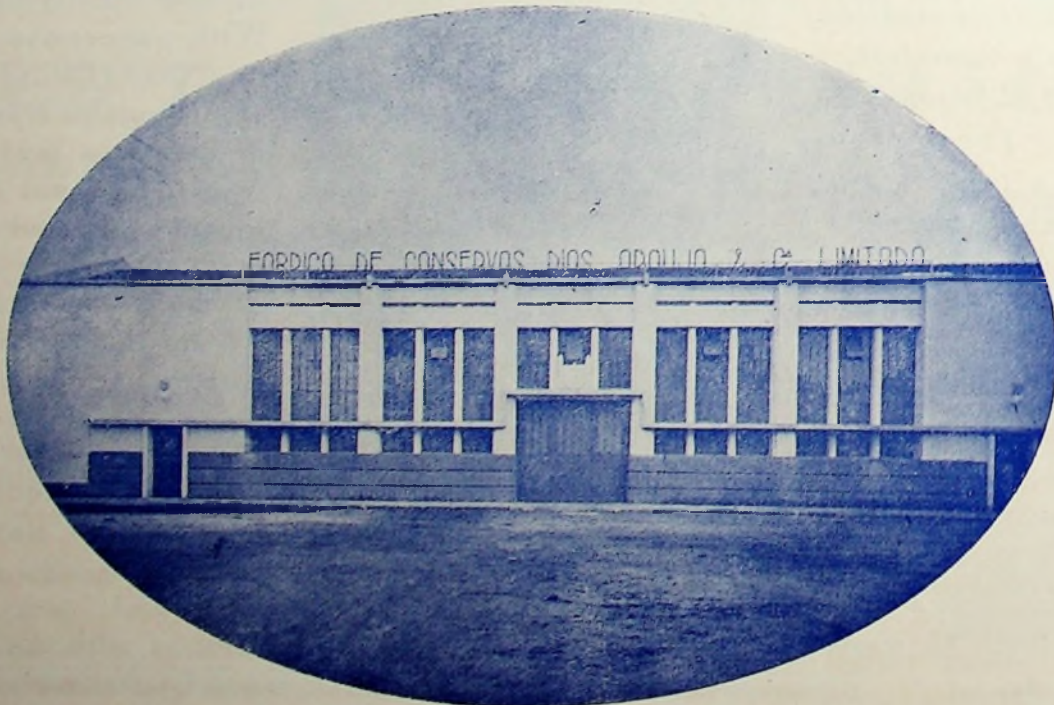
competent

collaboration of

Mr. Bernardo Francisco Gomes Junior constitute the management of this factory

which

abroad enjoys the most enviable reputation.



Uma das novas dependencias da Fábrica

■ MALES ■

DA NOSSA INDÚSTRIA



EMBORA me falte a competência, não posso deixar passar mais um aniversário da «CONSERVAS», sem que cá do meu cantinho deite a costurada epístola ou o «alerta», dos males mais palpáveis que afligem e causam sério dano, embora lento, à Indústria Conserveira Portuguesa.

Não me propõho dar milagrosa mészinha para tais *males*, mas simplesmente apontar os que mais me sugestionam e que com um pouco de boa vontade e persistência, junto das entidades a quem compete dar-lhes remédío, fázilmente se obteria a sua eliminação, sem ferir interêsses a quem quer que fôsse, pois tratar-se-ia da regulamentação duma aliaz importante actividade como é a Pesca e Conservas.

Desde há longos anos que liguei a minha dispensável e improfícua actividade às duas indústrias que, embora similares, os seus interêsses são muito antagónicos. A' primeira, que é a básica, tudo falta e à segunda, sua subsidiária, ainda que acarinhada e regulamentada pelo decreto n.º 21.622 da autoria do Ex.º Sr. Dr. Oliveira Salazar, caminha lentamente e sem rumo definido.

O Decreto n.º 21.622, a meu vêr, previa as necessidades urgentes da indústria e, devêmos confessar, terem os seus instaladores procurado atingir as finalidades previstas pelo decreto em referência e algo organizaram de aproveitável. Surgiram, porém, as costu-

madadas modalidades e alterações ao mesmo e daí, a estagnação das iniciativas, interpretações divergentes, etc., etc.

Tais anomalias, a meu vêr, acarretaram à indústria conserveira entraves que impedem a efectivação do muito que todos nós esperavamos. Se nos detivermos alguns momentos a examinar as bonificações obtidas pela indústria, notaremos que o que existe de organização é pouco para o muito que a mesma necessita. O que falta ainda à nossa indústria? Devo confessar que, sentindo o efeito dos seus males e receando o seu agravamento num futuro muito próximo, é para mim problema difícil de pôr em equação.

Entendo porém, que para se efectivar obra de vulto, necessário é estabelecer as étapes necessárias e dar-lhe uma continuidade permanente e, como exemplo, temos as recentes festas centenárias que, sendo em todo o seu conjunto, Norte a Sul, um esforço colossal, um só homem as idealizou e fazendo-se rodear das actividades especializadas, deu ao Mundo um exemplo vivido do que é o *querer*...

Sei bem que em parte se deve aos próprios industriais o torpedeamento de muitas iniciativas, muitas vezes devido à cegueira do bairrismo, mas isso nunca devia impedir o bloqueamento das várias tentativas de ressurgimento e consolidação da nossa indústria.

Temos um Conselho Geral, para o qual legalmente elegemos o Delegado dêste Centro, ou seja o Ex.º Presidente do nosso Grémio, mas confesso que, tendo aquêle Conselho as suas reuniões periódicas, o tempo deve sêr-lhes muito escasso para que possam dar parecer

aos vários e complexos casos dos quais tomam decerto conhecimento à última hora e, como se encontram deslocados em Lisboa, talvez adoptassem, em alguns casos, critério diferente daquêle a que deram a sua aprovação ou vice-versa, desde que os mesmos tivessem passado pelos caminhos exigíveis—Grémios—e daí, resultaria um regular avanço na remodelação da indústria.

Não faz sentido que dos corpos directivos do nosso instituto não façam parte os Industriais, sabendo-se que os há com a necessária competência e experiência prática, do que já deram sobejamente provas. É certo que se afirma que na remodelação sofrida pelo dec. n.º 26.777 se obedeceu às directrizes preconizadas pelos srs. Industriais então na presidência dos vários Grémios, mas que eu saiba e mesmo por consultas feitas a vários colegas dêste Centro, nunca em Assembleia alguma foi dado tal parecer, isto é, da irradiação pura e simples do Instituto de um elemento indispensável.

Sei encontrarem-se no momento à frente dos nossos destinos bons timoneiros que nos conduzirão a pôrto seguro, mas sem desprimôr para S. Ex.^{as}, a quem muito respeito, ficaria um melhor conjunto com a assistência de alguém que tivesse interêsses directos na indústria conserveira. Não queiramos por principio algum que a indústria deslize suavemente para o regime burocrático, pois seria a morte, mas sim que a manga de alpaca, que já fortemente campeia adentro das nossas células de actividade, limite a sua acção ao controle dos nossos actos e nada mais.

Desejaria alongar mais as minhas considerações e vincar bem no espírito de todos os colegas que da inação a que todos nos entregamos por comodismo, pode originar sério mal, mas limitar-me-ei a focar os perigos que no momento devemos procurar atenuar ou eliminar, por nocivos e prejudiciais à indústria, a saber:

Lota
Fôlha de Flandres
Defêso

A lota em Matozinhos obedece a normas que, embora interessantes por primitivas, em nada são benéficas e urge que se consiga o *modus-vivendi* segundo o combinado em devido tempo com as Ex.^{mas} Autoridades do Departamento Marítimo, do que resultou mais um regular encargo para a indústria de conservas, aceite e até agora em função efectiva (descarga de cabazes) sem que o compromisso da *medida exacta* tenha sido

pôsto em vigôr. Tal falta muito se tem feito sentir neste momento em que o pescado atingiu preço fantástico, agravado ao máximo com a falta de respeito e da boa fé do comprador, quanto à exactidão da medida básica, existindo armadores que, não contentes com a entrega dos cabazes mais que incompletos, adotam-nos já raquíticos de nascença. Urge que se moralisem as normas da lota, pois não se remediando tal situação, a disparidade do custo do pescado é elevadíssima, confrontando o seu custo com os restantes Centros e tendo

Revista "Conservas"

Orgão de defesa e propaganda da Indústria Portuguesa de Conservas de Peixe

PUBLICAÇÃO MENSAL

de profusa distribuição no país e estrangeiro

PREÇO DA ASSINATURA

Império Português e

Espanha	. . .	75\$00	/ por ano
Outros países	. . .	100\$00	

PREÇÁRIO DOS ANÚNCIOS

1 página	200\$00
¹ / ₂	»	125\$00
¹ / ₄	»	75\$00
¹ / ₈	»	50\$00

em vista que o factor *procura* é hoje permanente e com justa causa, dada a constante instalação de novas fábricas neste tão apetecido Centro.

Quanto à *fôlha de Flandres*, com a invenção dos «navicerts» tornou-se um fruto proibido para nós, e já campeia no mercado o termo «apport» para se obter tal documento, mas nem para todos são espinhos os dias que passam, visto que temos que enfrentar já neste momento a concorrência do miliciano e especulador, e para estes nem o próprio Estado consegue a sua eliminação.

Necessário é que se proceda a uma rápida intervenção orientadora para todos nós.

Relativamente ao defêso, é indispensável, a meu vêr, a sua manutenção embora que com os encargos que à indústria são atribuídos e aquêles que a si tomou pelo contrato de trabalho que, na emergência actual, mais agravado foi com nôvo encargo que nos foi impôsto e que deve estar certo, quando uma tal situação seja extensiva aos restantes Centros. Lamentável é que uma indústria que se impõe pela sua importância como o é a de Conservas, àquêles que lhe dão o melhor do seu esforço, não seja dado saber como se encontram arrumadas as contas do seu Instituto, o que seria interessante para estimular actividades.

Dada a ignorância de que sou dotado, pergunto a mim próprio a razão das disparidades que se observam, confrontando o

critério adoptado no nosso organismo com aquêles que desde sempre vem adoptando a Federação da Moagem, cuja actividade dos seus dirigentes (aliás industriais) é muito de louvar, compulsando-se os seus sempre elucidativos *relatórios* que anualmente distribue, além das circulares periódicas muito orientadoras, para a actividade daquela importante indústria.

O que sucede porém nas conservas? Silêncio absoluto ou uma ou outra comunicação verbal, transmitida pelo nosso Presidente, e assim vão decorrendo os anos, sem que a qualquer dos principais interessados, seja dado conhecer o movimento e grau de prosperidade da classe.

Mas como nem só dos males vive a humanidade é consolador saber a actividade dispendida na América do Norte, pelo Ex.^{mo} Sr. Dr. Francisco Guerra, em prol da indústria de conservas e como da sua propaganda muito se aproveita, sou forçado a felicitar a Ex.^{ma} Direcção do nosso Instituto pela resolução que tomou, ordenando tão benéfico movimento, incitando-a para que não desfaleça, pois só pela propaganda intensa e bem coordenada é que poderemos vencer, convencendo os scepticos para não entravarem a necessária construção da *barricada* para a útil defêsa, apoz guerra.

Matozinhos, Dezembro de 1940.

J O A Q U I M N E I V A

C U L I N Á R I A

COSINHA INTERNACIONAL

P O R Y M A N I L B E L E A K

Pescada em molho verde Numa caçoila de barro põe-se azeite a ferver com uns dentes de alho. Quando estiverem aloirados, junte-lhe salsa bem picada e a pescada cortada em pedaços previamente temperados.

Adicione um pouco de calda e deixe que se vá fazendo a fogo lento, fazendo girar a caçoila sem cessar. Pode deitar-se-lhe também umas ervilhas.

Pescada à americana Ponha numa caçarola azeite com cebola bem picada. Quando estiver meio frita, junte-lhe um pouco de farinha, um pouco de tomate, salsa picada, e um chis de pimenta branca.

Dê-lhe umas voltas à medida que se fôr fazendo. Entretanto, adicione-lhe a gema esmiolada de um ovo cosido. Agora passe tudo pelo passador com um pouco de tomate. Coloque este molho numa caçarola. Ponha a pescada cortada em filetes e deixe que se vá fazendo à vontade, a fogo lento. Sirva, adornando com batatas cozidas.

LEIXÕES

CIDADE



Administração do Concelho

menos progressivas e menos populosas. Matozinhos é hoje lá por fora tão conhecida como a cidade do Pôrto. Em certos mercados estrangeiros é ainda mais conhecida do que a capital do norte. Sabe-se ali que Matozinhos é uma cidade portuguesa



importância que o concelho de Matozinhos tem adquirido nos últimos anos tornou-o digno de se elevar na classe jerárquica da administração do país.

O título de vila já não se coaduna com o valor comercial e industrial de Matozinhos, e até o seu próprio progresso populacional passou já os limites comuns de uma simples vila. Cinquenta mil almas, laboriosas e progressivas, bem merecem do Estado uma distinção de tratamento um tanto ou quanto diferente daquela que se dispensa a vilas



Calxa Geral dos Depósitos

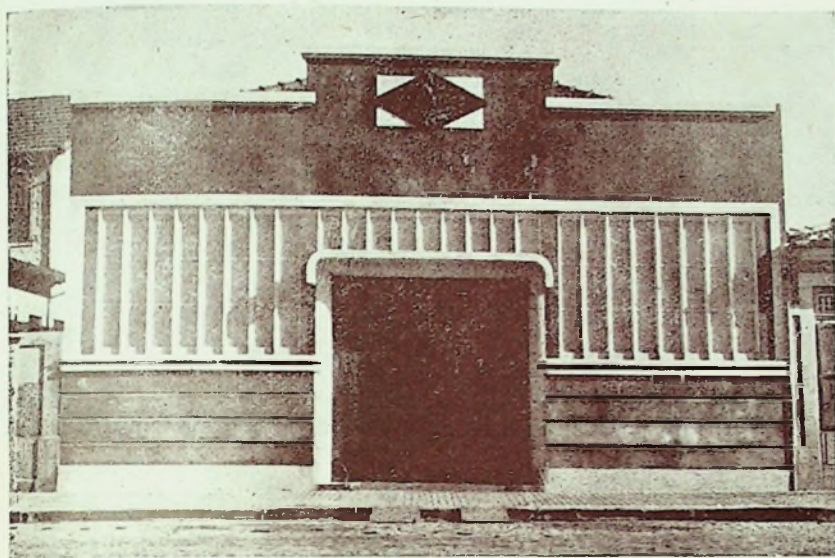


Fábrica de Conservas "Marques Gomes & C.a, L.da"

—o mais importante centro pesqueiro em Portugal.

O renome do Pôrto deve-se, como é notório, à fama do seu inegalável vinho generoso, enquanto que a reputação de Matozinhos se tem consolidado na qualidade incomparável da sua sardinha.

Se não nos levam a mal um pouquinho de vaidade, a nomeada de Matozinhos por todos os cantos do mundo



Fábrica de Conservas em Sal "Olivia Machado"

deve-se também um pouco à nossa propaganda, à propaganda da revista «Conservas» que desde há cinco anos se constituiu em tuba sonora das conservas portuguesas a ecoar todos os meses em todos os recantos da Terra.

Emílio Telxeira de Carvalho
(Sócio-garante da Fábrica Olívia Machado)

O desenvolvimento comercial de Matozinhos é hoje muito superior ao de muitas cidades portuguesas, e enquanto ao seu fomento industrial poucas cidades se lhe podem comparar.

A rua Brito Capelo é o coração de Matozinhos, um coração cheio de vitalidade, de pulsações rítmicas, sem excitações nem sobressaltos. É aqui que se pode auscultar o funcionamento regular e harmónico da sua máquina industrial, e onde se pode observar a forma exacta e potente como a energia industrial anima e propuliona o mecanismo comercial da vila e povoações limitrofes.

Da importância fabril de Matozinhos falam eloqüentemente as gravuras com que se ilustra o presente número da nossa revista. É digno porém de observação o espírito progressivo, aperfeiçoado, dos industriais.

De ano para ano os estabelecimentos fabris embelezam-se, aperfeiçoam-se interiormente e melhoram-se no exterior, e de mês para mês se erguem em Matozinhos novas fábricas de conservas contribuindo com outras tantas rodas para

Vista interior da
Fábrica "Luças & C.a, L.da"

o acionamento gigantesco da engrenagem fabril. A produção de conservas vai-se assim multiplicando, e cada vez é maior o número de braços que se ocupam, e está sempre a crescer a reserva de pão que o comércio e a indústria de Matozinhos reparte pelas classes operárias.

Bemdito seja o Mar que tantas alegrias dá a este abençoado torrão. Sempre pródigo e generoso, dando o pão da vida a quem lh'o solicita. Não nega êsse solicitado pão, é verdade, mas regateia-o. Só o concede em paga do trabalho, dando ao Homem a lição eterna da Vida, de que



Fábrica de Conservas "Récord"



Às vezes em vez de sardinha... destroços

só pelo trabalho se vive, e que o trabalho é Vida perene e incessante. Abre a sua inexaurível arca e deixa que se abasteçam os que lá vão, mas para lá chegar é preciso muito esforço e muito trabalho. O pescador que se atreve a demandar os domínios do caprichoso Neptuno em busca do precioso fruto da sua inexgotável dispensa, deu provas de grande va-



Fábrica "Marques Neves & C.a, Lda"

lor, esforço enorme, trabalho imenso. Para estes esforçados trabalhadores o Mar não é avaro. Às vezes está de má catadura e é desabrido para os que lhe perturbam o mau-humor.

Nisto se parece o Mar com a gente. A gente também nem sempre está de boa feição, e acontece muitas vezes que nos sentimos mal humorados sem ter razão



"Bota Abaixo"—Vila do Conde



"Bota Abaixo"—Vila do Conde

de quê. Assim acontece talvez ao mar; e daí, quem sabe?

O Mar também é casado,
O Mar também tem mulher;
É casado com a Areia,
Dá-lhe beijos quando quere.

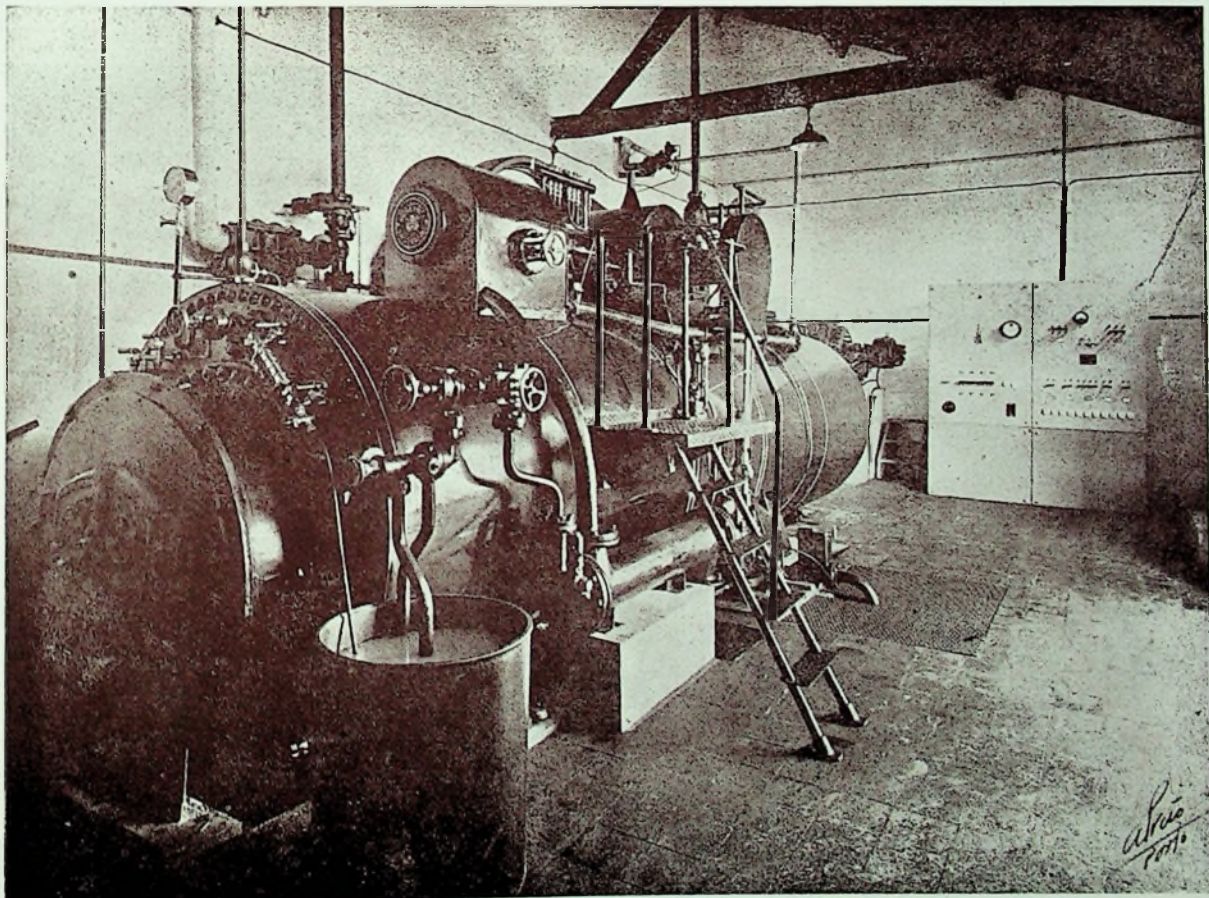
A Sociedade de Óleos e Farinhas de Peixe é talvez uma das mais notáveis manifestações da actividade progressiva de Matozinhos. Criada pelo Instituto Português de Conservas de Peixe, e instalada sob a direcção competente do Sr. Engenheiro Henrique Parreira, êste estabelecimento fabril que, durante dois anos funcionou experimentalmente sob a gerência do I. P. C. P., passou no ano passado para a posse e administração dos industriais de con-



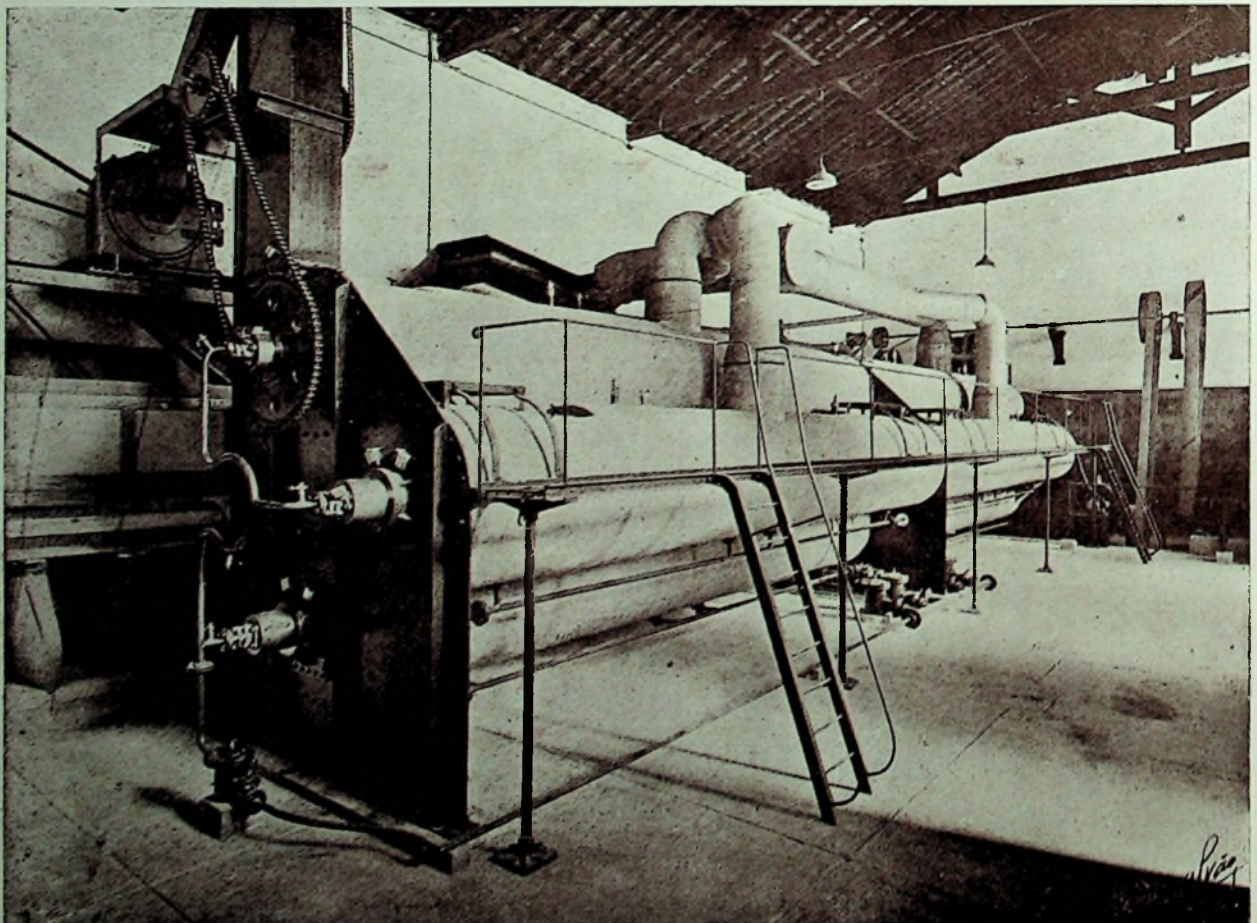
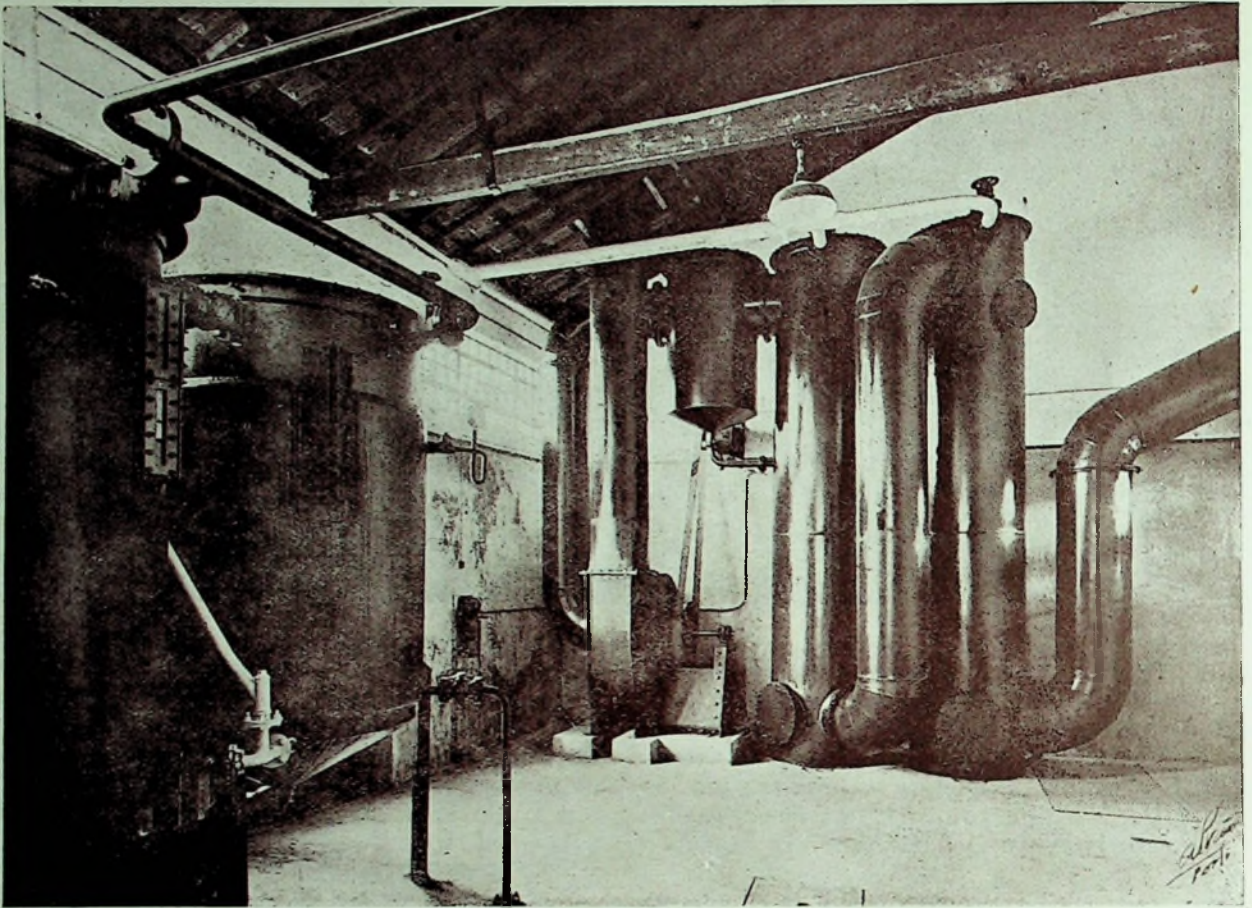
servas de peixe de Matozinhos.

Nêle se recebem todos os detritos provenientes da elaboração diária das conservas de peixe de tôdas as fábricas, e se transformam, através de uma curiosa série de operações mecânicas, em farinha de peixe cuja composição química acusa a presença

de substâncias de um alto valor nutritivo na alimentação do gado. Êste produto tem colocação fácil em todos os mercados estrangeiros. Antes da guerra quasi tôda a produção de farinhas era exportada para a Alemanha. A França, a Bélgica e a Inglaterra eram também bons mercados para êste produto.



Interior da Soc. Prod. de Óleos e Farinhas de Peixe



Interiores da Sociedade Produtora de Oleos e Farinhas de Peixe

Lopes Coelho Dias



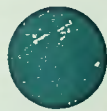
*Oh! It is **Lopes Coelho Dias**... this is the mark I've been looking for a long time...*



Preserves

Lopes Coelho Dias

are famous over the world



MATOZINHOS
PORTUGAL

Conservas Prado, L.^{da}

Usine de Sardines à l'huile et à la tomate

Marques déposées:

PRADO

FARNEL

FAINA

SUPERBA

AVITO

MERENDA



Rua Brito Capelo, 1055-1061

Matozinhos

PORTUGAL

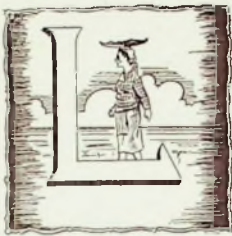


- *What's the matter?*
— *I want to know if you've got "Farnel"
sardines in your kit...*
— *Of course I have...*
— *O. K!... you may pass on...*



INGLATERRA

LONDRES



LONDRES já era, há dois anos, a maior cidade do mundo — metrópole gigantesca de nove milhões de almas espartanas — hoje é ainda o maior aglomerado de estoicos de que nos reza a história. Na sua grandeza urbana e moral, Londres é imortal e eterna como as grandes páginas da história universal. O seu renome há de ressoar clamorosamente através dos tempos como uma das maiores epopeias de tôdas as eras.

Para os visitantes, Londres foi sempre um lugar que se via com um mixto de admiração e respeito. Admiração pela vastidão dos seus arruamentos, e respeito pela grandeza monumental dos seus edifícios. Enquanto que Paris se via com uma emoção que durava o tempo fugaz da visita, Londres deixava no forasteiro uma impressão de assombro perdurável, de mistura com um insaciável desejo de a tornar a ver e prosseguir no exame das suas maravilhas inumeráveis. É que Londres era infinita, e ninguém ainda logrou percorrê-la por tôda a sua extensão.

Um amigo nosso que viveu alguns anos na capital britânica, e supunha conhecê-la palmo a palmo, ficou um dia assombrado ao ser-lhe demonstrado com dados irrefutáveis que êle não havia percorrido senão a quarta parte da grande cidade em todo o tempo que ali residiu.

O viajante que só tivesse três dias para ver Londres, não podia sair do coração da cidade. Em tal caso, limitava-se o cicerone a mostrar-lhe o Hyde Park e o singular espectáculo dos oradores populares. Começava aqui o forasteiro a sentir a sua primeira estupefacção.

A scena de todos aqueles extravagantes tribunos e os seus pitorescos auditórios não é de fácil desvanecimento da mente de quem a vê pela primeira vez. Há ali algo de típica originalidade do espírito inglês.

Deixando o Hyde Park, abria-se aos olhos do visitante a imponente Oxford Street, avenida grandiosa em qualquer outra parte do mundo, e a grandeza majestosa dos seus colossais edifícios não

deixava de o impressionar profundamente. O Corner Lyon's House, os armazens Selfridge's, Peter Robinson, Lewis, os Woolworth's stores, teriam merecido a sua demorada atenção, e ao chegar a Oxford Circus, o forasteiro não podia transpô-lo sem se quedar fascinado pela grandiosidade do espectáculo. Se conseguisse resistir à tentação de descer Regent Street e prosseguisse na sua marcha em frente, sentiria crescer a sua admiração em Tottenham Court Road e não deixaria de interrogar o companheiro sôbre a significação das letras Y. M. C. A. Seguindo o mesmo curso, teria tido um vislumbre do vetusto edificio do British Museum, e, se manifestasse desejo de o visitar, o companheiro dir-lhe-ia que seriam precisos meses para o apreciar à vontade. Passado o Post-office de Holborn, chegaria a Kingsway e, relanciando o olhar para a esquerda e para a direita, não deixaria de exprimir a sua admiração pela sumptuosidade de Southampton Row e da ampla rua que termina na Bush House e onde encontraria — se tomasse à esquerda — a Portugal Street.

Mas, como a ordem é sempre a direito e sem parar, ei-los chegados a High Holborn, a olhar o grande Gamag's, a passar o Holborn Viaduct e a reparar, à direita, no Zimborio de S. Paul's. Dentro em pouco entram em Cheapside, e então é preciso afroixar o passo. Já se divisa o Bank e um mar de gente que é difícil transpor por sôbre o pavimento, e então desce-se para um *subway* que nos conduz mesmo em frente à Royal Exchange. Não há tempo a perder e não entram; viram para a esquerda e, por outro *subway*, vão até à Mansion House, seguem por Queen Victoria Street e param uns minutos no Embankment a apreciar as pontes sôbre o Thames e a actividade das *seagulls* na caça do bocado que lhes arremeçam. Retomam a marcha, admiram o tráfico do rio, poisam olhar rápido na Cleopatra's Needle e reparam que já se avistam as Casas do Parlamento e a Westminster Abbey. Lutam um pouco com a tentação de penetrar na Abadia, mas o relógio impõe-lhes o dever de continuar a marchar. Entram em Whitehall, olham a sorrir para o N.º 10 de Downing Street, descobrem-se diante do Cenotaph e abrandam a marcha à porta dos Guard's para reparar na galhardia da sentinela. Ei-los em Trafalgar Square; aquêle é

O B O N I T O (PELAMYS SURDA)

«É bastante maior do que a cavala e forma também cardumes muito grandes. E' um peixe muito vigoroso e de magnífico aspecto, semelhante a um torpedo de metal brunido. O *Bonito* é um dos peixes que melhor se prestam à interessante pesca com *curricão*, espécie de cortina, terminada num forte anzol de três ou quatro garras, que se arrasta de uma embarcação lançada a toda a marcha. O *Bonito* é muito voraz, e faz gala da sua natação veloz, saltando por sobre o anzol que, com a rapidês da marcha da embarcação, vai saltitando à superfície das ondas».

Luiz Lozano

Á noutras ocasiões nos temos referido ao *Bonito*, chamando a atenção dos nossos marinheiros para que, na sua época própria, se dediquem à sua pesca.

O *Bonito* representa um dos mais importantes ramos da produção francesa desde Dourenez à Bayonne. O pôrto de Lorient está especialmente preparado para receber nos seus molhes as embarcações carregadas deste peixe. Em algumas das suas fábricas existem frigoríficos que são utilizados para acumular quantidades nos momentos de grandes colheitas, e que pouco a pouco, vão preparando depois nas latas de formato redondo habitualmente usadas.

De muito maior importância que a sardinha, é a produção de conservas do *Bonito* no litoral cantábrico espanhol, especialmente em Gijon, Castro Vidrales, Haredo, Santander, Ondárroa etc.

Os Japoneses são também grandes produtores de conservas de *Bonito*, distinguindo-se por sua esplêndida apresentação e preparação magnífica.

Finalmente o nosso visinho pôrto galego—Vigo

dedica uma boa parte da sua frota à pesca do *Bonito*, e obtem abundantes colheitas, sendo ali mesmo elaborado em quantidades muito apreciáveis.

Está comprovado que o *Bonito* passa a certa distância de Leixões todos os anos, mas os nossos marinheiros ainda não repararam na enorme riqueza que deixam escapar das suas mãos.

Os armadores de barcos pesqueiros de Matozinhos teriam muito a lucrar estudando este assunto com todo o interêsse e dedicando-lhe a devida atenção.

A indústria conserveira de Matozinhos entraria numa nova fase de engrandecimento, e não queremos pôr em dúvida que, se contasse com tal matéria prima, colocaria as suas fábricas nas devidas condições de apetrechamento especial para a melhor elaboração do riquíssimo *Bonito*.

Cumprе aos armadores e marinheiros lançar ombros a tal empreza, e pode fazê-lo sem novos gastos, visto que a pesca do *Bonito* não os exige.

«Conservas» não lhes propõe nenhuma fantasia; pelo contrário, repete-lhes as diferentes chamadas que lhes tem feito a este propósito, com a melhor das intenções: criar riqueza.

Os armadores têm um Grémio, e não será demasiado o pedir-lhes que em uma das suas reuniões ou assembleias gerais discutam o tēma que lhes consignamos, e que o estudem com carinho e perseverança.

A sáfra do *Bonito* é relativamente curta e, de mais a mais, não estorva de maneira nenhuma a da sardinha.

?Seremos atendidos?

Nelson lá em cima ao pé do ceu, e acolá está a célebre National Gallery que agora não podemos visitar. Pendem à esquerda, passam o Pall Mall, cortam por Haymarket e desembocam em Piccadilly Circus.

Ah! Exclama o forasteiro. Isto é Piccadilly! Bem me diziam. Não há coisa igual no mundo. Ali? Aquilo é o Strand, e ali é a Regent Street; tem ali à esquerda o Restaurante Espanhol onde pode apagar os desejos de cosinhados primos dos seus, e agora é tempo de descançarmos. Tomemos aqui um *tube* e deixemos para amanhã o resto.

No dia seguinte penetram no British Museum e, sempre a andar, porque o tempo urge, visitam algumas salas: a da escultura antiga onde encon-

tram a Pedra de Roseta; as dos sarcófagos egípcios, onde se lhes deparam as mumias embalsamadas e o corpo carbonizado de um habitante de Herculanium e outros restos das ruínas de Pompeia; a galeria das eras da «pedra», do «bronze», do «ferro», e se, desprevenidos, entram na Biblioteca e vislumbram as iluminuras dos manuscritos, estão perdidos; nunca mais de lá saem. Se escaparam a esse deslumbramento, vão por Charing Cross Road abaixo e entram na National Gallery. É a tarde inteira dissipada num fugaz instante. O tempo vōa sem darem por isso.

E jú lá vão dois dias gastos na visão superficial das maravilhas de Londres. O terceiro dia é destinado a ver a mudança da Guarda em Buckingham Palace e o Jardim Zoológico, e viu-se assim a *vol d'oiseau* uma diminutíssima parcela do maravilhoso conjunto de Londres.

Folhetim N.º 7

Dezembro de 1940

Carta a Garcia

Memórias de José Luiz

II

Da minha aplicação ao estudo e obediência aos ensinamentos das santas criaturas que os ministravam falaram crónicas familiares cuja recordação se demorava no seu espirito enquanto o ressaibo das equimoses não me largavam o lombo. Minha Mãe continuava no Pôrto o lamentável hábito de acreditar mais nos relatórios alheios do que nos meus depoimentos ajuramentados, e esse descrédito da minha sinceridade magoava-me não tanto pelo seu aspecto moral como pelos efeitos físicos que a sua falta de confiança produzia no meu pobre corpo sempre que Ela procedia ao interrogatório com uma solenidade e instrumental que eram de estarrecer pela sua arbitrariedade. Em matéria de justiça minha Mãe era de um autocracismo desesperador: absorvia tôdas as funções de um tribunal, menos a de defensora.

A-pesar-de tantas vicissitudes, ou justamente por via delas, eu logrei antecipar um pouco a conclusão do período penal que a Maternidade me havia imposto, sob a quotidiana ameaça de me devolver a um outro estabelecimento escolar que tinha pomposos fóros de colónia penitenciária, mas onde os trabalhos eram duros e forçados e a razão mais minguada do que então eu usufruía. Não me pareceram muito prometedores os auspícios, e então jurei empregar todos os meus esforços no sentido de amolecer as duras disposições maternas. E assim sucedeu.

Um pouco antes do meu décimo aniversário, concluí com tôdas as honras mas sem distinção especial, o meu curso de instrução primária. Houve festa rija em casa para celebrar o acontecimento.

Meu Pai abriu-me os horizontes capitalistas com a dádiva deslumbradora de um tostão que me deixou em perturbante perplexidade no tocante ao emprego integral de tão fabulosa como inesperada fortuna. Sabia eu lá, homem de 10 anos, sem nenhuma experiência de alta ou mesmo baixa finança, o que havia de fazer de aquêles cem reis!

Do embaraço me livrou um condiscipulo, homem de 16 anos muito mais experimentado, que sugeriu a compra de um maço de cigarrilhas. A ideia não me comoveu particularmente. Se o companheiro me tivesse proposto a compra de um automóvel, o efeito seria o mesmo.

Confiei-lhe o capital que êle imediatamente converteu nas apetecidas cigarrilhas e numa linda caixa de fósforos de cera de luxo. Parece que nada crescêra da operação: quatro vintens para os cigarros e um vintem para os fósforos. O que me emocionou profundamente foi o primeiro cigarro que acendi. A extraordinária aventura passava-se no Jardim da Cordoaria, e ainda hoje quando acidentalmente por ali passo me parece ver um garotito de palmo e meio a esforçar-se por imitar o companheiro na complicada manobra de segurar o cigarro entre os dedos indicador e médio. Recordo ainda com perfeita nitidez a minha posição no banco, meio sentado e meio reclinado, porque bem sentado eu não chegava com os pés ao chão, seguindo atentamente as evoluções manuais e os trejeitos bucais do meu amigo. O cataclismo não demorou muito. Ao fim de algumas fumaças de rópia, senti estranhas manifestações no interior e agoniadas tintilações no esôfago com profundo mal-estar na cabeça, zumbidos nos ouvidos e cintilações desagradáveis na vista. Sentia uma premente necessidade de me virar do avesso, e o desejo de me deitar era tão forte que me estendi ao comprido no banco a gritar que ia morrer.

Aqui chegado, as reminiscências perdem a nitidez por algum tempo até retomarem a anterior limpidês no momento em que minha Mãe procedia ao elaborado interrogatório do costume. Foi festa bem rija aquela do meu triunfo escolar, e um belo diploma escrito vigorosamente com uma vergasta nas minhas costas laureadas.

Minha Mãe não acreditou na explicação que o meu condiscipulo lhe deu ao entregar-me meio morto aos cuidados maternos, e como eu também não lhe dêsse noticia plausível do meu enjoo, pôs-me o lombo num sanlázaro.

Dias depois, muito aflita com o minha inacção, e receando os vícios que poderiam advir da ociosidade em que vegetava desde o meu

acto primário, minha Mãe empregou-me como môço de recados. Uma senhora sua amiga, da rua Mousinho da Silveira, estava sem criada há uns dias, e queixara-se-lhe da dificuldade em arranjar uma rapariga capaz. Eram todas uns «galos-doidos», sem jeito para nada, muito estúpidas e porcas, e a D. Elvira pediu a minha Mãe que lhe descobrisse uma môça que não fôsse «galo-doido» nem estúpida, e que tivésse algum jeito. Com êstes predicados minha Mãe só me encontrou a mim. Eu não era «galo-doido», tinha feito o meu exame ergo não era estúpido, e quem tinha jeito para fumar (dizia ela por entre os dentes do lado direito e só para mim) também havia de ter jeito para o resto. Este resto era-me imensamente estranho e confuso, mas com o dobar dos tempos entendi que o resto, na idea de minha Mãe, significava tudo.

Declarou minha Mãe à Senhora D. Elvira que «ia ver se lhe arranjava uma rapariga em termos», e que enquanto a não descobria podia dispôr de mim, se assim o entendesse. D. Elvira não compreendeu, a principio, a proposta de minha Mãe, mas esta em poucas palavras a convenceu a ficar comigo. Ou ela não fôsse filha de vendedores.

E lá fiquei em casa da Senhora D. Elvira que Deus haja. As minhas obrigações eram: ir às compras de manhã, aos recados durante o dia, limpar os móveis, o chão, as escadas, os amarelos, dar de comer às galinhas, lavar o galinheiro, guardar as meninas, encher o depósito e mais a cozinheira, quero dizer, ajudar a cozinheira a encher o depósito e a lavar-lhe a louça.

Minha Mãe teve a generosa lembrança de me ensinar a «fazer as comprs» nessa mesma manhã. Levou-me à praça do Anjo, apresentou-me a algumas illustres barraqueiras como o nôvo funcionário da Senhora D. Elvira, e deu-me uma excelente lição de técnica compradora. Por exemplo: se me pedissem 30 reis por um repólho, eu devia oferecer um vintem para que, depois de muito regatear, o negócio se fechar em 25 reis. Com o peixe a técnica era um pouco mais complicada. Se uma peixeira me pedisse sete e meio (sete vintens e meio) por uma rabada de peixe, eu devia oferecer 4 menos 5 (4 vintens menos 5 reis) e observar a reacção, que, em certos casos, tomaria aspecto violento e impróprio de crónica asseada. Subiria até 4 e 5 e fingiria, com ares de finalidade, que me ia embora. A peixeira transigiria para 6 menos 5 em termos que já não destoariam muito em autos de Gil Vicente, e eu fazia «ouvidos de mercador», até que a mulher pronunciasse os 5 e meio. Aqui chegados, eu retrocederia um passo e declarava um tostão! e ela faria com a mão direita um sinal para me aproximar, com a mão esquerda fingiria uma benzedela, e com as sobranceiras operaria uns trejeitos de dolorosa agonia.

Armindo Alves Ferreira

Faleceu no dia 29 de Dezembro o Sr. Armindo Alves Ferreira, irmão do nosso prezadíssimo amigo e camarada Edmundo Ferreira, proprietário da «Fábrica de Conservas Aviz».

As exéquias efectuadas na igreja de Lordelo do Ouro constituíram uma viva e imponente manifestação de pesar pela sorte do inditôso môço que morreu quando o futuro se lhe abria em generosas promessas de bens terrenos, e serviram para testemunhar a Edmundo Ferreira quanto o Porto e Matozinhos sentiram o dolorôso golpe que êle sofreu na perda do seu dilecto irmão.

A Revista «Conservas» cinge num amplexo de funda simpatia o seu querido amigo e camarada.

L'EVOLUTION

D'UNE GRANDE
INDUSTRIE

par l'Ing. HENRIQUE PARREIRA

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

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

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

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

L'industrie des conserves a débuté dans le premier stade économique des activités humaines, appelé «la période de l'économie domestique cernée» (K. Bucher) dans laquelle les produits étaient consommés à l'intérieur de la propre organisation où ils avaient été récoltés, sans échanges avec l'extérieur. L'unité économique

était la famille, c'est-à-dire, la communauté de ceux qui vivaient sous le même toit, quelconque fut le nombre d'individus groupés de cette façon, régime d'économie domestique ayant le trait de se satisfaire à soi-même, à peine entretenant de légers contacts avec les économies similaires.

Il est prouvé, par les références qu'on trouve à ce sujet dans beaucoup d'écrivains anciens, que l'art de conserver les aliments aurait atteint une considérable importance dans les temps les plus reculés. Déjà Hésiode, qui a vécu entre le neuvième et le huitième siècle avant Jésus Christ, parle dans sa «Théogonie» de viande conservée par le sel; et Hérodote, approximativement vers la même époque, fait des références aux fruits conservés pour l'hiver, racontant que Cyre avait entrepris ses campagnes bien approvisionné de vivres la plupart conservés dans du sel (1).

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

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

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

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

servation des aliments stérilisés dans des récipients hermétiques ou conservés dans la glace s'est répandu, que les voyages par mer on put se faire avec le confort actuel.

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

En ce qui concerne le poisson, dans les pays du nord de l'Europe, le hareng dont l'importance économique a eu une influence décisive dans la fondation de toutes les villes et ports de la Mer du Nord et de la Manche, a débuté par être conservé dans du sel, parvenant ainsi à faire naître au XIV siècle une vraie petite industrie. La possibilité de pouvoir disposer de considérables quantités de poisson pour les jours de jeûne, avait une importance fondamentale dans ces temps-là. C'est ainsi qu'on peut lire dans l'histoire de France un combat connu sous le nom de «Journée des Harengs», lorsque Orléans a été assiégée par les Anglais en 1429: le duc de Bourgogne voulant s'emparer d'un grand convoi de provisions, composé surtout de poisson salé pour l'armée anglaise, a été mis en déroute, au moment de vouloir empêcher l'ennemi de s'approvisionner d'un aliment indispensable pour le maintien des règles du jeûne (1).

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

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

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

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

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

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

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

En ce qui concerne le froid, son effet consiste à réduire l'activité vitale des organismes, sans les tuer.

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

Les premiers aliments conservés selon ce principe, furent fabriqués par Appert en 1880, quoique l'interprétation scientifique du phénomène de la stérilisation fut seulement connu beaucoup plus tard, par les merveilleux travaux de Pasteur (1862). Peu de temps après les expériences réalisées par Appert en 1823.

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

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

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

Aux États Unis l'on préparait déjà des conserves de saumon, hommarid et autres dès 1819; mais c'est seulement vers 1875, que dans l'État de



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

Maine, l'on met en boîte de fer blanc les poissons qui apparaissent sur les côtes de cet État américain mais sont différents de la sardine européenne, quoique improprement désignées comme «sardines».

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

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

Ce fait incita l'installation d'autres fabriques aussi bien au Portugal qu'en Espagne. Mais ce furent les guerres qui causèrent l'énorme développement que l'industrie des conserves a pris dans le monde; celles avec la Chine en 1894 et avec la Russie en 1905, furent le facteur prépondérant de l'impulsion donnée aux conserves japonaises; et la dernière guerre mondiale a eu une décisive influence dans le même sens dans tous les pays producteurs de conserves.

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

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

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

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

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

Les conserves fabriquées par Appert étaient contenues dans des récipients en verre. Le premier progrès notable du procédé a été obtenu par l'emploi du fer blanc, plus léger et plus résistant

que le verre, pouvant se façonner à volonté, et dont la facilité de le fermer hermétiquement est beaucoup plus grande. Pendant assez longtemps, les boîtes qu'on fabriquait étaient faites entièrement à la main. Le développement de la mécanique a introduit dans les fabriques, petit à petit, des machines pour remplacer les opérations manuelles, allégeant le travail des ouvriers, améliorant les produits ainsi obtenus et permettant un abaissement du prix de revient des récipients de façon à rendre leur vente possible à des conditions à la portée de toutes les classes de la société.

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

Un appareil pour vérifier le vide dans les boîtes, permet de contrôler la perfection de la fabrication, rejetant immédiatement les boîtes qui, par suite d'un quelconque défaut, seraient impropres à la consommation à cause du manque étancheté. C'est seulement à la première décennie du siècle actuel que la fermeture des boîtes pleines de conserves, au lieu d'être fait à la main, passa à être faite au moyen de machines à riveter ou clouter.

En France, l'usage des premières machines à clouter date de 1907, et il est probable qu'au Portugal elles parurent à la même époque. L'introduction de ces machines a représenté un progrès très important pour l'industrie, permettant la fermeture des boîtes avec beaucoup plus de vitesse et perfection que précédemment, tout en étant un élément fondamental

de la réussite. Au commencement, la stérilisation était faite en bain-marie à 100° C, mais les produits ainsi fabriqués avaient une durée limitée.

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

Son emploi se généralisa très rapidement à toutes les fabriques.

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

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



l'emploi de la machine puisse nuire à la qualité des produits obtenus.

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

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

Une fois dans les usines le poisson est salé; la tête et les intestins sont enlevés par d'expertes ouvrières. Il est alors conduit à des réservoirs où il reste au contact de la saumure. Puis il est transporté dans des paniers d'airain à des étuves en fer où a lieu la cuisson à la vapeur. Choisi avec beaucoup de soin, on procède alors à la mise en boîte et des machines à verser l'huile introduisent automatiquement l'huile d'olive nécessaire pour remplir les boîtes que l'on ferme mécaniquement.

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

D. M. G.

Domingos Martins Gomes, L.^{da}

Head Office: Avenida da Liberdade, 229-4.
LISBON — Telephone, 48536

Branch at MATOZINHOS
R. do Godinho, 665 — Telephone, 412

**SARDINES IN OIL —
PURE OLIVE OIL
and TOMATO SAUCE**

Registered Brands: "GAMBRINUS" — "NEGRÊSCO"

ESPECIAL PACKINGS

Informações úteis

Estão interessadas em sardinhas portuguesas de conserva as seguintes firmas:

Comptoir Français Colonial
2, Rue Petite La Real
PERPIGNAN
FRANCE

T. Motandas & C.^o
Post Box 25
Karac' i
INDIA

L. de Roll Société Anonyme
Poua Services Publics
ZURICH
SUISSE

Pablo Murias
Alcalá, 181
MADRID

Depooter Michel
12 Rampe Christine
OSTENDE
BELGIQUE

S. Buznego & Compañia
Apartado N.º 1101
HABANA
CUBA

Otto Keller
Boite Postale 2601,
Gare Centrale,
Zurich 3

Spar-Centrale
Keizersgracht 596
AMSTERDAM
HOLANDA

Corchero Y C.^a S. L.
MERIDA
ESPANHA

Y Taron «C. F. C.»
15, Rue Molière
MARSEILLE
FRANCE

Antônio E. Martecón
Avenida de Mayo, 634
Escritório 44
BUENOS AIRES
ARGENTINA

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

O Sr. Numa Pompílio—rua da Assunção N.º 57-3.º D—informa-nos que está encarregado de vender uma fábrica de conserva de atum, com uma superfície de 1.200 metros quadrados, com ótimas instalações junto ao cais de embarque.

Tem máquinas e utensílios modernos para o fabrico de 6 toneladas de peixe fresco em 10 horas, possuindo uma instalação eléctrica para trabalho noturno, elevando-se assim o fabrico a 12 toneladas por dia.

Tem dois barcos a motor; um com motor semi-diesel equipado com câmara frigorífica e outro com motor a gazolina.

A fábrica tem o exclusivo de aproveitar a pesca e fabricação de conserva de peixe.

Paga somente uma taxa mínima por ano e todas as matérias primas são importadas em regimen «Drawback» não pagando direitos alfandegários.

A mão de obra é baratíssima e o preço do atum pode considerar-se o mais barato do mundo — \$50 por kilo.

Produz também muita farinha de peixe.

A fábrica está situada na cidade da Praia, capital da ilha de S. Tiago e do arquipélago de Cabo Verde, sede do Governo da Colónia.

Para outras informações poderão os pretendentes dirigir-se ao intermediário.



“CONSERVAS”

EM SETÚBAL

Mais um ano Vai a findar o ano de 1940 e bem pode afirmar-se que não deixa saúdades. É mais um ano que passa na voragem dos tempos, ano mau, como tantos outros, farto apenas em sobresaltos e inquietações.

Debate-se uma grande parte da Europa numa convulsão tremenda e as conseqüências da guerra actual projectam-se e avantajam-se; dia a dia, mesmo entre os povos que pretendem conservar-se à margem do conflito. E ninguém pode assegurar, por falta de base séria, até que ponto e até quando se farão sentir, ainda, os desastrosos efeitos da luta formidável em que se encarniçam alguns milhões de homens que nunca se viram nem conheceram, no choque de sucessivas vagas de vidas môças que o ferro e o fogo reduzem, impiedosamente, a outras tantas vagas de morte, pois as próprias vagas previsões do breve termo da catástrofe se diluem ao menor contacto com a desilusão revelada no brado forte dos beligerantes.

Longe dos campos da contenda, Portugal vive em sossêgo, procurando na harmonia social e no trabalho fecundo preparar-se mais e melhor para a jornada triunfal do seu ressurgimento, cujo caminho iluminado e amplo, agora, segue a passo firme e confiado. Sòmente as circunstâncias do estado da guerra ameaçam embarçar-lhe a marcha, se bem que nada possa, já, detê-la, embora, por vezes, penosa e difícil.

Correm desfavoráveis os ventos, certo é; a nau, porém, singra na rota designada, rumo à glória dos seus destinos eternos. Guia-se a Providência e o timoneiro vela, atento.

Passada a tempestade, desanuviados os horizontes largos, resplandecerá, de nôvo, a aurora rútila da Paz.

Que ela ilumine o Mundo nos alvares de 1941!

Não foi, para Setúbal, dos mais felizes, nem dos mais escassos se quizerem, o ano que termina.

Outros, já, com efeito, se mostraram mais avaros e trouxeram maior sôma de prejuizos e de amarguras para esta terra de gente laboriosa e generosa.

Contudo, 1940, nem por sombras se assemelhou aos períodos de desafôgo e de abastança que a cidade gosou, outrora, nem isso seria de esperar, com o número de estabelecimentos fabris e de «artes» de pesca consideravelmente reduzido e a lástima da hora presente, sabido como é que a população setubalense se mantém, quasi unicamente, da actividade das indústrias conserveira e pesqueira.

Não vai muito distante, ainda, a época em que o movimento de um extremo a outro do burgo era intenso e digno de se observar. À tôda a hora e em todos os pontos se verificava a mesma animação. Setúbal era, na verdade, um grande centro de trabalho, e não é de mais repetir que só no trabalho o nosso povo encontra alegria e confiança, porque só êle lhe garante o pão de cada dia e a tranqüilidade do lar.

Algumas centenas de famílias, atraídas pelo bem-estar e pelos recursos que a todos, pobres e ricos, naturais ou estranhos, o mar imenso, desentranhando-se em riquezas assombrosas, assegurava com prodigalidade, aqui se fixaram e mantiveram, e a nenhum daquêles que vieram abrigar-se sob os tectos desta casa soalheira, farta e feliz, faltou ocupação, ou, pelo menos, amparo, até que o vendaval do desânimo e da penúria soprou rijo.

Factores adversos e os mais diversos, em sucessão e progressão confrangedoras, concorreram para o desnivelamento da vida cidadina e, de então para cá, Setúbal atravessa uma crise quasi permanente, mais acentuada umas vezes do que outras, segundo a abundância ou a escassez do pescado e, conseqüentemente, conforme a laboração nas fábricas, laboração que, mesmo nas últimas temporadas favoráveis, jámais atingiu o ritmo dos bons anos idos.

1941 anuncia-nos—segundo ouvi a uma mulher humilde e crente—abundantes e acalentadoras promessas no quinhão abençoado que a outros é

Conservas PRADO, L.^{DA}

Embora das mais modernas fábricas de Matozinhos—fundou-se em 1934—**Conservas Prado, L.^{da}** conseguiu desenvolver-se de tal sorte que em breve tempo o seu nome enfileirava ao lado das primeiras fábricas de conservas do norte. A sua modelar organização comercial a par das impecáveis condições técnicas da sua elaboração, honram a gerência da “PRADO” a mais perfeita e homogênea trindade administrativa de Matozinhos: **Carlos Rocha - Pedro Marôcho - Ferreira Barbosa.** Do saber e da competência da gerência desta fábrica falam eloquentemente não só os resultados progressivos dos seus movimentos anuais, mas ainda a confiança que nos seus componentes põem os conserveiros de Matozinhos elegendo-os para cargos de responsabilidade na direcção da indústria local.



Carlos Rocha



Pedro Marôcho



Ferreira Barbosa



Aspecto da Fábrica

Founded in 1934, and although one of the most modern factories in Matozinhos, “**Conservas Prado Lda.**” managed to develop in such manner that in a very short time its name ranked alongside the leading factories of canned goods in the North. Its model commercial organisation together with the impeccable technical conditions of laboration honour the management of the “PRADO” which is the most perfect and homogeneous administrative trinity in Matozinhos: **Carlos Rocha, Pedro Marôcho and Ferreira Barbosa.** Of the knowledge and competence of the management of this Factory not only the progressive results of its annual turnovers, but also the confidence placed in its components by the packers of Matozinhos in electing them for responsible positions in the direction of the local industry, are eloquent proofs.

“SAGRADA FAMÍLIA”

JOSÉ DA SILVA TÔRRES

A “Sagrada Família” é uma das fábricas de conserva mais conhecidas em Portugal, mercê de uma bem organizada propaganda que o seu proprietário, Sr. José da Silva Tôrres, empreendeu há poucos anos. A marca “Sagrália” obteve então uma fama triunfal. Hoje os produtos da “Sagrada Família” gozam também do favor dos mercados estrangeiros, graças não só à inteligente publicidade que o Sr. J. da Silva Tôrres promove, mas ainda à cuidada elaboração da sua conserva e à sua agradável apresentação.



The factory of the “Sagrada Família” is one of the best known in Portugal, thanks to a well-organised propaganda which its owner, Mr. José da Silva Tôrres, undertook a few years ago. The brand “Sagrália” obtained on that occasion a triumphal fame. Today the products of the “Sagrada Família” enjoy the favour of the foreign markets, thanks not only to the intelligent publicity promoted by Mr. José da Silva Tôrres, but also to the careful preparation of its canned goods and their agreeable presentation.



As suas marcas

Its brands

Sagrália Tôrres
Mariazinha Salvê

Sagrália Tôrres
Mariazinha Salvê

Josires Ondina
Balio Minho

Josires Ondina
Balio Minho

são os melhores testemunhos da excelência dos produtos da “Sagrada Família”.

form the best testimony of the excellence of the products of the “Sagrada Família”.

VASCO DA GAMA, L.^{DA}

(José António Cabral & Filhos, Sucrs., L.^{da})



Fachada da Fábrica

A Fábrica **Vasco da Gama, L.^{da}** foi fundada por José António Cabral em 1887. É pois uma das mais antigas fábricas de conservas do Norte. A gerência, continuada durante alguns anos pelos filhos do fundador, está hoje confiada aos Srs.

Narciso José Barroso

e

António Antunes da Costa Neiva

que se esforçam intrèpidamente por desenvolver uma casa que conquistou uma excelente reputação nos principais mercados estrangeiros, especialmente nos mercados sul-americanos onde os seus produtos são acreditadíssimos.

Além de sardinhas em conserva, a Fábrica **Vasco da Gama, L.^{da}** dedica-se à exportação de azeite e azeitona, constituindo êstes uma das suas especialidades mais reputadas.

The factory **Vasco da Gama, L.^{da}** was founded by José António Cabral in 1887, and is therefore one of the oldest

canning factories in the North. The management, continued for some years by the sons of the founder, lies today in the hands of Messrs.

Narciso José Barroso

and

António Antunes da Costa Neiva

who are dauntlessly endeavouring to develop a firm which has conquered an excellent reputation in the leading foreign markets, especially those of South America where their products are exceedingly well-reputed.

Besides canned sardines, the Fábrica **Vasco da Gama, L.^{da}** dedicates its activity to the export of olive oil and olives, these constituting one of its best known specialities.

BRANDÃO & C.^A L.^{DA}

A «Varina» é a fábrica de conservas mais antiga no norte de Portugal. Teve o seu início em Ovar no ano de 1908, criando pouco depois as sucursais de Furadouro e Matozinhos. O desenvolvimento do seu negócio de exportação exigiu a centralização dos seus serviços em Matozinhos, e desde 1914 a «Varina» ocupa lugar destacante nesta laboriosa zôna.

Os seus produtos, de variadíssima classe, conquistaram fama em todo o mundo, e nenhum mercado há onde as marcas «Brandão» não gosem de privilegiada reputação.

A «Varina» não se dedica unicamente à elaboração de sardinhas em caprichosa diversidade de confecção; prepara de forma incomparável uma profusa série de deliciosos alimentos de peixe, carne, fruta, doce, hortaliça, etc. etc.

Da competência e actividade, da sua gerência, a cargo do Snr. Lino Brandão, fala bem alto o renome conquistado pelas suas marcas em todos os mercados.



Lino Brandão



Aspecto exterior da Fábrica VARINA

The «Varina» is the oldest canning factory in the North of Portugal.

It started in Ovar in 1908, creating shortly afterwards its branches of Furadouro and Matozinhos. The development of its export business necessitated the centralisation of its services in Matozinhos, and since 1918 the «Varina» occupies a prominent place in this laborious zone.

Its products, of all varieties, won fame in the whole world and there is not one market where the brands «Brandão» do not enjoy a privileged reputation.

The «Varina» does not dedicate its activity only to the packing of sardines which

it packs in a capricious diversity of ways; it also prepares a profuse series of delicious foodstuffs of fish, meat, fruits, sweets, vegetables, etc., etc.

The competent and active management of the firm is entrusted to Mr. Lino Brandão.

concedido e de que tanto carecemos e parece bem merecermos, se não por outras razões, ao menos pela resignação com que temos suportado as leis inexoráveis do destino e, também, !quantas vezes! a má vontade dos homens.

A voz do Povo é a voz de Deus—costuma dizer-se.

Deus o permita e, se assim fôr, seja, pois, benvindo o nôvo ano!

A fôlha de Flandres Acentúa-se no mercado a falta de fôlha de Flandres. O facto está preocupando, como se comprehende, os industriais conserveiros, e são grandes, por isso, os receios de que a nossa principal actividade venha a ser forçada a reduzir a sua produção, receios que, igualmente, trazem alarmadas as classes operárias, sobretudo as que se empregam nas fábricas e na pesca, pois algumas casas já não podem trabalhar em consequência da impossibilidade de obterem êsse indispensável material.

O preço do estanho nacional tem sofrido,

últimamente, um agravamento que não se justifica, fazendo-se com o negócio dêste artigo, bem como com o da fôlha de Flandres, certa especulação, não obstante os ventos não correrem propícios para manobras de tal natureza...

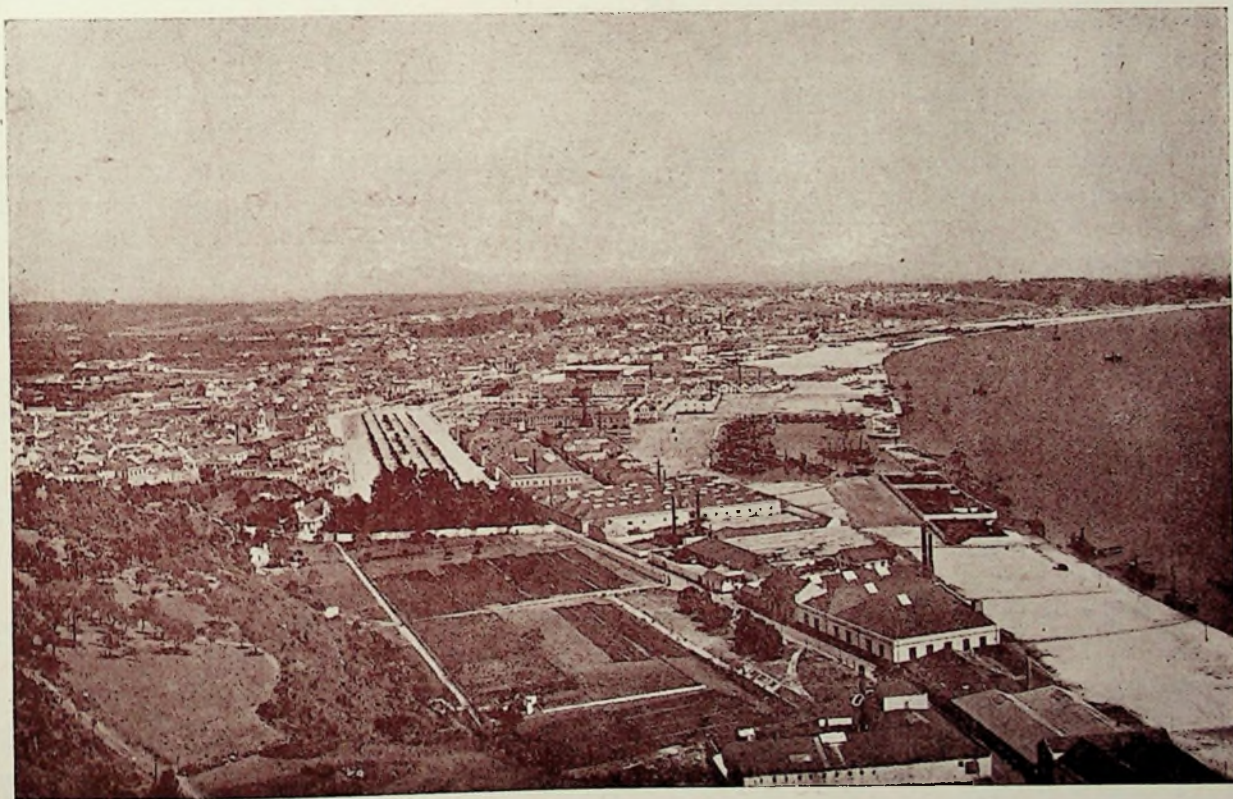
A carência e a carestia da fôlha e do estanho, porque elas constituem uma ameaça séria e assumem uma gravidade de todos conhecida, não deixarão de merecer do nosso Governo e das instâncias superiores competentes a atenção devida e as medidas urgentes aconselháveis.

A pesca O mês de Outubro foi de pesca regular em Setúbal.

A sardinha alcançou alto preço: 70, 80 escudos e mais, cada canastra.

O peixe continúa a ser valorizado, garantindo aos proprietários das «artes» que andam na faina do mar uma compensação razoável.

J O R G E C L A R O



SETÚBAL -- Vista da cidade e porto. No primeiro plano o porto de pesca, a seguir a pequena doca para barcos de recreio, ao fundo o porto de comércio

■ PUBLICIDADE ■

DA TEORIA DA SUGESTÃO

Intensidade que falha Todavia precisamos de pôr de sobreaviso

o delineador de publicidade contra uma falta corrente que consiste em fazer incidir a intensidade sôbre o próprio objecto, mas de lado. Desta forma, em vez de reforçar a sua afirmação, o anunciador não fará senão destruí-la. Dêsde que num cartaz se empregue simultaneamente o objecto anunciado e um personagem humano, é preciso intensificar o objecto dêsde o início. A tendência do artista, infelizmente, é de cuidar da mulher bonita que ilustra o cartaz e de considerar como quantidade negligível a coisa sem a qual a publicidade não teria nenhuma razão de ser.

E' preciso intensificar sòmente a afirmação sugestiva em concentrar a intensidade fazendo-a convergir para o produto de venda.

Temos presente na memória um processo da publicidade luminosa muito interessante. Este processo consiste num dispositivo pelo qual parece que uma mão invisível inscreve em letras de fôgo os anúncios sôbre um plano, desaparecendo os anúncios como se uma esponja se encarregasse de as safar. Anúncios diferentes seguem-se sem descontinuidade. Ali, tôda a intensidade reside no engenho do processo. O



público procura adivinhar o mecanismo, quanto aos anúncios, êle nem os lê.

O engenho e a originalidade serão de facto difíceis de manejar porque podem, se não fôrem directamente sugestivos, chamar a atenção sôbre outra coisa que os produz. Aquilo que se julga «intensidade» não é senão uma forma de inferiorizar o trabalho sugestivo puro.

A obsessão E' preciso também precaver-vos contra uma tendência freqüente. Nós exigimos a intensidade pela massa, mas nós censuramos, rejeitamos a obsessão como um facto grave.

A êste respeito, é permitido perguntar como é que gente que se ocupa de publicidade tem procurado empregar a palavra «obsessão» para qualificar a própria acção da publicidade. E' preciso não ter nem o sentido da publicidade nem mesmo o das palavras para dizer que a publicidade pode agir por obsessão.

A obsessão é uma intensidade aguda, mas que, em lugar de nos insinuar a afirmação, provoca, em consequência da sua intransigência que nos choca, uma reacção. Quer seja sob o ponto de vista colorido, ou ponto de vista massa, ou ponto de vista estilo, terá sempre meio de se infiltrar.

A revista "Conservas" leva o vosso anúncio aos principais mercados do mundo

A revista "Conservas" é composta e impressa na "Tipografia LEIXÕES", de Fonseca & C.ª—Matosinhos

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

**Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas,
de 1 a 31 de Janeiro de 1940**

Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valôr total	Valôres médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	215.740	5.936.860	2.826.514\$00	13\$10	\$47	Sardinha
Afurada	7.617	253.900	68.528\$00	8\$99	\$26	Sardinha
Figueira da Foz	24.804	828.480	420.873\$00	16\$96	\$50	Sardinha
Buarcos	9.587	369.560	200.706\$00	20\$93	\$54	Sardinha
Nazaré	1.823	69.880	62.296\$80	34\$15	\$89	Sardinha
"	—	—	350\$50	—	—	Diversos
			62.647\$50			
Peniche	8.604	319.958	195.208\$00	22\$68	\$61	Sardinha
"	655	29.550	27.454\$40	43\$22	\$92	Carapau
			222.662\$40			
Ribeira Nova	29.178	380.982	246.294\$00	8\$44	\$64	Sardinha
" "	460	10.700	9.608\$00	20\$88	\$89	Carapau
" "	—	—	98.417\$00	—	—	Diversos
			354.319\$00			
Setúbal	27.472	560.766	418.342\$00	15\$22	\$74	Sardinha
"	174	3.974	3.316\$00	19\$05	\$83	Carapau
"	—	—	156.235\$00	—	—	Diversos
			577.893\$00			
Sezimbra	954	15.900	6.835\$00	7\$16	\$42	Sardinha
"	440	11.900	8.698\$00	19\$74	\$73	Carapau
"	—	—	5.526\$00	—	—	Diversos
			21.059\$00			
Portimão	5.787	123.529	156.214\$00	26\$99	1\$26	Sardinha
"	1.205	40.646	14.758\$00	12\$24	\$36	Carapau
"	—	—	14.866\$00	—	—	Diversos
			185.838\$00			
Lagos	384	6.955	10.205\$00	26\$57	1\$46	Sardinha
"	1.027	37.346	8.435\$00	8\$21	\$22	Carapau
"	—	—	2.360\$00	—	—	Diversos
			21.000\$00			
Olhão	12.428	299.980	398.768\$00	32\$08	1\$32	Sardinha
"	390	9.750	2.929\$00	7\$51	\$30	Carapau
"	—	—	15.277\$00	—	—	Diversos
			416.974\$00			
Vila Real de Santo António	10	200	192\$00	19\$20	\$96	Sardinha
" " " " "	—	—	702\$00	—	—	Diversos
			894\$00			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

**Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Fevereiro de 1940**

Local da lota	N.º de milheiros	Pêso em quilos	Valôr total	Valôres médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	4.426	119.420	69.269\$00	15\$64	\$58	Sardinha
Figueira da Foz	4.853	121.340	71.612\$50	14\$75	\$59	Sardinha
» » »	—	—	342\$00	—	—	Diversos
			71.954\$50			
Buarcos	954	23.860	14.711\$00	15\$41	\$61	Sardinha
Nazaré	7.810	306.975	201.118\$90	25\$74	\$65	Sardinha
»	—	—	661\$50	—	—	Diversos
			201.780\$40			
Peniche	9.572	478.080	232.018\$00	24\$23	\$48	Sardinha
»	73	3.675	3.511\$50	47\$77	\$95	Carapau
			235.529\$50			
Ribeira Nova	30.154	440.133	225.117\$00	7\$46	\$51	Sardinha
» »	285	7.953	11.895\$00	41\$73	1\$49	Carapau
» »	—	—	8.228\$00	—	—	Diversos
			245.240\$00			
Setúbal	5.371	227.073	155.076\$00	28\$87	\$68	Sardinha
»	—	—	152.958\$00	—	—	Diversos
			308.034\$00			
Sezimbra	166	5.550	3.171\$00	19\$04	\$57	Sardinha
»	1.520	38.250	26.864\$00	17\$67	\$70	Carapau
»	—	—	37.247\$00	—	—	Diversos
			67.282\$00			
Portimão	4.128	67.672	38.580\$00	9\$34	\$57	Sardinha
»	164	4.235	2.937\$00	17\$90	\$69	Carapau
»	—	—	227\$00	—	—	Diversos
			41.744\$00			
Lagos	527	6.463	4.157\$00	7\$88	\$64	Sardinha
»	69	2.622	1.339\$00	19\$40	\$51	Carapau
»	—	—	9.579\$00	—	—	Diversos
			15.075\$00			
Olhão	182	4.550	4.550\$00	25\$00	1\$00	Sardinha

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Março de 1940

Local da lota	N.º de milheiros	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	24.090	748.640	556.282\$00	23\$09	\$74	Sardinha
»	788	70.080	60.384\$00	76\$59	\$86	Carapau
			616.666\$00			
Figueira da Foz	12.676	316.920	217.167\$00	17\$13	\$68	Sardinha
Buarcos	5.284	132.120	54.061\$00	10\$22	\$40	Sardinha
Nazaré	5.125	160.785	104.886\$20	20\$47	\$65	Sardinha
»	140	4.400	4.634\$50	32\$91	1\$05	Carapau
»	—	—	43\$00	—	—	Diversos
			109.563\$70			
Peniche	1.365	41.058	24.145\$20	17\$68	\$58	Sardinha
»	59	3.360	2.720\$00	45\$79	\$80	Carapau
»	—	—	18.331\$00	—	—	Diversos
			45.196\$20			
Ribeira Nova	36.047	498.231	352.658\$00	9\$70	\$70	Sardinha
» »	105	3.195	4.858\$00	46\$26	1\$52	Carapau
» »	—	—	19.400\$00	—	—	Diversos
			376.916\$00			
Setúbal	8.301	244.704	180.302\$00	21\$71	\$73	Sardinha
»	—	—	83.305\$00	—	—	Diversos
			263.607\$00			
Sezimbra	500	20.350	16.294\$00	32\$55	\$80	Sardinha
»	3.471	166.400	159.207\$00	45\$86	\$95	Carapau
»	—	—	8.779\$00	—	—	Diversos
			184.280\$00			
Portimão	1.440	34.166	28.825\$00	20\$01	\$84	Sardinha
»	43	920	751\$00	17\$46	\$81	Carapau
			29.576\$00			
Lagos	239	5.192	6.173\$00	25\$82	1\$18	Sardinha
»	167	2.522	3.392\$00	20\$31	1\$34	Carapau
»	—	—	2.295\$00	—	—	Diversos
			11.860\$00			
Olhão	14.512	337.630	197.513\$50	13\$61	\$58	Sardinha
»	—	—	16.840\$00	—	—	Diversos
			214.353\$50			
Vila Real de Santo António	60	1.200	786\$00	13\$10	\$65	Sardinha
» » » » »	—	—	153\$00	—	—	Diversos
			939\$00			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

**Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Abril de 1940**

Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	45.183	1.442.720	975.137\$00	21\$58	\$67	Sardinha
Afurada	1.416	47.200	29.173\$00	20\$60	\$61	Sardinha
Figueira da Foz	9.266	231.660	184.998\$00	19\$96	\$79	Sardinha
Buarcos	7.046	176.160	121.213\$00	17\$20	\$68	Sardinha
Nazaré.	2.434	76.062	52.795\$30	21\$69	\$69	Sardinha
»	12	400	566\$00	30\$50	\$91	Carapau
»	—	—	1.014\$90	—	—	Diversos
			54.176\$20			
Peniche	2.234	61.390	39.996\$00	17\$90	\$65	Sardinha
»	581	37.940	37.181\$20	63\$99	\$98	Carapau
»	—	—	68.873\$10	—	—	Diversos
			146.050\$30			
Ribeira Nova	28.041	435.490	268.595\$00	9\$57	\$61	Sardinha
»	480	10.800	6.890\$00	14\$35	\$63	Carapau
Bom Sucesso	—	—	17.918\$00	—	—	Diversos
			293.403\$00			
Cascais	1.981	54.995	22.224\$50	11\$21	\$40	Sardinha
»	1.167	26.940	25.925\$00	20\$50	\$88	Carapau
			46.149\$50			
Setúbal	11.812	276.939	172.805\$00	14\$62	\$62	Sardinha
»	—	—	23.373\$00	—	—	Diversos
			196.178\$00			
Sezimbra	14.822	640.075	479.853\$00	32\$37	\$74	Carapau
»	—	—	5.320\$00	—	—	Diversos
			485.173\$00			
Portimão	8.001	239.363	105.866\$00	13\$23	\$44	Sardinha
»	15	300	145\$00	9\$66	\$48	Carapau
»	—	—	2.038\$00	—	—	Diversos
			108.049\$00			
Lagos	629	16.813	11.163\$00	17\$74	\$66	Sardinha
»	341	7.173	4.516\$00	13\$24	\$62	Carapau
»	—	—	1.755\$00	—	—	Diversos
			17.434\$00			
Olhão	28.356	760.975	426.622\$00	15\$04	\$56	Sardinha
»	1.198	23.960	4.874\$50	4\$06	\$20	Carapau
»	—	—	232.534\$00	—	—	Diversos
			664.030\$50			
Vila Real de Santo Antonio	432	8.640	5.507\$00	12\$74	\$63	Sardinha
»	—	—	3.946\$00	—	—	Diversos
			9.453\$00			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Maio de 1940

Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	28.995	907.060	847.186\$00	29\$21	\$93	Sardinha
"	10	1.600	2.219\$00	221\$90	1\$38	Carapau
			849.405\$00			
Afurada	3.404	113.480	112.580\$00	33\$07	\$99	Sardinha
"	6	220	259\$00	43\$16	1\$17	Carapau
			112.839\$00			
Figueira da Foz	8.574	221.600	245.551\$00	28\$63	1\$10	Sardinha
Buarcos	4.388	115.080	129.767\$00	29\$57	1\$12	Sardinha
Nazaré	1.714	71.450	64.148\$60	37\$42	\$89	Sardinha
"	22	925	905\$00	41\$13	\$97	Carapau
"	—	—	2.507\$00	—	—	Diversos
			67.560\$60			
Peniche	4.277	119.448	102.200\$80	23\$80	\$85	Sardinha
"	9	805	596\$50	66\$27	\$74	Carapau
"	—	—	124.471\$60	—	—	Diversos
			227.268\$90			
Ribeira Nova	12.595	282.251	315.049\$00	25\$42	1\$11	Sardinha
"	550	15.370	16.060\$00	30\$30	1\$04	Carapau
"	—	—	15.505\$00	—	—	Diversos
			346.614\$00			
Cascais	1.679	47.415	35.812\$00	21\$32	\$75	Sardinha
"	2.089	48.515	38.694\$00	18\$52	\$79	Carapau
			74.506\$00			
Setúbal	15.281	503.430	428.699\$00	28\$05	\$85	Sardinha
"	—	—	11.828\$00	—	—	Diversos
			440.527\$00			
Sezimbra	158	9.900	7.429\$00	47\$01	\$75	Sardinha
"	18.902	971.650	620.431\$00	32\$82	\$63	Carapau
"	—	—	47.734\$90	—	—	Diversos
			675.594\$90			
Portimão	50.722	1.594.021	1.475.086\$00	29\$08	\$92	Sardinha
"	1.125	28.044	12.126\$00	10\$79	\$43	Carapau
"	—	—	10.191\$50	—	—	Diversos
			1.497.403\$50			
Lagos	2.927	77.543	73.296\$00	25\$04	\$94	Sardinha
"	884	20.272	9.096\$00	10\$28	\$44	Carapau
"	—	—	8.209\$00	—	—	Diversos
			90.601\$00			
Olhão	49.702	1.293.477	1.311.875\$50	26\$39	1\$01	Sardinha
"	140	5.050	1.698\$00	12\$12	\$55	Carapau
"	—	—	89.842\$00	—	—	Diversos
			1.403.415\$50			
Vila Real de Santo António	813	19.265	21.976\$00	27\$02	1\$14	Sardinha
"	—	—	3.790\$00	—	—	Diversos
			25.766\$00			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

**Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Junho de 1940**

Local da lota	N.º de milhares	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	35.162	1.197.740	1.399.152\$00	39\$79	1\$16	Sardinha
"	—	—	3.198\$00	—	—	Diversos
"	—	—	1.402.350\$00	—	—	
Afurada	2.953	98.460	115.398\$00	39\$07	1\$17	Sardinha
Figueira da Foz	1.338	40.360	66.647\$50	49\$81	1\$65	Sardinha
Buarcos	1.402	36.640	52.161\$00	37\$20	1\$42	Sardinha
Nazaré	2.751	110.900	118.457\$60	43\$05	1\$06	Sardinha
"	299	11.980	7.794\$50	26\$06	\$65	Carapau
"	—	—	387\$50	—	—	Diversos
"	—	—	126.659\$60	—	—	
Peniche	7.384	256.878	307.695\$40	41\$67	1\$19	Sardinha
"	351	15.435	16.257\$00	46\$51	1\$05	Carapau
"	—	—	239.405\$80	—	—	Diversos
"	—	—	563.356\$20	—	—	
Ribeira Nova	11.425	248.661	521.823\$00	45\$67	2\$09	Sardinha
"	1.185	42.810	29.262\$00	24\$69	\$68	Carapau
"	—	—	32.594\$00	—	—	Diversos
"	—	—	583.679\$00	—	—	
Cascais	1.050	30.925	27.128\$30	25\$83	\$87	Sardinha
"	1.930	88.535	50.733\$50	26\$28	\$57	Carapau
"	—	—	77.861\$60	—	—	
Setúbal	41.290	1.480.229	1.757.892\$00	42\$57	1\$18	Sardinha
"	168	7.350	3.310\$00	19\$70	\$45	Carapau
"	—	—	11.944\$00	—	—	Diversos
"	—	—	1.773.146\$00	—	—	
Portimão	64.340	2.222.111	3.012.996\$50	46\$82	1\$35	Sardinha
"	1.828	56.137	23.774\$50	13\$00	\$42	Carapau
"	—	—	18.437\$00	—	—	Diversos
"	—	—	3.055.208\$00	—	—	
Lagos	5.720	200.376	238.586\$00	41\$71	1\$19	Sardinha
"	1.322	32.423	19.065\$50	14\$42	\$58	Carapau
"	—	—	4.195\$50	—	—	Diversos
"	—	—	261.847\$00	—	—	
Olhão	36.653	1.167.435	1.639.094\$50	44\$71	1\$40	Sardinha
"	220	6.600	2.255\$00	10\$25	\$34	Carapau
"	—	—	25.927\$00	—	—	Diversos
"	—	—	1.667.276\$50	—	—	
Vila Real	1.041	31.230	52.358\$00	50\$29	1\$67	Sardinha
"	—	—	64\$00	—	—	Diversos
"	—	—	52.422\$00	—	—	
R E S U M O						
TOTAL	212.509	7.121.945	9.309.387\$80	43\$80	1\$30	Sardinha
"	7.303	261.270	152.451\$80	20\$87	\$58	Carapau
"	—	—	336.152\$80	—	—	Diversos
"	—	—	9.797.992\$40	—	—	

SACOR

Sociedade Anónima Concessionária da
Refinação de Petróleos em Portugal

S. A. R. L.



CAPITAL

15.000.000 de Escudos



Refinaria Lisboa

(CASAL DAS ROLAS — CABO RUIVO)



SEDE:

LISBOA — Rua do Alecrim, 57

Telegramas, SACOR-Lisboa Telef. 28035 a 28039

“URAL”

União de Representações e Agencias, Limitada

32-2.º, R. Mousinho da Silveira

Societária e correspondente
de:

PORTO

“ACIL”

Códigos:

Agencia Comercial e Industrial
Limitada

A. B. C. 5.ª e 6.ª ed.
e particular

R. Ribeira Nova, 6-2.º

LISBOA

TELE FONE, 4905
GRAMAS: URAL

Fôlha de Flandres

Oleos de Mendobi da Sociedade
Nacional de Sabões, L.ª

Azeites para conservas e consumo

Estanho, aço e outros metais

ARMAZENS EM MATOZINHOS:

R. Dr. Alves da Veiga, 466 — Telef. M-370

Farinhas para adubos
e Alimentação de gado

OLEOS DE PEIXE

Endereço
RAFREIS



TELEFONE
344 - M

Fábrica de Farinhas e Oleos de Peixe

DE

RODRIGO D'ARAUJO FREITAS

Rua Brito e Cunha, 575
MATOZINHOS

ÁBRICA TORREJANA
DE AZEITES, L.ª

ESCRITÓRIO:

Rua Rodrigues Sampaio, 33 - LISBOA

Fábrica de preparação e refinação de Azeites:

TORRES NOVAS (Gare)

Azeites Finos e Refinados para Conservas
Azeites de Consumo das melhores procedências

Representante no Norte:

AFFONSO BARBOSA & C.ª, L.ª

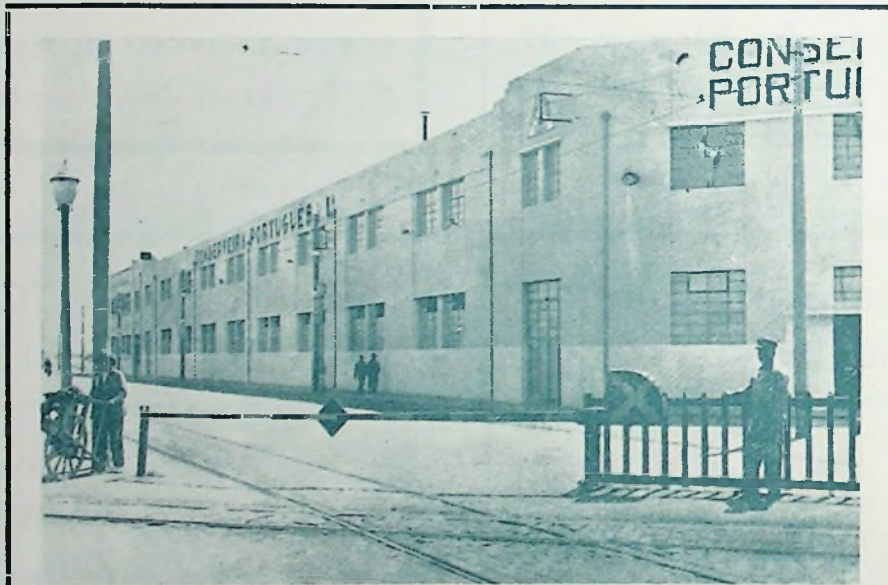
Avenida Menéres, 101
MATOZINHOS

Des excellentes conserves sont celles de la
CONSERVEIRA PORTUGUESA, L.^{DA}

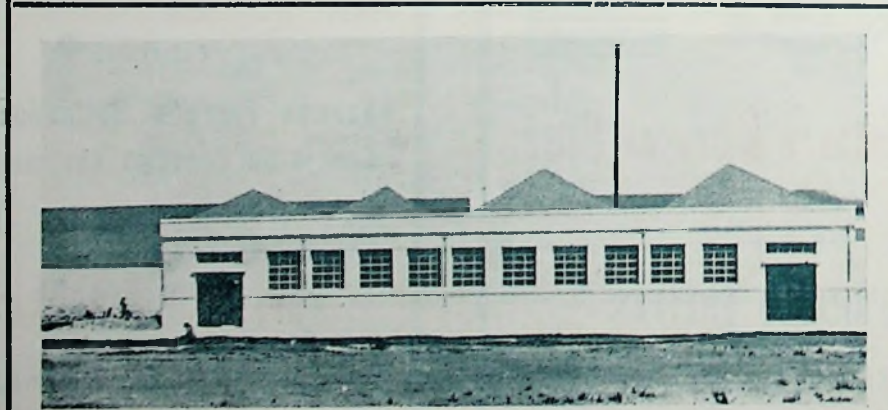


SARDINE PACKERS

FOR ALL MARKETS



UMA DAS FACHADAS



VISTA DO NOSSO ARMAZEM

PRESERVED SARDINES

IN ALL SORTS

Rue Souza Aroso

Rue Brito Capelo

Téléph. 357-M

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE

“Conserveira”
 MATOZINHO



...No, no... please do not insist...

I want "Continental" brands and nothing else...

—Yes, yes, let me have sardines "Continental" at once...



Telegraphic address:

"CONTINENTAL"

MATOZINHOS



PRESERVED SARDINES

IN OIL AND IN

TOMATO



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

AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS

TELEGRAMAS
FONBAR

TELEFONE
75 - M

**MATÉRIAS PRIMAS PARA A
INDÚSTRIA DAS CONSERVAS**

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

Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

Estado 9
TELEFONES Expediente 328 e 1605
Filial: Leixões 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

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Julho de 1940

Local da lota	N.º de milheiros	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	106.191	4.062.820	4.267.261\$00	40\$18	1\$05	Sardinha
"	—	—	8.650\$00	—	—	Diversos
Afurada	5.795	228.520	4.275.911\$00	39\$67	1\$00	Sardinha
"	—	—	229.909\$00	—	—	Diversos
Figueira da Foz	579	23.160	237.806\$00	44\$71	1\$11	Sardinha
Buarcos	325	13.060	25.888\$00	52\$25	1\$30	Sardinha
Nazaré	3.295	160.900	16.982\$00	55\$80	1\$14	Sardinha
"	—	—	183.871\$00	—	—	Diversos
Peniche	20.207	811.332	2.283\$90	186.154\$90	47\$27	Sardinha
"	200	9.412	955.198\$10	56\$92	1\$20	Carapau
"	—	—	11.385\$80	—	—	Diversos
Ribeira Nova	18.095	648.262	284.220\$40	1.250.804\$30	51\$00	Sardinha
"	4.605	153.710	922.872\$00	44\$95	1\$42	Carapau
"	—	—	207.020\$00	—	—	Diversos
Cascais	1.280	40.000	4.813\$00	1.134.705\$00	38\$15	Sardinha
"	1.888	94.080	48.839\$00	37\$21	1\$22	Carapau
Setúbal	39.641	1.697.522	70.256\$50	119.095\$50	52\$15	Sardinha
"	—	—	2.067.545\$00	—	1\$21	Diversos
Sezimbra	1.139	45.360	15.947\$00	2.083.492\$00	47\$49	Sardinha
"	24.818	1.254.465	54.092\$00	28\$83	1\$19	Carapau
"	—	—	715.554\$00	—	—	Diversos
Portimão	41.921	1.556.401	43.739\$00	813.385\$00	56\$87	Sardinha
"	792	23.350	2.384.182\$00	13\$95	1\$53	Carapau
"	—	—	11.055\$50	—	—	Diversos
Lagos	2.555	98.303	55.872\$00	2.451.109\$50	49\$61	Sardinha
"	1.463	39.564	126.765\$00	9\$35	1\$28	Carapau
"	—	—	13.690\$00	—	—	Diversos
Olhão	24.393	873.849	7.390\$00	147.845\$00	54\$02	Sardinha
"	928	29.340	1.315.751\$00	9\$48	1\$50	Carapau
"	—	—	8.801\$00	—	—	Diversos
Vila Real	3.353	100.590	26.365\$00	1.352.917\$00	55\$28	Sardinha
"	—	—	185.381\$50	—	—	Diversos
"	—	—	5.734\$00	—	—	Diversos
			191.115\$50			
R E S U M O						
TOTAL	268.769	10.360.079	12.786.536\$60	47\$57	1\$23	Sardinha
"	34.694	1.603.921	1.037.762\$80	29\$91	\$64	Carapau
"	—	—	462.911\$30	—	—	Diversos
			14.287.210\$70			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

**Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Agosto de 1940**

Local da lota	N.º de milheiros	Pêso em quilos	Valôr total	Valôres médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Matozinhos	99.468	3.862.320	4.745.701\$00	47\$71	1\$22	Sardinha
"	7.266	897.160	398.819\$00	54\$88	\$44	Carapau
"	—	50.160	84.481\$00	—	—	Diversos
			5.229.001\$00			
Afurada	3.687	152.520	190.079\$00	51\$55	1\$24	Sardinha
"	589	121.520	54.420\$00	94\$09	\$44	Carapau
"	—	3.700	5.564\$00	—	—	Diversos
			250.063\$00			
Figueira da Foz	4.215	87.100	106.816\$50	25\$54	1\$22	Sardinha
" " "	555	5.360	2.608\$50	4\$70	\$48	Carapau
" " "	—	5.960	9.533\$00	—	—	Diversos
			118.788\$00			
Buarcos	3.318	83.240	104.918\$00	31\$62	1\$26	Sardinha
"	—	320	334\$00	—	—	Diversos
			105.252\$00			
Nazaré	3.850	192.500	288.480\$00	74\$92	1\$49	Sardinha
"	—	12.500	15.911\$70	—	—	Diversos
			304.391\$70			
Peniche	22.334	1.017.396	1.194.102\$80	53\$46	1\$17	Sardinha
"	383	21.875	29.077\$30	75\$91	1\$32	Carapau
"	—	252.732	226.356\$80	—	—	Diversos
			1.449.536\$90			
Ribeira Nova	17.869	661.854	960.936\$00	53\$77	1\$45	Sardinha
"	403	15.880	25.430\$00	63\$10	1\$60	Carapau
"	—	234.790	158.240\$00	—	—	Diversos
			1.144.606\$00			
Cascais	2.391	85.677	91.571\$40	38\$29	1\$06	Sardinha
"	909	45.450	44.809\$50	49\$29	\$98	Carapau
"	—	11.280	7.011\$50	—	—	Diversos
			143.392\$40			
Setúbal	33.205	1.671.224	1.974.325\$00	59\$45	1\$18	Sardinha
"	—	125.018	90.045\$00	—	—	Diversos
			2.064.370\$00			
Sezimbra	1.217	55.895	69.436\$00	57\$05	1\$24	Sardinha
"	11.018	599.919	502.648\$00	45\$62	\$83	Carapau
"	—	78.295	121.828\$00	—	—	Diversos
			693.912\$00			
Sines	6.928	346.440	309.897\$60	44\$73	\$89	Sardinha
"	—	303.875	375.629\$00	—	—	Diversos
			685.526\$60			
Portimão	41.692	1.786.176	2.767.935\$00	66\$39	1\$54	Sardinha
"	1.125	33.930	12.622\$50	11\$22	\$37	Carapau
"	—	—	53.043\$50	—	—	Diversos
			2.833.601\$00			
Lagos	2.457	101.849	152.912\$00	62\$23	1\$50	Sardinha
"	1.282	34.043	20.280\$50	15\$81	\$59	Carapau
"	—	—	4.241\$00	—	—	Diversos
			177.433\$50			

Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valôr total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Olhão	29.616	1.234.715	1.834.779\$50	61\$95	1\$48	Sardinha
"	160	4.800	1.615\$00	10\$09	\$33	Carapau
"	—	28.155	26.477\$00	—	—	Diversos
			1.862.871\$50			
Vila Real	1.647	53.121	83.438\$50	50\$66	1\$57	Sardinha
" "	—	1.000	480\$00	—	—	Diversos
			83.918\$50			
R E S U M O						
TOTAL	273.894	11.392.027	14.875.328\$30	54\$31	1\$30	Sardinha
"	23.690	1.779.937	1.092.330\$30	46\$10	\$61	Carapau
"	—	1.107.785	1.178.975\$50	—	—	Diversos
			17.146.634\$10			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

**Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante
o mês de Setembro de 1940**

Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valôr total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Viana do Castelo	504	22.900	31.224\$00	61\$95	1\$36	Sardinha
Póvoa de Varzim	2.387	107.840	109.667\$50	45\$94	1\$01	Sardinha
" " "	—	4.300	2.207\$00	—	—	Diversos
			111.874\$50			
Matozinhos	112.240	4.872.460	5.892.438\$00	52\$49	1\$20	Sardinha
"	4.970	79.300	48.566\$00	9\$77	\$61	Carapau
"	—	479.920	429.024\$00	—	—	Diversos
			6.370.028\$00			
Afurada	3.531	150.580	184.431\$00	52\$23	1\$22	Sardinha
"	2.911	32.924	19.696\$00	6\$76	\$59	Carapau
"	—	47.718	23.565\$00	—	—	Diversos
			227.692\$00			
Figueira da Foz	518	14.120	25.624\$00	49\$46	1\$81	Sardinha
" " "	242	2.420	2.539\$00	10\$49	1\$04	Carapau
" " "	—	3.480	11.320\$00	—	—	Diversos
			39.483\$00			
Buarcos	2.164	49.440	64.007\$00	29\$57	1\$29	Sardinha
"	—	360	269\$00	—	—	Diversos
			64.276\$00			
Nazaré	4.172	208.640	348.402\$70	83\$50	1\$66	Sardinha
"	5	200	338\$50	67\$70	1\$69	Carapau
"	—	6.980	6.707\$50	—	—	Diversos
			355.448\$70			
Peniche	23.168	1.166.988	1.528.581\$20	65\$97	1\$30	Sardinha
"	997	52.623	57.058\$30	57\$22	1\$08	Carapau
"	—	2.590	5.313\$90	—	—	Diversos
			1.590.953\$40			

Local da lota	N.º de milheiros	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Ribeira Nova	14.303	586.423	787.215\$00	55\$03	1\$34	Sardinha
»	13.725	323.765	176.242\$00	12\$84	\$54	Carapau
»	—	40.000	27.355\$00	—	—	Diversos
			990.792\$00			
Cascais	1.710	76.950	75.942\$20	44\$41	\$98	Sardinha
»	1.876	80.430	80.745\$00	43\$04	1\$00	Carapau
			156.687\$20			
Setúbal	29.858	1.548.347	2.312.284\$00	77\$44	1\$49	Sardinha
»	—	8.652	35.123\$00	—	—	Diversos
			2.347.407\$00			
Sezimbra	1.085	51.582	70.053\$00	64\$66	1\$35	Sardinha
»	4.935	263.532	288.668\$00	58\$49	1\$09	Carapau
»	—	31.012	43.807\$00	—	—	Diversos
			402.508\$00			
Sines	6.300	315.000	420.129\$50	66\$68	1\$33	Sardinha
»	—	163.050	219.217\$50	—	—	Diversos
			639.347\$00			
Portimão	32.726	1.586.396	2.861.986\$00	87\$45	1\$80	Sardinha
»	1.559	52.970	26.334\$00	16\$89	\$49	Carapau
»	—	28.262	121.997\$00	—	—	Diversos
			3.010.317\$00			
Lagos	1.702	81.163	142.966\$00	83\$99	1\$76	Sardinha
»	1.513	37.546	34.538\$00	22\$82	\$91	Carapau
»	—	—	3.258\$00	—	—	Diversos
			180.762\$00			
Olhão	8.885	402.825	745.897\$50	83\$96	1\$85	Sardinha
»	486	14.580	10.795\$00	22\$21	\$74	Carapau
»	—	281.320	520.531\$00	—	—	Diversos
			1.277.223\$50			
Vila Real de Santo António	447	14.751	30.564\$00	68\$37	2\$07	Sardinha
»	—	1.950	1.081\$50	—	—	Diversos
			31.645\$50			
R E S U M O						
TOTAL	245.696	11.256.405	15.631.392\$60	63\$62	1\$38	Sardinha
»	33.219	940.290	745.519\$80	22\$44	\$79	Carapau
»	—	1.099.594	1.450.756\$40	—	—	Diversos
			17.827.668\$80			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante o mês de Outubro de 1940

Local da lota	N.º de milheiros	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Viana do Castelo	1.694	69.220	92.978\$00	54\$88	1\$34	Sardinha
Póvoa de Varzim	2.832	141.460	174.970\$00	61\$78	1\$23	Sardinha
»	—	2.625	1.176\$00	—	—	Diversos
			176.146\$00			
Matozinhos	192.491	8.165.760	11.635.067\$00	60\$44	1\$42	Sardinha
»	—	435.690	226.675\$00	—	—	Diversos
			11.861.742\$00			

GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

Sede em Matozinhos
PORTUGAL

Decreto-Lei N.º 26.775 de 10 de Julho de 1936

Organismo corporativo, cons-
tituído pelo agrupamento das
seguintes firmas industriais:

INDUSTRIAIS DE CONSERVAS EM MÔLHOS

Adm. Pol. 102
Algarve Exportador, Lda.
Benjamim de Oliveira Especial & Ca., Lda.
Brandão & Ca., Lda.
Casebre & Ca., Lda.
Conservas Prado, Lda.
Conserveira Portuguesa, Lda.
Continental Sociedade de Conservas, Lda.
Dias, Araújo & Ca., Lda.
Edmundo Ferreira
Fábrica de Conservas «A Poveira», Lda.
Fábrica de Conservas Leixões, Lda. (Facole)
Fábrica de Conservas de Paramos, Lda.
Fernando Gomes & Ca., Lda.
Guedes & Ca., Lda.
J. Serrano Júnior
José António Cabral & Filhos, Suers., Lda. *Fel. Cons. Soares d. Sousa, Lda.*
José Rodrigues Serrano & Filhos, Lda.
José da Silva Torres
Lage, Ferreira & Ca., Lda.
Lopes da Cruz & Ca., Lda.
Marques Gomes & Ca., Lda.
Marques, Neves & Ca., Lda.
Pinhais & Ca., Lda.
Ramirez & Ca., (Filhos), Lda.
Ramos Reynaud & Ca., Lda.
Sociedade de Conservas «A Universal», Lda.
Sociedade de Conservas «Joana d'Arc», Lda.
Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, Lda. (Sicma)
Viegas & Lopes *Bord. de Franco, 102*

INDUSTRIAIS DE CONSERVAS PELO SAL

Andrea Strazzera di Alberto	Francesco Cocco fu Giuseppe
António da Silva Roque	Francesco Cocco di Michelle
Arlindo de Sousa Vinagreiro	Giuseppe América
Artur Teixeira Dias	Giuseppe Campo fu Salvatore
Botelhos & Ca.,	Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos
Carlo Lazzara	José António da Fonseca
Claudio Schezzi	Juan Perez Lafuente
D. N. Charalampopoulos	Olivia Machado
Demosthenes A. Pappaleonardos	Serrats & Luças, Lda.

Fábrica de Conservas de Paramos, L.^{da}

FUNDADA EM 1918

A Fábrica "PARAMOS" é das mais antigas de Matozinhos. Primitivamente estabelecida em Paramos (Espinho), esta Fábrica bem cedo sentiu a necessidade de se trasladar para Matozinhos e aqui se desenvolveu até à sua posição actual.

Conhecidíssima nos mercados estrangeiros, "PARAMOS" conquistou uma reputação assás lisonjeira mercê da qualidade superior do seu fabrico e da impecável apresentação das suas marcas:



Vista exterior

The factory "PARAMOS" is one of the oldest in Matozinhos. At first established in Paramos (Espinho) this Factory soon felt the necessity of transferring to Matozinhos and here developed to its present position. Exceedingly

well-known in the foreign markets, "PARAMOS" has conquered a very enviable reputation thanks to the superior quality of its pack and the impecable presentation of its brands:

"Paramos"

"Bristol"

"Invicta"

"Dulce"

"St. Georg"

"Paramos"

"Bristol"

"Invicta"

"Dulce"

"St. George"

Benjamim de Oliveira Especial & C.^a, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DO PADRÃO



A «Fábrica de Conservas do Padrão» tem treze anos de existência notabilizados por um progressivo desenvolvimento que a tornou bem conhecida e bem reputada em todos os mercados. As suas marcas

31

**ESPECIAL
MADONNA
PADRÃO-
-BRAND**

**ATÉQUI
GRASSE**

não precisam de qualquer reclame especial. São suficientemente conhecidas e favorecidas por tôdas as clientelas.

Dirigida com seguro equilíbrio e proficiência, a «Fábrica de Conservas Padrão» é um dos melhores padrões da indústria conserveira de Matozinhos.



Benjamim Especial

The «Fábrica de Conservas do Padrão» has been in existence thirteen years which have been marked by a progressive development that has made it become well-known and well-reputed in all markets. Its brands

31

**ESPECIAL
MADONNA
PADRÃO-
-BRAND**

**ATÉQUI
GRASSE**

do not need any special advertisement. They are sufficiently known and favoured by the clientele of all countries.

Under a management of safe equilibrium and proficiency the «Fábrica de Conservas Padrão» is one of the best examples of the canning industry of Matozinhos.

A BOA NOVA-Fábrica de Conservas Alimentícias

— JOSÉ RODRIGUES SERRANO & F.^{OS} L.^{DA} —



Henrique Rodrigues Serrano



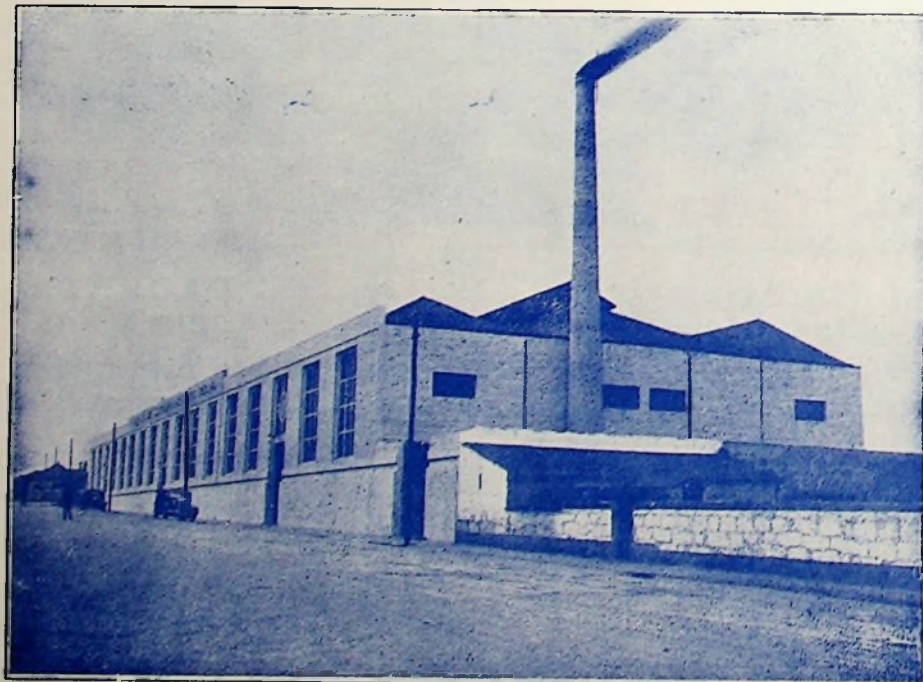
José Rodrigues Serrano



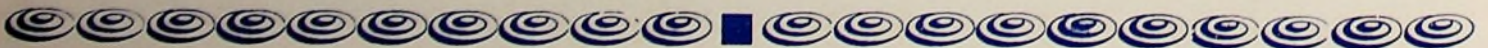
António Rodrigues Serrano

Fundada há 20 anos por um homem que foi um admirável exemplo de labôr e tenacidade—José Rodrigues Serrano—a «BOA NOVA» conseguiu em pouco tempo equiparar-se às principais fábricas do Norte. Sob a direção firme e sensata do seu fundador, a «BOA NOVA» conquistou uma reputação muito lisonjeira em todos os mercados, e os seus produtos têm hoje uma clientela segura e satisfeita. Pelo falecimento do Pai Serrano—ocorrido há dois anos—estão hoje à frente dos destinos da «BOA NOVA» seus filhos António Rodrigues Serrano e Henrique Rodrigues Serrano, seguindo fielmente as honradas tradições do fundador da casa.

Founded 20 years ago by a man that was an admirable example of hard work and tenacity—José Rodrigues Serrano—the factory "BOA NOVA" managed in a short time to place itself on the same footing as the principal factories in the North. Under the firm and efficient direction of its Founder, the "BOA NOVA" has won a very flattering reputation in all markets and its products have today a sure and satisfied clientele. Since the death of the father Serrano two years ago, the firm has been directed by the sons, António Rodrigues Serrano and Henrique Rodrigues Serrano, who today faithfully follow the honourable traditions of the Founder.



Aspecto exterior da Fábrica BOA NOVA



Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Afurada	3.417	141.400	181.420\$00	53\$09	1\$28	Sardinha
"	—	85.888	41.707\$00	—	—	Diversos
			223.127\$00			
Figueira da Foz	707	25.640	49.368\$00	69\$82	1\$92	Sardinha
" " "	—	3.520	4.207\$00	—	—	Diversos
			53.575\$00			
Buarcos	986	26.160	35.457\$00	35\$96	1\$35	Sardinha
Nazaré	268	13.400	23.020\$00	85\$89	1\$71	Sardinha
"	6	200	290\$00	48\$33	1\$45	Carapau
"	—	6.615	4.151\$00	—	—	Diversos
			27.461\$00			
Peniche	30.391	1.481.701	1.979.693\$60	65\$14	1\$33	Sardinha
"	5.347	73.584	29.060\$20	5\$43	\$39	Carapau
"	—	98.678	107.710\$50	—	—	Diversos
			2.116.464\$30			
Ribeira Nova	14.386	545.748	773.106\$00	53\$74	1\$41	Sardinha
"	46.774	948.350	145.161\$00	3\$10	\$15	Carapau
"	—	24.695	66.022\$00	—	—	Diversos
			984.289\$00			
Cascais	1.793	80.819	86.664\$30	48\$33	1\$07	Sardinha
"	796	18.117	13.295\$60	16\$70	\$73	Carapau
"	—	36.960	25.894\$20	—	—	Diversos
			125.854\$10			
Setúbal	35.969	1.802.806	2.901.318\$00	80\$66	1\$60	Sardinha
"	680	7.140	1.556\$00	2\$28	\$21	Carapau
"	—	12.852	228.859\$00	—	—	Diversos
			3.131.733\$00			
Sezimbra	736	35.115	55.897\$00	75\$94	1\$59	Sardinha
"	4.787	198.539	269.255\$00	56\$24	1\$35	Carapau
"	—	1.895	2.747\$00	—	—	Diversos
			327.899\$00			
Sines	4.962	296.370	310.343\$00	62\$54	1\$04	Sardinha
"	628	31.410	33.593\$50	53\$49	1\$06	Carapau
"	—	1.500	2.328\$50	—	—	Diversos
			346.265\$00			
Portimão	37.185	1.980.691	3.125.501\$50	84\$05	1\$57	Sardinha
"	1.387	58.100	27.880\$00	20\$10	\$47	Carapau
"	—	84.287	281.837\$50	—	—	Diversos
			3.435.219\$00			
Lagos	3.468	163.450	247.513\$00	71\$37	1\$51	Sardinha
"	2.315	56.735	40.199\$00	17\$36	\$70	Carapau
"	—	—	4.118\$00	—	—	Diversos
			291.830\$00			
Olhão	2.587	125.855	254.195\$00	98\$25	2\$01	Sardinha
"	1.134	33.690	18.242\$00	16\$08	\$54	Carapau
"	—	193.447	298.208\$00	—	—	Diversos
			570.645\$00			
Vila Real de Santo António	148	4.884	11.501\$00	77\$70	2\$35	Sardinha
"	—	—	845\$00	—	—	Diversos
			12.346\$00			
R E S U M O						
TOTAL	334.020	15.100.479	21.938.012\$40	65\$67	1\$45	Sardinha
"	63.854	1.425.865	578.532\$30	90\$60	4\$05	Carapau
"	—	988.652	1.296.485\$70	—	—	Diversos
			23.813.030\$40			

Local da lota	N.º de milhares	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Olhão	2.781	136.375	364.849\$00	131\$19	2\$67	Sardinha
"	1.892	34.315	9.589\$50	5\$06	\$27	Carapau
"	—	520	12.872\$00	—	—	Diversos
			387.310\$50			
Vila Real de Santo António	271	9.343	23.218\$00	85\$67	2\$48	Sardinha
" " " " "	—	3.080	3.224\$50	—	—	Diversos
			26.442\$50			
A. de Pera	100	1.600	660\$00	6\$60	\$41	Carapau
" " " " "	—	—	2.093\$00	—	—	Diversos
			2.753\$00			
Albufeira	50	2.480	3.967\$00	79\$34	1\$59	Sardinha
"	—	—	12.009\$50	—	—	Diversos
			15.976\$50			
Quarteira	52	2.940	3.825\$50	73\$56	1\$30	Sardinha
"	251	9.892	8.720\$00	34\$74	\$88	Carapau
"	—	700	1.046\$50	—	—	Diversos
			13.592\$00			
P. da Luz	5	200	299\$00	59\$80	1\$49	Sardinha
" " " " "	37	851	1.025\$50	27\$71	1\$20	Carapau
			1.324\$50			
R E S U M O						
TOTAL	207.656	9.013.847	16.492.864\$40	79\$42	1\$82	Sardinha
"	38.178	934.837	567.384\$60	14\$86	\$60	Carapau
"	—	1.145.063	1.266.721\$50	—	—	Diversos
			18.326.970\$50			

Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha LISBOA

Estatística da pesca, nas lotas abaixo designadas, durante o mês de Dezembro de 1940

Local da lota	N.º de milhares	Pêso em quilos	Valor total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Vianna do Castelo	806	33.700	59.130\$00	73\$28	1\$75	Sardinha
Dóvoa de Varzim	51	3.140	5.257\$00	103\$07	1\$67	Sardinha
" " " " "	1	400	595\$00	595\$00	1\$48	Carapau
			5.852\$00			
Matozinhos	91.615	6.303.300	11.754.148\$50	128\$29	1\$86	Sardinha
"	882	141.300	138.181\$00	156\$61	\$97	Carapau
"	—	1.612.360	1.014.551\$50	—	—	Diversos
			12.906.881\$00			
Afurada	3.174	79.300	67.288\$00	21\$19	\$84	Sardinha
"	—	39.732	27.446\$00	—	—	Diversos
			94.734\$00			
Figueira da Foz	5.924	246.260	344.195\$00	58\$09	1\$39	Sardinha
" " " " "	—	10.520	23.403\$00	—	—	Diversos
			367.598\$00			
Buarcos	261	15.980	20.084\$00	76\$81	1\$25	Sardinha
"	—	3.620	3.465\$00	—	—	Diversos
			23.549\$00			
Nazaré	2.024	117.220	196.377\$55	96\$98	1\$67	Sardinha
"	5	140	279\$50	55\$90	1\$99	Carapau
"	—	200	590\$70	—	—	Diversos
			197.247\$75			

Local da lota	N.º de milheiros	Peso em quilos	Valôr total	Valores médios		Espécie do pescado
				Por milheiro	Por quilo	
Peniche	2.891	175.248	275.221\$50	95\$19	1\$57	Sardinha
"	—	547	919\$90	—	—	Diversos
			276.141\$40			
Líbeira Nova	3.958	176.266	415.647\$00	104\$50	2\$34	Sardinha
"	18.640	387.250	205.216\$00	11\$00	\$52	Carapau
"	—	—	93.820\$00	—	—	Diversos
			712.683\$00			
B. Sucesso	—	—	64.433\$80	—	—	Diversos
Cascais	890	41.741	72.947\$60	81\$96	1\$74	Sardinha
"	433	6.748	5.464\$00	12\$59	\$80	Carapau
"	—	570	850\$00	—	—	Diversos
			79.261\$60			
Setúbal	14.690	752.067	2.045.617\$00	139\$24	2\$71	Sardinha
"	1.500	20.500	12.146\$00	8\$09	\$59	Carapau
"	—	—	70.067\$00	—	—	Diversos
			2.127.850\$00			
Sezimbra	107	5.135	11.857\$00	110\$60	2\$30	Sardinha
"	1.134	49.922	68.142\$00	60\$07	1\$36	Carapau
"	—	15.495	26.601\$00	—	—	Diversos
			106.600\$00			
Sines	387	23.220	40.964\$50	105\$85	1\$76	Sardinha
"	7	420	490\$00	68\$05	1\$16	Carapau
"	—	—	18.612\$00	—	—	Diversos
			60.066\$50			
Portimão	33.380	1.665	4.384.456\$50	131\$34	2\$63	Sardinha
"	179	9.044	9.892\$00	55\$26	1\$09	Carapau
"	—	4.514	86.914\$50	—	—	Diversos
			4.481.263\$00			
Lagos	1.046	52.084	128.038\$00	122\$40	2\$45	Sardinha
"	207	8.131	11.300\$00	54\$58	1\$38	Carapau
"	—	—	7.571\$00	—	—	Diversos
			146.909\$00			
Olhão	15.904	805.425	2.188.631\$50	137\$61	2\$71	Sardinha
"	1.232	19.712	12.180\$00	9\$88	\$61	Carapau
"	—	—	38.815\$00	—	—	Diversos
			2.239.626\$50			
Vila Real	88	3.080	6.749\$00	76\$69	2\$19	Sardinha
"	—	600	501\$00	—	—	Diversos
			7.250\$00			
Ar. de Pêra	—	—	2.020\$00	—	—	Diversos
Albufeira	107	5.290	6.970\$00	65\$14	1\$31	Sardinha
"	457	7.312	3.075\$00	6\$72	\$42	Carapau
"	—	—	9.598\$20	—	—	Diversos
			19.643\$20			
Quarteira	68	3.370	4.987\$00	73\$33	1\$47	Sardinha
"	467	7.500	3.088\$50	6\$61	\$41	Carapau
"	—	—	583\$00	—	—	Diversos
			8.658\$50			
P. da Luz	8	320	702\$00	87\$75	2\$19	Sardinha
"	24	548	741\$40	30\$89	1\$35	Carapau
			1.443\$40			
RESUMO						
TOTAL	177.379	8.843.811	22.027.268\$65	124\$18	2\$49	Sardinha
"	25.168	658.927	470.790\$40	18\$70	\$71	Carapau
"	—	1.688.158	1.490.762\$60	—	—	Diversos
			23.988.821\$65			

TELEFONE, 458

TELEGRAMAS: LISSADO

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



ESTAMPAGEM
SOBRE FOLHA
DE FLANDRES

Rua Guerra Junqueiro

MATOZINHOS - Portugal

INLAND STEEL COMPANY

CHICAGO — U. S. A.

Uma das mais importantes organizações produtoras de
FOLHA DE FLANDRES
dos Estados Unidos da América e do Mundo

Agente exclusivo para todo o império Português:

Sociedade de Iniciativa Mercantil, L.^{da}

(S. I. M. E.)

Rua da Conceição, 17-1.º

Telefone P. B. X. 24366 — LISBOA

SUB-AGENTE NO NORTE:

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

TELEFONES

Matozinhos, 75

Porto, 6775

SOCIEDADE "A UNIVERSAL, L.,"
DE CONSERVAS

SARDINES
IN OIL AND
TOMATO

SELECTED
PRODUCTS



Telegraphic address:
UNIVERSAL - Matozinhos

PACKERS of the Brands:

L'UNIVERSELLE
Z É L I A
R O S Á L I A
M I N D E L O
O R B E L A
A T R A E N T E

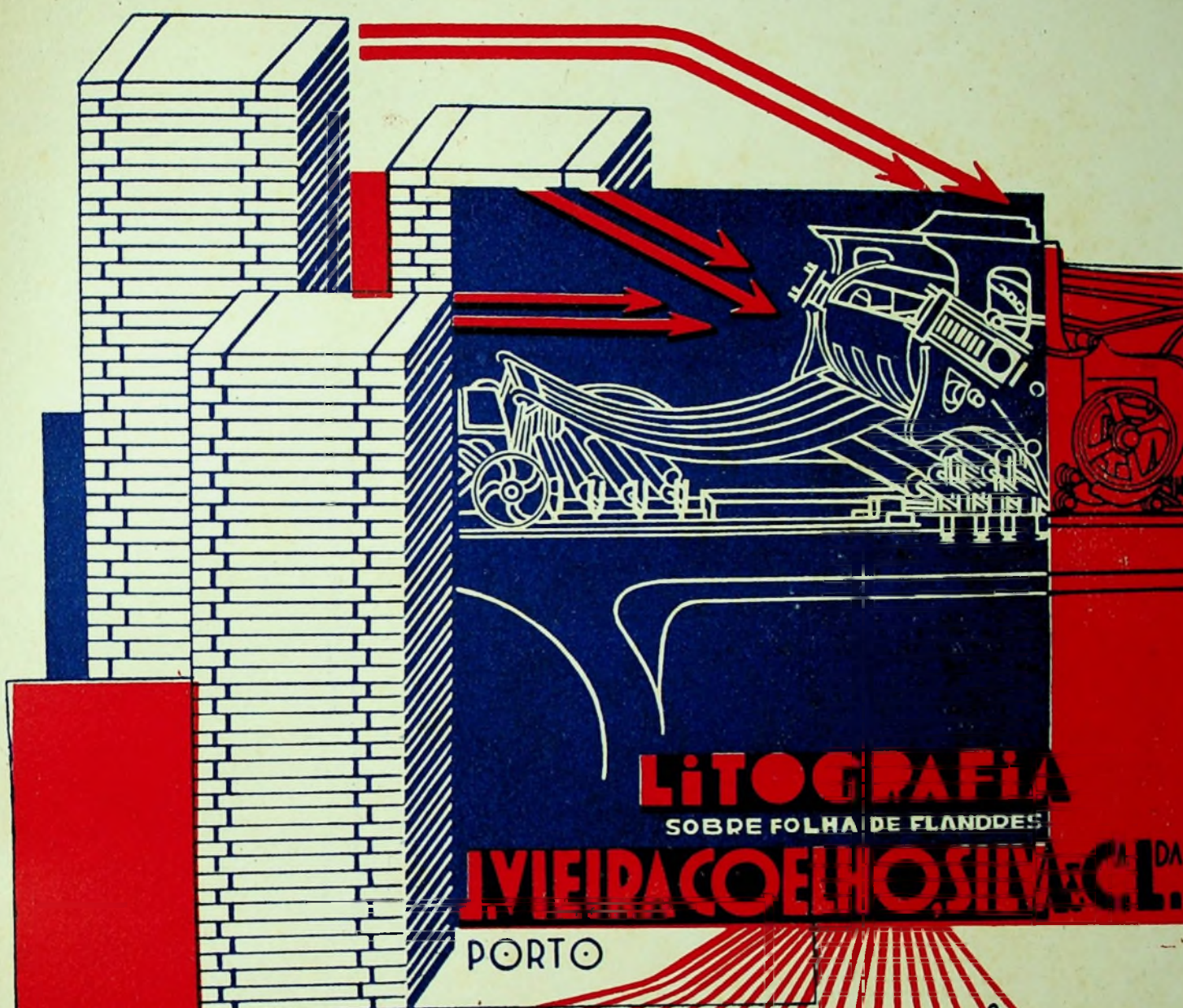


¡ How fine!...

They taste UNIVERSAL!

That's what I want...

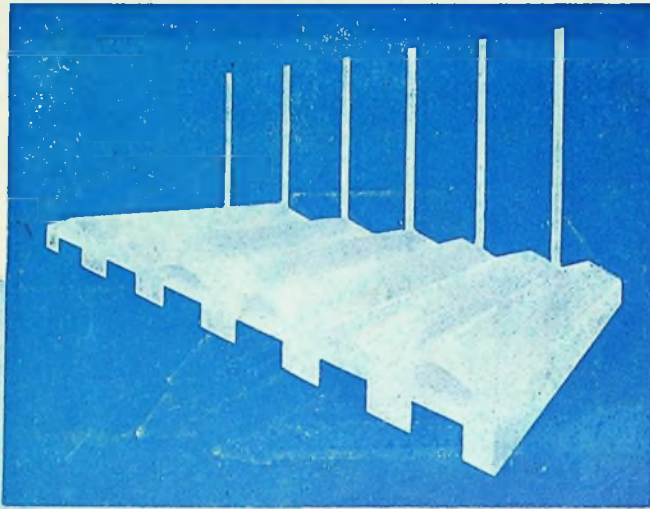
MATOZINHOS
PORTUGAL



LITOGRAFIA
SOBRE FOLHA DE FLANDES
VIEIRA COELHO SILVA & C. L. DA
PORTO

- PINHAI S & C. L. S. A.
- JOSÉ ANTONIO CABRAL ESP. I.
- DIAS ARAUJO & C. L. S. A.
- J. SERRANO JUNIOR
- CONSERVAS PRADO L. S. A.
- CASBRE & C. L. S. A.
- S. M. CONS. A. UNIVERSAL L. S. A.
- BRANDÃO & C. L. S. A.
- CONSERVEIRA PORTUGUEZA L. S. A.
- S. M. CONS. JOANA D'ARC. L. S. A.
- CONTINENTAL S. M. CONS. L. S. A.
- LOPES COELHO DIAS & C. L. S. A.
- JOSÉ DA SILVA TORRES
- FABRICA DE CONS. DE PARANÓ S. L. S. A.
- BENJAMIM D'OLIVEIRA, ESPECIARIA
- LOPES DA CRUZ & C. L. S. A.
- FABRICA DE CONS. LEIXOES L. S. A.
- LAB. P. FABRICA DE CONS.
- C. U. E. D. B. & C. L. S. A.
- JOSÉ RODRIGUES SERRANO


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



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