

CONSERVAS

ANO VI
N.º 62

FEVEREIRO
1 9 4 1



LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMROIM, L.^{DA}

Avenida Menéres, 542

MATOZINHOS

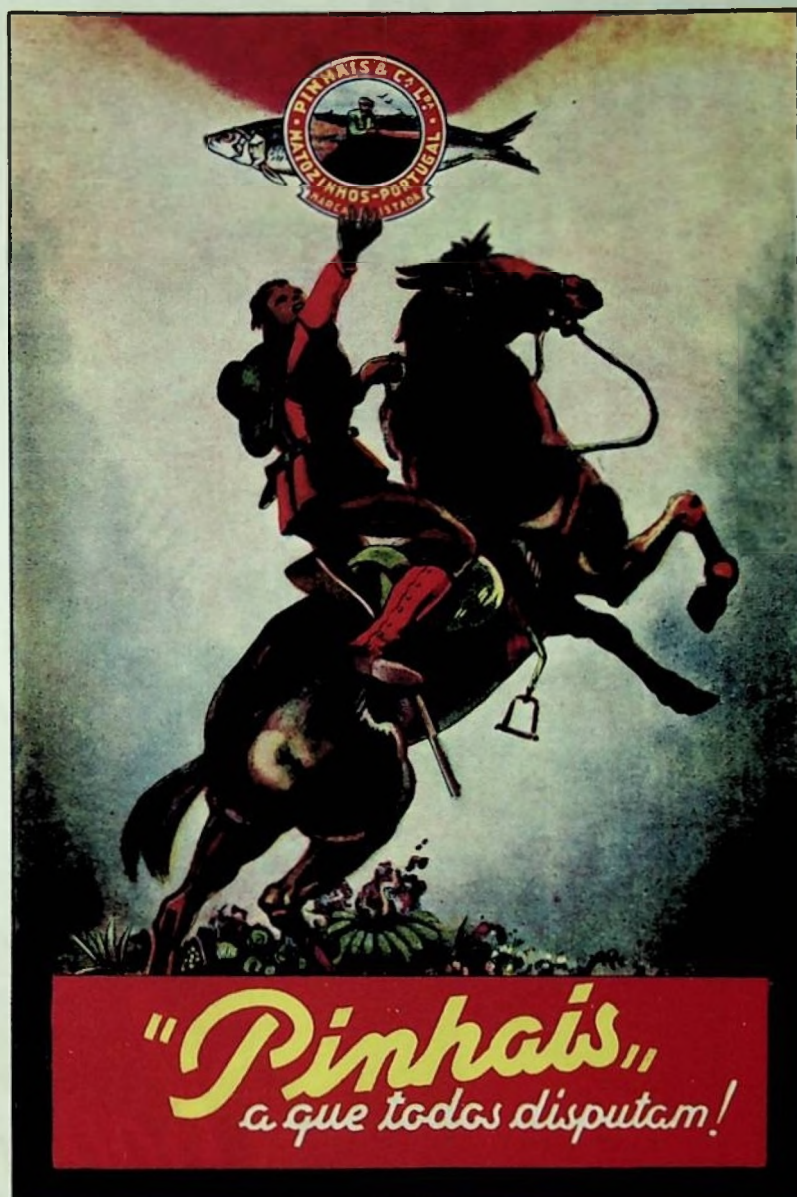
TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS

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

Yo
Marinheiro
Sailor
Mascato
Cisne

W&A
PUBLICIDADE
CIENTÍFICA
ARTÍSTICA
REUNIDAS

PORTO-SÓ

DESIRÁVEL

AVIZ-VÉSPER

FABRICA DE CONSERVAS



HEAD OFFICE
MATOZINHOS
(PORTUGAL)

FACTORY
VILA DO CONDE
PORTUGAL

EDMUNDO FERREIRA



EF



...No, no... please do not insist...

*I want "Continental" brands and
nothing else...*

*—Yes, yes, let me have sardines
"Continental" at once...*

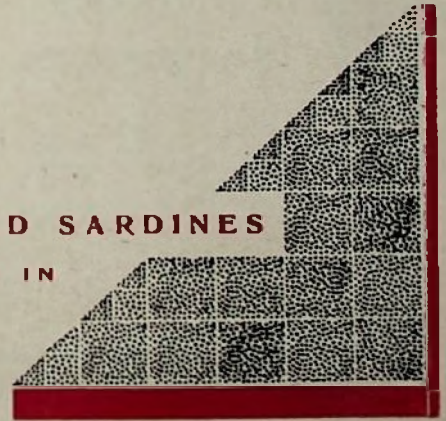


Telegraphic address:

"CONTINENTAL"
MATOZINHOS



PRESERVED SARDINES
IN OIL AND IN
TOMATO



Arlindo de Souza Vinagreiro

Sardinhas em Salmoura e prensadas

Anchovas em Salmoura

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59

MATOZINHOS

PORTUGAL

Telefone, 165-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

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

CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÉMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

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

ANO VI FEVEREIRO 1941 N.º 62

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO C. SILVA

ADMINISTRADOR: J. A. TEIXEIRA RÊGO

Conselho de Direcção

José A. Mora

Ernani Gomes

Joaquim Maia

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

COOPERAÇÃO



CONSTRUTIVA

POR

JOSE A. MORA

Empreendimentos Colectivos



Os industriais de Setúbal constituíram uma Sociedade para explorar, em conjunto, a fabricação de *vazio*.

Chama-se a isto «concentração» parcial, e é, a nosso ver, aquêlê caminho recto que a

nossa indústria deve estudar com atenção e carinho.

Setúbal dá-nos assim um bom exemplo, e é muito provável que a êste se sigam outros empreendimentos de ordem colectiva.

O nosso sincero aplauso vai unido a votos veementes de prosperidade e bom aproveitamento na empresa a que meteram ombros—pois trata-se de um principio, dentro da organização, que sempre temos preconizado.

A «União dos Conserveiros de Matozinhos» tinha no seu extenso programa a construção de «vazio» em comum, que é a única forma de aplicar os processos modernos,

e para isso já tinha adquirido 7.000 metros quadrados de terreno, havia recebido da Alemanha as necessárias vigas de ferro etc.

Se bem que a organização oficial da nossa indústria nos distraiu de tal empresa, há dois anos que os mesmos motivos de então tornaram a actualizá-la e se procedeu à elaboração de uns estatutos para tal fim.

Circunstâncias de momento retardaram a execução do citado projecto; e dizemos *retardaram* porque ainda não foi pôsto de parte. A guerra obrigou-nos a um nôvo compasso de espera, pois, como era idea geral, a nossa fábrica de latas «vazias» teria de contar com certas novidades que só com paz é possível obter.

Sem embargo, registamos com profunda satisfação o exemplo de Setúbal, porque é, antes de mais nada, um bom exemplo, sejam quais fôrem as circunstâncias que tenham concorrido, pois sem dúvida que nós vivemos de realidades e um centro deu-lhe vida abrindo caminho para se generalizar.

Concentrar é do credo político e econó-

mico, e em tal sistema devemos procurar as bases de um próximo futuro conserveiro—pois também concentrar é uma circunstância própria de uma organização com carácter geral, como é a nossa.

Os centros constituem fortes núcleos e em cada um, por etapas mais ou menos próximas, terão de ir concentrando as actividades comuns na produção e na exportação, se se pretende, como é lógico, que o esforço se unifique e dê margem a desperdiçar menos e a aproveitar mais os pontos vitais da nossa vida industrial.

Não é fácil des-
terrar definitivamente das consciências o que conhecemos por individualismo, mas esta empreza de Setúbal, a fábrica de farinhas de peixe, em Matozinhos, e quiçá outras que não conhecemos, são a promessa eficaz de trocas futuras mais harmónicamente entrelaçadas com a doutrina corporativa e que falam concretamente de um trânsito suave que se vai operando quasi sem sentir e, acomodando-se à maior defeza da colectividade em seus principios comuns.

Organizar, concentrar, é um dos signos mais característicos dos últimos tempos, determinantes de uma melhor especialização e de notáveis progressos de ordem técnica—pois a produção da riqueza deixou de ser individualista e filha de seus egoismos para se submeter ao bem comum.

Concentrar ou fusionar significa progresso, economia, fôrça, prosperidade.

A nossa indústria não vive afastada dos mercados do mundo (a guerra é passageira)

e a reacção cujo exemplo nos vem de Setúbal fortalece as nossas já velhas reflexões.

Temos que colocar-nos em condições de concorrer prática e eficazmente em todos os mercados, e para isso devemos guiar-nos por nossos próprios impulsos de expansão e por nossas iniciativas, sómente limitadas pelo Estado no campo económico, que coordena e orienta.

Do seio dos industriais devem sair os mais amplos empreendimentos colectivos.

E' oportuno registrar como, lenta mas vigorosamente, se vão manifestando as tendências concentra-
doras e a fusão de esforços nos diferentes campos da nossa actividade, o que quer dizer que, amanhã, se farão coisas novas nêsse enorme terreno quasi virgem da exportação e da produção.

Em muitos casos é a vontade que constroi, e nós crêmos que todos os industriais são tão voluntariosos como capacitados para forjar e pôr em prática planos que vislumbramos para o próximo futuro.

Mercado Norte-Americano

Esta revista publicará no próximo mês de Maio um número especial de propaganda das conservas portuguesas destinado aos mercados da América do Norte.

A todos quantos quizerem aproveitar-se desta oportunidade para tornarem conhecidas as suas marcas na América, a revista "Conservas" oferece as suas páginas para uma publicidade módica e expansiva.

Os preços dos nossos anúncios para êsse número são os seguintes:

1 página	750\$00
1/2 "	500\$00
1/4 "	300\$00
1/8 "	200\$00

(desenhos e gravuras de conta do anunciante)

PARA RIR

A Espôsa: Vês, meu amôr, como apesar de não termos cozinheira não te tem faltado o almôço e o jantar a horas?

O Marido: Vejo, sim, meu amorzinho.

A Espôsa: E dos pratos que tenho feito, de qual é que gostaste mais?

O Marido: O das sardinhas em latas...



ROSAS E... ESPINHOS



M Janeiro vimos cair, em Matozinhos, a alva neve, o frio cristalizado em flôres—como diria Teixeira de Pascoais—como pétalas de rosas brancas. Vimos também as ondas irritadas e como morriam inú-

tilmente na praia, e ainda mais irritadas, quando em vez da areia suave, se encontravam com muralhas ou penêdros. Os elementos, sempre fortes e invencíveis, castigavam a nossa vila com suas furiosas tormentas, pelo que puzemos os nossos olhos em África e na Europa agitadas; e se nos recordamos da velha Atenas deslumbrante de luz evocadora da beleza, também sentimos como o ciclone apocalíptico passará cruel pelo vale de Saron, a caminho de terras santas, onde as eternas rosas que o esmaltam víram no século IV o aspecto quimérico de quiméricas conquistas materiais, que o seu perfume encantador acariciou o espiritualismo da época, quando Alarico vencia em Roma e transtornava aquela civilização já a caminho do desequilíbrio.



O furacão é como a guerra, e como a

guerra passa, depois de ter destruído, destruído, obras do presente e relíquias do passado, mais fortes do que outros furacões e outras guerras.

E sempre voltam os lírios virginais e as rosas perfumadas a luzir sôbre o lodo do que foi—como dom da Graça —a sua beleza e o seu arôma, assim como para esquecer o fantasma que, no correr dos tempos, aparece no seu briôso corcel atilino e devastador,

desenfreado e bravio, nas azas da melancolia, essa deidade que percorre a terra semeando nos povos a tristeza, que é agonia, para que no final nasça de nôvo o irisado Sol da fecundidade e da vida e tudo volte ao seu curso normal, de rosas e de espinhos em perpétua vibração ao sentirem-se beijadas pelo gota de rocío de cada nova alvorada.



«Conservas» abriu um concurso denominado «IDEAS NOVAS» com a louvável intenção de que a indústria possa aproveitar, em suas ânsias de renovação, quanto de nôvo existe ainda sem actuação prática no nosso país, e quanto o engenho e a inventiva das gentes nos possa proporcionar.

Oferecemos prémios, que serão tão amplos como o merecimento dos trabalhos que se apresentem até Outubro.

A' nossa redacção chegou uma carta que, entre as atribulações do momento presente é assim como uma rosa a desabrochar ridente e bela para cantar a próxima primavera, perfumando já o futuro êxito da nossa modesta iniciativa.

Essa carta vinha acompanhada por um cheque. Os industriais dadores destinam-no a um prémio do aludido concurso, demonstrando assim a compreensão do nosso propósito e o seu bom desejo de acariciar, e de

JOSÉ MADRID

Chega-nos a noticia do falecimento, vítima dum desastre de automóvel, em Bordeus, cidade onde residia há cerca de 30 anos, do snr. José Madrid, um dos maiores e mais importantes importadores de sardinhas portuguesas em França.

O falecido, que exercia também na mesma cidade as funções de consul do Paraguay, era um grande amigo de Portugal que visitou várias vezes, tendo da última vez que aqui esteve concedido uma interessante entrevista sôbre as conservas portuguesas em França ao DIÁRIO DE LISBOA.

Comerciante honesto, probo e trabalhador evidenciava no seu trato as qualidades que eram

habituais nos negociantes da velha guarda—aos quais pertencia pela antiguidade—e ainda tôdas as outras, de dinamismo e audácia, que caracterizam os modernos—dos quais fazia parte pelo seu espírito desempoeirado e propulsor de actividades.

Com a sua morte, perde a indústria portuguesa de conservas um colaborador leal e correctissimo, com o qual, passada a tormenta do momento presente, muito tinha ainda a contar.

Morre com 58 anos o pobre amigo quando muito e muito ainda se poderia esperar da sua prodigiosa e inteligente actividade.

Sôbre a sua campa desfolhamos simbolicamente as flôres da nossa saúde.

salientando a obra que esta revista vem praticando dêsde o seu início.

Satisfaz-nos plenamente o procedimento dos nossos amigos, e assim lh'o queremos testemunhar. São as rosas do optimismo que aparecem aplanando o caminho dos espinhos; o raio de luz na sombra ou o arôma suave que as ondas nos trazem no meio da tempestade.

E' a esperança que, a distância, forja as ilusões e nos proporciona contentamento e alegria que pagam, com acréscimo, os nossos modestos e insignificantes esforços em prol da colectividade conserveira.

!Que Deus lh'o pague!

Contamos também com outra oferta para o nosso concurso.

O seu doador, um nosso bom e particular amigo, dá-nos um *objecto de arte*, e indica um nôvo tema: «CANTO A' SARDINHA», poema em prosa ou verso. Isto é, querê pôr uma rosa onde domina o prosaico e para isso, como os arabes, começa plantando o rosal.

Dêsde já os nossos agradecimentos ao prezado camarada.



Lêmos com inteira satisfação no número 778 de «A Indústria» o artigo intitulado «O Defêso dêste Ano», com cuja doutrina concordamos plenamente.

Pelo que toca a Matozinhos, o «defêso» é uma coisa natural. Nunca poderemos ir contra os designios da Natureza; mas como já temos repetido tantas vezes os motivos e as razões que nos convidam a pensar assim, não insistiremos agora nêles.



Fevereiro bateu o *record* das exportações nêstes últimos anos, não obstante a escassês de vapores.



No próximo número indicaremos outras ofertas de prémios para o concurso «IDEAS NOVAS» que nos fizeram outros amigos.

Andorinha

A Message from America

A message to young executives



CAPITALIZING your year in service—A few of you, along with thousands of young men (most of whom will never show executive traits), will be called for service soon. A psychologist has told me that 80% of the American people are nonthinkers, 15% can think

but lack the initiative to become informed, and but 5% do the country's thinking. Relatively few thinkers possess executive traits as there is ample room at the top! To many of the conscripts or volunteers military service will be a lark, a release from boredom. Not so with you. A man whose work bores him will never be a good executive.

The executives of the next generation will inherit many unprecedented problems that will require the best preparation which you Young Executives can obtain. You can ill afford to lose a year of preparation, so it behooves you to make the spare moments count during your service by developing yourselves for future civil usefulness. If Democracy, which thinking people cherish and politicians are prone to mouth about, is to be revitalized, our business, social, and political life in the next generation must have wiser and more clearheaded treatment than my generation has supplied.

Some who were drafted in 1917/18 came through their military experience with a broader outlook, fitting them for bigger jobs than they formerly held. Unfortunately, a great many readily adopted «the soldier's life» and found themselves ill adapted to successfully resume even their old jobs. Many executives discovered that the old stuff that had made their drafted employes valuable was gone.

In discussing this with several thoughtful young veterans, they mostly reached the same conclusion, that the life of a private is routine and soon becomes irksome, that he gradually drifts into doing only what he is ordered to do, he loses his initiative—he «soldiers on the job»—and his idle time is spent aimlessly in bull sessions. As usually happens when boys or men are regimented, the better types are dragged down to the level of the ordinary. This tends to destroy

the will-to-work. It accounted, I think, for the great number of veterans who were taken back by their old companies, but soon released as inefficient.

To moralize a bit, the past two decades have warped America politically, intellectually, and spiritually. We extol Democracy, but there is less of it in America and the rest of the world than for a century past. We hate war, but are heading toward it. Our production of life's necessities is prodigious, yet poverty is rife. We all have gadgets galore, but people are less contented than in the horse-and-buggy days. Science has extended life, and legislation has shortened working hours, yet few are using their leisure profitably. Within a few years we have enacted social legislation with greater benefits than those which European nations took two generations to fit into their economy. The workers are being told that none of these social gains must be sacrificed in defense preparations or in the postwar adjustments! Through the last decade of peace we prodigally wasted our substance, and now face enormous «defense» appropriations (over \$12 bil. in this session so far). Our national order has been based upon the false doctrine of an «economy of scarcity» instead of a sound foundation of production and work. We measure life's success by its degree of ease, and dedicated the past 20 years to making life easy. This softness has menaced our social and moral order.

The electorate in general has no conception of the problems which will soon confront America. During your whole business life you Young Executives will be contending with the aftermath of the economic fallacies and imprudences of the 20's and 30's era. If you believe that, you will endeavor to fortify yourself for what is ahead. If you think my statements overdrawn, thoughtful study will bring home the truth.

What will you study? First of all, I would suggest internationalism in all its phases—racial, religious and economic. Only recently have American businessmen begun to realize the direct influence of world affairs upon our domestic economy. They are inexorably intertwined. I would have you study the purposes prompting the organization of the League of Nations which, with its companions—the Labor Office, World Court, and International Bank for Settlements—

collectively attempted to make the whole world gain socially and economically, and to curb the interminable problems springing from social differences. Such study will prepare you to understandingly participate and play an American's effective part in the inevitable postwar effort to create an ordered world.

I would have you also study currency deflations of Central Europe after the Great War and their causes (having in mind the 40% voluntary depreciation of our dollar in 1933), the significance of our foreign loans, and of our stupendous mounting debt. Was all the inflation talk of the past seven years idle chatter? Is it conceivable that the value of the dollar can ever be washed out? This leads to the significance of monetary gold in international relations, and the much less significant part played by monetary silver, then on to endless ramifications all vital to America's future. What will be gold's monetary role at the end of this war?

Gold was the steadying influence in prewar (before 1914) international trade. With the U. S. holding on to most of the world's monetary stock, can other nations stabilize their postwar currencies? If they can not, will they all be forced to resort to barter trade? If so, how will America fare? We shall have enormously expanded industrial production. In a barter world a nation to sell must equivalently buy!

Using—or abusing—the names of the founders of our nation, to prove that their political concepts exactly accorded with present-day policies of specific political parties has befuddled many American minds. There is no more fascinating reading of absorbing interest than the biologies of our founder forefathers. I urge you Young Executives to study again, in the light of current history, the concepts of government of Washington, Hamilton and Jackson, then listen to the broadcast of Jackson Day oratory, and you will comprehend what I mean! America needs to get straight on colonial history.

After the 1918 Armistice, while awaiting transportation home, our army developed a creditable educational program for citizenship. A broader program is being planned for conscripts. In addition to essential military science and physical development, many other optional courses will be available which likely will include some I have suggested. They will be needed by you Young Executives in combating the next postwar problems. If such study is superimposed upon your working knowledge of your own business and community, then your equipment will excel that of the average member of your Chamber of Commerce or of your local bank boards (those of some larger cities excepted) and will surpass that of the average congressman!

Such studies penetrate just a few of America's immediate and future problems. Arm-chair philosophers can glibly answer each individual question. A student of internationalism, finance and economy soon realizes that each is in either the woof or warp of the cloth from which America's economy garment must be cut. They are the background of many new problems which are bound to arise when exhaustion forces a cessation of armed conflict. When the exhilaration wears off, which will occur with the suspension of open strife, and postwar depression bites in, the reaction on America can be tempered by wisely finding correct solutions and fitting our economy to that of the rest of the world. By then the fact that political nostrums can not permanently overcome economic ills will be doubly clear to our people, and the importance of industrial activity recognized. Then broadly posted executives will be indispensable. That is why I plead with you Young Executives, whether in or out of the service, to utilize your spare moments in gaining a strong, fundamental knowledge of international finance, of trade and its interfering barriers, and of social, racial, and religious world problems which must be solved if another catastrophe is not to again destroy the peace of the world within the next 25 years.

Clement M. Biddle

Informações úteis

Estão interessadas em sardinhas portuguesas as seguintes firmas:

L. de Roll Société Anonyme
Pour Services Publics
ZURICH
SUISSE

Depoorter Michel
12 Rampe Christine
OSTENDE
BELGIQUE

Corchero Y C.ª S. L.
MERIDA
ESPAÑA

E. Van Vliet Ezn
Postgiro 55267
AMSTERDAM

Spar-Centrale
Keizersgracht 596
AMSTERDAM
HOLANDA

Y Taron «C. F. C.»
15 Rue Molière
MARSEILLE
FRANCE

Selim M. Hayek
Rashid Street
BAGDAD—IRAQ

Boam Produce Company, Ltd.
60/70, Mark Lane
LONDON, E. C. 3

Manuel A del Toro
Milagros 356—Oeste
Santos Suarez
HABANA—CUBA

Malayan Trading C.ª
31, Pitt Street
Penang, S. S.
INDIAS HOLLANDESAS

GRAN-BREITANHA

O "HUMOUR" BRITÂNICO



MAUGRADO o aspecto grave e o ar circunspecto que o distingue, um inglês nunca perde o bom humor. Encara todas as ocorrências com o imperturbável sangue-frio que caracterizam os filhos da loira Albion, e tem sempre um comentário alegre ou um remoque faceto para as mais

graves conjunturas em que se encontra.

O combate havia sido duríssimo e os feridos abundantes. Um *tommy* jazia no chão, desmaiado, sangrando de um ferimento na cabeça, e enquanto procedia aos primeiros cuidados que a ferida requeria, o maqueiro que o encontrara, procurava reanimar o camarada. O pobre soldado não dava sinais de vida, e o enfermeiro, não vendo chegar a maca que requisitara, resolveu conduzir o ferido às costas. Antes disso, porém, aproximou o cantil da boca do ferido e procurou verter-lhe algumas gôtas através dos dentes cerrados, ao mesmo tempo que murmurava:

—Vá, uma gotinha... uma gotinha de *whisky*... vamos, uma gotinha para reunir, então?

Pareceu ao maqueiro que o ferido estremeceu. Continuou a esforçar-se por lhe introduzir algumas gôtas de *whisky* por entre os dentes até que, com grande alegria, reparou que o doente entreabria os olhos e os fixava no céu como em ansiosa busca de qualquer coisa. Desaparafuzando a rólha do cantil, o maqueiro encostou agora o bucal aos dentes ainda cerrados do soldado, e incitava-o a beber um gole.

—Então, vamos. Um golinho para dar ânimo a uma pessoa, vá!

E o ferido continuava a olhar para o céu, agora com mais atenção, como ansiosos de fixar qualquer coisa que buscava. A uma nova solicitação do maqueiro, o soldado encarou-o, a princípio com espanto e logo com um sorriso de contentamento, murmurando...

—*Eu julgava que era um anjol...*

No hospital, o ferido X. levou tôda a manhã a pedir de comer. A enfermeira não podia sair

das rigorosas prescrições médicas e já explicára ao doente que só ao meio dia poderia dar-lhe um pouquinho de tapioca. E não obstante a insistência do ferido, ela não antecipou um minuto a ministração do alimento. Ao meio dia exacto verteu num pires uma colher das de sôpa cheia de tapioca, e deu-a ao doente que a enguliu sôfregamente.

—Não desgosto, não desgosto, observou o ferido depois de lamber a colher e o pires. Pode trazer a ração: depressinha, depressinha. A enfermeira sorriu e respondeu:

—Não, meu amiguiinho. Ordens, são ordens. Agora, só às cinco horas é que lhe posso dar outra colherzinha...

O pobre doente quasi chorou de aflicção na perspectiva daquêlê nôvo longo período de fastio e, por fim, depois de alguns minutos de magoado silêncio, disse à enfermeira.

—Olhe, ó irmãzinha. Então dê-me alguma coisa para ler... p'ra distrair um bocado.

—O que é que quer, jornal ou revista?...

—*Olhe, traga-me um selinho, faça favor...*

Ao fim de prolongada doença, o enfermo já podia comer peixe, carnes brancas e purês de batata, mas faltava-lhe o apetite. Dêsde que se internára no Hospital, nunca mais recebera notícias de uma loira Nelly que lhe prometera sete visitas por semana e mil saúdaes por dia, e era esta falta de prometidas notícias que, em muito, contribuía para aquêlê fastio desesperado. A enfermeira fazia quanto podia para lhe estimular o apetite e falava-lhe dos mais caprichosos e fantásticos acepipes. Tudo em vão; a tudo o nosso doente torcia o nariz enjoado.

Mas, era necessário, era indispensável, comer qualquer coisa àquela hora e a solicita enfermeira terminou por lhe dizer com meiguice:

—Bem, eu vou-lhe trazer um bifinho que é uma delicia... tenrinho como o coração de donzela... ora vá, toca a preparar...

—Sim?! resmungou o enfermo. Tenrinho como coração de donzela? Então antes quero uma *costeleta*...

Ideas Novas

CONCURSO DE "CONSERVAS,,

A Revista «*Conservas*», fiel ao espírito que inspirou a sua publicação, organiza um concurso destinado a criar inovações e a melhorar processos tendentes a aperfeiçoar os métodos técnicos, comerciais e industriais da *Indústria Portuguesa de Conservas*.

Damos hoje publicidade às três primeiras teses sugeridas pela redacção de «*Conservas*», e outra apresentada por um nosso amigo e colega.

1.ª TESE:

Os Grémios de Industriais de Conservas.

Estudo crítico do que deveriam ser as suas **atribuições** e **Fins** (Decreto 26.775), assim como da amplitude que a estas se deveria dar, tendo em conta o que a cartilha do corporativismo expressa nos seus capítulos «*A FUNÇÃO DOS GRÉMIOS*»—«*A INICIATIVA PRIVADA*»—«*A DEFESA DA INICIATIVA*»—«*A RIQUEZA*»—«*O CAPITAL*», coordenando tudo com sugestões próprias que mais esclareçam o alcance das suas actividades actuais e as possíveis actividades futuras, ou, em resumo: para que os Grémios correspondam com eficácia ao objectivo da sua criação: «*Quais deveriam ser as suas atribuições e fins?*»

SINTESE:

A **Indústria de Conservas** antes e depois da sua organização oficial. Passado, presente e futuro em relação com o seu desenvolvimento:

2.ª TESE:

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

(Capítulo 42 da Cartilha do Corporativismo).

—?Como pode evitar-se a concorrência dos industriais de conservas entre si?

3.ª TESE:

Cuidados especiais na fabricação de Conservas de sardinha em geral, e especialmente ao salgar, engrelhar, lavar, coser, enlatar e cravar.

Convém esclarecer que nesta tese não deve tratar-se do método de fabricação, mas sim dos **CUIDADOS** inerentes a qualquer método, quando se quere



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

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

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquisés...
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 DE BRITO CAPELO
MATOZINHOS (Portugal)



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

Telegr.: AMORAS — Porto
 Código RIBEIRO

TELEFONES Estado B
 Expediente 328 e 1000
 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.

SÊDE:
 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



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
 COMO AS CONSERVAS
 LOPES DA CRUZ & C.ª
 PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matozinhos
 e
Vila do Conde

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572



António Rodrigues de Souza

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

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

Delegação de Leixões

LEÇA DA PALMEIRA — LEIXÕES

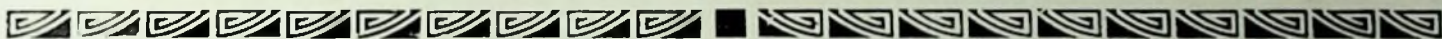
Delegado no Pôrto da

Companhia Geral de Angola

ESCRITÓRIO NO PORTO:

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

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



Conservas
LOPES COELHO DIAS
MATOSINHOS - PORTUGAL



Farinhas para adubos
e Alimentação de gado

OLEOS DE PEIXE

Endereço
RAFREIS



TELEFONE
344 - M

Fabrica de Farinhas e Oleos de Peixe

DE
RODRIGO D'ARAUJO FREITAS

Rua Brito e Cunha, 575
MATOZINHOS



ARNALDO RODRIGUES PEREIRA

TELEFONE. 97-M

P O R T U G A L

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. CORDIER, L.^{da}
Rua do Açúcar, 78 Beato-LISBOA

Manufatura
geral de
artefactos
de borracha

JUNTAS PLÁSTICAS para vedação de lutas
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

produzir bem. O concorrente pode também fazer menção de processos condenáveis se quiser pô-los em contraste com os melhores.

O trabalho premiado será luxuosamente editado por «Conservas», distribuindo-se os exemplares exclusivamente pelas Fábricas que em Outubro de 1941 sejam assinantes desta revista.

Ao autor premiado conceder-se-ão 10 exemplares, além do prémio que oportunamente será indicado.

4.ª TESE:

Canto à Sardinha

Sugerida pelo nosso prezado amigo Luiz Viana. Para melhor elucidação do curioso tẽma, achamos preferível inserir a carta que aquẽle nosso amigo nos endereçou:

Meus caros Amigos,

Para dar mais amenidade ao vosso concurso, proponho-lhe o tẽma

“CANTO À SARDINHA”

poẽma em prosa ou verso, com liberdade de extensãõ e de metro e com livre concorrẽncia de todos os portugueses, para o que ponho à disposiçãõ dos meus Amigos um bonito objecto de Arte.

Como exportador de conservas, que admira a tenacidade do vosso labôr e a austeridade de vossos processos, desejo contribuir para que o concurso “IDEAS NOVAS” obtenha o melhor êxito, e se bem que o “Canto à Sardinha” não pôde incluir-se no prosaico marco do prático e útil no material, é preciso não esquecer que “nem só de pão vive o homem”, e que um pouco de poesia no festival com que terminará o vosso concurso, será a uniãõ do útil ao agradável.

As «sardinhas» são apreciadas por todos e em todo o mundo, mas não foram ainda bem cantadas, que eu o saiba, por ninguém, e no entanto, as sardinhas representam o nosso modo de vida e a vida de inúmeras pessoas; são uma das maiores riquezas do nosso país; formam um alimento vitamínico por excelência; constituem, na economia doméstica, local e nacional, um factor de enorme transcendência—e não é muito pedir que saia à lide um nôvo Guerra Junqueiro (recordemos o «Rouxinol») ou um Raúl Brandão que vibre em prosa brilhante e apaixonada.

Se assim lhe agradar poderá, pois, incluir no seu concurso o tẽma expõsto.

Está, pois, aberto o nosso concurso, de acesso livre e incondicional a todos, «estudiosos» ou não, que desejem contribuir para o aperfeiçoamento e progresso da indústria de conservas em Portugal.

Julgamos desnecessário o propôr condições. As teses indicadas são claras e definidas bastante para dispensarem outros esclarecimentos. São temas sérios e explícitos—que necessitam de desenvolvimento. Um jury competente julgará os trabalhos submetidos ao nosso exame e ao juízo dos nossos leitores. Oportunamente se indicarão os nomes que hão-de compôr o jury.

A data do certame não pode fixar-se já, mas sê-lo-á logo que as circunstâncias o permitam.

No próximo número começaremos a inumerar os prêmios com que já contamos.

UMA CARTA

Ao inserirmos a carta que o leitor vai ler, devemos confessar, francamente, que o fazemos com verdadeiro prazer, não tanto pelas expressões elogiosas que ela contém—fruto de uma velha amizade que muito nos honra—mas muito mais pela forma judiciosa como nela se apreciam as dificuldades com que actualmente se luta para manter uma publicação da natureza da nossa—dificuldades essas que tão poucos parecem reconhecer.

Lisboa, 6 de Fevereiro de 1941.

Ex.^{ma} Direcção da
Revista «Conservas»
Matozinhos

Amigos e Srs.:

Cumprindo, com muito gosto, a obrigação de lhes agradecermos a obsequiosa publicidade que espontâneamente se dignaram fazer à n/ firma, no N.º de Dez.º de 1940, comemorativo do 5.º aniversário de «Conservas», permitimo-nos aproveitar o ensejo para duplamente os felicitarmos:—por mais êsse aniversário e pelo valôr excepcional do referido N.º, notável a todos os respeitos, sobretudo no momento actual, que, atingindo em cheio as Artes Gráficas, tão profundamente afecta tôdas as publicações.

Quere-nos parecer que êste N.º seja o mais valioso da colecção, e contribue para reforçar o entusiasmo que dêse sempre nutrimos por «Conservas»,—revista que, sem favor, simbolisa a parte mais nobre da nossa Indústria: um espírito já brilhante num corpo que, apesar do seu progressivo afinamento, ainda apresenta um certo fundo de rudeza...

Para de alguma forma materialisarmos a n/ simpatia pelo v/ benemérito esforço, aqui juntamos Esc. 1.000\$00 (em cheque N.º 1.885 do Banco Fonsecas, Santos & V.), para qualquer prémio aos concorrentes do simpático concurso—«Ideas Novas», que vão abrir, na Revista, e ao qual auguramos pleno êxito.

Com a maior consideração,

de V. Ex.^{as}

Muito amigavelmente

Algarve Exportador, L.^{da}

(Ass.) *Agostinho Fernandes*

EM SETÚBAL

Empresa Cooperadora da Indústria de Conservas, Limitada

Por escritura lavrada a fls. 73 do respectivo livro n.º 94 das notas do notário abaixo assinado, e em data de 30 de Janeiro de 1941, foi constituída uma sociedade comercial por cotas de responsabilidade limitada, nos termos constantes dos artigos seguintes:

1.º—Esta sociedade adota a denominação de «Empresa Cooperadora da Indústria de Conservas, Ld.ª», tem a sua sede em Setúbal, onde também será o seu domicílio.

2.º—O seu objecto é o exercício da indústria de latoria mecânica, podendo, porém, dedicar-se a qualquer outro ramo de comércio ou indústria que à sociedade convenha, com excepção do bancário mas sempre com expressa autorização da assembleia geral.

3.º—A duração da sociedade é por tempo indeterminado, contando-se para todos os efeitos o seu começo desde hoje.

4.º—O capital social é de 660.000\$00, em dinheiro, que já deu entrada na Caixa social, e divide-se em 30 cotas iguais de 22.000\$00 cada uma, assim distribuídas: ao sócio Sr. António Medeiros 4 cotas; à sócia J. Silva & Lêdo, Ld.ª 2 cotas; à sócia Mariano, Lopes & C.ª Ld.ª 2 cotas e aos demais sócios, Sr. Angel de La Gandara Cividanes, Sr. Francisco Alves, Sr. Pierre de Raimond, Empresa Industrial de Conservas Poker, Ld.ª, Viegas, & Lopes, Santos, Gomes, Gamito & C.ª, Sr. José Antunes Fragoso, F. M. Lino da Silva, Ld.ª, Marques, Neves & C.ª Ld.ª, P. Monteiro & C.ª Ld.ª, Viegas, Dias & C.ª Ld.ª, União Industrial de Conservas, Ld.ª, Tenório & Madeiras, Ld.ª, Ramirez & C.ª Ld.ª, sr. Alberto Soares Ribeiro, sr. José Matias Narciso Ferreira Freitas, Algarve Exportador, Ld.ª, António Alonso, Hijos, Conservas Supremo, Ld.ª, Conservas São Pedro, Ld.ª, Benzinho, Ld.ª e Veiga, Ld.ª uma cota cada um.

§ 1.º—Quando o desenvolvimento da sociedade assim o exija o capital será aumentado, mas o aumento só poderá realizar-se se a respectiva deliberação obtiver uma votação correspondente a 3/4 do capital social.

§ 2.º—Todas as cotas sociais deverão estar igualadas no prazo de 1 ano, ou por entradas de novos sócios, ou pela divisão entre todos das 4 cotas que a mais ficam agora possuindo os sócios srs. António Medeiros, J. Silva & Ledo, Ld.ª e Mariano, Lopes & C.ª Ld.ª.

5.º—Não haverá prestações suplementares, mas qualquer dos sócios poderá fazer suprimentos à sociedade; o juro, cujo taxa nunca poderá ser superior à do Banco de Portugal, e as condições de reembolso destes suprimentos serão fixados em acta.

6.º—A cessão total ou parcial de cotas entre os sócios ou a empresas estranhas à indústria de conservas do Centro de Setúbal depende do consentimento da assembleia geral da sociedade, à qual são reconhecidos os direitos de opção e de amortização. Não dependem, porém, dessa autorização a divisão de cotas entre herdeiros de sócios e a cessão de cotas às empresas que adquiriram as unidades industriais de conservas que aos sócios pertencam.

7.º—O sócio que pretenda ceder parcial ou totalmente a sua cota a outro ou a outros sócios ou a empresas estranhas à indústria de conservas, fará à sociedade a necessária comunicação, em carta registada. Recebida esta, a assembleia geral será convocada por forma a pronunciar-se sobre a cessão proposta no prazo de 30 dias após a recepção do respectivo aviso ou comunicação. Se à sociedade não convier exercer o seu direito de opção, ou, optando, não efectuar a amortização da cota no prazo de um ano, poderão os sócios preferir, e, se mais do que um a pretender, será a cota dividida, sem autorização especial, em novas cotas, tanto quanto possíveis iguais, e que serão repartidas entre os sócios pretendentes. A opção, quer o optante seja a sociedade quer seja um ou mais sócios, será exercida pelo valor que para a cota resulte do último balanço aprovado, acrescido dos respectivos fundos sociais, de reserva ou outros, e o pagamento da quantia devida será feito no prazo de um ano, em 4 prestações iguais, vencendo-se a primeira 90 dias depois daquela

em que reunir a assembleia geral para o exercício do seu direito de opção, e as restantes respectivamente a 180, 270 e 360 dias daquela mesma data. Fica, porém, salvo à sociedade o direito de mandar proceder a balanço especial, nos termos e para os efeitos indicados no § único do art.º 10.º.

8.º—A sociedade poderá amortizar cotas nos seguintes casos: primeiro—quando qualquer sócio pretender doar ou ceder a sua cota a estranhos; segundo—quando qualquer sócio requerer a imposição de selos e o arrolamento dos haveres sociais; terceiro—quando qualquer cota fôr penhorada, arrestada, ou por qualquer forma sujeita a arrematação judicial; quarto—quando qualquer sócio, sem o consentimento da sociedade, passar a exercer ramo de indústria ou de comércio igual ou semelhante aos explorados pela sociedade, ou que com eles possa concorrer.

9.º—E' obrigatória para a sociedade a amortização das cotas dos sócios falecidos, quando os respectivos herdeiros o requeiram, salvo se para tanto não houver fundos suficientes, mas ainda neste caso a amortização se fará logo que legalmente seja possível. Os herdeiros, todavia, exercerão em comum todos os respectivos direitos.

10.º—Em qualquer caso de amortização esta será feita pelo valor que para a cota resulte do último balanço aprovado e que será acrescida da correspondente parte dos fundos sociais, de reserva ou outros, e o pagamento far-se-á nos prazos estabelecidos na parte final do anterior art.º 7.º.

§ único—A sociedade, contudo, poderá preferir a realização de um balanço especial referido à data da respectiva deliberação, para o efeito de, por ele, serem determinados os lucros ou os prejuízos do exercício corrente e, conseqüentemente, se apurar o valor da cota a amortizar. Na hipótese do art.º 9.º os herdeiros do sócio falecido poderão também usar deste direito.

11.º—A sociedade será representada por uma gerência composta de 3 membros, eleitos pela assembleia geral, ficando desde já designados para a gerência os seguintes senhores: José Viegas, Afonso de Oliveira Marques e Dinis Lopes David.

§ 1.º—Competem à gerência os mais amplos poderes para a gestão dos negócios sociais e representação da sociedade em juízo e fóra dele, activa e passivamente, podendo contratar financiamentos uma vez que para eles obtenha o acôrdo da assembleia geral.

§ 2.º—Para a sociedade ficar obrigada basta que os respectivos documentos sejam em nome dela assinados por 2 dos gerentes comerciais.

§ 3.º—Durará um ano o mandato dos gerentes, cujas funções, todavia, subsistem até à posse dos novos gerentes.

§ 4.º—E' permitida a reeleição, de 2 dos 3 gerentes que terminem o seu mandato.

§ 5.º—Os gerentes não prestarão caução.

12.º—Além dos 3 gerentes comerciais haverá um gerente técnico, a quem competirá, de acôrdo com aquêles, orientar os serviços fabris internos da sociedade, dando-lhes a sua assistência permanente.

§ único—O gerente técnico não poderá estar, sob pena de imediata exoneração, directa ou indirectamente interessado em actividades iguais ou semelhantes às da sociedade.

13.º—Haverá também um conselho fiscal composto de 3 sócios anualmente eleitos pela assembleia geral.

§ único—O conselho reunir-se-á quando julgar conveniente; mas nunca menos de uma vez por mês.

14.º—Os cargos de gerente e de membro do conselho fiscal não têm remuneração fixa; porém, ao gerente técnico será estabelecida pela gerência uma remuneração em harmonia com a sua prestação de serviços.

§ único—A assembleia geral poderá determinar que à gerência e ao conselho fiscal sejam arbitradas percentagens sobre os lucros anuais, não podendo, porém, essas percentagens exceder: para a gerência em conjunto, 10⁰/0; para o conselho fiscal 2⁰/0; para o

*** Maravilhas da Ciência ***



À cerca de meio ano uma publicação científica americana falava-nos dos estudos a que um núcleo de cientistas estava procedendo para isolar uma força atômica de estupendas energias. No número de Janeiro dessa mesma publicação são revelados dois nomes: o do Dr. Langer, do

Instituto de Tecnologia da Califórnia—o principal investigador da aludida potência, e da própria potência que se chamará V—235, um derivado do urânio.

Parecia a princípio que para se produzir uma pequenina dose de energia seria necessário mobilizar algumas toneladas de matéria produtora, mas agora foi revelado que uma simples onça de V—235 é capaz de produzir energia colossal. Como estação geradora pode utilizar-se até uma pequena câmara do tamanho de uma máquina de escrever. O seu coração é uma parcela de urânio do peso de um arrátel que contém a mesma porção de energia que se pode extrair de 250.000 galões (1.228.000 litros) de gasolina. Com esta nova força aplicada a um automóvel, pode-se andar 5.000.000 de milhas (8.000.000 de quilómetros)! Desta forma mesmo que uma libra-pêso de V—235 custe \$1.000 dólars, será sempre muito barato afinal.

Mas estas cifras, embora colossais na sua significação energética, apagam-se em face de outras aplicações de V—235 imensamente mais úteis e simpáticas. O aquecimento caseiro será praticamente gratuito, e a electricidade custará menos de um centavo por kilovatio-hora.

Deixemos à fantasia do leitor o imaginar os confortos e os prazeres que o custo ínfimo da

energia eléctrica pode trazer-lhe para o lar e oficina. Da copiosa lista de comodidades e deleites que o cronista inumerou, um logrou apaixonar-nos especialmente no frigidíssimo momento em que vos escrevemos: é o aquecimento central que qualquer cidade pode instalar em sua casa por uns míseros tostões por semana.

Inversamente, um tórrido dia de Agosto pode converter-se num fresquíssimo dia de Janeiro com o simples volver de um botão. Se vos apetecer em Dezembro nadar em água tépida, podeis fazê-lo num abrir e fechar de olhos. O V—235 não é só maravilhoso de simplicidade no aquecimento e refrigério que nos concede por muito menos do custo de um cigarro; o seu poder fantástico também se manifesta na fabricação dos materiais de construção, na sua mobilidade e nos processos velozes de edificar. Nos planos dos sábios que procuram transformar o V—235 em energia manipulável, há admiráveis previsões para as vivendas do homem futuro. Todas as casas serão dotadas de jardim com piscina de natação e court de tennis.

Segundo o relator da primeira comunicação acerca do V—235, um arrátel a mil dólars representa o mesmo que comprar gasolina para a aviação a um dólar cada 250 galões (1.140 litros).

Nessa altura, isto é quando o V—235 puder ser utilizado, na indústria, a sardinha será transportada em aviões para os mercados consumidores, podendo ser pescada nas costas de Portugal de noite, carregada de manhã e assada em Londres ao meio dia. Cada fábrica poderá ter os seus próprios barcos pescadores, e até não será de espantar que os industriais possuam aviões especiais de transporte. A fôlha de flandres já poderia ser fabricada em Portugal, e a «Vulcano» estaria então habilitada a fornecer as suas encomendas com pontualidade.

gerente técnico, a título de incentivo para uma melhor e mais económica produção, 5 0/0.

15.º—O ano social é o ano civil.

§ único—O balanço geral, com o relatório da gerência, será apresentado à assembleia geral durante o mês de Março seguinte ao termo de cada exercício.—Trimestralmente serão fornecidos aos sócios balancetes do Razão.

16.º—Os lucros líquidos anuais terão a seguinte aplicação: 5 0/0, pelo menos, para fundo de reserva legal; 10 0/0, pelo menos, para fundo de amortização de cotas e o restante para dividendo aos sócios.

17.º—A assembleia, exceptuados os casos em que a lei o não permite, será sempre convocada por meio de cartas registadas, dirigidas aos sócios com 8 dias de antecedência, pelo menos.—As suas deliberações são tomadas por maioria, devendo, porém, essa maioria ser de pelo menos um quarto do número de votos presentes, quando

se trate de resoluções sobre assuntos referidos nos arts. 7.º e § 1.º do art. 11.º.

§ único Se a gerência, tendo sido requerida por 5 sócios a convocação da assembleia geral, o não fizer, fica salvo a esses 5 sócios o direito de fazerem eles essa convocação.

18.º—Da mesma forma que as deliberações da assembleia geral, todas as deliberações da gerência e do conselho fiscal constarão de actas devidamente assinadas nos livros respectivamente destinados a cada espécie de reuniões.

19.º—O fóro de Setúbal fica sendo o escolhido para as questões a derimir entre os sócios, ou entre estes e a sociedade.

Setúbal, 7 de Fevereiro de 1941.

O Notário,

Miguel Pereira Osório de Castro

**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»

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

TELEF.: SARDINHA

OLHÃO

TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS - SARDINHAS EM LIMÃO ◆

SARDINHAS DE CALDEIRADA

SARDINHAS A PORTUGUESA

CONSERVAS PRADO, L.^{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

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
Cable Address: JOARC
Teleph. 83—P. O. Box 16

Des excellentes conserves sont celles de la

MARCAS:

Conserveira
Ourem
Jofemar
Defeza
Jacome
C. P.
Fafe
Suez



Rue Sousa Aroso
Rue de Brito Capelo

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

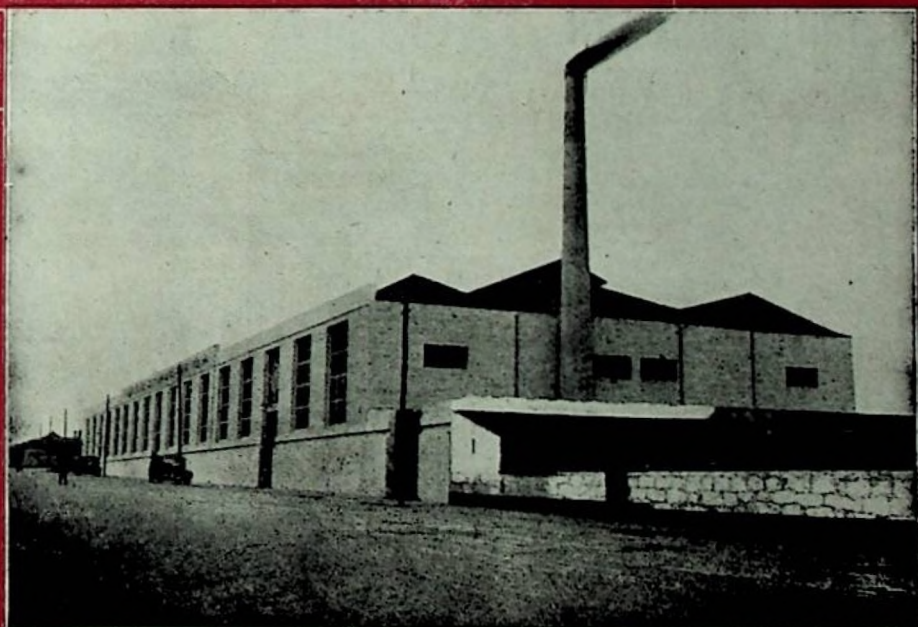
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIÊNICAS
E MODELARES

Marcas:

SERRANO
BOA NOVA
ALSTER
IDEAL
ALTA CLASSE
ORGUEIL
RHENANIA





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



Por esse mundo

A fôlha de Flandres é e continuará a ser o problema crucial da indústria portuguesa de conservas enquanto durar a guerra, ou enquanto não se inventar um substituto de manufactura nacional, ou não se começar a fabricar esse material no nosso país.

Pregunta-se e continuará a perguntar-se se a indústria terá fôlha para a próxima safra, e, se a tiver, quando virá ela.

Quem nos dera a nós poder responder a qualquer destas interrogações?

■

Os industriais portugueses, na sua preocupação pelos dias incertos que se aproximam, perguntam-se se o Estado não poderia intervir em procura da solução deste grave problema, buscando um meio de abastecer o país de uma matéria prima essencial à manutenção de uma indústria vital na economia da nação. A esta pergunta ansiosa podemos nós responder isto:

O Estado tem feito os possíveis esforços no sentido de obter a necessária facilidade de importação de fôlha de Flandres.

■

Mas, o que não é possível prefixar é a data provável da sua vinda. E' então que a indústria de conservas, verdadeiramente ansiosa, volta o olhar inquieto para o seu Instituto, pensando que talvez este poderia rezolver o caso adquirindo a fôlha necessária a tôda a indústria do país.

E é aqui que parece demonstrar-se mais uma vez que uma «concentração de compras» seria, afinal, uma excelente idea... se uma tal organização fôsse capaz de conseguir o *desideratum*.

■

Consta que a América do Norte vai apresentar em breve em Portugal um certo dispositivo destinado a substituir o presente emprêgo da borracha na operação de fechar as latas.

Sabemos que se encontra no nosso país um representante da firma americana que pretende introduzir em Portugal essa inovação, o qual já se avistou com os principais fabricantes e também com a direcção do I. P. C. P.

Ao que nos dizem, esse dispositivo já há vários anos que é usado com perfeito sucesso e agrado em vários centros conserveiros da Europa e da América.

■

Há dias, num café do Porto, um refugiado da guerra interrompeu a leitura em que estava atentamente empenhado para nos vir perguntar:

—Que espécie de peixe é *larápio*?...

—*Larápio*? respondemos nós com surpresa...

Não, não conhecemos nenhum peixe com esse nome. Porque pergunta?

—Está aqui uma noticia acêrca de um peixe chamado *larápio*, e eu gostava de ter uma idea da espécie de peixe que é...

—Ora mostre.

Eis a noticia que impressionou o nosso amigo estrangeiro:

«Ontem o bordo de uma barca surta no rio Douro, no Cais da Ribeira, foi apanhado em flagrante um *larápio* quando estava a arrombar um saco de castanhas...»

Foi então que compreendemos a espécie de peixe que era aquêlê *larápio*, e pudemos explicar ao leitor intrigado o que era o tal *larápio* mas com o acento no segundo á e não no i como êle pronunciava.

Ele teve a boa idea de se rir da confusão, mas não se foi sem observar:

—Ladrão, gatuno, ratoneiro, *larápio*,... ó lá lá!...

—Pois é... concluímos nós com sorriso de simpatia...

■

Referimo-nos há tempos à presença em Lisboa do Sr. Dr. Orestes Ferrara que veio a Portugal

como delegado especial da República de Cuba negociar com o governo português um novo tratado comercial entre os dois países.

De um jornal de Havana recortamos a seguinte noticia:

Ferrara espera la firma del Modus Vivendi

Está estudiando el gabinete português el proyectado acuerdo comercial con Cuba

Lisboa, febrero 5 (A P) Se ha anunciado que el gabinete se ha reunido nuevamente para estudiar el comercio exterior y especialmente el proyectado acuerdo comercial con Cuba y el intercambio luso-español.

El embajador cubano Ferrara, antes de partir para Madrid, anunció el 18 de enero que esperaba que dentro de pocas semanas el gobierno de Portugal firmase un modus vivendi con Cuba.

Lisboa, enero 19 (A P)—Después de una entrevista privada que duró más de una hora con el Ministro del Exterior Salazar, el doctor Orestes Ferrara declaró a la «Prensa Asociada» que se habían discutido las relaciones comerciales entre Portugal y Cuba.

Ferrara irá a Madrid mañana después de «un mes muy ocupado en Portugal», según declaró, diciendo que había encontrado «muy comprensivos y dispuestos» a los portugueses.

Terminó diciendo que Francisco Arce, Encargado de Negocios de Cuba, seguiría las negociaciones para un «modus vivendi».

A obra de Salazar NA PASTA DAS FINANÇAS

Numa elegante brochura editada pelo S. P. N. acaba de ser publicado um resumo histórico da obra do Sr. Dr. Oliveira Salazar na pasta das Finanças desde 27 de Abril de 1928 a 28 de Agosto de 1940.

E' um interessantíssimo repositório da obra grandiosa realizada pelo insigne estadista que dirige os destinos da nação, e cuja leitura aconselhamos a toda a gente.

Agradecemos o exemplar oferecido.

Uma carta de Olhão

Do Ex.^{mo} Senhor Feliciano dos Anjos Pereira, de Olhão, recebemos a carta que a seguir, gostosamente, publicamos:

Sr. Director,

Com os meus melhores cumprimentos, venho rogar a V. Ex.^a se digne ordenar a publicação da minha seguinte declaração na sua esplêndida revista:

Várias têm sido as alusões feitas em diferentes números da Revista «Conservas» e do jornal «A Indústria» de Setúbal, a uma comissão composta por delegados de todos os Centros conserveiros do País, reunida em 1940 no Grémio dos Industriais de Lisboa, e às conclusões a que essa comissão teria chegado.

Fiz parte dela como delegado dos Industriais de Sotavento do Algarve.

Embora esteja cada vez mais resolvido a viver em relativa calma neste canto do abençoado Algarve e a guardar à cerca das coisas da nossa indústria o mais prudente silêncio, entendo ser necessário abrir agora uma excepção para declarar que eu não dei o meu voto de concordância às conclusões dos restantes delegados.

Qualquer outro esclarecimento sobre a atitude tomada por mim na citada comissão, pode ser dado por quem entenda ter o dever de o fazer.

Agradecendo antecipadamente a publicação pedida, subscrevo-me com muita consideração,

De V.

admirador atento

Feliciano dos Anjos Pereira

BRINDE

Recebemos da Nova Litografia «Sado», L.^{da} um lindo calendário que é, ao mesmo tempo, um primoroso trabalho litográfico sobre folha de Flandres que sobremaneira honra os seus executores.

Agradecemos a gentileza da oferta.

O NOSSO ANIVERSÁRIO



ODA a imprensa do país festejou em termos amigáveis à passagem do nosso quinto aniversário, referindo-se com louvor ao número comemorativo.

Agradecemos a todos as suas lisonjeiras palavras, e pedimos licença

para destacar de entre essas referências as seguintes:

Do «Comércio de Leixões»:

Conservas—O último número desta excelente revista local, festejou, com uma edição luxuosa, a passagem do 5.º aniversário da sua fundação.

Pode dizer-se que êste número de *Conservas* representa um esforço digno de especial relêvo.

Além da sua factura, que nos diz do valor técnico da oficina onde foi impresso—a Tipografia Leixões—, *Conservas* aparece-nos profusamente ilustrado e superiormente colaborado, fazendo realçar, principalmente, nas gravuras e no texto, o valor e a importância dos inúmeros estabelecimentos industriais—fábricas de conservas e armazens de pescado—que são a alma e o sangue da futura cidade de Leixões, ainda agarrada ao velho nome de vila de Matozinhos.

E', pois um número que fica bem em qualquer biblioteca, pelo seu valor técnico e literário.

A *Conservas* e a todos que nela trabalham os nossos parabens pelo seu aniversário e pela linda e valiosa edição que nos ofereceu.

Do «Jornal do Comércio»:

Consagrando o 5.º aniversário de publicação da sua revista representativa, editou o Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte um número especial comemorativo que à primeira vista se impõe pelo brilhantismo e gosto da apresentação gráfica. A colaboração dêste número da revista é variada e interessante, abrangendo os mais diversos aspectos da actividade económica que representa, do corporativismo, indústrias afins, temas regionais, etc. Os problemas relativos à produção do azeite são versados com justeza e desenvolvimento. O mesmo se nota quanto à pesca do bacalhau, preparação, seca, etc., de que «*Conservas*» oferece documentário impressionante e vivo.

O «*Jornal do Comércio*» saúda a revista pelo aniversário festejado, desejando-lhe carreira tão brilhante como a que já conseguiu até ao presente.

Da «Indústria»:

Foi distribuído o n.º 60 desta interessante revista de Matozinhos, órgão do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte.

Comemorando o seu 5.º aniversário, apresenta-se com duzentas páginas de texto de palpitante interesse e artística publicidade. Firma assim cada vez mais os seus créditos, ao mesmo tempo que constitue uma das mais brilhantes realizações da nossa imprensa técnica.

Felicitando o nosso prezado colega por mais êste aniversário, desejamos-lhe muito sinceramente longa vida, assinalada por crescentes progressos.

HUILES DE SARDINE (1)

Par Dr. Charles Lepierre

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

2.^o *Huiles extraites par les dissolvants.* — Serons-nous plus heureux en préparant l'huile de sardine par des dissolvants neutres?

Du point de vue scientifique il n'y a aucun doute que les huiles de poisson obtenues par extraction au moyen de dissolvants soient plus pures et représentant mieux l'ensemble des lipides du poisson. Encore faut-il se placer dans des conditions telles que l'altération si facile de ces corps soit réduite au minimum: le choix du dissolvant d'après les auteurs les plus spécialisés, tels que LEWKOWITSCH, HOLDE, semble indifférent. Il suffit qu'il soit neutre et que l'extraction à froid ou à chaud puisse se faire sans que la température modifie les lipides.

C'est ainsi que l'éther ordinaire, l'essence de pétrole (30° à 80°), le sulfure de carbone, le tétrachlorure, le chloroforme peuvent être employés. Au point de vue quantitatif nous manquons de données, dans le cas de la Sardine, pour dire si ces divers dissolvants extraient, d'un même produit, le même poids de substance; c'est à dire si les extraits seront égaux; les quelques expériences que j'ai faites semblent indiquer que les poids sont différents. C'est là un point à élucider. D'une manière générale d'après HOLDE les poids des extraits diffèrent sensiblement quelque soit le produit. Pour cet auteur l'éther de pétrole (30°-70°) serait le dissolvant le plus recommandable « quand on prétend, dit-il, obtenir une graisse aussi pure que possible ». Après divers essais c'est aussi à l'essence de pétrole (30°-80°) que nous avons donné la préférence quand nous opérons à chaud. Nous employons l'éther ordinaire pour l'extraction à froid.

Il est indispensable aussi, avant l'extraction d'éliminer l'eau du poisson soit par dessiccation dans le vide, en présence d'acide sulfurique, soit par mélange intime au mortier de 3 à 4 parties de sulfate de sodium anhydre et d'une partie de poisson, passé au hache-viande. Nous employons couramment les deux procédés.

La dissection préalable à l'étuve et à l'air ne doit pas être recommandée; la chaleur et l'air altèrent ces huiles. La distillation du dissolvant et la dessiccation de l'extrait doivent se faire à froid dans le vide (éther) ou à chaud, (pour l'essence de pétrole, par ex.) dans un courant de gaz inerte. La distillation et la dessiccation de l'extrait obtenu avec l'essence de pétrole ne peut se faire sans dommage au bain-marie et à l'air; on obtient dans ces dernières conditions des résidus ambrés ou chatain, poisseux, souvent presque solides, donnant des indices d'iode divergeant de ceux obtenus avec les extraits à froid et dans le vide.

G. LUND et E. MATHIESEN (1) indiquent les règles à suivre pour l'obtention d'huiles de poissons, dans un but analytique: ébullition rapide avec de l'eau, suivie de deux filtrations dans une atmosphère de CO₂; extraction de la pulpe de poisson, après mélange avec SO₄Na₂ anhydre, par l'éther dans un Soxhlet, la solution étherée étant évaporée dans le vide.

En nous basant sur ce qui précède nous avons ainsi appliqué pendant 4 mois, 19 procédés différents d'extraction de l'huile des sardines du début de l'année 1935 (janvier à mai). Les résultats ci-dessous ne s'appliquent donc qu'aux huiles de cette époque de l'année; ils seraient certainement différents pour les autres mois, où la sardine est plus grasse. Voici le résumé des procédés et les résultats:

Procédés — A — 1 — Sardine fraîche, simple cuisson à l'eau.
B — Sardine en pulpe, séchée dans le vide;
2 — Extraction par l'éther à froid. Solution évaporée vide, gaz inerte ou non.

- 3 — Extraction par éther à chaud (34°). Evaporation vide, gaz inerte ou non.
- 4 — Extraction; par le tétrachlorure de carbone à froid. Evaporation vide, gaz inerte ou non.
- 5 — Extraction par le tétrachlorure bouillant (78°) Evaporation vide, gaz inerte ou non.
- 6 — Extraction essence de pétrole (30 à 80°) à froid Evaporation vide, gaz inerte ou non.
- 7 — Extraction essence de pétrole à chaud. Solution évap. vide gaz inerte ou non.
- C — Sardine fraîche, pulpée, humide:
- 8 — Extraction à froid par l'éther répétée plusieurs fois. Solution évaporée bain-marie ou vide; gaz inerte ou non.
- 9 — Extraction par l'éther bouillant. Solution évaporée bain-marie.
- 10 — Extraction par tétrachlorure à froid. Solution évaporée vide.
- 11 — Extraction par tétrachlorure bouillant. Solution évaporée vide.
- D — Sardine fraîche antière (étêtée, étripée):
- 12 — Cuit sur gril à l'autoclave à 105°, 10 minutes. Pulper. Sécher vide. Extraction de l'huile par éther froid. Sol. évap. vide.
- 13 — Cuite à l'autoclave à 105°, 10^m. Sardine entière épuisée par éther à froid. Sol. évap. vide.
- E — Sardine fraîche, pulpée. Sulfate de sodium anhydre:
- 14 — S. mélangée intimement à 3 p. SO₄Na₂. Extr. éther froid. Sol. évap. vide, gaz inerte ou non.
- 15 — S. mél. SO₄Na₂. Extr. éther bouillant. Sol. évap. vide.
- 16 — S. mél. SO₄Na₂. Extr. tétrachlorure à froid. Sol. évap. vide, gaz inerte ou non.
- 17 — S. mél. SO₄Na₂. Extr. essence pétrole à froid. Sol. évap. vide, gaz inerte ou non.
- 18 — S. mél. SO₄Na₂. Extr. essence pétrole bouillant. Sol. évap. vide, gaz inerte ou non.
- F — Sardine fraîche, entière. Traitement à l'alcool et à l'éther:
- 19 — S. épuisée à froid par alcool à 95°, 3 fois — Séparer l'alcool. Traiter ensuite par l'éther à froid, 3 fois-distiller les sol. éthero-alcooliques, en gaz inerte au bain-marie. L'extrait séché vide, est épuisée à l'éther. Sol. évap. vide.

Résultats — Les essais, pour la comparaison, ont été faits en séries en partant de sardines du même lot toujours étêtées et étripées. Quoique ayant fait d'autres déterminations nous n'indiquerons que les indices d'iode et quelques uns de brome.

I Série — Janvier 1935. Sardine de Setubal. Les lettres et numéros d'ordre se rapportent au protocole précédent:

N. ^o du protocole	Ind. d'iode	Der bromés
A — 1 — Cuisson à l'eau	181,6	71,1 0/0
B — 2 — éther froid	146,4	39,6 »
3 — • bouillant	155	
4 — tétrachlorure froid	147,7	

(1) Loc. cit.

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.

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!...*

SARDINGAY

SARDINES

IN OIL AND TOMATO



Just try one... please



Silva Gay & Campelo

Matozinhos - Portugal

Telegraphic address:

SARDINGAY - MATOZINHOS

EMPORIUM



LUIZ VIANA
EXPORTADOR

OF ARTISTAS REUNIDOS

Mateusinhos

N.° du protocole	Ind. d'iode	Der. bromés
5 — " bouillant	149,2	
6 — ess. pétrole, froid	153,6	
7 — " " bouillant	160,1	
C — 8 — éther, froid	164,7	
9 — " " bouillant	179,5	
11 — tétrachlorure bouillant	184,4	
D — 12 — autoclave	152,5	

II Série — Février 1935 — S. de Setubal

A — 1 — Cuisson à l'eau, — 1. ^{er} . Extr.	172,2	
1 — " " " 2. ^e . " "	164,6	
B — 2 — éther froid	148,0 atm. H ²	
3 — " " bouillant	149,8 " "	
6 — ess. pétrole, froid	159,0	
C — 8 — éther froid	159,0	
8 — " " "	160,4 Sol. dist.	
D — 12 — autoclave	157,0	

III Série — Mars 1935 — S. de Lisbonne

A — 1 — Cuisson à l'eau	180,5	
C — 10 — tétrachlorure à froid	150,2	
E — 14 — SO ⁴ Na ²	157,8	
15 — " " "	158,7	

IV Série — Avril 1935 — S. de Setubal

A — 1 — Cuisson à l'eau	182,3	
B — 2 — éther à froid	151,7	
D — 12 — autoclave	153,6	
E — 14 — SO ⁴ Na ² , à froid	149,6	
15 — " " " à chaud	158,1	
16 — " " " sol. dist. puis vide	149,3 atm. CO ²	
17 — " " " ess. pétr. à froid	132,9	
18 — " " " ess. pétr. à chaud	160,8 sol. dist. puis vide	

V Série — Mai 1935 — S. de Setubal

A — 1 — Cuisson à l'eau	189,2-187,5	
B — 2 — éther à froid	150,7 Gaz. H ²	81,5 0/0
4 — tétrachlorure à froid	146,3 " "	
6 — ess. pétrole à froid	150,6 " "	
D — 13 — autoclave	150,7 " "	
E — 14 — SO ⁴ Na ² à froid	160,2	
15 — " " " à chaud	155,5	
16 — " " " sol. dist. puis vide	144,3	
17 — " " " ess. pétrole à froid	156,6	62,1
18 — " " " " à chaud	142,9	47,8
F — 19 — Alcool et éther	166,1	

VI Série — Juin 1935 — S. de Setubal

2 — éther froid	173,5	87,5
7 — ess. pétrole à chaud	184,9	108,5

L'examen de ces 44 expériences et l'application de 19 procédés variés montrent que les huiles extraites ne sont pas tout à fait identiques car, dans le même série les indices d'iode diffèrent. Holde pour les huiles en général fait remarquer que le mode de préparation exerce une grande influence sur cet indice (1).

La moyenne de 36 dosages, par les dissolvants — de janvier à mai inclus — est, pour l'iode de 153; minimum 132,9 — maximum 179,5.

J'ai appelé plus haut l'attention sur les produits obtenus par cuisson fractionnée à l'eau bouillant; les fractions ont des indices différents.

Ce qui frappe aussi c'est que les huiles obtenus par l'eau bouillant sont peu colorées — jaune clair ou ambré, alors que les huiles provenant des dissolvants — *quelqu'ils soient et quelque soit*

le procédé employé — sont toujours plus foncées (du jaune foncé au brun). Ceci n'implique évidemment aucune altération.

Pour nous l'huile de sardine pure est naturellement très colorée. La décoloration que l'on observe avec les huiles obtenues par cuisson à l'eau provient d'une altération par fixation des pigments naturels due à un collage au moment de la coagulation des albuminoïdes. L'explication de ce phénomène se rapproche de l'observation de C. FACHINI et G. DORTA (1931) qui font remarquer que, lors de la cuisson de la sardine dans l'eau, la viande coagule vite, les tissus deviennent imperméables à l'huile, en même temps que celle-ci se clarifie et se décolore.

Les indices d'Iode et les autres constantes sont, d'une manière générale, plus élevés chez la sardine grasse (juin à janvier) que chez la sardine maigre (février à juin).

Nous pouvons maintenant nous demander où commence l'huile de sardine et où finit-elle et si, malgré toutes les précautions prises et après avoir eu recours à une technique très variée, comme on l'a vu, nous avons réussi à résoudre le problème posé, c'est à dire l'obtention de l'huile de sardine pure.

Du point de vue scientifique nous avons appliqué les méthodes les plus recommandées et nous n'hésitions pas à dire que l'obtention de cette huile (et de toute huile de poissons) est très délicate. Le procédé par coction, excellent et pratique du point de vue industriel, doit être rejeté quand il s'agit de recherches scientifiques étant données les modifications profondes que l'action de l'eau bouillante et de l'air exercent sur ces molécules fragiles. Reste donc l'emploi des dissolvants; la fixation instantanée de l'eau par des substances anhydres, dans une atmosphère inerte — ou la dessiccation préalable dans le vide sulfurique — l'emploi de dissolvants à froid — la distillation et dessiccation dans le vide et gaz inerte, sont certainement les conditions les plus favorables pour obtenir des produits représentant l'ensemble des lipides du poisson. Malgré cela les huiles obtenues avec divers dissolvants peuvent ne pas être identiques. Etude à faire.

En admettant que nous ayons réussi à préparer ces lipides l'expérience nous montre que les produits obtenus ne correspondent pas à une espèce chimique définie, mais (comme cela arrive avec les autres huiles et graisses) à un mélange d'espèces chimiques; mélange qui, dans le cas des huiles de poisson, est très complexe; glycérides divers, acides libres, volatiles et fixes, stérols, lécithines, matières colorantes, matières extractives azotées, hydrocarbures (insaponifiable) etc. — le tout plus ou moins soluble dans les dissolvants neutres ou dans les glycérides eux-mêmes. Quoique les dissolvants neutres aient plus de probabilités de dissoudre ces divers corps, il est facile de prouver que dans le cas des huiles obtenues par coction les glycérides présents dissolvent également d'autres corps (stérols et lécithines par exemple).

On voit combien le problème est compliqué.

Un autre point doit recevoir notre attention: quoique les variations naturelles de l'indice d'iode dans les huiles de poisson soient encore peu connues, comme le disent très bien HINARD et BOURY (1) nous pouvons dire, d'après nos nombreuses expériences que les huiles obtenues par coction ont un indice d'iode (180 à 190) toujours ou presque toujours supérieur à ceux obtenus avec les huiles d'extraction, (140 à 180), tout au moins pour les premiers mois de l'année.

Avant nous, divers auteurs (voir plus haut) avaient obtenu, par l'emploi des dissolvants, des indices de l'ordre de 140 à 150.

Cette complexité des huiles de poissons et de l'huile de sardine en particulier a semblé décourager certains chercheurs: MANGRANÉ (2) dit que les huiles de Poisson sont mal définies; qu'il est impossible de leur appliquer des règles fixes. Il suffit de dire que les limites fixées pour l'huile de foie de morue, par exemple, varient pour l'indice d'iode de 135 à 182 (VILLAVECCHIA) (3).

La difficulté d'un problème n'est pas une raison pour ne pas en rechercher la solution.

Ce que nous devons retenir de ce qui précède et au point de vue scientifique, c'est qu'il est absolument nécessaire quand on parle ou qu'on travaille avec les huiles de sardine, de donner toutes les précisions sur la matière première (âge, lieu etc.), procédé de prépara-

(1) Loc. cit.

(2) Loc. cit., p. 661.

(3) Loc. cit. p. 485.

(1) Holde, loc. cit. p. 681.

tion et les caractéristiques physiques et chimiques de l'huile obtenue.

Au point de vue technique la connaissance exacte de la nature de l'huile de sardine est important e quand il s'agit par exemple de suivre l'évolution de cette huile, au cours de la fabrication des conserves et au cours du temps, dans l'huile de couverture.

Ce problème de la diffusion de l'huile du poisson dans l'huile extérieure a été on le sait plusieurs fois abordé depuis quelques années. Nous l'avons signalé au début de cette communication. Il est de tout évidence que l'étude de la diffusion des lipides de la sardine doit avoir pour base la connaissance des constantes physiques et chimiques de ceux-ci. Mais si on ignore au juste quelles sont les constantes que l'on doit appliquer pour fixer la valeur de cette diffusion, le problème devient insoluble ou les solutions présentées sujettes caution. En effet les huiles obtenues par coction étant différentes entre elles et différentes de celles obtenues par les dissolvants (ces dernières également différentes entre elles) comme nous croyons l'avoir démontré plus haut, quelles sont les constantes à appliquer aux calculs des mélanges avec l'huile de couverture, dont les huiles du poisson modifient à leur tour les caractéristiques?

Nous nous permettrons d'insister sur un point qui semble avoir échappé à nos prédécesseurs et à nous-mêmes (1) (au début de nos recherches, il y a quelques années):

Rien ne prouve — et personne jusqu'à présent ne l'a prouvé — que l'huile de la sardine, obtenue soit par cuisson à l'eau, soit par les dissolvants, soit la véritable huile de ce poisson et que ce sera cette huile qui diffusera dans l'huile extérieure.

Il suffit de se rappeler les divergences de composition des huiles préparées par les deux procédés — il suffit de penser à la présence de graisses solides dans les huiles de sardine pour se convaincre que les constantes physiques et chimiques de l'huile de couverture ne sont pas modifiées — ou ne le sont que très lentement — par la graisse intégrale du poisson, mais ne le seront surtout que par la partie liquide de ces graisses.

Pourquoi et comment appliquer alors des constantes à l'étude d'un mélange, quand on ignore au just ce qui se mélange?

Ceci indépendamment du fait que la diffusion des huiles de poisson dans l'huile de couverture dépend du procédé de fabrication, de la qualité du poisson, de l'époque de l'année où le poisson a été pêché, du temps écoulé depuis la fermeture de la boîte jusqu'à son ouverture pour les essais.

Toutes données que l'on ignore souvent en analysant une boîte de conserves.

Cette diffusion commence dès les premiers jours de la fabrication ou plus exactement, au moment où le poisson est en contact avec l'huile extérieure (fermeture et stérilisation).

On ne peut donc affirmer que la graisse de poisson qui diffusera dans les boîtes sera la même c'est à dire aura la même composition, que la graisse obtenue, soit par coction, soit par extraction; dans les deux procédés la graisse aura toujours à un certain moment le contact plus ou moins intense de l'air, ce qui ne se produit pas avec le poisson avant ou après la mise en boîte, la graisse de celui-ci reste presque toute et dès le début à l'intérieur des tissus, sans contact avec l'atmosphère.

En résumé il est inexact et rien n'autorise à affirmer que l'huile de la sardine, obtenu par cuisson à l'eau, par exempli est en tout identique à celle qui se transmet de poisson à l'huile de couverture.

Il en est peut-être de même pour les huiles obtenues par les dissolvants.

Les expériences indispensables qui prouveraient le contraire manquent en effet. Dans le cas spécial des huiles obtenues par cuisson à l'eau, il est inadmissible de supposer que de tels produits, oxydés, décolorés, condensés par l'action de l'air et de l'eau et qui ne représentent qu'une fraction des lipides de la sardine (voir plus haut) soient les mêmes que ceux qui diffuseront de l'intérieur du poisson dans l'huile de couverture!

Il est, à notre avis, probable qu'il en est de même pour les huiles d'extraction. Les huiles de sardine préparées au laboratoire ou dans l'industrie ne sont pas forcément égales à celles qui diffuseront dans une conserve. Elles sont différentes.

Il résulte de ces observations que l'on ne doit pas appliquer les indices d'iode, de réfraction, de Bellier, etc. à l'étude de mélange des corps gras de la sardine avec les huiles de couverture: nous connaissons les constantes de ces dernières, mais nous ignorons au juste celles de l'huile de la sardine en conserve, l'établissement de règles de mélanges part donc de bases trop fragiles pour donner des indications exactes.

Nous-mêmes, au début de ces recherches il y a cinq ans, nous étions convaincus que la connaissance de l'indice d'iode par exemple d'une huile de sardine suffisait à établir les proportions du mélange de cette dernière avec l'huile extérieure; nous avons aujourd'hui des idées plus précises sur le sujet et nous n'hésitions pas à abandonner ces principes trop simples. Il en est certes de même pour la plupart des autres constantes analytiques.

C'est alors que nous avons songé, pour résoudre le problème du mélange de l'huile de la sardine (et autres poissons conservés) dans l'huile extérieure, à employer une méthode directe: préparer à l'usine dans des conditions identiques à celles de l'industrie, des conserves faites en partant d'un poids constant de poisson (pour un certain type de boîte) (1); ajouter l'huile de couverture; fermer la boîte; peser au centigramme.

On a ainsi le poids de la sardine et celui de l'huile. Toutes les autres opérations sont identiques à celles de l'industrie et les poids respectifs, huile et poisson, sont de l'ordre de ceux de l'industrie.

On obtient ainsi des conserves où les deux produits: poisson et huile sont en proportion connue pour chaque boîte numérotée et datée.

Les constantes physiques et chimiques des huiles employées pour l'expérience (l'huile d'olive pure ou huile d'arachide) sont déterminées avec soin.

On abandonne les conserves à la température ordinaire et au début, toutes les semaines, puis tous les mois, on fait l'analyse de l'huile contenue dans les boîtes, l'huile qui aussitôt après la fabrication est un mélange de l'huile employée et des lipides et autres corps qui diffusent de la sardine.

Nos expériences commencées il y a quelques mois se poursuivront pendant un an et plus; nous aurons ainsi en main des données analytiques positives sur la manière dont les lipides du poisson agissent sur les constantes de l'huile de couverture. Nous pourrons alors établir, par calcul, quelles sont véritablement les caractéristiques de l'huile de sardine qui nous intéressent du point de vue «conserves» et quelles sont les modifications apportées par ces huiles aux huiles de couverture.

C'est donc en résumé la sardine elle-même qui nous donnera ses indices d'iode, de brome, de réfraction, densité, etc. et cela dans des conditions identiques à celles de l'industrie et à celles où se trouvent les conserves — au lieu que ces indices soient déterminés, comme on l'a fait jusqu'à présent, par cuisson, ou par dissolvants, c'est à dire dans des conditions tout à fait différents de ce qui se passe dans une boîte de conserves.

Nous pourrons alors appliquer ces constantes analytiques, (modifiées s'il le faut par une étude systématique de l'âge du poisson, époque et lieu de la pêche etc.) à la connaissance de la composition des huiles de conserves et dépister plus sûrement les fraudes.

L'application de cette méthode directe nous a déjà donné des résultats intéressants; nous ne voulons rien anticiper et attendrons la fin des expériences pour conclure.

Telles sont les réflexions sur lesquelles nous désirions attirer l'attention de nos collègues: du point de vue scientifique, comme du point de vue technique, l'étude des huiles de sardine (et autres poissons mis en conserve) est très complexe. Nous ne savons au juste ce que c'est que l'huile de sardine. L'étude de la diffusion des lipides du poisson dans l'huile de couverture en est rendue très difficile et les résultats en sont précaires par manque de connaissance de la valeur exacte des constantes physiques ou chimiques à appliquer aux mélanges.

La plus grande prudence doit donc être la règle jusqu'à ce que nous possédions des données plus positives (2).

En terminant je tiens à remercier mes deux assistants M.^{lles}

(1) O. KLEIN, HINARD et BOU Y. MARTELLE, WAGNER, LEPIERRE et CARVA (1) (loc. cit. etc.)

(1) 20 gr. de sardine crêlée et écriquée, pour un boîte 1/4 club normal.
(2) Nous avons déjà dit qu'il y a des cas simples où le chimiste peut conclure avec une certaine probabilité d'exactitude; les mélanges récents d'huile d'arachide, qu'il y ait ou non de l'huile d'olive, avec l'huile du poisson sont assez

P U B L I C I D A D E

DA SUGESTÃO

O jogo da memória enfraquecida por solicitações exteriores.

Devemos constatar, com efeito, que é no momento em que a memória menos retém que ela é mais solicitada por impressões estranhas. A não ser que o cartaz visado não seja o último cartaz da última parede com que deparamos um dia, os outros trazem-nos as suas afirmações sugestivas no momento em que as primeiras sensações não podem ser senão dificilmente retidas.

De novo, nesta especulação, não nos damos conta de coisas que, na existência, vêm agir sobre nós, de uma forma diferente dos anúncios e dos cartazes. Estes últimos só nos afectam ligeiramente, enquanto que o resto toca-nos de vivo nos nossos interesses.

As solicitações exteriores provêm da publicidade de todos os anúncios, e as solicitações da nossa vida cotidiana própria são tais que uma impressão inconsciente mal se inscreve no nosso cérebro do facto da publicidade. Para terminar, recordemos que o cérebro regista e que a memória guarda, mas que basta também um choque cerebral violento para que a memória deixe fugir tudo quanto o nosso cérebro tenha registado de factos

decorridos na nossa existência. Que pode fazer portanto a nossa memória?

Supressão de todo o esforço cerebral Nestas condições, parece-nos inútil exigir-lhe um trabalho que não pode nem deve fazer.

De resto, aquêles que são partidários da sua ação ficariam bem embaraçados para justificar a repetição cotidiana dos anúncios ou a permanência absoluta dos cartazes nas paredes.

Portanto, em vez de obrigar a memória ao trabalho, em vez de a excitar para que ela nos dê o que não pôde registar, é preciso suprimir todo o esforço do cérebro. Para isso, é preciso renovar continuamente as afirmações sugestivas em toda a sua intensidade, o que nos leva a dizer que não pôde haver publicidade efectiva se não houver repetição.

Transcrição

O «Povo de Aveiro» deu-nos a honra de transcrever o artigo «Inglaterra» publicado no número 59 da nossa revista. Agradecemos.

ELVIRA RODRIGUES et ABEL DE CARVALHO pour leur excellente collaboration.

Lisbonne. Août 1935.

DISCUSSION

M. LE Dr. VIOLLIER.—Que pense M. LEPIERRE de la méthode de MM. HINARD et BOURY?

M. LEPIERRE.—Si l'on a affaire à des huiles d'olive mélangées, le procédé peut être en défaut.
En général, on peut l'employer.
La méthode de VILLAVECCHIA et BUDOIN, quand on ajoute de l'huile de sésame, est suffisante.
Si on a affaire à des huiles d'olive, d'arachide et de poisson, je ne connais pas de méthode qui puisse la remplacer.

faciles à découvrir, surtout si l'arachide est mélangée d'huile de sésame comme la loi portugaise l'impose.

Toutefois les meilleures méthodes recommandées ne permettent pas de reconnaître avec précision moins de 10 % d' h. d'arachide dans un mélange ternaire: h. d'arachide, h. d'olive, h. de poisson, par exemple. C'est là que la présence égale de l'h. de sésame est précieuse.

Cette note, présentée à la 11^e. Section du Congrès le 23 Septembre 1935, a été suivie de la discussion suivante:

BIBLIOGRAPHIE

- 1 — CH. LEPIERRE et A. DE CARVALHO. — Huiles et Conserves—XI Congrès de Chimie Industrielle. 1931.
- 2 — D. HOLDE. — Huiles et Graisses, etc.—Paris, 1929, p. 714-715.
- 3 — D. MANGRANÉ. — Quim. Anal. y Fisiol. de los Aceites e grasas.—Barcelona, 1929, p. 710.
- 4 — J. LEWKOWITSCH. — Huiles, Graisses, et Cires, 1909 — T. II, p. 947.
- 5 — MARCILLE. — An. Falsif. n.º 295-296—Juillet—Août, 1933.
- 6 — VILLAVECCHIA. — Tr. Chimie Analytique Appliquée—Paris, 1919, T. I. p. 482.
- 7 — OTTO KLEIN. — Rev. química pura e aplicada. — Porto, 1905, V. I. p. 481.
- 8 — GULDBRAND LUNDE et ERLING MATHIESEN. — Z. Für Untersuchung der Lebensmittel. — Oct. 1933. 66 Band. p. 435 à 444. Bestimmung des Fischfettes in Ölsardinen.
- 9 — HENSEVAL et HENSEVAL et DENY — Chem. Zentralbl 1903-1904.
- 10 — G. HINARD et M. BOURY. — Rev. Trav. Office des Pêches maritimes. — T. VI, fasc. 2, n.º 22. Mars, 1933. — Huile de couverture et huile de friture dans les conserves de poisson.
- 11 — D. WAGNER. — Rev. Ass. Engenheiros Civis Portugueses. — Janvier, 1935, n.º 715, p. 17 à 27. — Estudos sobre as conservas de sardinhas portuguesas.
- 12 — Ch. LEPIERRE et ABEL DE CARVALHO. — Conserves de sardinha—Lisboa, Mai, 1935. 44 pages.

CONTINENTAL-Sociedade de Conservas, L.^{da}

Muitas gralhas e deslises infestaram o número comemorativo do nosso quinto aniversário. Algumas são banais, simples, de fácil correcção mental, da espécie de gralhas que se comprazem em arrelhar sem causarem grande dano, mas outras há que molestam e comprometem a gente. Um destes lamentáveis deslises ocorreu na noticia que demos da **Continental** Sociedade de Conservas Lda. Dessa noticia se omitiu desastrosamente o nome de um dos seus sócios-gerentes, o Ex.^{mo} Sr. Avelino Alves da Rocha (Casebre).

Acidentes como este não têm explicação plausível, porque ocorrem sem se saber como. Só os compreendem ou avaliam aquêles que alguma vez tiveram ou tiverem de examinar dezenas de noticias, ajustar centenas de gravuras a essas noticias e rever igual número de *linguados* a curto prazo.

E se acrescentarmos que isto é feito ou deve fazer-se no meio das preocupações que uma sáfra é sempre capaz de engendrar, pode o leitor profano formar uma idea das catástrofes que uma revisão precipitada pode provocar por vezes.

O que acaba de nos acontecer com a nossa referência à **Continental** Sociedade de Conservas, Lda. é um lamentável exemplo do que tais deslises ou faltas de revisão podem ocasionar.

Felizmente, trata-se de uma entidade conhecida em todo o país e de uma pessoa das mais estimadas desta excelente familia conserveira de Matozinhos, circunstância esta que até certo ponto atenua os efeitos da nossa involuntária omissão.

A' **Continental** Sociedade de Conservas, Lda., e ao nosso prezado amigo Sr. Avelino Alves da Rocha, seu sócio-fundador e gerente, apresentamos as nossas desculpas.

S. P. N.

O Secretariado da Propaganda Nacional distribue um calendário panorâmico que é um admirável trabalho de propaganda turística do nosso país.

Reproduzindo os mais belos monumentos da nossa galeria histórica, e os mais admiráveis panoramas da nossa terra, este calendário é um verdadeiro hino ao renascimento de Portugal.

Agradecemos o mimoso presente.

Imprensa

O nosso prezado colega «O Comércio de Leixões» deu-nos a honra de transcrever o artigo que, sob o título «Leixões-Cidade» publicamos no nosso número 60.

Agradecemos.

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

Séde: _____
Vila Real de Santo António.

Sucursais: _____
Olhão, Portimão e Setúbal

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

Lata vazia branca sempre em stock

Chaves para abrir latas de conservas

CHAVES:
Srs. Bordallo & C.^a, L.^{da}
378, Rua do Almada, 386
P O R T O

LATA VAZIA:
Srs. Affonso Barbosa & C.^a, L.^{da}
Avenida Menéres, 101
MATOZINHOS

ARMAZEM DE RETEM EM MATOZINHOS

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

CASA FUNDADA EM 1880.

Telegr.: BREVETS

Telefone, 2 5034

Litografia e Fabricação Mecânica
de embalagens em folha de Flandres

Escritório e Fábrica:

RUA DA MEDITAÇÃO

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27 — LISBOA

Telefone
15.106

P O R T O

DINHEIRO BEM
EMPREGADO

COMPRANDO
PRODUTOS DE
QUALIDADE.



VENTRESCA
RAMIREZ

Sardinhas Portuguesas

Endereço teleg.: LUÇAS

Telefone, 118-M

Apartado n.º 6

Luças

Códigos { Ribeiro
ABC 6.º Ed.
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées:

**MAURICIA
LUÇAS**

**MATOZINHOS
Portugal**

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, 24400-27459-27460

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

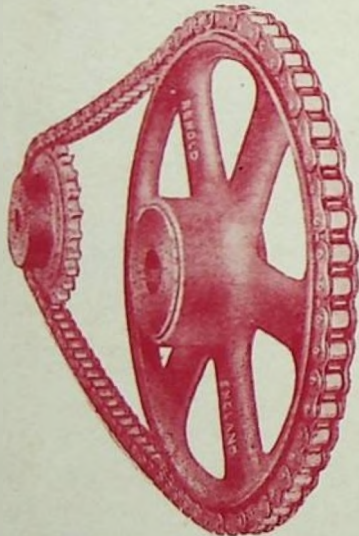
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE **RENOLD**

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 —

Juan Perez Lafuente

Salazones e Anchovados

**Filetes e róis
de anchovas
em azeite**



R. Brito e Cunha, 653

**MATOZINHOS
PORTUGAL**

Cables: "JUPERLA"



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.ª Suc.ª L.ª

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

Fabricantes exportadores
de sardinhas em conserva nas marcas:

Vasco da Gama
Dolly
Cabralinas
Cabral
Triunfante

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

AZEITES **AZEITONAS**



FUNDADA EM 1920



MARCA REGIST.

CASEBRE

conservas

NET CONTENT
4 1/2 OZ.

Casebre

SARDINES PORTUGAISES
A L'HUILE D'OLIVE

PACKED IN
PORTUGAL

SARDINHAS
EM AZEITE
DE OLIVAS PORTUGUEZAS

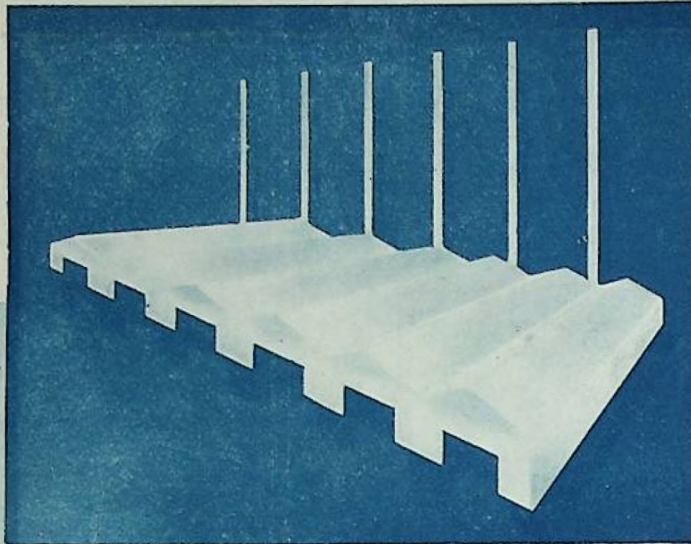
MARCAS:
VENKEDOR-SARDINHAS
SAFRA-CASEBRE
INDEPENDENCIA
E VENI.VICI


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





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

OCEAN ATLANTIQUE

LAZARO