

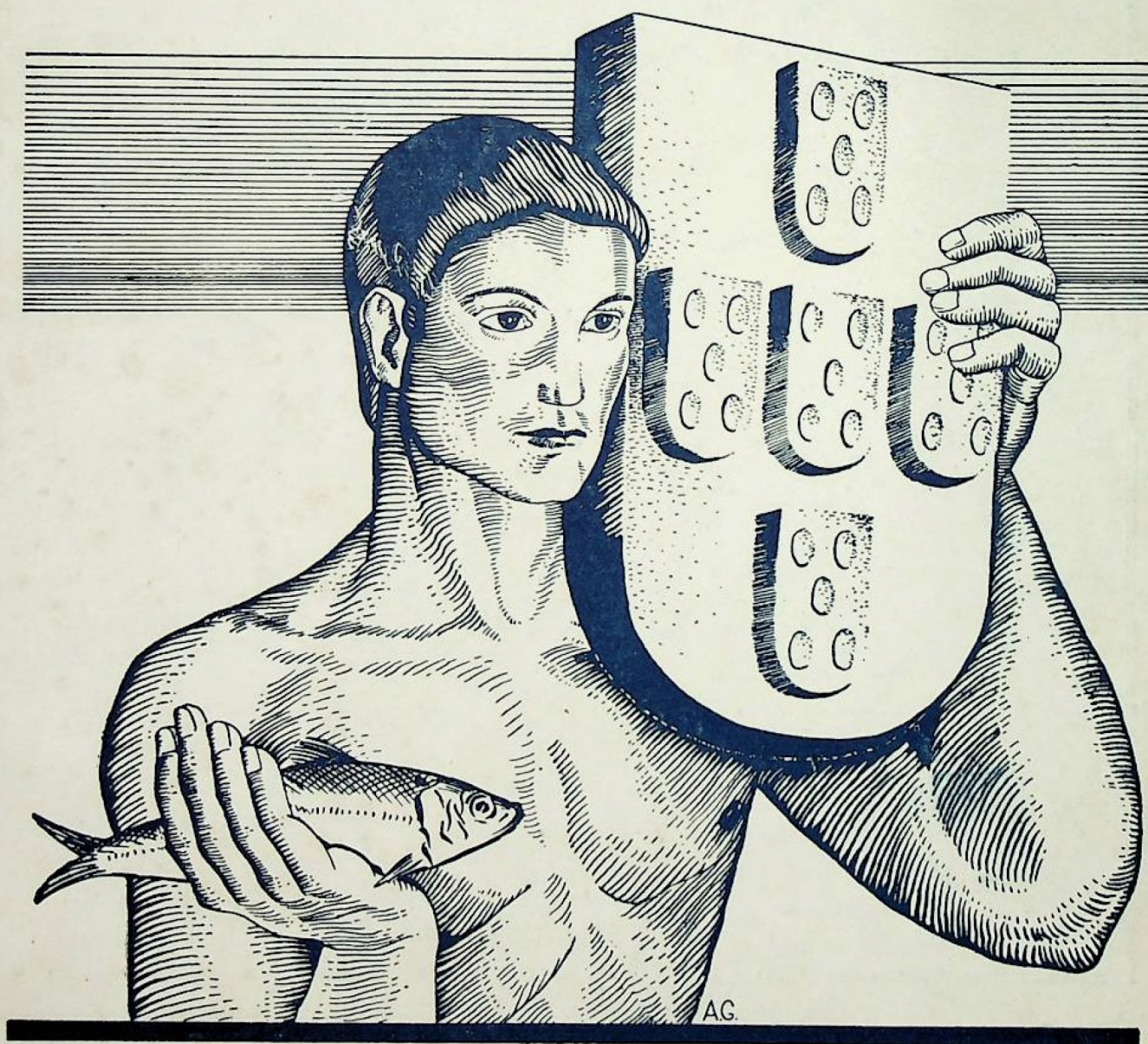
CONSERVAS

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

N.º 61

JANEIRO DE 1941

ANO VI



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

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

Avenida Menéres, 542

MATOZINHOS

TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS



ACTIVA

FABRICA DE CONSERVAS J. SERRANO JUNIOR

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

AVENIDA MENÉRES, 314 - RUA MOUSINHO DE ALBUQUERQUE, 397
MATOZINHOS (Portugal)



IMPÕE-SE PELA
QUALIDADE
DO SEU FABRICO



António Rodrigues de Souza

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

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

Delegação de Leixões

LEÇA DA PALMEIRA — LEIXÕES

Delegado no Porto da

Companhia Geral de Angola

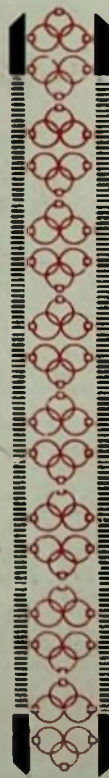
ESCRITÓRIO NO PORTO:

R. SÁ DA BANDEIRA, 107-1.º-Telef.: 5976

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



Conservas
LOPES COELHO DIAS
MATOSINHOS - PORTUGAL



SARDINE PACKERS

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

MARCAS:

GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELA
FELGAS
CRUZADA
DALILA

Sardinhas em Azeite

TELEFONE, 121-M

TELEGRAMAS: RIVAL



Rua João Chagas

MATOZINHOS

PORTUGAL

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



M A R C A S
R E G I S T A D A S

FÁBRICA DE CONSERVAS

"NUN'ALVARES"



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

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

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

Instalações
modelares
especializadas

C O N D E S T Á V E L
C A D E A U

na fabricação de sardinhas
SEM ESPINHA e SEM
PELE E SEM ESPINHA



BONELESS & SKINLESS SARDINES — OUR SPECIALITY

Sociedade de Conservas "A Universal, L. da"

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix



TELEPHONE, 98-M
TELEGRAMAS: UNIVERSAL

L'Universelle
Zélia
Rosália

FABRICANTE
DAS MARCAS:

Mindelo
Orbela
Atraente

Matozinhos

Rua do Burgal, 24-70
Rua dos Camachos

Portugal

Sardines in
Oil, Pure
Olive Oil
and —
Tomato
Sauce



BRANDS:

Celestial
Lucrecia
Auspiciosa
Joarco
Dossil

558, AVENIDA MENÉRES, 578

MATOZINHOS—Portugal

Teleph. 83—P. O. Box 16

Cable Address: JOARC

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

Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

TELEFONES Estado B
Expediente 328 e 1065
Filial: Lisboa 12 M.

A. J. Gonçalves de Moraes, L.^{da}

TRANSITÁRIOS E AGENTES DE NAVEGAÇÃO
CASA FUNDADA EM 1894

EXPEDIÇÕES
COMISSÕES
CONSIGNAÇÕES
DESPACHOS, ETC.

SÉDE:
Rua da Nova Alfandega, 18
PORTO

FILIAL:
Rua Carvalho Araújo, 1
LEIXÕES



Lopes da Cruz & C.ª, L.ª

Rua Brito e Cunha n.º 513 a 541

MATOZINHOS - Portugal



Com Fábricas em:

Matozinhos

Vila do Conde

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572

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



AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

em azeite e em tomate

NAS MARCAS

«SARDINAL»

«4 S S S S»

CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE
Redacção e Administração: Rua Brito Capêlo, 1077—Telefone, M-350—MATOZINHOS

ANO VI JANEIRO 1941 N.º 61

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO C. SILVA

ADMINISTRADOR: J. A. TEIXEIRA RÊGO

COMPOSTA E IMPRESSA NA TIPOGRAFIA LEIXÕES—R. BRITO CAPÊLO, 335—MATOZINHOS

Preço da Assinatura:

Para Portugal e Espanha 75\$00
Para o estrangeiro . . . 100\$00
(POR ANO)

Os artigos assinados
são da responsabilidade
dos seus autores

Visada pela Comissão de Censura

Conselho de Direcção: José A. Mora
Ernâni Gomes
Joaquim Mala

Cooperação



Construtiva

P'OR

JOSÉ A. MORA



«**CARTILHA DO CORPORATIVISMO**»
traz-nos conceitos que merecem ser trasladados aqui para começarmos o ano a dizer coisas sérias.

«*Só a iniciativa particular 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.*

As empresas devem possuir inteira direcção dos seus.

O Estado apenas coordena e orienta superiormente o conjunto da actividade económica.

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

Impõe-se às empresas que melhorem incessantemente a sua organização

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

Na realidade, bastavam-nos os últimos parágrafos transcritos para apoiar as nossas divagações, porquanto o *repudiar a rotina* significa o caminhar ao ritmo do progresso vivificando as nossas actividades.

Já temos dito em outras oportunidades que o regime fechado do acondicionamento nesta indústria, que tantos horizontes tem diante de si, conduz-nos irremediavelmente, mais ainda que a estagnação, para o retrocesso.

Em nossa interpretação, se o Corporativismo repudia a rotina, tendo um sentido perfeito do progresso, devemos esperar que a nossa indústria possa avançar e que não estacione. Dêsde a criação do Consórcio, que nos trouxe a organização, mais industrial do que comercial, os nossos maquinismos sofrem do mal de estacionamento e, se assim continuarmos, continuará a sofrer até se converter em sucata.

O que era bom no período de iniciação organizadora, não o é em sua continuação,

oito anos depois. Não pedimos cotas maiores de produção; pedimos, sim, que nos deixar trocar os elementos de trabalho, cansado pelo uso e pela idade, por outros novos, sem que para tal nos autorizem a produzir mais mas sim produzir melhor.

A troca de uma máquina, na actualidade, por outra melhor ou quando menos nova, constitue tal *maremagnum* burocrático que termina-se por desistir. Mas, as máquinas, como outros seres úteis, têm uma vida relativamente curta, e é indispensável actualizá-las comprando não uma igual, o que demonstraria que a indústria nada havia progredido, mas uma melhor.

E além disto, novos elementos foram inventados desde 1932 (criação do Consórcio) que, pelos modos de interpretar dos nossos Directores, não têm cabida nas fábricas, pois que aumentam a produção.

Gostariamos que o Conselho ou Assembleia Geral dos Industriais no I. P. C. P. tomasse este assunto como tema de uma das suas interessantes discussões — porque nos parece que, que quando chegar a Paz, nos devíamos encontrar em condições de suficiente liberdade para ir substituindo a sucata pela adaptação de maquinismos novos.

Diz-nos a cartilha aludida que «o *Capital* tem a obrigação de diligenciar o aperfeiçoamento da actividade em que se encontra aplicado» — e é isto precisamente, e não outra coisa, o que os industriais de conservas querem.

Queremos poder aperfeiçoar os nossos elementos industriais.

Queremos respeitar a nossa cota de produção de acôrdo com o espírito que informa a lei que criou o I. P. C. P.

Queríamos menos dificuldade para chegar à perfeição ansiada.

O I. P. C. P., com intuitos muito louváveis, está montando uma fábrica experimental, e é de crêr que não seguirá a *rotina*, pois nela devemos ter e encontrar quanto de prático e de novo há na nossa indústria. Julgamos que essa fábrica deverá ser um

modêlo que nos habilite a proceder nas nossas futuras escolhas de maquinismos. Ali encontraremos, sem dúvida, e ao lado do cosedor, ou estufa geralmente usada, a estufa de ar quente. Com a cravadeira corrente, veremos a máquina automática que azeita e põe os tampos. Com a prensa habitual, de cortar e estampar tampos, encontraremos aquela outra que recebe automaticamente as folhas inteiras. Com a máquina de meter borracha, veremos a que coloca nos tampos a borracha líquida, e outras tantas inovações que já são de uso geral por esse mundo fora, e que aqui, tal como se interpreta o acondicionamento industrial, ninguém pode instalar.

Mas os nossos industriais no Conselho têm, todavia, um fundamento de grande autoridade para discutir as nossas divagações: e é que Portugal estaciona na sua indústria conserveira, enquanto que os nossos vizinhos,

entre outros, não param na sua actualização, o que nos parece que é uma questão também com algum carácter patriótico.

Julgamos cumprir o dever de avisar, e como somos amigos do corporativismo, valemo-nos das suas expressões precisas e concludentes.

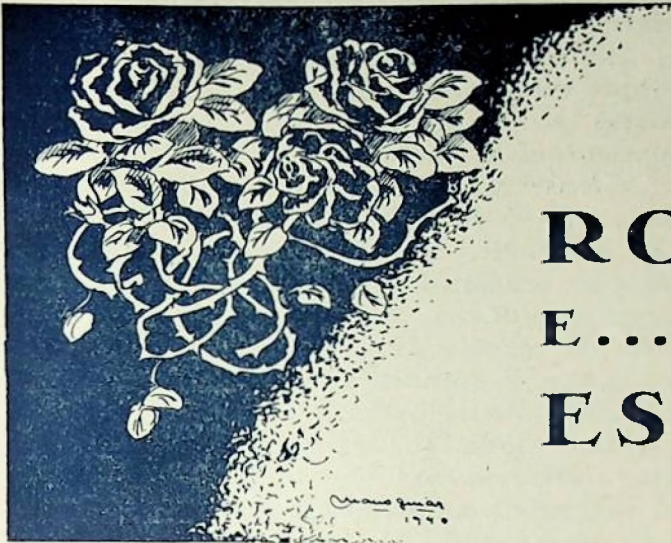
A Assembleia Geral tem a palavra, se entender que o tema merece a honra de ser discutido com a boa intenção e o bom sentido com que o propomos.

CUMPRIMENTOS

A Revista «Conservas» agradece os cumprimentos recebidos dos Ex.^{mos} Senhores:

| | |
|--|-------------------|
| Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Sotavento do Algarve | Olhão |
| Ferreira Cruz & C. ^a , L. ^{da} | Olhão |
| Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha (Delegação de Matozinhos) | Matozinhos |
| L. J. Carregosa & C. ^a , L. ^{da} | Porto |
| Alberto de Carvalho | Porto |
| Dr. Francisco Guerra (Delegado do I. P. C. P.) | New York |
| Carlos Campos Monteiro | Matozinhos |
| José Maria Gomes | Setúbal |
| Centro Industrial e Comercial de Conservas (CICC) | Olhão |
| Lito Luzitana | Vila Nova de Gaia |
| Fernando Aidos | Rio de Janeiro |
| Mário Ramos | Porto |
| Pierre Bernard | Marsel'la |
| Júlio Graça | Lisboa |





ROSAS E... ESPINHOS



nosso estimado colega «A Indústria» publicou um artigo intitulado «A Título de Esclarecimento» no qual copiava parágrafo de um outro artigo publicado em «Conservas» subscrito

pelo nosso prezado colaborador Sr. Mora.

Não queremos tirar nem pôr nada a qualquer das duas opiniões, tão bom é o conceito que todas as opiniões nos merecem, mas perdoar-nos-ão um ligeiro comentário.

Se o Grémio de Setúbal concordou com a conclusão que: «*E julgado inútil, inconveniente e prejudicial para os industriais, para a indústria e comércio das conservas e para a economia nacional, tôda e qualquer idea que tenha por fim a concentração de vendas*», e isto como coisa definitiva, *sine-qua-non*, ou vontade de aquêles amáveis industriais, preguntamos nós para quê um representante de Setúbal estabeleceu, conjuntamente com o de Matozinhos e os de outros centros, as bases de um *entrepoto*, se de antemão havia outro representante de dizer **NÃO** onde o primeiro havia dito **SIM!**

Parece-nos recordar que o nosso amigo Sr. Barbosa (de Matozinhos) foi várias vezes a Lisboa para *estudar* conjuntamente com o

delegado de Setúbal! e os dos outros centros o assunto em questão. Discutir uma coisa que no final se há-de reprovár parece-nos um tanto ou quanto infantil, e tanto assim que nós chegamos à mesma conclusão a que o Sr. Mora havia chegado: o delegado, ao con-

cordar com o projecto, aceitava-o—outra coisa não teria lógica. O conselheiro reprovava a mesma coisa—logo se o conselheiro seguiu a orientação e pensamento dos industriais que se opunham, por ser prejudicial aos seus interêsses a criação do *Entrepoto*, parece-nos que o representante que o discutiu não fica bem colocado.

Em justiça—e fique-se cada um com a sua opinião que não pretendemos discutir—não devia o tal projecto ser sancionado, porque os bons comerciantes continuam a ter como divisa: *o tempo é dinheiro*, e aquilo parecia destinado a fazer perder o tempo... aos outros.

Copiamos de Ignotus: «Optimistas são aquêles que ao encontrarem uma cebola se lembram que a planta respectiva pertence à familia botânica dos lírios. Pessimistas são, ao contrário, os que deparando com um lírio se lembram que é flôr dum vegetal pertencente à familia das cebolas».

Pessimistas são os que, ao contemplarem um rosal, só dão conta dos espinhos, e optimistas são os que, ao contemplarem o mesmo rosal, só querem saber que dá lindas e aromáticas rosas.

O pessimista cança-se depressa, como se os espinhos lhe ferissem a pele. O optimista não se cança nunca, porque sabe esperar que os botões que assoma no rosal revestidos de espinhos se convertam em rosas.

No meio devem estar as coisas, isto é, no meio têrmo, dizia o grande grego; todavia é muito freqüente, quando se pretende rezolver um assunto de interêsse transcendente, recorrer aos extremos o procurar a solução mais difícil.

Por conseqüência, encontramos-nos de nôvo com o pessimista que, por vêr tudo nêgro, não encontra rosas no seu caminho, e com o optimista que, por vêr tudo rosado, não analisa suficientemente as questões.

O dito «nem oito nem oitenta» reconhece filosoficamente tais caracteres.

Se os rosais têm flôres e também espinhos, vejâmos ambas as coisas e obrêmos procurando o têrmo médio.



A sáfra está chegando ao seu têrmo e enquadrado no seu transitório expirar, preocupam-nos os «*navicerts*», que são, segundo parece, os que em suas azas nos hão trazer a fôlha de Flandres para continuar, na sua data, a produção.

Aí está uma palavra que representa um mundo.

Obter os *navicerts* é o mesmo que contar com aquilo que nos falta. Não os obter, é destruir todas as ânsias de fecundidade, paralisar a produção, paralisar as indústrias de conservas, romper o equilíbrio do trabalho, enfim, causar transtôrnos sem conta.

Examinâmos o número extraordinário de «*Conservas*», e bem quizeramos que os indus-

triais do país pensassem no que representa de esforço, de tenacidade e, também—? e porque não?—de optimismo, porque os optimistas só cáem na conta quando se lhes apresentam as facturas.

«*Conservas*» nasceu, como tantas obras boas, sob o impulso do *carolismo*; cresceu, não a galope, mas a passo lento. Desenvolve-se procurando a melhor forma de bem servir a indústria conserveira. A sua vida, cheia de rosas e de espinhos, vai alcançando a fôrça e a segurança e a firmeza do todo o arauto que se preza.

Mas ainda lhe falta alcançar um dos seus *desideratuns*: que todos os industriais do país sejam anunciantes e assinantes, sobretudo assinantes.

Pedimos a todos os que nos honram com o seu nome nas nossas listas, que interroguem a sua consciência e procedam como ela lhes ditar.

Não há comércio em «*Conservas*».

Não há *lucros* a distribuir com ninguém; há, sim, o bom desejo de a apresentar cada vez mais melhorada, ornando-a de desenhos e com texto de penas valorizadas, e isto depende, como bem sabem os nossos amigos, da questão económica.

?Pedimos muito?

Se é descabido, retiramos a nossa petição.

Andorinha

BRINDES

Recebemos da Fábrica de Borracha Luso-Belga, de Victor C. Cordier, L.^{da} um interessante calendário para o ano corrente.

Igualmente recebemos da conceituada firma Amorim & Amorim, L.^{da} um lindo calendário para 1941 que é um mimoso trabalho de litografia sôbre fôlha de Flandres que sobremaneira honra as suas oficinas.

Agradecemos as gentis lembranças.

A revista CONSERVAS percorre todos os mezes os dois hemisferios.

Des excellentes conserves sont celles de la

MARCAS:

Conserveira
Ourem
Jofemar
Defeza
Jacome
C. P.
Fafe
Suez



Rue Sousa Aroso
Rue Guerra Junqueiro

Téléph. 357-M
Adresse télégraphique:

"Conserveira"
MATOZINHOS

Fabrique de Conserves "A BOA NOVA"

Maison fondée en 1920

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

237 Rua Conselheiro Costa Braga 299
Telefone. 99-M Telegramas. RESSANO

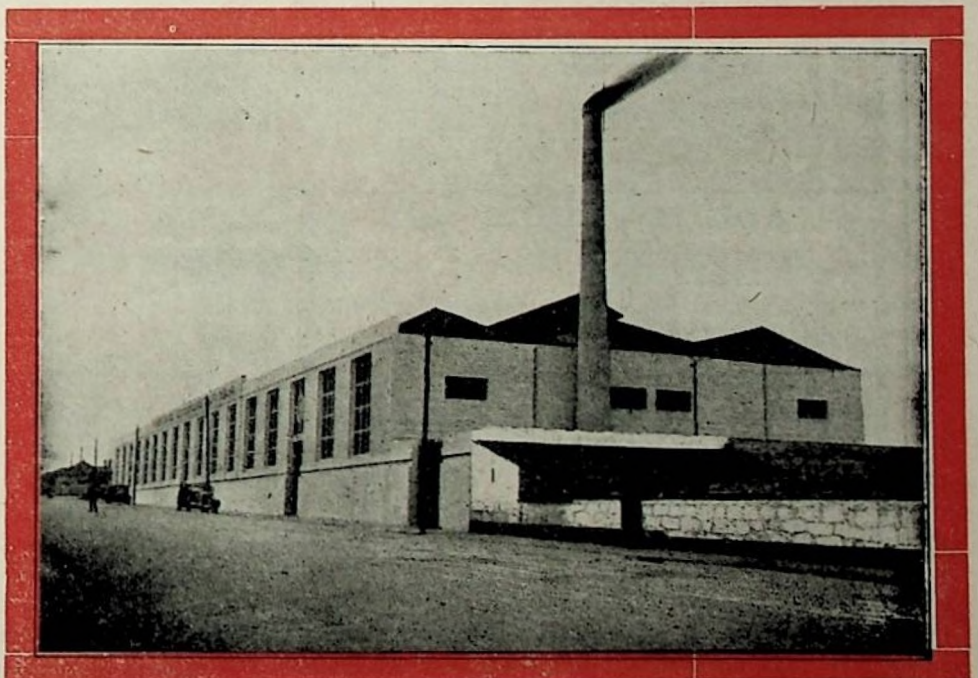
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIÊNICAS
E MODELARES

Marcas:

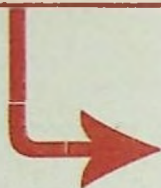
SERRANO
BOA NOVA
ALSTER
IDEAL
ALTA CLASSE
ORGUEIL
RHENANIA



TELEFONE, 458

TELEGRAMAS: LISSADO

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



ESTAMPAGEM
SOBRE FOLHA
DE FLANDRES

Rua Guerra Junqueiro

MATOZINHOS - Portugal

LA ROSE

Sardines, thon
et filets de
Maquereaux



FEU HERMANOS

PORTIMÃO — Portugal

Télegra: FEU — PORTIMÃO

LA REINE DES MARQUES

FOLHA 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.

PORTO

Av. dos Aliados, 64

TELEFONE, 5772

ENTREGAS RÁPIDAS

Sociedade Zickermann

S. A. R. L.

LISBOA

Rossio, 3

Telefones, 24400-27459-27480

Endereço Telegráfico: **GAZICKMANN** - Lisboa/Porto

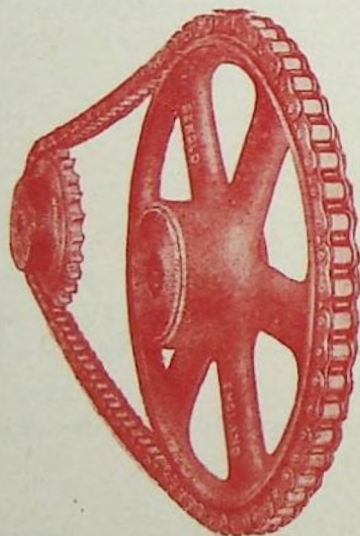
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE **RENOLD**

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 —

Juan Perez Lafuente

Salazones e Anchovados

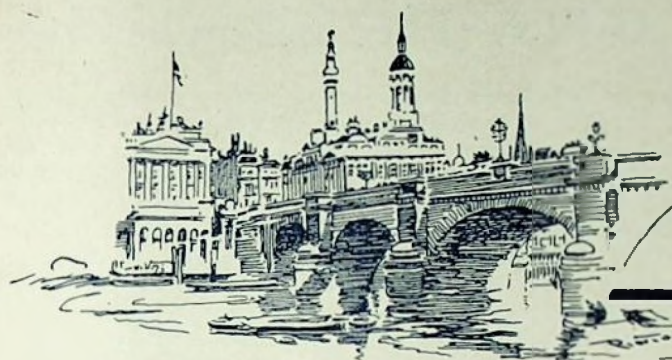
Filetes e rôlos
de anchovas
em azeite



R. Brito e Cunha, 653

MATOZINHOS
PORTUGAL

Cables: "JUPERLA"



Inglaterra

O HUMOR INGLÊS



MUITO se fala às vezes do humor britânico, e tão pouco se conhece entre nós do espírito e da vivacidade de uma raça tão mal compreendida ainda e tão injustamente apreciada.

Não sabemos porque razão se teceu em redor dos ingleses a lenda de serem pessoas frias, materiais, insensíveis e misantropos. Pelo menos, esta é a ideia que a maioria dos portugueses faz dos nossos velhos aliados.

E em verdade, nem só os portugueses têm um juízo tão errado do temperamento britânico; metade do mundo partilha da mesma opinião. Não nos admira essa errônea interpretação da gente saxônica quando, afinal, os lusitanos gosam também de uma reputação profundamente inadequada. Dizem lá por fora que os portugueses são alegres, e o leitor está a ver quão imerecido é esse conceito. Haverá, por ventura, no mundo raça mais melancólica, mais triste, mais sorumbática do que a nossa?

Ninguém deve, pois, surpreender-se que os ingleses não sejam as criaturas frias, insensíveis e materialonas que a frívola opinião universal pretende. Natural até será que os britânicos sejam exactamente o contrário do que aquilo que lhes atribue o vário juízo dos homens.

Porque a verdade é que o inglês é profundamente sensível, cordeal e sociável. Nenhum outro habitante deste planeta conhecemos tão carinhoso para as crianças e os animais, tão terno para a Mulher e tão amorável para a Família. Se o mundo conhecesse os extremos de solicitude e

carinho que lhes merecem os animais; se soubesse da imensa ternura que dispensam às crianças; se testemunhasse os amoráveis desvelos que dedicam à Família, e se apreciasse a gama de sacrifícios que são capazes de suportar pelos camaradas e amigos, a sua opinião sobre esta nobre raça dissipava-se numa confusa surpresa.

Mesmo agora, no meio da horrenda perturbação que a guerra gerou em Inglaterra, uma das primeiras preocupações dos ingleses foi salvar as crianças, proteger as mulheres e os velhos, acautelar os animais e salvar o seu semelhante. E batem-se heróicamente, épicamente, sacrificam resignadamente as vidas para que os homens de amanhã, as crianças de hoje, possam viver contentes num mundo melhor.

O humor típico da raça, um humor que o acompanha desde o berço, não o abandona mesmo nos momentos mais críticos da sua existência. Tem sempre a bailar-lhe nos olhos o riso estóico de quem quer acabar airosamente, e nos lábios o humor alegre de quem recebeu a vida a sorrir e a sorrir tem de a entregar. Merry England foi a Pátria que o enobreceu aos olhos do mundo, e não será êle o primeiro a embaciar o cristal brilhante de uma Merry England que há de eternamente sorrir no mundo.

E sorri sempre. Sorri em casa, na oficina, na rectaguarda, na frente, nas trincheiras, em combate, no ar e no mar. Sorri em liberdade e sorri na prisão, e sorri mesmo quando tôdas as probabilidades são de morte iminente. Não se recorda o leitor do que faziam os prisioneiros do Altmark enquanto eram bombardeados?

Contaremos alguns exemplos típicos do humor britânico.

S. G.

« CONSERVAS » NA GRÃ-BRETANHA

Exportando Sardinha

Estou bem por certo que um determinado número de leitores desta magazine se aborreceu um tanto com alguns dos pontos por mim discutidos nestas minhas Crônicas.

Não há nada melhor do que a franqueza e, de minha parte, julgo que a verdade deve dizer-se sempre «dôa a quem doer».

A Indústria de Conservas Portuguesas sofrerá um revez tremendo se, dum momento para o outro, se vir impossibilitada de conseguir a Fôlha de Flandres, ou se esta subir em preço de tal modo que venha a afectar muitíssimo a sua venda no estrangeiro.

Não podemos dizer quais serão os efeitos causados pela guerra actual. Um ponto de importância vem a ser porém, a que a destruição tem sido e será consideravelmente pior do que imaginamos. A reconstrução das propriedades destruídas levará anos a operar-se. Os fornecimentos de matérias primas, tais como a Fôlha de Flandres, positivamente que não serão feitos com a regularidade dos tempos normais.

Prevenir será melhor do que remediar. Devem tratar de conseguir stocks e mais stocks, e, se não há dinheiro para isso... não se dirijam a mim para emprestá-lo porque... não tenho xêta. Fôlha de Flandres forçosamente que vai chegar a um preço quasi ou mesmo proibitivo. Não desejo adicionar mais ao que digo para não amedrontar, ou... fazer rir os meus criticos...

O copus et Labor est!...

Bateram as 6 horas no Relógio da Tôrre da Cidade e o amigo Smith, depois de ter lavado as mãos, sentou-se à mesa para, na companhia da esposa, dois filhinhos e da minha humilde pessoa, compartilhar do «Tea». Incumbiram-me de preparar uma salada entrando nela duas latinhas de sardinhas portuguesas que eu tinha trazido da cidade. Como era domingo trazia eu vestido o meu novo fato, e, não me lembrando disso, fiquei com o casaco vestido, e a minha amiga Madame Smith pôs-me um avental para evitar que me sujasse. Com o maior cuidado possível comecei por abrir a primeira latinha. Antes de chegar a três voltas, partiu-se o ferrinho. Desandei de novo a tampa e tratei de abri-la com o ferrinho da segunda latinha, mas, antes de chegar a um terço da abertura da dita, este também se partiu.

Tornei a revolver a tampa e a Madame Smith deu-me um ferrinho que tinha obtido quando comprou na semana passada uma das ditas latas,

e ao tratar de empregá-lo na minha tarefa, antes de chegar ao ponto onde cheguei com o segundo ferrinho também se partiu e... ó Nosso Senhor da Pedra! a lata escorrega das minhas mãos e uma pasta de azeite embebe-se na manga do meu casaco! A Madame Smith levanta-se, trata de me ajudar a limpar a manga esquerda do casaco; parte do azeite caiu também na toalha. Grande comoção entre todos. Resolve-se o Mister Smith a abrir a latinha com um famoso Abridor circulatório que tem e ao qual me referi há tempos, mas... esse só se pode usar para abrir as latinhas de sardinhas da parte chata lateral do fundo das referidas latas! Tratamos de dar a melhor solução ao problema. O filhinho disse que tinha um canivete de «Boy Scout» e foi buscá-lo. O pai insiste a abrir a lata com a sua ajuda, mas... ó Nosso Senhor dos Aflitos! a lata escorrega-lhe e o canivete corta-lhe o dedo da mão esquerda.

Grande comoção. Levantamo-nos todos da mesa e o Mister Smith foi em direcção à copa para lavar a mão com água fria, enquanto que a esposa e filhinha se dirigiram ao andar de cima a buscar um frasquinho com tintura de iodo.

Acompanhei eu e o filho o Mister Smith, e, depois de feito o curativo, voltamos todos para a sala de jantar, mas... ó Valha-nos o Senhor da Pedra! a latinha que estava quasi aberta encontrava-se no chão e o gato «Nigger» a alambicar-se com o seu conteúdo!

A Madame Smith deu-nos a ambos, marido e eu, uma roda de «clumsy fellows», todos nos puzemos a rir, e ela encarregou-se de preparar a salada, abrindo a restante latinha e uma outra que tinha em casa, com a ajuda do tal abridor giratório.

Ora com uma experiência destas, e por inúmeras vezes antes, só tenho novamente a dizer que é absolutamente essencial que o maior cuidado possível se tenha para que os ferrinhos sejam de modo tal resistentes que possam abrir com facilidade as latinhas portuguesas!

Não creiam os prezados leitores que o que fica acima escrito seja «uma parábola», mas sim um facto verdadeiro!

A vida social vai positivamente ser transformada em tôda a Europa, incluindo a Gran Bretanha.

Muitos dos meus leitores ficarão pasmados, mesmo boquiabertos com as extraordinárias transformações que se virão a dar, mas... mais atônito, pasmado, boquiaberto e surpreendido ficarei eu, quando se me apresentar a primeira oportunidade de abrir uma latinha de Sardinhas Portuguesas, com tôda a facilidade possível!

*Não tenho geito p'ra poeta,
De versos não pesco nada
Sou pois um perfeito pateta,
Que a tudo acho piada.*

*Sardinha, ó boa sardinha,
Quando em lata estás metida,
Preciso duma chavinha
Para poderes seres comida.*

*Não posso usar dentadura,
Nessa fácil operação
Pois que ela é muito dura,
Como a queixada dum cão...*

E... para que deveremos ser tristonhos, pensativos, nesta vida de ilusões?

A Pensar morreu um burro

Numa destas noites caliginosas, onde impossível era para os seres humanos conservar as queixadas fechadas e quietas, ouviu-se o sinal das Sirenes anunciando a visita dos Aviões inimigos, deslizando por esses ares tenebrosos.

Aconteceu que estava só, na companhia do meu cão, esse animal que possui uma qualidade muito original de prever com certa exactidão a aproximação desses visitantes nocturnos.

Decidi-me a deixar-me ficar em frente do fogão em vez de entrar na minha tóca protectora, de, pelo menos, os estilhaços de metralha empregada como «Boas-vindas» pelos canhões situados bem pertinho do meu «home». O cão enroscou-se em frente do lume e em poucos minutos a luz eléctrica apagou-se deixando-nos assim só com o clarão produzido pelo carvão aceso.

Comecei a pensar... a pensar...

Desde 1911 na Inglaterra, a última vez que visitei a Pátria foi em 1925, ou seja, há mais de 15 anos!

Visualizei a minha terra, como a conheci. O Areinho e os belos petiscos que por várias vezes lá comi, especialmente o arroz de frango, regado com o celeberrimo vinho verde do qual não bebi mais desde Abril de 1925. A rua do Sol onde freqüentemente ia deleitar-me com uns belos copázios de vinho, num famoso tasquinho onde havia uma rapariga muito boa de carne e de espírito. As Fontainhas, onde na companhia dum amigo, companheiro do liceu, ambos freqüentemente íamos namoriscar duas moças, mas que moças!

O número 123 da rua do Bomjardim, onde por uma grande temporada costumava ir aprender a tocar Flauta, com o saúdoso e querido professor Domingos Pereira da Costa. A rua do Laranjal onde havia um café manhoso, onde me deleitei por alguns momentos muitas vezes, bebendo café e apreciando os sons estridentes duma rabeca tocada por um grande boémio que era meu sapa-teiro! Um celeberrimo tasco situado então na

rua Chã, onde comi por inúmeras vezes iscas com elas e sem elas, e sardinhas fritas. A rua do Loureiro onde visitava com muita regularidade dois amigos dos quais nada sei, se ainda serão vivos ou não.

A Quinta do Olho Marinho, perto da Paragem do Bessa, onde costumava ir freqüentemente visitar os velhos Joaquim, espôsa e mais família, e respirar o ar puro dum pinhal vizinho.

A Senhora da Hora, onde fui por umas 3 ou 4 vezes, em perfeita pândega, tocando o meu cavaquinho, ou ocarina. O mesmo com o Senhor de Matozinhos, o Senhor da Pedra, etc., etc.

Vila Nova de Gaia onde tinha duas famílias muito íntimas e conhecidas, as quais, de todas as vezes que as visitava, se deleitavam em dar-me de beber um delicioso Portwine, acompanhado de Cavacas, Bolos, e mais comezeimas. A casa no Porto do Abílio Caetano da Silva, onde numa das minhas visitas à Pátria positivamente que comi ali a pratada mais deliciosa de tripas, especialmente preparadas pela simpática senhora e tia do meu amigo, segundo instruções recebidas de mim aqui de Manchester.

Matozinhos, Leça, Foz do Douro, Carreiros, onde residi durante a época balnear. Tudo isto, é muito mais, mesmo muito mais, se passou pelos meus «olhos fechados» a este mundo ingrato e cruel.

Fui um pândego, um verdadeiro rapioqueiro, enchi-me de gozar e vivi bem, mesmo muito bem, sem cuidados nenhuns, tendo tudo o que me era necessário para manter-me, vestir-me, viajar de lado para lado, conhecendo assim então uma grande fatia do nosso país.

Quem poderá por ventura criticar-me quando digo que sou um desconhecido da Pátria onde nasci?

Tinha um livrinho com os endereços de todos os meus íntimos amigos de Portugal e, no Natal de 1939 atirei-o ao lume, pois que a grande maioria já desapareceu deste Vale de Lágrimas, e dos outros não sei francamente o que foi feito deles.

São esses meus pensamentos, essas minhas saúdes dos felizes tempos que passei enquanto vivi em Portugal que me têm encorajado e dado ânimo para propalar bem alto o nome dum País moderno que eu não conheço.

Sou uma entidade cujo coração e corpo são ingleses e a alma dum português da «vélha escola». Dos meus 50 anos de existência neste mundo de Rosas e Espinhos, passei mais de metade deles aqui na Gran Bretanha. Adaptei-me muito bem ao meio, e, por conseguinte, não deverão os meus leitores ser críticos de mais em relação aos meus escritos.

A nova geração não me conhece, nem precisa mesmo de se interessar por mim. Há todavia entre ela quem tenha derivado e virá a derivar um certo benefício técnico com os numerosos trabalhos que tenho feito, ou seja, traduzido,

especialmente em relação com toda a Indústria Têxtil em geral, na língua portuguesa e espanhola.

E... embebido assim nestes pensamentos, súbitamente apareceu a luz eléctrica, acordei estremunhado, e uns minutos depois ouvi o sinal de «All clear», avisando-nos de o perigo ter passado.

Olhei para o cão, o qual me deu a impressão de estar a «pisar-me o olho».

Dei-lhe um biscoito, acabei uma fritada de sardinhas portuguesas que tinha preparado para o meu «Tea» e não tinha comido toda, bebendo uns tragos de cerveja.

E... a pensar, a pensar tanto, tanto e tanto, o burro ainda não morreu!

Pergunta-me um leitor qual é o meu segredo de me conservar novo, sem rugas na cara, ou cabelos brancos.

Eis a resposta:— Ir para a cama só quando tiver vontade de dormir, ou então deitar-se nela entre a Meia noite e a Uma hora da madrugada, levantando-se de inverno ou verão às 6,30 da manhã. Comer do que gostar e quando tiver vontade. Beber um mínimo de um litro de cerveja todos os dias. Apanhar uma carraspana de vez em quando na companhia de amigos alegres e joviais, não dar satisfações ao mundo, não correr atrás dum carro eléctrico ou entrar para o dito aos empurrões, ser cortês, delicado, paciente e não excitar-se seja com o que fôr. Não pensar ou ter medo do futuro. Rezar ao levantar e deitar da cama, dando graças a Deus e rogando-lhe para que lhe continue a dar juízo e saúde, para poder aturar a malandragem que anda cá por este mundo.

Olhar pela saúde, e usar sempre sapatos fortes que não deixem entrar a água. Tomar um banho quente uma vez por semana e três com esponja e água fria, às segundas, quartas e sextas-feiras. Assobiar quando alguém lhe pisar um calo. E finalmente, não meter o nariz onde não é chamado!

FREDERICO DUARTE, MANCHESTER

CURSO DE ESPERANTO POR CORRESPONDÊNCIA

Atendendo ao êxito alcançado pelos anteriores e aos numerosos pedidos, principalmente da província, resolveu o Portugala Instituto de Esperanto inaugurar novos cursos gratuitos, por correspondência, do idioma auxiliar internacional, com a duração de dois a quatro meses. Os interessados devem solicitar a inscrição, pelo correio, ao P. I. E., rua Eugénio dos Santos, 17, Lisboa,

Folhetim N.º 8

Janeiro de 1941

Carta a Garcia

Memórias de José Luiz

II

Fechada a transacção, eu teria o cuidado de verificar que não me trocássem a rabada, e certificar-me-ia que da extremidade superior saíra sangue se eu carregasse, ou então, se eu tivesse instruções especiais, a peixeira cortava a rabada em determinadas postas, e nessa ocasião eu poderia ver melhor a sangria.

As operações que me eram confiadas simplificavam-se em certos casos em virtude de se tratar de mercadorias com preço fixo, devendo toda a minha acuidade mental concentrar-se no fiel da balança, quando se tratasse de mercadoria a peso, pois que as «ladras das vendeiras» costumavam segurar de tal forma a argola da balança (era um sistema muito primitivo aquêle) que o fiel inclinava-se de tal forma para o lado da mercadoria que nos dava a impressão que levávamos metade do peso a mais, quando o que às vezes se verificava, quando o olho da D. Elvira se enviezava um pouco mais, era que eu trazia metade da mercadoria a menos.

Pobres das minhas orelhas quando tal acontecia!

Essas e as outras obrigações diárias tornaram-me em poucas semanas uma das «môças» mais «capazes» que a D. Elvira tivera, o que me valeu algumas dadas que não logram apagar o azedume dos puxões de orelhas com que essas dadas eram intervaladas. As meninas da patrão também me faziam esquecer os desgostos quotidianos que eu sofria por causa da venalidade das vendeiros e da rapacidade dos vendeiros. Eram todas muito minhas amigas porque eu condescendia com a submissão de jumento a trazê-las às cavaleiras quasi todo o santo dia. E digo todas, porque a D. Elvira tinha cinco meninas, todas Marias, com idades variando entre 3 e 7 anos. Eram a Maria da Graça, a Maria da Glória, a Maria de Lourdes, a Maria das Dóres e a Maria do Céu, todas muito lindas e muito boas meninas, e tão boas que me deixaram a transbordar de bondade para toda a minha vida de celibatário que jurei ser desde esses diosos mezes de convívio com as angelicas filhinhas da beática D. Elvira de Jesus que me destilaram no pobre coração nu de catinho uns germes de ateísmo que nunca mais me largaram.

A minha senhora estava muito contente comigo, e minha mãe ainda mais por ver desta forma arredado o risco de eu me misturar com os garotos da minha rua. Eu é que cada dia me sentia mais descontente com a minha posição, e como os meus protestos, formulados a medo, quando chegava o meu «dia de sair», me valiam safanões mais desagradáveis ainda do que os puxões de orelhas e os outros abafos com que a piedosa D. Elvira e os seus cinco anjinhos me mimozavam, eu procurei aliciar a simpatia de meu avós com muitas lágrimas sinceras e descrições um tudo nada exageradas do seu natural.

O ESTADO NOVO

Princípios e Realizações

Em elegante e cuidada edição do Secretariado de Propaganda Nacional, acaba de ser distribuído, (em segunda edição), uma excelente brochura tratando dos Princípios e das Realizações do Estado Novo que contribuíram para a profunda revolução construtiva a que vimos assistindo.

Agradecemos os exemplares enviados.

Por esse mundo



estimado colega «A Indústria» demonstrou com matemática insofismável que a fôlha de Flandres se podia comprar em Portugal aproximadamente ao preço de Esc. 370\$00 e 390\$00, respectivamente para as qualidades 180 libras e 216 libras.

Sem embargo, constanos que se tem vendido muita a 650\$00 e que já se pediu 750\$00 a industriais muito necessitados de fôlha nos últimos dias de Janeiro.

E o estanho? Um produto nacional que, no prazo de dois meses, subiu de 30\$00 para 60\$00?

E' muito difícil conter ânsias humanas nos justos limites quando tão ruins paixões dominam a humanidade.

Vimos uma carta em que uma firma de New York se refere da seguinte forma às nossas chaves de abrir latas:

«A peor recomendação das conservas portuguesas é a chave que os Senhores nos fornecem. Além de não servirem para *abrir as latas*, encarecem os direitos da mercadoria. Não poderiam conseguir uma chave eficiente?»

Chave eficiente? Isso também nós queríamos, mas temos que nos contentarmos com o desejo. Há dois anos estive em Matozinhos um delegado de uma firma inglesa que supunha ter resolvido o problema da abertura das latas. Procurou a revista «Conservas» para, em primeira mão, revelar a novidade, e nós endereçamo-lo ao I. P. C. P. Esta revista publicou gravuras e explicações do novo sistema e...

E até hoje não sabemos mais nada. Se isto se passasse na América, pensariamos que a ino-

vação teria sido empolgada por qualquer indústria a cujos interesses não conviesse a sua adopção, mas em Portugal tal coisa não é possível, e ainda hoje nos intriga o sepulcral silêncio que súbitamente se fez em redor da invenção.

Mais tarde muito se falou também da invenção de um nosso conterrâneo, à qual não nos referimos com a mesma extensão por não nos terem sido fornecidos detalhes elucidativos.

Esta inovação caiu igualmente no olvido da gente, pelo menos nós há muito tempo que não ouvimos noticias dela, o que deveras lamentamos, pois este problema—o problema das chaves de abrir latas—continua a ser um dos mais sérios problemas que a indústria de conservas tem que resolver, embora a sua acuidade se venha a fazer sentir com mais agudeza no fim da guerra—que desejamos seja muito breve.

Nos bons e saudosos tempos dos cinco reis, um médico de Manchester perguntou a um nosso amigo professor de Português naquela cidade quanto tempo lhe seria preciso para aprender a falar a nossa língua fluentemente. O nosso patricio respondeu-lhe que tudo dependia do número de lições e da aplicação do estudante, e, por fim, ficou combinado que o médico receberia quatro lições por semana durante dois anos.

O inglês desejava fazer uma viagem a Portugal, mas não a queria empreender sem poder falar correntemente o nosso idioma e entender os indígenas. Foram dois longos anos de árduo estudo e magnífico aproveitamento por parte do Dr. W. Professor e aluno ficaram contentíssimos com o mútuó êxito dos seus esforços. O Doutor W. podia vir a Portugal perfeitamente tranqüilo porque não encontraria dificuldades em com-

Dois problemas que exigem imediata resolução

UM dêles é a medida ou o padrão pelo qual os industriais estão a comprar o peixe.

Se houvéssemos de classificar a conformidade que o comprador tem dado à bitola usada pelo vendedor, não o poderíamos fazer sem empregar algum adjectivo pouco lisonjeiro para a sua tradicional esperteza comercial.

Sim, porque comprar «a olho» uma mercadoria cujo valor se avizinha do de um metal precioso, não é só boa-fé, é muito pouco comercial. O que se tem praticado em Matozinhos empurra o industrial conserveiro, sob o ponto de vista ético, para as eras remotas em que se comprava e vendia a olho, a palmo ou a braça.

Quando se diz que os conserveiros comprem a preciosa sardinha «por cabaz», que não tem pêso nem medida, a pessoa que nos ouve sorri do que supõe ser *blague* nossa, e se o facto é testemunhado de forma a deixá-la convencida, o que essa pessoa diz não pode, em muitos casos, ser reproduzido em letra de fôrma.

De facto, não faz sentido que numa época em que tudo se reduz a proporções de matemática numa praça industrial se estejam a fazer operações sem pêso nem medida.

É simplesmente uma vergonha que deve terminar para decôro dos próprios comerciantes que intervêm nessa prática troglodita.

Que razões haverá que possam impedir o comprar-se a sardinha ao quilo ou ao milheiro?



Outro problema de urgente acuidade é o do policiamento da praia. Assim não está bem. O

prender os portugueses e muito menos em fazer-se compreender. O professor até calão lhe ensinou para o caso do forasteiro entrar em contacto com algum elemento da classe mais purista da nossa língua.

* * *

Finalmente o Dr. X. embarcou para Portugal e já a bordo teve ocasião de experimentar os seus conhecimentos linguísticos com alguns brasileiros que viajavam no mesmo paquete. O resultado animou-o sobremaneira, mas queimava-o a impaciência de conversar com os portugueses, e ensaiar com a gente do povo umas curiosas locuções e

facto de não terem sido atendidas as reclamações que repetidamente se fazem desde há cêrca de cinco anos, não é motivo para se perder a esperança e deixar de pedir providências.

Muitas outras reclamações, de igual gravidade, têm levado muito mais tempo a ser atendidas, mas são-no por fim, e às vezes quando menos se espera.

O roubo de sardinhas na praia foi sempre censurável como deve ser todo e qualquer furto, mas nos últimos tempos atingiu proporções revoltantes não só pelo volume da mercadoria roubada mas ainda pelo seu valor monetário. Com a vertiginosa subida que a sardinha teve, aumentou a tentação ladroeira e cresceu o atrevimento larápio.

Reclamações têm sido dirigidas a variadas classes autoritárias, e embora recentemente se verificasse decidida boa vontade de certo factor, o facto é que a intervenção enérgica de que se faz mister não se pronunciou ainda.

Mas é isto motivo para desesperar? Não senhor.

Isto mostra-nos que é preciso insistir, continuar a reclamar até as vítimas dessa ladroagem sejam ouvidas por quem possa corrigir tais desmandos.

A persistência, a tenacidade e a perseverança são virtudes sem as quais se não vence.

O que se nos afigura indispensável é que os protestos e as reclamações que houver de fazer-se num próximo futuro sejam conduzidas ou encaminhadas por intermédio das colectividades industriais e comerciais do importante concelho de Matozinhos.

expressões idiomáticas que mais o tinham enamorado. Desembarcando em Leixões, o nosso amigo julgou encontrar a almejada oportunidade na pessoa de uma anafada fruteira que ali mesmo em Leixões exhibia aos viajantes uma canastra de apetitosas laranjas.

—O' «santinha»—inquiriu o inglês todo satisfeito do gôsto peculiar do saboroso vocábulo—a como são as laranjas?...

—São a «quatro menos cinco», meu rico senhor...

—???...

Durante o resto do dia o ilustre visitante não se atreveu a uzar mais a preciosa língua de Camões.

Um problema de alto valor para a economia da Nação



STÁ perfeitamente reconhecido e sobejamente demonstrado que a indústria conserveira é uma das maiores fontes de receita que tem o Estado—é uma das

maiores riquezas nacionais.

Sabe-se também há muito tempo que a Fôlha de Flandres é um dos maiores tributos da mesma indústria conserveira; é uma matéria prima que nos leva uma grande fortuna para os cofres estrangeiros—é uma riqueza perdida.

Reconhece-se ainda que a indústria conserveira de Portugal depende inteiramente da Fôlha de Flandres estrangeira, e sem ela a grande indústria portuguesa sucumbiria.

Tôda a gente compreende que na hora em que, por qualquer causa, a Fôlha de Flandres deixasse de vir para Portugal, a indústria conserveira reduziria a zero os imensos benefícios que dela o Estado tem estado a usufruir há tantos anos.

Ninguém deve ignorar que com o desaparecimento dessa enorme receita, surgiriam gra-

víssimos problemas de ordem social entre os quais não podemos de deixar de acentuar o da fome dos milhares de indivíduos que vivem da actividade conserveira e funções correlativas.

Pois bem: tôda a gente conhece e reconhece a gravidade do nosso problema vital, e, contudo, ainda não se fabrica Fôlha de Flandres no nosso país.

Dizer que a constatação dêste facto deplorável mete pena é ficar muito áquem do sentimento que desejaríamos exprimir. É um facto mais que lamentável, é... incrível.

A Belgica, para a qual a Fôlha de Flandres não é matéria prima essencial, há já vários anos que a fabrica.

Apelamos para a Boa Vontade Nacional, para a Iniciativa Particular, para a Engenharia Portuguesa, para tôda a gente emfim que possa contribuir de qualquer maneira para a realização do projecto que agora constitue uma necessidade nacional premente e indispensável—a fabricação da Fôlha de Flandres em Portugal.

Só a indústria conserveira portuguesa exporta por ano cêrca de 100.000.000\$00 para pagar a fôlha que importa.

HUILES DE SARDINE ⁽¹⁾

Par Dr. Charles Lepierre

(1) Communication au XV^e Congrès de Chimie Industrielle — Bruxelles — Sept. 1935.



ÉSUMÉ :

Les huiles de sardine ont une composition très complexe, leur préparation est très délicate; leurs caractéristiques analytiques varient selon le procédé d'extraction, l'époque de la pêche (âge du poisson). La variété de composition de ces huiles peut rendre illusoire ou très difficile la recherche des huiles de couverture des conserves.

L'étude des huiles de sardine est intéressante à plusieurs points de vue: 1^o) la connaissance scientifique des composants du produit. 2^o) les possibilités de ses applications industrielles directes, pour lesquelles la composition exacte de ces huiles joue un rôle secondaire. 3^o) le rôle que ces huiles peuvent jouer dans l'industrie des conserves.

Il semblerait que la composition de l'huile de sardine, du point de vue scientifique soit bien établie, la matière première ne manquant pas. Nous verrons plus loin qu'il n'en est rien.

Quant au rôle que l'huile des sardines joue dans les conserves on sait aujourd'hui que la diffusion de cette huile trouble profondément les constantes des huiles de couverture et il peut en résulter des accusations injustes sur la pureté de ces dernières. Nous avons appelé, lors du Congrès de 1931, l'attention sur ces phénomènes (1).

Tout d'abord que faut-il entendre par huiles de sardine? La définition est simple apparemment: l'huile de sardine correspond à l'ensemble des corps gras et des substances ayant des propriétés analogues, comme les stérols, les lécithines, etc.

S'il en est ainsi et s'il est facile d'obtenir l'ensemble de ces corps, soit par procédés industriels, soit au laboratoire, la question que je soulève est oiseuse.

En réalité le sujet est complexe et à l'heure actuelle incomplètement résolu; je n'ai pas dans cette note préliminaire la prétention de résoudre le problème, mais simplement d'y apporter ma modeste contribution et d'appeler l'attention sur la question.

La bibliographie nous indique dès le début que les huiles de sardine ont des compositions très différentes, que l'on n'observe pas ou à un degré aussi prononcé pour les autres huiles, les huiles végétales par exemple. Cela tient à plusieurs raisons: les procédés d'extraction, la grande altérabilité de ces huiles, les variations de composition en fonction de l'âge du poisson (époque de la pêche) etc.

Aussi les chiffres présentés par les auteurs pour les diverses constantes sont-ils très différents. Pour plus de facilité nous comparerons seulement les indices d'iode.

HOLDE (2) donne pour l'indice d'iode, des valeurs variant de 156 à 193. MANGRANÉ (3) cite les mêmes nombres.

Ces huiles renferment des glycérides communs aux autres corps gras (la tripalmitine) et des glycérides caractéristiques: la triclupadonine, ester de l'acide clupadonique C₂₂H₃₄O₂ (TSUJIMOTO) et peut être la trijécorine; ces glycérides étant toujours accompagnés par d'autres substances extractives (stérols, matières colorantes, traces de protides etc.).

Selon LEWKOWITSCH, d'après FAHRION (4) les huiles de sardine commune (*Clupea sardina*, L. ou *Sardina Pilchardus*, Walb — ou *Clupea pilchardus*), entre autres constantes, présentent des indices d'iode qui varient de 160,9 à 191,7.

MARCILLE (5) avec des huiles de sardine (Nantes 1930-1931), obtenues par ébullition avec de l'eau des déchets de fabrication, a trouvé des indices d'iode de 175 à 185.

VILLAVECCHIA (6) pour la Sardine commune (C. Sard.) donne les indices 160 à 193. Pour le Sprat 122 à 142.

OTTO KLEIN (7) qui a appelé le premier l'attention sur la diffusion de l'huile de sardine dans l'huile de couverture a trouvé, pour une huile extraite par l'éther, un indice d'iode de 148,1.

Au cours de notre travail cité plus haut, nous avons obtenu des indices variant de 140,7 à 175,2 (huiles de corps; les unes, préparées par nous, les autres, industrielles).

GULDBRAND LUNDE et ERLING MATHIESEN (8) ont publié il y a deux ans un excellent travail sur l'huile des poissons norvégiens de la famille des Clupidées (1); Les huiles de C. sprattus (Mai à Décembre 1932) qui se rapprochent le plus de la sardine ordinaire, ont donné des indices variant de 136,2 à 152,6.

HENSEVAL (9) (1903), puis HENSEVAL et DENY (1904), avec les sardines brislings belges, trouvent des indices de 122,5 à 140 (2).

GUSTAVE HINARD et MAURICE BOURY (10) avec des huiles de sardine obtenues par cuisson (Bretagne, campagnes 1931 et 1932 — août, septembre, octobre) ont obtenu les indices d'iode élevés de 190 à 199,8.

Récemment DANIEL WAGNER (11), sur des huiles de sardines préparées par lui, par cuisson à l'eau, a obtenu pour les différents mois de 1934, des indices d'iode variant de 162,8 (Février) à 193,4 (Juillet).

Enfin, en collaboration avec nos assistants M^{lle} ELVIRA RODRIGUES et ABEL DE CARVALHO, en appliquant les procédés les plus variés d'extraction et en effectuant 36 déterminations d'indice d'iode nous avons obtenu des nombres variant de 132,9 à 179,5. Ces constantes s'appliquent à des huiles de sardine du début de l'année 1935 (Janvier à Mai). Voir plus loin le détail de ces expériences (12).

Ce qui se passe avec les huiles de Sardine s'observent du reste avec les autres poissons. C'est ainsi que LEWROWITSCH, pour divers Clupidées, indique les indices d'iode suivants:

- Sardine 161 à 193 — Sprat 122 à 142 — Pilchard (?) 150.
- Sardine du Japon 121 à 187 — Anchois 152 à 189 — Hareng (Mer du Nord) 123 à 142 — Saumon 161.
- Pour ce dernier, par séparation spontanée de l'huile d'une conserve américaine en saumure nous avons trouvé I = 144,2.
- Pour la Morue, VILLAVECCHIA (Chimie analytique) donne pour l'iode les limites de 135 à 182.

Remarquons que d'une manière générale les différences signalées plus haut, selon les auteurs, pour les indices d'iode, s'observent aussi pour les autres constantes (densité, indice de réfraction etc.); nous avons choisi l'indice d'iode pour plus de simplicité.

Quelles sont maintenant les causes auxquelles on peut attribuer ces variations ou divergences?

I — Tout d'abord les renseignements sur la nature exacte des sardines qui ont servi de base à la détermination des constantes des huiles, telles qu'elles sont publiées, manquent le plus souvent; les auteurs font rarement mention de l'âge du poisson ou de l'époque où il a été pêché, facteurs qui influent sur la valeur des caractéristiques de l'huile. La teneur en huile et l'indice d'iode varient, pour la sardine, selon les mois de l'année et selon que l'on opère sur le poisson entier, ou seulement sur le poisson étêté, étripé, saumuré ou

(1) *Clupea sprattus* et *Clupea harengus*.
(2) Auteurs cités par Lund et Mathiesen.

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquises...
quelques marques célèbres

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

ADRESSE:

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



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

Matosinhos, 75

Porto, 6775



SOCIEDADE INDUSTRIAL
DE

CONSERVAS MATOZINHOS

L I M I T A D A

Sardinhas em Conservas nas marcas:

Sicma
Selva
Taby
Britannia

Rua Souza Aroso, 333



Enderço Telegráfico: SICMA
Telefone, M-393
Códigos:
PARTICULAR, A. B. C. 5.ª ed.



José António Cabral & F.^{os} Suc.^{res} L.^{da}

Avenida Menéres, 533
TELEFONE, 119
Matozinhos – Portugal
Teleg.: LARBAC

Fabricantes exportadores
de sardinhas em conserva nas marcas:

Vasco da Gama
Dolly
Cabralinas
Cabral
Triunfante

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

AZEITES **AZEITONAS**

EMPORIUM



LUIZ VIANA

EXPORTADOR

OF ARTISTAL BILVODS

Matosinhos

SARDINGAY

SARDINES

IN OIL AND TOMATO



Just try one... please



Silva Gay & Campelo

Matozinhos - Portugal

Telegraphic address:

FACOLE - MATOZINHOS

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



ARNALDO RODRIGUES PEREIRA

TELEFONE, 97-M

PORTUGAL

Especialidade em máquinas
e ferramentas para a
Indústria de Conservas

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 de Borracha
LUSO-BELGA**

DE

VICTOR C. GORDIER, 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 cõxa e cõxa inteira)

GUARNECIMENTOS DE CILINDROS



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

**AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS**

**TELEGRAMAS
FONBAR**

**TELEFONE
75 - M**

**MATERIAS PRIMAS PARA A
INDUSTRIA 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

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

Publicidade
Original
Artistas
Reunidos

PORTO-SÓ

DESIRABLE

AVIZ-VÉSPER

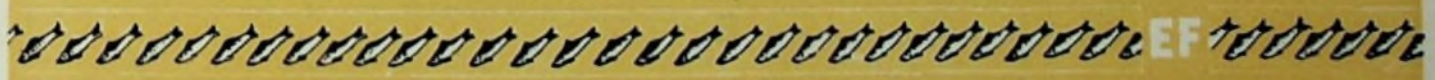
FABRICA DE CONSERVAS



HEAD OFFICE
MATOZINHOS
(PORTUGAL)

FACTORY
VILA DO CONDE
PORTUGAL

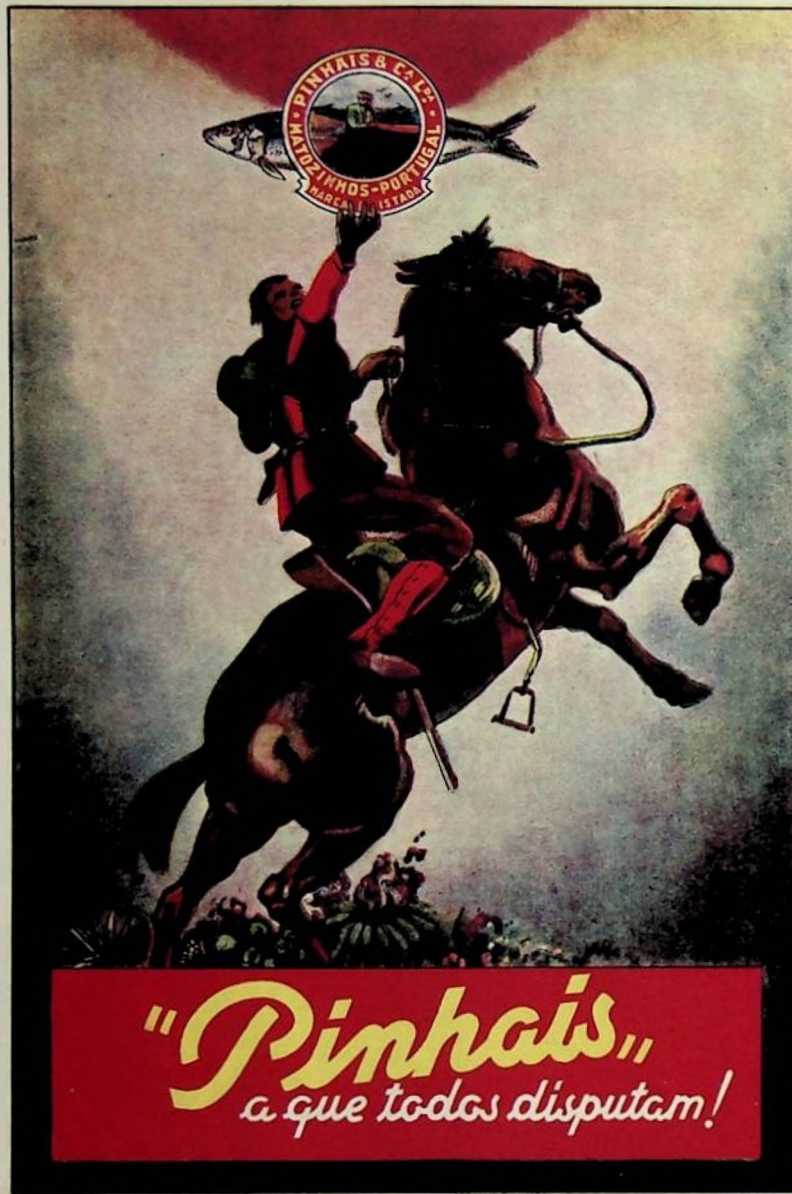
EDMUNDO FERREIRA



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

non, (c'est à dire prêt à être mis en conserve). L'huile de tête par exemple a un indice d'iode très bas — 113,6 — (1) alors que les huiles des corps ont des indices de 140 à 190 et plus, selon les auteurs.

Voici, pour les mois de l'année 1934 les résultats obtenus par WAGNER (2).

| | % de graisse (sardine humide) (3) | I. d'iode (Wjjs) (4) |
|---------------------|-----------------------------------|----------------------|
| Janvier | 13,9 | 181,3 |
| Février | 2,53 | 162,8 |
| Mars | 1,8 et 1,07 | 171,5 |
| Avril | 4,16 et 4,73 | 177 |
| Mai | 5,55 | 176 |
| Juin | 7,12 | 189,6 |
| Juillet | 8,04 | 193,4 |
| Août | 13,6 | 190,1 |
| Septembre | 15 | 190,1 |
| Octobre | 15,8 | 190,9 |
| Novembre | 19,6 | 189,4 |
| Décembre | 13,46 | 187,6 |

On savait déjà que les sardines des premiers mois de l'année (de février à juin-juillet), sur les côtes du Portugal, sont maigres, les hautes teneurs en graisse s'observant d'août à février.

Remarquons que la fabrication des conserves, au Portugal, est défendue de février à mai pour que les produits soient de meilleure qualité.

Les indices d'iode semblent suivre la même loi que la teneur en graisse sans toutefois qu'il y ait proportionnalité. Sans discuter pour le moment la valeur des indices obtenus avec des huiles préparées par cuisson, la comparaison est néanmoins légitime. Si les indices d'iode (et autres constantes) diffèrent, selon l'époque de l'année, en fonction ou non de la graisse, c'est que les huiles des premiers mois ont une composition différente de celles des autres mois.

Il y a là, du point de vue biologique et technique, une étude intéressante à développer.

De notre côté, avec M.^{lle} E. RODRIGUES, nous avons d'abord établi la composition générale des sardines des côtes du Portugal pendant plusieurs mois. Voici nos résultats pour l'année courante, d'avril à août :

Composition des sardines fraîches

CLUPEA SARDINUS L. (étêtées et étripées, 1935) (5)

| | Avril | Mai | Juin | Juillet | août |
|---|------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
| | (Setúbal) gr. | (Parrimão) gr. | (Setúbal) gr. | (S. Tóbal) gr. | (Setúbal) gr. |
| Poids moyen (entière) | 46,4 | 34,6 | 46 | 41,4 | 44,5 |
| " " étêtée, étripée | 29,3 | 22,1 | 31 | 26,7 | 29,3 |
| | 0/0 | 0/0 | 0/0 | 0/0 | 0/0 |
| Eau | 73,92 | 71,08 | 65,24 | 66,68 | 64,04 |
| Graisse | 4,12 | 7,31 | 7,50 | 9,80 | 15,21 |
| Azote (6) | 3,03 | 3,20 | 4,23 | 3,91 | 2,97 |
| Cendres | 2,47 | 2,47 | 3,10 | 2,61 | 2,09 |
| P ² O ⁵ | 1,87 | 0,78 | 1,32 | 1,43 | 0,89 |
| Br., Iode | traces | traces | traces | traces | — |

On voit l'augmentation de la graisse d'avril à août.

Examinons maintenant les procédés d'extraction de l'huile de sardine. Ces procédés se résument à deux 1^o) cuisson à l'eau bouillante, suivie ou non de pression; 2^o) extraction par les dissolvants.

(1) Leplere et Carvalho (loc. cit.).

(2) Loc. cit.

(3) Extraction faite par dissolvant, dont l'auteur n'indique par le nom.

(4) Indices déterminés sur des huiles obtenus par cuisson à l'eau bouillante.

(5) Sur 100 sardines.

(6) En admettant, par hypothèse, que tout l'azote soit protéique, les teneurs en azote du tableau correspondant respectivement à : 18,98 — 20,0 — 26,42 — 24,48 — 18,56 %.

1^o) Le premier procédé est le plus communément employé dans l'industrie: il est très simple et consiste à faire bouillir la sardine avec de l'eau, décantier ou presser le tout; l'huile se sépare. Ce sont très souvent ces produits qui ont servi de base à l'étude des huiles.

Ces huiles sont couramment employées dans l'industrie et à ce point de vue leurs caractéristiques chimiques doivent être utilisées par le technicien. Mais est-il légitime de les considérer biologiquement et chimiquement comme représentant les corps gras de la sardine? Nous démontrons qu'il n'en est rien; qu'on ne doit pas utiliser les constantes de ces huiles à l'étude, par exemple, de la diffusion des huiles de sardines dans les huiles de couverture — ou à l'étude des mélanges d'huiles végétales et d'huiles de sardine dans les conserves.

Tout d'abord le procédé de cuisson à l'eau bouillante donne des huiles altérées, car les graisses des poissons sont éminemment oxydables et condensables par suite de la présence, en grande quantité, de composés polyéthyléniques, penta surtout (1). Aussi doivent-elles renfermer des oxyacides qu'on ne trouve pas ou seulement en très petite quantité dans les huiles préparées soigneusement (emploi du vide et de dissolvants — voir plus loin). En voici la preuve:

Le dosage des oxyacides a été fait selon LEWKOWITZSCH (2); les oxyacides séparés après saponification sont insolubles dans l'éther de pétrole.

| Huiles préparées par D. Wagner (cuisson à l'eau) | Oxyacides | Indice d'iode |
|--|-----------|---------------|
| Février 1934 | 1,10 | 163,5 |
| Avril " | 1,04 | 174,1 |
| août " | 2,03 | 190,9 |
| Octobre " | 2,75 | 191,3 |

Huiles extraites par dissolvants, etc. (3)

| | | |
|-----|------|-------|
| I | Nul | 146,4 |
| II | 0,07 | 157,0 |
| III | Nul | 137,8 |
| IV | Nul | 132,9 |
| V | 0,02 | 144,4 |

De plus les huiles de sardine obtenues par cuisson à l'eau perdent des acides volatils, qui existent dans ces produits comme O. Klein, l'a démontré (4) et comme nous l'avons vérifié.

Le cuisson à l'eau ne donne pas non plus des produits homogènes; on sait que par le repos et refroidissement, à la température ordinaire (15 à 20°) les huiles de sardine se séparent en une partie solide et une partie liquide. Par centrifugation énergique nous avons séparé les deux parties de divers échantillons. Le point de fusion de la partie solide, qui contient beaucoup de tripalmitine, est de 33 à 34°.

Les indices d'iode diffèrent aussi, ceux de la partie liquide sont plus élevés:

| | Huile totale (5) | Partie solide | Partie liquide |
|-----------|------------------|---------------|----------------|
| août 1934 | 190,9 | 179,4 | 193 |
| Nov. " | 186,6 | 166,7 | 191,3 |

(1) L'acide clupadonique C₂₂H₃₄O₂ est penta éthylénique (Tsujiimoto) et isère 10 atomes d'halogènes — ou 5 d'oxygène, etc.

(2) Huiles et Graisses — Edition de 1929, 325 et suiv.

(3) Par sardine on sous-entend toujours ici poisson étêté et étripé.

I — Fév. 1935 — Sardine séchées dans le vide; extraction par éther à froid; solution évaporée à froid dans le vide.

II — Fév. 1935 — Sardine non moulue, autoclave à 110°, 10^m — séchée dans le vide — Ether à froid, solution évaporée dans le vide à froid et atmosphère d'hydrogène.

III — Mars 1935 — Sardine moulue + sulfate de sodium anhydre + éther à froid; évaporation de la solution à froid, vide et H₂.

IV — Avril 1935 — Sardine + sulfate de sodium. Extraction à l'éther de pétrole à froid. Solution évaporée à froid, dans le vide.

V — Mai 1935 — Sardine + sulfate de sodium. Extraction par CCl₄ à froid. Solution évaporée à froid, vide et CO₂.

(4) Loc. cit.

(5) Extraction par cuisson à l'eau bouillante (Wagner).

Au point de vue « fabrication de conserves », on conçoit que la diffusion des deux parties ne se fera pas en même temps car la température, sous nos climats, atteindra rarement 33° et la partie concrète restera dans le tissu du poisson sans se répandre aussi vite dans l'huile extérieure. Ce qui n'est pas fait, disons-le en passant, pour faciliter l'étude du problème de la composition des huiles contenues dans les boîtes et combien il faut être prudent, au cours de ces travaux, pour en tirer des conclusions valables sur leur teneur en huile de poisson.

On peut déjà conclure de ce qui précède que l'obtention des huiles de sardine par cuisson à l'eau ne peut donner une huile égale à celle qui plus tard pourra diffuser dans l'huile de couverture.

Il y a plus : non seulement la simple cuisson donne des graisses solides et liquides de composition différente mais l'expérience nous a démontré (avec M.^{lle} E. RODRIGUES) que l'on obtient par cuisson fractionnée des produits divers selon le temps d'ébullition ; le résidu de la cuisson contient encore des lipides dont la composition n'est pas la même. Voici nos résultats :

Février — 1935 — Sardine de Setúbal.

| | iode |
|---|-------|
| 1. ^{ère} huile. Ebullition de quelques minutes | 172,2 |
| 2. ^{ème} huile — Nouvelle ébullition | 164,6 |

Juin 1935 — Sardine de Lisbonne — Cuisson fractionnée, à l'ébullition, quelques minutes chaque :

| | iode | Réfraction | Der. bromés |
|---------------------------------------|-------|------------|-------------|
| 1. ^{ère} cuisson | 184,1 | 1,4816 | — |
| 2 " " | 178,6 | 1,4807 | 82,1 |
| 3 " " et expression | 190,9 | 1,4819 | 90,8 |
| 4 Résidu pressé, traité à l'éther (1) | 186,6 | — | 93,4 |

Juin 1935 — S. de Setúbal — Coction fractionnée

| | iode | Réfraction |
|--|-------|------------|
| 1. ^{ère} Cuisson | 193,8 | 1,4807 |
| 2 " " | 182,4 | 1,4816 |
| 3 résidu traité à l'éther (Graisse) | 177,3 | 1,482 |
| 4 partie solide à 25° (de la solution étherée) (Graisse) | 148,2 | — |

Juillet 1935 — S. de Setúbal — Cuisson fractionnée :

| | iode | Réfraction | Der. bromés |
|-------------------------------------|-------|------------|-------------|
| 1. ^{ère} cuisson | 191,3 | 1,4801 | 94,9 |
| 2 " " | 181,3 | 1,4800 | 92,6 |
| 3 " " | 186,9 | 1,4810 | 95,1 |
| 4 Résidu pressé et traité à l'éther | 168,9 | — | 98,2 |

Août 1935 — S. de Setúbal

| | iode | Réfraction | Der. bromés |
|--|-------|------------|-------------|
| 1. ^{ère} Cuisson | 185,8 | 1,481 | 77,8 |
| 2 Résidu pressé, puis traité à l'éther (vide, graisse) (2) | 155,7 | 1,4832 | 61,4 |

Les huiles des diverses fractions sont donc différentes.

Le procédé par cuisson, suivi couramment dans l'industrie de la conserve, donne donc avec le même poisson des huiles différentes selon le temps de cuisson.

Il faut de plus considérer que ces huiles industrielles sont obtenues en partant de diverses matières premières : têtes, viscères, partie inférieure du poisson, queue, et quelquefois la sardine entière quand celle-ci, pour diverses raisons, est impropre à la fabrication.

Or chacune de ces parties donne des huiles de composition différente : huile de tête, huile du corps, huile de résidus.

Ceci explique en partie la diversité des constantes physiques et chimiques des huiles de sardine, que nous signalions au début de ce travail.

On observe aussi, même avec ces huiles, des différences de composition d'une année à l'autre (Marsille).

Il est étrange que des huiles industrielles dont on ignore souvent l'origine et la préparation aient servi de base à des travaux scientifiques sérieux.

Récemment G. HINARD et BOURY, MARCILLE, WAGNER ont eu recours soit à des huiles industrielles obtenues par cuisson à l'eau, soit à des huiles obtenues au laboratoire par le même procédé, pour étudier divers problèmes où ces huiles interviennent (détermination de leurs proportions dans des mélanges). Les conclusions de ces travaux, doivent souffrir de bases aussi précaires. Ces auteurs ont toutefois une excuse : ils partaient du principe qu'il n'y a qu'une huile de sardine — ou plutôt que l'huile de sardine est facile à définir du point de vue scientifique.

Nous voyons combien il est loin d'en être ainsi.

Les huiles obtenues par cuisson sont toujours des huiles altérées par l'action de l'air ; formation d'oxyacides, perte de principes volatiles, condensations ; l'eau à chaud hydrolyse certains glycérides etc. La présence de composés polyéthyléniques explique ces phénomènes : les doubles liaisons entre carbones ayant un caractère endothermique, les composés qui en contiennent sont très sensibles aux actions chimiques. (Lipschütz, 1907 — Hugouneq, 1929). Les rayons solaires modifient ces huiles.

Il est néanmoins un fait qui explique l'erreur dans laquelle on tombe quand on considère les huiles de sardine obtenues par cuisson en présence d'eau comme représentant les lipides purs du poisson : c'est leur belle couleur souvent jaune d'or ; c'est là une simple illusion ; par suite d'un véritable collage produit par la coagulation des albumines, l'huile, déjà modifiée par l'ébullition, perd un certain nombre de ses constituants et ne représente plus la totalité des corps gras ou corps analogues qui peuvent diffuser de la sardine dans l'huile de couverture, par exemple.

A revista CONSERVAS publicará na próxima primavera um número especial destinado aos mercados norte-americanos para ser profusamente distribuído na

AMÉRICA DO NORTE

Aproveitai esta excelente oportunidade de tornar as vossas marcas conhecidas na América — anunciando em "CONSERVAS".

1) Ce résidu de presse contenait encore 16,2 % d'huile.
2) Complètement saponifiable ; soluble dans les dissolvants neutres, sauf eau et alcool.

■ PUBLICIDADE ■

DA TEORIA DA SUGESTÃO A REPETIÇÃO

A manutenção da acção Falta ainda alguma coisa à afirmação para que ela tenha o seu pleno efeito. Até aqui asseguramos em primeiro lugar a sua existência, pois fizemos o necessário para lhe dar a predominância sobre as outras afirmações correlativas. Precisamos entretanto prolongar a sua acção, manter o seu período.

Para os que estão pouco habituados às coisas da psicologia, pode parecer suficiente que o cérebro tenha registado qualquer coisa para que o todo se tenha ali suficientemente fixado.

Auto-reeducação do cérebro Nós aprendemos gramática quando éramos novos e conhecemos ainda algumas regras, bem que não tenhamos repetido as nossas lições há já muitos lustros.

Logo, seguindo este raciocínio, o trabalho da publicidade será limitado a uma afirmação intensa que se renovará de tempos a tempos para as novas gerações somente.

Não pode ser assim, porque é um erro acreditar que não se repitam as lições de gramática todos os dias. Evidentemente, que vós não podeis ir consultar os livros que vossos filhos herdaram para ali procurar os ensinamentos que eles já vos deram em tempos idos. Todavia, desde que saistes da escola vós escreveis todos os dias, utilizando sem dúvida tôdas as regras que ali aprendestes. É assim que, associando as regras ao trabalho de que elas não podem separar-se, vós as repetís inconscientemente.

Isto é tão exacto que o indivíduo que está muito tempo sem escrever fica depois surpreendido pelo que consegue esquecer. É portanto o exercício que nos ensina, que nos dá uma auto-educação constante, que faz com que conservemos no cérebro os documentos registados pela nossa instrução. A memória não vale portanto, neste caso, senão porque ela é continuamente excitada.

Erro da teoria do esforço da memória É necessário conhecer a necessidade da excitação constante do cérebro para obter o jôgo da memória sem enfraquecimento.

Devemos ainda acentuar que nós lamentamos que muitos psicólogos, e não dos menores, querem fazer desempenhar à memória um papel importante na publicidade.

Pretendem eles, com efeito, considerar o cérebro como um instrumento de registo. A sua teoria é a seguinte: desde o momento que o cérebro regista, é preciso dar-lhe os elementos para que possa manter o registo por algum tempo. Presumimos que em matéria de publicidade, de publicidade sugestiva sobretudo, não se deve exigir, não mais ao cérebro que ao próprio indivíduo, de fazer um esforço qualquer, mesmo que este esforço seja facilitado.

Nós temos visto que a afirmação consiste em levar um raciocínio inteiramente ao cérebro. Tiramos assim ao comprador a fadiga da associação de ideias de que alguns querem sobrecarregá-los. Nós não podemos portanto permitir-lhe fazer um trabalho de memória que ele não tem de produzir.

Fraca retenção cerebral Precisamos pois de provar, com o auxílio de factos precisos, que a memória não é psicologicamente o que se pensa. O seu poder de retenção é muito precário, e nós não podemos fazer mais que citar as observações do professor inglês Ebbinghouse, a este respeito.

Este professor demonstrou que a memória tem a sua capacidade máxima de retenção dois segundos depois do registo da preposição que lhe foi submetida. Esta capacidade de retenção decresce logo, mais durante os vinte minutos que seguem do que durante os trinta dias subsequentes.

Vemos desta maneira que há um período relativamente curto durante o qual a memória foge como num vaso sem fundo. Encontramos aí, a prova intrínseca da fragilidade da memória; o anunciante não deverá contar com ela. Deve pelo menos convencer-se de que é imediatamente após o registo que o poder de retenção é menor. Durante este tempo as solicitações exteriores não diminuem nem em intensidade nem em número, e contrabalançam o efeito da coisa frágilmente registada. Anulam-na.

CULINÁRIA

COSINHA INTERNACIONAL

(Do Livro de YMANIL BELEAK)

Pescada Machichaco Põnha na caçarola azeite, cebola e alho picado. Dê-lhe umas voltas. Adicione batatas cozidas cortadas em fatias formando uma capa. Pulverize com salsa picada e um pouco de tomate já preparado. Agora coloque as talhadas de pescada e por cima outra camada de tomate. Deixe que se faça pouco a pouco. Por fim mêta a caçoila no forno na ocasião de servir para que se gratine.

Filetes de Linguado Santa Inês Primeiramente, como já indicamos, tira-se a pele ao linguado e depois disto também se retira uma película nervosa que está aderente à carne. Agora separem-se os filetes, temperando-os. Passe-os por manteiga derretida e depois por miõlo de pão frêsko. Depois salpique-os com manteiga derretida e mêta-os no fôrno, mas que êste esteja brando. Sirva-os numa travessa colocando por cada filete meio platano cortado transversalmente e prèviamente cosidos em manteiga. Aparte sirva um mólho tartaro.

Congro Alemão Escólha um congro de um kilo. Depois de bem limpo, corte-o em pedaços, seque-os com um pano e tempêre com sal, coloque-os numa caçarola e deite-lhes azeite por cima. Agora tome meio kilo de cebolas, setenta e cinco gramas de amendoas doces, a mesma quantidade de passas de Malaga, um copo de vinho tinto, colherada e meia de vinagre, quinze gramas de farinha, sal, pimenta, loureiro, alho, noz moscada e canela. Corte a cebola muito fina e põnha-a a frígir em azeite suficiente. Quando começar a córar, deite a farinha, em seguida quinze gramas de assúcar escuro, as amendoas partidas, as passas limpas, um pouco de água quente, o vinagre, o vinho, o sal, a pimenta e as espécies. Logo que comece a cozer deite êste mólho por cima dos pedaços de congro, deixando que cõsa tudo junto durante meia hora, servindo muito quente.

Salmonete "Papillote" Escólha salmonetes de bom tamanho. Limpe-os e tire-lhes as espinhas. Tempêre com sal e deite-lhe sumo de limão. Agora tome um pouco de azeite já frito e misture-o com pão ralado, sumo de limão

e salsa picada fazendo uma papa. Com esta papa, que não deve estar dura, embrulhará os peixes abertos e sem espinha. Em seguida envolva cada salmonete num pedaço de papel dobrando pelos bordos e assim ficará dentro d'êlê já preparado para assar na grelha dando-lhe voltas sôbre brazas a pouco fôgo. Uma vez assados, sirva-os numa travessa e no mesmo papel, adornando com alface frêska e bem limpa.

Sardinhas com mólho "Cucu" Faça a mesma operação como se fõsse para as fritar. Fria numa caçarola azeite com bastante cebola (isto é muito importante), alho, sal, pimenta, a gõsto do consumidor. Quando a cebola estiver bem frita, junte um pouco de água e deixe espessar. Agora pode dar-lhe cõr ao mólho com pimentos ou pimentão. Quando o mólho estiver bastante espêso, opêre da seguinte maneira: pegue numa caçoila e comece por colocar uma camada do mólho de cebola que preparou, em cima põnha outra camada de sardinhas, sôbre esta outra de cebolas e assim sucessivamente segundo a quantidade de comensais. Uma vez terminada, tape a caçoila pondo-lhe fôgo mais por cima do que por baixo, fazendo ferver lentamente até que as sardinhas se façam.

Sardinhas assadas "Fõlha de Parra" Sendo frêskas, põnha-as em sal grõsso durante uma hora. Depois tire-as do sal e asse-as na grelha com boas brazas, dando-lhe volta para que se dourem. A' medida que se assam vá-as envolvendo em fõlhas de parra bem limpas e uma por uma. Servem-se numa travessa colocando-as uma em cima da outra.

Jorge Claro

Foi nomeado chefe da secretaria do Grémio dos Comerciantes de Setúbal o nosso prezado correspondente naquêlê importante centro conserveiro, Sr. Jorge Claro.

Cumprimentamos o nosso estimado camarada, damos os parabens ao G. C. de Setúbal pela acertada escólha.

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

MATOZINHOS (PORTUGAL)

Enderêço postal:
 APARTADO 33
 Matozinhos

RUA HEROIS DE FRANÇA, 405

Sardinhas
 em azeite,

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



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

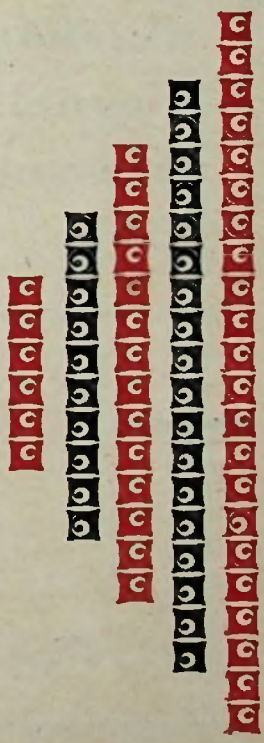
MARCAS REGISTRADAS:
 Brandão, Favorita,
 Doméstica, Varina, Elrei,
 S. O. S., Lili, 33 e Seastar

DINHEIRO BEM
 EMPREGADO

COMPRANDO
 PRODUTOS DE
 QUALIDADE.



VENTRESCA
 RAMIREZ



Polpa de Tomate

Da quinta de
Espadeiros
CARAMUJO



Depósito em
Matozinhos

LUIZ VIANA

TEL. 42-M

◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆

Sardinha do Algarve, L.^{da}

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

TELEG. SARDINHA

OLHÃO

TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

SARDINHAS DE CALDEIRADA

SARDINHAS PORTUGUESA

CONSERVAS PRADO, L.^{DA}

USINE DE SARDINES A L'HUILE ET A LA TOMATE

Marques déposées:

Prado

Faina

Barbosa

Farnel

Merenda

Box



R. Brito Capelo, 1055-1061

Matozinhos

PORTUGAL

TÉLÉPH. 327-M

TÉLÉGR. PRADO

Boîte postale N.º 27

BOTELHOS & C.^A

Sardinhas em Salmoura e Prensadas

Anchovas em Salmoura e Filetes de Anchovas

R. Roberto Ivens, 88-MATOZINHOS-Portugal

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

Fábrica de Conservas de PARAMOS, L.^{DA}

Marques déposées:

Paramos
Bristol
Dulce
St. Georg
Invicta



Rua Conselheiro Costa Braga

MATOZINHOS

P O R T U G A L

Adresse télégraphique: **PARAMOS**

Téléph. 222-M

Alves da Silva & Irmão, L.^{da}

Negociantes de sal graúdo e miúdo

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

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

Chaves: Para abrir latas Comissões e Consignações

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

*A publicidade em CON-
SERVAS é o principal
factor do desenvolvimento
da nossa indústria.*

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

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

Telefone, 2 5034

Litografia e Fabricação Mecânica
de embalagens em folha de Flandres

Escritório e Fábrica:

RUA DA MEDITAÇÃO

Telefone
15.106

P O R T O

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27—LISBOA



||||| Sardinhas Portuguesas |||||

Endereço teleg.: LUÇAS

Telefone, 118-M

Apartado n.º 6

Luças

Códigos } Ribeiro
ABC 6.ª Ed.
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées:

**MAURICIA
LUÇAS**

**MATOZINHOS
Portugal**



FUNDADA EM 1920



MARCA REGIST.

CASEBRE

conservas

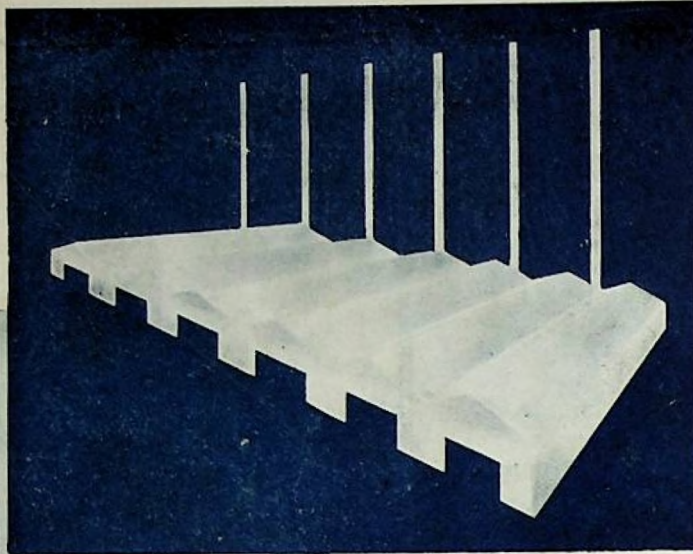
CASEBRE & C. Lda.
FABRICA DE CONSERVAS
A INDEPENDENCIA
MATOZINHOS - TLF. 51


MARCAS:
VENKEDOR - SARDINHAS
SAFRA - CASEBRE
INDEPENDENCIA
E VENI.VICI





ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}

SIÈGE A LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

LAZARO

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