CONSERVAS

ANO VI
N.º 63

MARÇO
1941



BIBLIOTECA
ARQUIVO

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMORIM, L.DA

BIBLIOTECA MUNICIPAL FLORBELA ESPANCA
DATA 2007.01.18
REGISTO 097813
COTA REST/PR 664.95(01) POR

Avenida Menéres, 542

MATOZINHOS

TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS

Affonso Barbosa & C.ª, L.da

AVENIDA MENÉRES, 101

MATOZINHOS

TELEGRAMAS
FONBAR

TELEFONE
75 - M

MATERIAS PRIMAS PARA A INDUSTRIA DAS CONSERVAS

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Sociedade Ia 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 Réis, 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

F. M. LINO DA SILVA, LIMITADA

FABRICANTES -- EXPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE

PROPRIETÁRIOS DAS ACREDITADAS CONSERVAS

«LINO DA SILVA»



FÁBRICA E ESCRITÓRIO:

Rua General Gomes Freire

Telefone n.º 358 **SETÚBAL**

Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

TELEFONES { Estado 9
Expediente 328 e 1805
Filial: Leixões 12 M.

A. J. Gonçalves de Moraes, L.da

TRANSITÁRIOS E AGENTES DE NAVEGAÇÃO

CASA FUNDADA EM 1894

EXPEDIÇÕES
COMISSÕES
CONSIGNAÇÕES
DESPACHOS, ETC.

SÉDE:
Rua da Nova Alfandega, 18
PORTO

FILIAL:
Rua Carvalho Araújo, 1
LEIXÕES

Lopes da Cruz & C.ª, L.da

Rua Brito e Cunha n.º 513 a 541

MATOZINHOS - Portugal



Com Fábricas em:

Matozinhos

e

Vila do Conde

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Fábricas na Avenida Menéres e Avenida Serpa Pinto

MATOZINHOS

(PORTUGAL)



LITO. LUSITANA-GAIA

TELEFONE, **42-M**

TELEGRAMAS:

CONSERVAS

APARTADO N.º 4

Codigos:

Bentley's

Particular

Ribeiro

A. B. C. 5.ª ed.
melhorada

MARCAS

Pinhais
Rios
Semper Idem
Cibeles
Edusa
Yo
Marinheiro
Sailor
Mascato
Cisne

PUBLICIDADE
OFICINAS
ARTISTAS
REUNIDOS

PORTO-SÓ

DESIRABLE

AVIZ-VESPER

FABRICA DE CONSERVAS

aviz

HEAD OFFICE
MATOZINHOS
(PORTUGAL)

FACTORY
VILA DO CONDE
PORTUGAL

Cheerio

EDMUNDO FERREIRA

EF

CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÉMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

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

Prêço da Assinatura:

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

Os artigos assinados são da responsabilidade dos seus autôres

Visada pela Comissão de Censura

ANO VI MARÇO 1941 N.º 63

Conselho de Direcção { José A. Mora, Ernáni Gomes, Joaquim Maia

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO C. SILVA ADMINISTRADOR: J. A. TEIXEIRA RÊGO

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



COOPERAÇÃO CONSTRUTIVA

O SALMÃO

Por **José A. Mora**

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

NUM velho *carnet* de apontamentos encontro um que remonta a mais de trinta anos e que diz assim: De uma memória de Ramon da Silva: «Uma pescaria de Salmão bem dirigida é a mais produtiva propriedade que se pode ter, tanto mais quanto é certo que não exige nem grandes capitais para a sua conservação nem simples materiais para a sua exploração; os seus produtos, além disso, são extraordinários e constantes, havendo prudência para verificar a pesca».

«Nasce o Salmão nos rios um tanto caudalosos, até ao ponto em que a sua comunicação com o mar não está interceptada por grandes saltos de água, cascatas ou presas artificiais que interrompam o curso das águas. Quando adquire um tamanho regular para se aventurar a descer o rio, emigra até penetrar no mar, onde se desenvolve consideràvelmente com a abundância de comida que encontra. Sustenta-se principalmente de ovos de equinodermes, crustáceos e de vários peixes pequenos que abundam nos fundos de areia.

A êstes alimentos se deve, em grande parte, o rico gôsto do salmão. Torna, quando adulto, a depositar os seus ovos *no rio em que nasceu*, e é quando se pesca com rêdes, ao iniciar a subida, ou, o que é muito mais difícil, com cana e pena. Durante êste tempo que permanece no rio, não come absolutamente nada, nem faz caso de nenhuma espécie de alimento. Quando muito, como entretenimento, persegue algumas vezes a pena com que se procura enganá-lo, fazendo-se saltar à superfície da água como se fôsse uma môsca, e dêste modo se pescam alguns com anzol.

«Quando chega ao fim da sua viagem no rio, a fêmea escolhe o lugar para depositar os seus ovos entre a areia e seixos do rio, com as quais faz uma espécie de cama, e colocando nela os ovos, cobre-os com umas pedritas com auxilio da cauda. O macho, durante esta operação, mantém-se muito próximo do lado de onde vem a corrente, e desta forma fecunda os ovos; a operação da desova dura dois a três dias, pois nem todos os ovos chegam ao mesmo tempo ao seu estado de maturação.

Os ovos vivificam-se no mês de Março-Abril; em Maio estão perfeitamente formados os peixinhos, de uma polegada de tamanho,

que se mantêm nos remansos dos rios; quando crescem um pouco mais, entram na corrente e dirigem-se para o mar; mas antes de entrarem nêle, estacionam nas embocaduras do rio, em águas onde chega a maré.

Cada fêmea de Salmão produz 500 ovos por cada arratel do seu pêso total; isto é, um salmão de 20 arrateis produz 10.000 ovos, embora nem todos se desenvolvam até chegarem ao estado de adultos.

São prejudiciais ao Salmão as águas impuras. Os rios que arrastam grandes quantidades de resíduos pútridos, destróem a propagação do Salmão.

Para povoar os rios é indispensável contar com estabelecimentos de piscicultura».

Já visitamos várias vezes a estação piscícola de Vila do Conde—estação modelar que possue magníficas instalações e uma boa variedade de peixes de água dôce, entre os quais não vimos o Salmão.

Não nos cumpre a nós, ignorantes desta técnica especial, estudar as possibilidades de repovoamento de alguns rios desta terra com aquêle preciôso peixe, e limitamo-nos a chamar a atenção daquêles que têm êstes assuntos a seu cargo.

O que diremos é que o Salmão *dá origem a uma importante indústria de conservas no Canadá, Japão, etc.* desenvolvida em poucos anos, e que o tentar-se aqui o mesmo não nos parece idea descabida. Tampouco se trata, certamente, de alguma fantasia, pois que pela nossa modesta cosinha passam de vez em quando umas postas do riquíssimo Salmão, o que prova a sua existência em Portugal, pelo menos no rio Minho; vários são os rios que desaguam nas praias portuguesas, provàvelmente aproveitáveis alguns para serem povoados de tão saborôso peixe.

Antes da guerra não era difícil transportar os ovos desde o Canadá, por avião; em todo o caso a nossa sugestão aí fica, e seriamos felizes se ela fôsse acolhida com carinho por aquêles que em museus e estações piscícolas dedicam a sua atenção a êstes assuntos.

Tal seria um meio de criar trabalho e riqueza.

Aos AMIGOS de "CONSERVAS"

A carestia sempre crescente de todas as matérias primas que entram na confecção de todas as publicações afectou sériamente o nosso orçamento financeiro desequilibrando-o sensivelmente.

Para restabelecer êsse preciôso equilibrio havia vários recursos: reduzir o número de fôlhas, deminuir a tiragem, utilizar papel mais barato. Nenhum dêstes expedientes, porém, nos pareceu simapático, e procuramos um remédio enérgico para levantar estas fôrças caídas. Esse remédio era o aumento de receita para contrapôr ao agravamento de despeza. Assim se conseguiria reanimar um doente sem os amigos se aperceberem da sua crise de debilidade.

E foi de facto esta terapêutica, empregada a tempo, que restaurou as fôrças da revista «Conservas», e é aos industriais de Matozinhos que, mais uma vez, se deve o restabelecimento da revista da indústria portuguesa de Conservas.

Logo que os conserveiros de Matozinhos tiveram conhecimento do desequilibrio a que nos referimos, responderam imediatamente ao pedido que lhes foi feito autorizando a ampliação dos anúncios que há cinco anos mantêm ininterruptamente na nossa revista—promovendo desta maneira o aumento de receita de que se fazia mistér.

Aos amigos de «Conservas» os nossos agradecimentos.

Festa de Confraternização dos Compradores de Sardinha das Fábricas de Conservas de Matozinhos

No passado dia 2 de Março, reüniram-se em Monção os compradores de sardinha para as fábricas de Conserva de Matozinhos. Foi uma festa de confraternização simpática a todos os aspectos que juntou em franca comunhão de alegria e camaradagem os zelosos cooperadores das fábricas de conserva de Matozinhos.

O almôço, que se realizou no Restaurante Vaticano, de Monção, decorreu no meio de comunicativo entusiasmo, deixando no ânimo de todos a convicção de que estas reüniões se devem repetir com freqüência, pois elas constituem excelentes oportunidades para se estreitarem laços de camaradagem e consolidarem pontos de vista muito benéficos para a função que reüne êstes magníficos colaboradores no mercado comum de peixe.

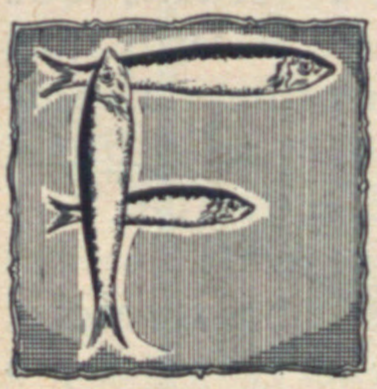
FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



ROSAS E... ESPINHOS

Fevereiro de mau caris
Por ser 28 de Matris
Se mais 4 dias lográra
Nem cão nem gato escapàra!

●



EVEREIRO nunca teve boa fama, e correspondeu em 1941 a uma confirmação exacta das suas más intenções. Foi brutal como uma guerra. Deixou atraz de si pavor, pranto, aflição. Vê-se que Eolo não quere ser destronado do seu reinado ciclónico.

A península ibérica foi castigada pelos deuses olímpicos sem nenhuma comiseração. Sem dúvida têm a bússola oxidada e perderam a noção da zôna que mais o merecia, desviando os furibundos sôpros para inofensivos povos que bem mereciam serem beijados por Zéfiro.

Na realiadade, nada sômos nêste mundo.

■

Sileno, o velho e barbudo governante em épocas que ainda estavam na infância dos meios destruidores, épocas aureas sem dúvida, teria um sorriso desplicente se lhe falassem do *problema das chaves de abrir latas de conservas*, porque êle, pôsto a sentenciar do seu real assunto, diria simplesmente que tal problema não existe... para os industriais; tomando porém a defesa do bem público, falaria da grossura dos arames, de que comprimento devem empregar-se com relação aos formatos, e terminaria a sua discorrência com esta ou parecida sentença, à moda antiga:

«Se cada um cumprisse o seu dever, os clientes não teriam motivos de queixa: logo, aquêle que estima os seus clientes mêta nas caixas a *quantidade* e *qualidade* de chaves a que está obrigado, e aquêle que não os estima faça como a sua consciência lhe dita».

■

Por um fenómeno a que julgo se dá o nome de telepatia, quando por acaso buscava um tema para propôr ao concurso de «Conservas», atropelam-se na minha memória vagos conceitos de uma longinqua discussão que desejo converter em motivo para esta humilde secção de rosas e espinhos.

O caso passou-se entre industriais conserveiros.

Dizia um: começàra a sua vida industrial modestamente, há muitos anos. Deu-lhe, por meio de uma grande e predominante organização comercial, vida fecunda. A sua casa cresceu e está disposta a multiplicar os seus esforços para absorver outras unidades, valorizando-as, porque assim poderá, mais justamente, atender às suas encomendas, de dia para dia mais importantes.

Disse outro: Isso seria um perigo nacional porque daria lugar a ocupar, imediatamente, os cargos mais importantes da organização geral e haveria o perigo das vendas a prêços vis empregando para isso as suas bem acreditadas marcas.

PEÑÍSCOLA ESPAÑOLA
BIBLIOTECA MUNICIPAL
ARQUIVO HISTÓRICO

Disse terceiro: A absorção está preconizada. Essa absorção seria melhor concentração, tenderia contra o que não se pode ir sem detrimento de desconhecer as nossas próprias leis.

Os cargos são nomeados pelos demais fabricantes e não encontra motivo de perigo em que sejam ocupados por aquêles que mais prestigio dão à indústria. E emquanto aos prêços vis, êsses partem sempre dos econòmicamente impotentes, e não das emprezas fortes e sólidas.

Disse um quarto assistente: Os fundos corporativos liquidam unidades industriais e extinguem-nas. Não é função do fundo corporativo adquirir unidades industriais para continuar a sua laboração.

E um quinto e último expressou-se assim: Estamos discutindo sôbre hipóteses um pouco fantásticas. E' hipotética a absorção, hipotético o prêço vil, hipotética a ocupação de cargos e sôbre tanta hipótese não pode forjar-se doutrina certa; e na única coisa em que há doutrina, que é a função do fundo corporativo, seria um despropósito procurar novos aspectos de redução já que estamos obrigados ao respeito e utilização determinados pela lei.

■

O fenómeno telepatico extinguiu-se, veio o sôno renovador de energias e, depois, a hora de as empregar, ou melhor, de caminhar entre o bem e o mal, entre a rosa e o espinho; em resumo, a aparição do comentário nos lábios, que é como dizer no bico da pena.

Dizemos comentário e não crítica. A crítica à conversação ou discussão ouvida telepàticamente levar-nos-ia mais longe do que onde queremos ir; optamos pelo comentário que tem mais de rosa do que de espinho. E viemos até à redacção para conversar.

—O primeiro conserveiro tratou do caso simples de um industrial que pôde subir, mercê dos seus esforços, e quere continuar a elevar-se.

O segundo, um pouco egoista, via perigos na sua imaginação, talvez por impotência.

O terceiro pôs as coisas no seu lugar, demonstrando o seu bom juizo.

O quarto desviou a atenção dos primeiros para um problema que não tem incógnita; e o quinto fez, como o terceiro, uma digressão aceitável.

—?E qual foi a conclusão depois de ouvir tão diversas opiniões?

?Aceitar o que disseram o egoista e o impotente, para que o bom juizo ficásse fora de combate?

—Creio que sim.

—Conseqüências da guerra, em que nunca se sabe a que carta se apegar.

—Mas isso é absurdo na nossa familia conserveira, na qual a equidade é uma feição predominante, a verdade um dever e a desconfiança um pecado.

—Como quizer, mas se é verdade que para tudo há soluções, também é certo que, às vezes, se procuram, precisamente, as soluções opostas ao bom sentido, que é quási sempre o melhor meio de perder tempo.

—E em resumo, ?de que se trata?

—Como vês, de encher a nossa secção, fazendo comentários sôbre uma hipótese, o que tem muito mérito, e assim entretemos os interrogadores que nos investigam, os tipógrafos que compõem, o Sr. Silva Gay que corrige, etc. etc.

—?Não tens melhor tema?

—Sim, mas não.

—?E que há do entreposto?

—Foi para a guerra e por lá ficou ferido.

—?E a respeito de *navicerts*?

—Muito bom, muito obrigado. Navegando sem dúvida pelo pélago imenso.

—Já me esquecia! ?Como vai o vosso concurso?

—Estupendamente. Já temos quatro prémios. Agora esperamos o do I. P. C. P., que deve ser esplêndido.

—E trabalhos...?

—Caro amigo, isso é para Outubro.

—?Já se resolveu o caso da medida dos cabazes?

—Não, mas um dia será. A lei que criou o Consórcio (1932) já nos falava da *imprescindivel solução*...

PLURBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

SARDINES
IN OIL

SARDINES
IN TOMATO

FACOLE -- FÁBRICA DE CONSERVAS LEIXÕES, Lda.

MATOZINHOS
PORTUGAL

REGISTERED BRANDS:



FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO









TELEGRAMS: FACOLE
MATOZINHOS

TELEPHONE M-359

P. O. BOX 29



ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS

AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

em azeite e em tomate

NAS MARCAS

«SARDINAL»
«4SSSS»

Farinhas para adubos
e Alimentação de gado

OLEOS DE PEIXE

Endereço
RAFREIS

TELEFONE
344-M

Fabrica de Farinhas e Óleos de Peixe

DE

RODRIGO D'ARAUJO FREITAS

Rua Brito e Cunha, 575
MATOZINHOS

FABRICA DE CONSERVAS VASCO DA GAMA
MARCA E TITULO REGISTADO
MATOZINHOS

José António Cabral & F.os Suc.res L.da

Avenida Menéres, 533

TELEFONE, 119

Matozinhos — Portugal

Teleg.: LARBAC

Fabricantes exportadores
de sardinhas em conserva nas marcas:

Vasco da Gama
Dolly
Cabralinas
Cabral
Triunfante

AZEITES AZEITONAS

AVULCANO
SERRALHARIA MECANICA
RUA DR. JOSÉ VENTURA, Nº 189
MATOZINHOS

ARNALDO RODRIGUES PEREIRA

TELEFONE, 97-M

PORTUGAL

Especialidade em máquinas
e ferramentas para a
Indústria de Conservas

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



Fábrica de Borracha LUSO-BELGA

DE

VICTOR C. CORDIER, L.DA

Rua do Açúcar, 78 Beato-LISBOA

Manufactura geral de artefactos de borracha

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

CALÇADO DE BORRACHA VULCANISADO "LUSBEL"

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

GUARNECIMENTOS DE CILINDROS

SEVERO RAMOS, L.TD

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants-Exportateurs

de

Marques Déposées

Splendour

Rosebelle

Marco Polo

etc.

Conserves de Sardines

et

Filets de Maquereaux

Teleg. "SEVERO" - Portimão

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

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

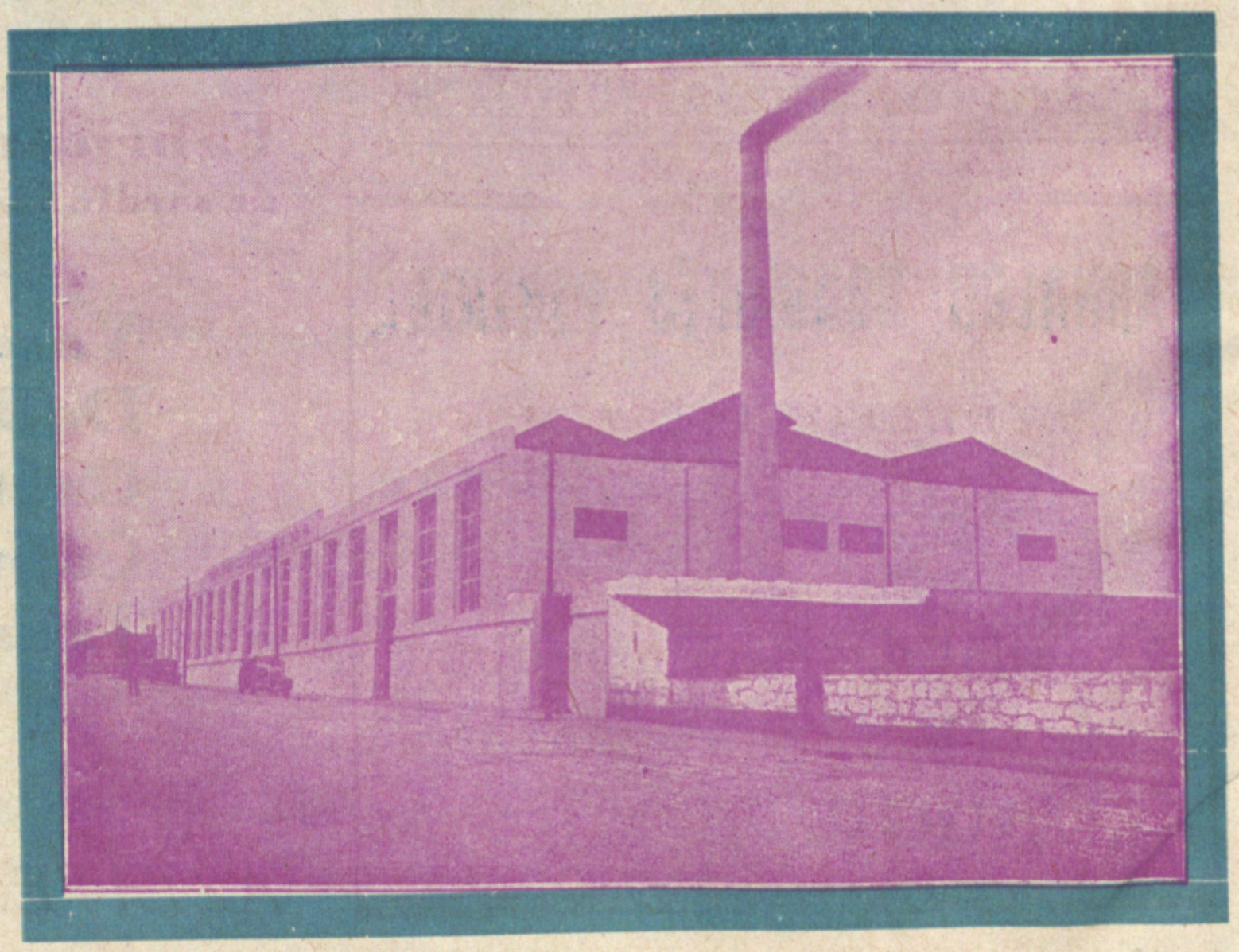
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIÉNICAS
E MODELARES

Marcas:

SERRANO
BOA NOVA
ALSTER
IDEAL
ALTA CLASSE
ORGUEIL
RHENANIA



Grasse
SARDINES PORTUGAISES A L'HUILE

Coopérative
SARDINES PORTUGUESES

SARDINES PORTUGAISES
31
A L'HUILE
IMPORTE DU PORTUGAL
SARDINHAS PORTUGUESAS
MATOZINHOS-PORTUGAL

SARDINES PORTUGAISES
A L'HUILE
IMPORTÉ DU PORTUGAL
ESPECIAL
MATOZINHOS PORTUGAL
SARDINHAS PORTUGUESAS
EM AZEITE
MATOZINHOS-PORTUGAL

Atéqui
SARDINES PORTUGUESES

SARDINES PORTUGAISES
A L'HUILE
PADRAO BRAND

REGIONAL
SARDINES PORTUGAISES
A L'HUILE
IMPORTÉ-PORTUGAL

FABRICA DE CONSERVA DO PADRÃO
BENJAMIM D'OLIVEIRA ESPECIAL & Cª LDA
MARCA REGISTADA

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

ACTIVA

FABRICA DE CONSERVAS J. SERRANO JUNIOR

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

AVENIDA MENÉRES, 314 - RUA MOUSINHO DE ALBUQUERQUE, 397

MATOZINHOS (Portugal)



FLORBELA ESP
BIBLIOTECA
ARQUIVO

IMPÕE-SE PELA
QUALIDADE
DO SEU FABRICO

Casos e Coisas



O caso da fôlha de Flandres é hoje o caso do dia. Tôda a gente pregunta o que vai fazer a indústria portuguesa de conservas sem fôlha de Flandres. E na efervescência da discussão que o grave problema suscita, há recriminações muito injustas.

Nem os organismos corporativos têm culpa da falta do preciôso material, nem aos poderes públicos pode ser imputada qualquer responsabilidade na situação de ansiosa espectativa em que a indústria se encontra.

■

A verdade é que tanto os organismos corporativos como o governo português têm envidado todos os esforços possíveis no sentido de se conseguir a indispensável licença de exportação para as quantidades de fôlha de Flandres compradas no Reino Unido e nos Estados Unidos da América.

O que há a lamentar que todos êsses esforços tenham resultado infrutíferos até ao presente momento, embora nos anime a esperança que as dificuldades até agora inesperadas se venham a remover num futuro próximo.

■

FI ORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

De facto, as côres dos horisontes conserveiros não são de tom a alegrar-nos muito. Por um lado a suspensação das licenças de importação de Conservas na Grã-Bretanha, e por outro lado as dificuldades de importação de fôlha põem no firmamento conserveiro umas nuvens bastante espêssas.

Quere dizer: os melhores mercados do passado estão temporàriamente fechados para as conservas portuguesas, havendo mister de se dirigirem as nossas atenções para outros que outrora nos poderiam parecer exóticos.

■

Verificam-se pela fôrça e lógica das circunstâncias os vaticinios aqui professados

—?E que vais tu fazer se não vier fôlha de Flandres?

—Estás muito preguntador hoje. Se não vier a fôlha, o que teremos a fazer é não fazer nada.

—Que horas são?

—E' hora de fechar. *Andorinha*

Brinde

Da acreditada «Litografia Luzitana» (Apolino), de Vila Nova de Gaia, recebemos um interessante calendário para escritório.

Agradecemos a gentilesa.

A Indústria da Pesca

FAZENDO um exame retrospectivo à safra do ano findo, verifica-se que em tôda a sua duração predominaram os seguintes factos:

a)—pouca abundância de sardinha, em confronto com os anos anteriores;
b)—prêços muito elevados.

De facto, no ano de 1940 raramente se apresentaram períodos de fartura de sardinha.

Quando, felizmente, havia um dia em que a totalidade das traineiras vinha a transbordar dêste precioso peixe, e por consequência se era levado a pensar que se seguiria um período de abundância, o que no coração da safra é um facto usual, tal não se verificava, e era certo que no dia imediato a lota se apresentava com pouca pesca, ou vazia de tôdo. E podemos afirmar, com convicção, que não houve, durante a safra finda, 3 dias consecutivos de fartura de sardinha.

Isso deu origem a que os prêços se elevassem constantemente e, assim, os que hoje se achavam caros, amanhã já eram considerados baratos. Claro que isto era uma sequência da predominante leî da oferta e da procura, porque sendo as quantidades de pesca inferiores (e muito) às necessidades do consumo das fábricas de conservas de Matozinhos e como, além disso, os pedidos de de conservas eram bastantes, tudo deu origem a que os cabazes *cheios* (?) das prateadas sardinhas atingissem prêços extraordinários, ultrapassando de longe a cifra dos 100$00, cada 2 cabazes.



E' ocasião de abrirmos um parentesis, para explicarmos que aquêle prêço ainda era agravado com a circunstância da medida—cabaz—não vir devidamente cheia, isto é, não satisfazendo as condições da compra, que sempre se subtendeu o cabaz cheio. Forçoso é dizer-se que é mínimo o número de barcos que apresentam as medidas cheias de sardinha.

Já alguém escreveu, nas páginas desta Revista, que em quaisquer transações, seja qual fôr o objecto comprado, há a necessidade do contrôle, pelo seu pêso ou medida.

Pois na lota da sardinha de Matozinhos a medida é ficticia...

E' incompreensível que esta questão ainda não tivesse sido solucionada pelas pessoas cujos cargos e autoridade permitam fazê-lo.

Pode uma indústria vender muito bem os seus produtos fabricados, mas é inegável que os seus lucros serão em parte proporcionais às boas compras das suas matérias primas. Quer dizer, é na compra das matérias primas necessárias à fabricação que pode resultar uma boa parte dos beneficios, e chegamos ao caso de todas as maté-

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

---

por mais de uma vez que os mercados norte-americanos viriam a ser dignos de atenção e do cuidadôso estudo da parte dos industriais portugueses.

A América do Norte pode vir a ser um dos melhores compradores das conservas portuguesas, e bem avisado andou o I. P. C. P. em promover a magnífica propaganda que o Sr. Dr. Francisco Guerra tão brilhante e auspiciosamente iniciou.

■

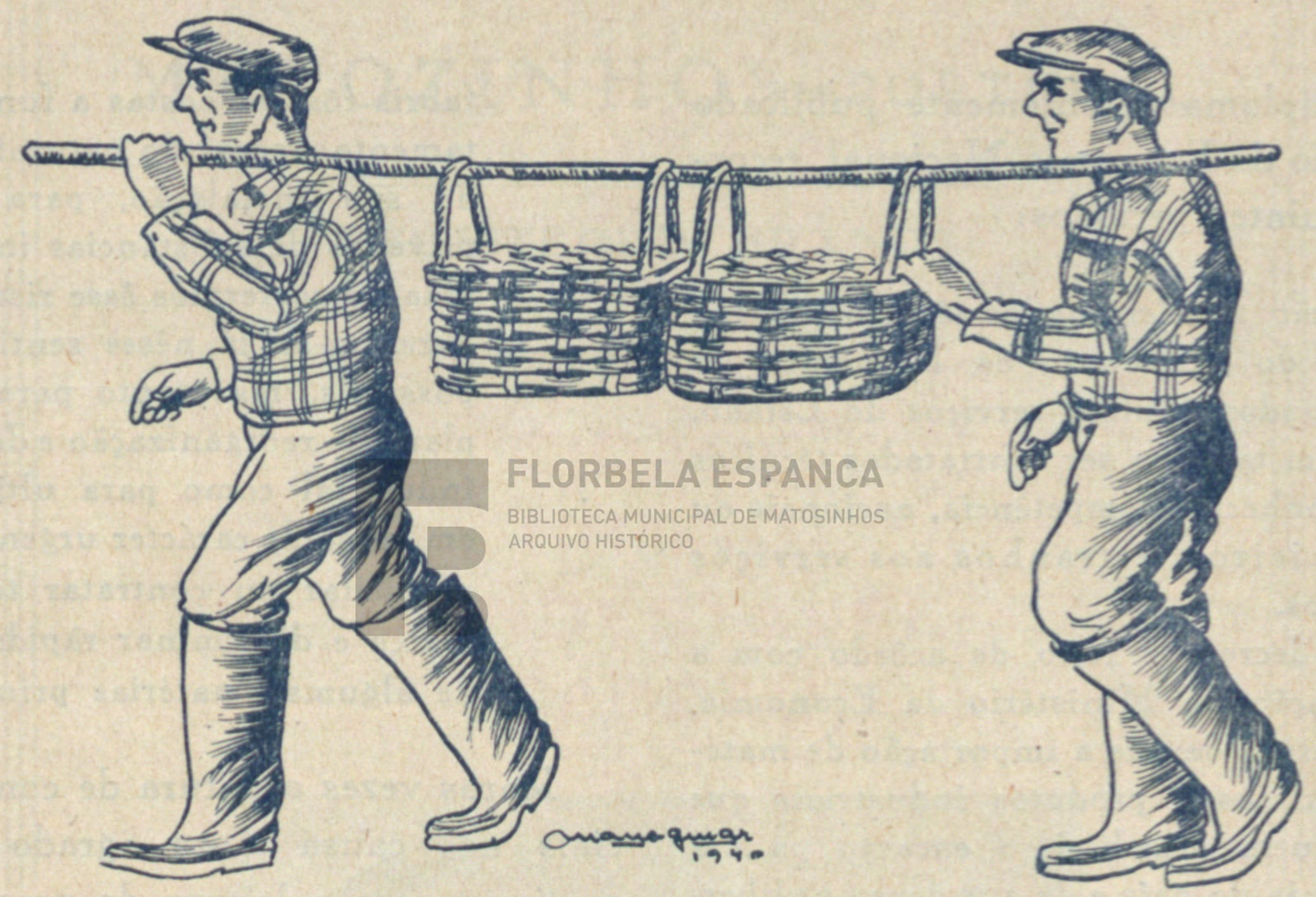
Agora que há tempo, bem podiam os senhores encarregados técnicos das fábricas de conserva preleccionar os turnos das suas operárias sôbre os cuidados higiénicos e a delicadeza de tratamento de que as preciosas sardinhas são merecedoras. Ainda há muito que ensinar e aprender nêsse capítulo. Há operárias que tratam o peixe com descaroável violência, e pescadores que manuseiam sardinhas como se fôssem seixos.

Por isso é que as pobres filhas de *Clupea* ficam às vezes sem pele.

rias primas indispensáveis à indústria das conservas serem controladas, excepto aquela que maior soma de numerário consome não é olhada no acto da compra com a atenção que é necessária.

A resolução de tal problema, tem de ser encarada por todos, em conjunto, industriais, comerciantes e armadores, por intermédio dos seus Grémios, de forma a poder-se entrar na nova safra, com início em Junho, sem que se verifiquem as vergonhas dos anos anteriores.

Fechado o parentesis, vamos continuar com a nossa divagação.



Apezar da safra de 1940 ter sido bastante escassa, a maior parte da frota sardinheira de Leixões, tendo em consideração o prêço extraordinário da sardinha, teve um bom ano, com resultados mais do que satisfatórios. Para mais de 20 barcos atingiram uma receita de 1.000 contos, muitos se aproximaram daquela cifra e raros foram aquêles que não viram coroados de êxito os seus esforços.

Também os pescadores ganharam boas partes, o que há muito não acontecia, remuneração justa ao seu trabalho que tão arriscado é.

Depois de muitos anos de prejuizos, suportados pela maioria dos armadores com uma coragem sem limites, a indústria pesqueira era merecedora de tal recompensa, bem assim os seus pescadores.

Para a nova safra, que dentro em pouco se iniciará, falando na melhor das hipóteses, ou seja no caso de as fábricas de conservas conseguirem abastecer-se convenientemente de fôlha, e se a abundância da pesca fôr em quantidade normal, prevêmos para a indústria pesqueira, resultados tão bons ou melhores que os da época transacta.

A construção de novas fábricas—alargando a necessidade de aquisição de sardinha—a falta de stocks de conservas—aumentando a necessidade de produção—os mercados internos do País—que de ano para ano são maiores derivado ás facilidades de comunicações—são as principais razões a considerar, na previsão indicada.

Porque de todas as maneiras, se a pesca fôr escassa ou abaixo do normal, os prêços da sardinha atingirão cifras superiores aos da safra passada, e se a safra fôr abundante, os prêços serão mais em conta—sem atingirem os prêços irrisórios daqui há dois anos—mas a quantidade recompensará a diferença de prêço. Assim, se se verificarem os casos acima apontados, repetimos, a indústria pesqueira terá uma safra com bons resultados.

Oxalá que predominasse a abundância da bela sardinha, porque isso representaria o trabalho, o pão, e alegria de tôda a gente que dela vive.

João Pescador

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

DR. FRANCISCO GUERRA

No passado dia 15 embarcou no vapor «Serpa Pinto», com destino a New York, o nosso prezado colaborador, Ex.mo Sr. Dr. Francisco Guerra, ilustre Delegado do I. P. C. P. nos Estados Unidos da América, onde vai retomar a direcção da campanha de propaganda das conservas portuguesas tão auspiciosa e brilhantemente por êle iniciada no ano passado.

Desejamos a S. Ex.ª uma feliz viagem e o maior êxito nas suas iniciativas.

ORGANIZAÇÃO e Desenvolvimento das Indústrias

De um diploma recentemente publicado pelo Ministério da Economia Nacional, recortamos os seguintes períodos:

> «Poderão ser designados técnicos dependentes do Ministério da Economia ou requisitados doutros serviços do Estado, e podem também ser contratados técnicos de reconhecida competência, nacionais ou estranjeiros, estranhos aos serviços públicos.
> «Este decreto é feito de acôrdo com a orientação do Ministério da Economia, no sentido de que a importação de matérias primas e produtos industriais que constituem pezadíssimo encargo para a economia do país e de que devemos libertar-nos na medida do possível, se queremos dar ocupação e trabalho à população sempre crescente e elevar o seu nível de vida. Para isso é preciso reorganizar as indústrias existentes cuja reduzida capacidade, deficiente apetrechamento ou falta de técnicos, tornem fraco o seu rendimento, e criar novas indústrias de reconhecida vitalidade técnica e económica.
> Este programa, impôsto pelas exigências da economia e da população, está sendo objecto de aturado estudo e convirá que seja executado tão depressa quanto o permitirem os recursos do país e as circunstâncias derivadas da guerra. Seria mesmo de desejar que algumas unidades fabris fôssem postas a funcionar imediatamente, apezar do natural encarecimento da sua instalação, para não ficarmos privados de substâncias indispensáveis à vida ou corrermos êsse risco.
> Fizeram-se já nêsse sentido os esforços possíveis, mas tanto para concertar um plano de reorganização e desenvolvimento industrial como para ultimar trabalhos em curso de carácter urgente, é necessário requisitar ou contratar técnicos competentes e determinar ràpidamente o valôr de algumas matérias primas nacionais».

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Raras vezes a leitura de comunicados oficiais nos causa tanto agrado como o que sentimos com a leitura do presente diploma. Em cada um dos períodos transcritos nos parece ver afirmações da boa-vontade governamental em ocorrer às prementes necessidades da indústria de conservas.

Pode ser que a gravidade do problema da fôlha de Flandres no actual momento já nos cause halucinações, mas pareceu-nos ver na referida prosa oficial a promessa de que o Estado vai finalmente ocupar-se do estudo das possibilidades da fabricação de fôlha de Flandres em Portugal. E se assim fôr, que belo horizonte não se abriria para a expansão da indústria de conservas e simultâneamente para o fomento da economia nacional.

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

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



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

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Azeites, azeitonas, aves, caças, carnes, frutas, doces, hortaliças, legumes. tomate e massa de tomate, pickles, mariscos e todos os peixes àlém 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!...

Polpa de Tomate

Da quinta de Espadeiros CARAMUJO

Depósito em Matozinhos

LUIZ VIANA

TEL. 42-M

◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆

SARDINHAS DE CALDEIRADA

Sardinha do Algarve, L.da

SARDINHAS A PORTUGUESA

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

TELEG.: SARDINHA **OLHÃO** TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZDOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

CONSERVAS PRADO, L.DA

USINE DE SARDINES A L'HUILE ET A LA TOMATE

Marques deposées:

Prado
Faina
Barbosa
Farnel
Merenda
Box

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

R. Brito Capelo, 1055-1061

Matozinhos

PORTUGAL

TÉLÉPH. **327-M**
TÉLÉGR. **PRADO**
Boîte postale N.° 27

BOTELHOS & C.A

Sardinhas em Salmoura e Prensadas

Anchovas em Salmoura e Filetes de Anchovas

R. Roberto Ivens, 88-MATOZINHOS-Portugal

CUNHA FERREIRA

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS — Telefone, 2 5034

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27 — LISBOA

J. Vieira Coelho, Silva & C.ª, L.da

Litografia e Fabricação Mecânica de embalagens em fôlha de Flandres

Escritório e Fábrica:

RUA DA MEDITAÇÃO

Telefone 15.106

PORTO



Sardinhas Portuguesas

Luças

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

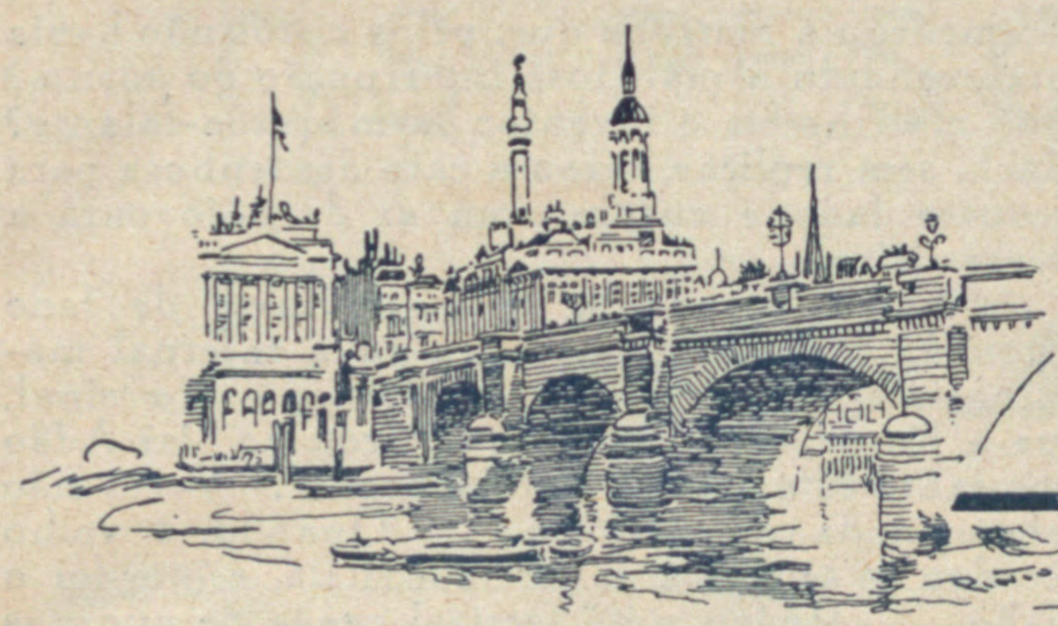
Códigos { Ribeiro / ABC 6.ª Ed. / Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques deposées:
MAURICIA
LUÇAS

MATOZINHOS
Portugal



Inglaterra

O "HUMOUR" BRITÂNICO

EM a tradicional, provada e admirável imperturbabilidade dos habitantes da Grã-Bretanha, há muito que a guerra teria tomado outro e decisivo rumo. Mas, aquelas qualidades de tenacidade e perseverança que os distinguem foram mais uma vez postas à prova, e prova excepcionalmente dura desta vez, e de nôvo êsses magníficos atributos do Homem os têm salvo de um desastre ignominioso. Não são os ingleses os únicos indivíduos que nêstes últimos anos de extraordinária provação se têm comportado com incrível fôrça de ânimo e corajosa perseverança, mas são os ingleses sem dúvida os que a estas virtudes aliam uma qualidade única na série das grandes torturas humanas: o sorridente estoicismo do seu sacrifício.

Encaram tudo a sorrir, e verifica-se afinal que o «humour» inglês é uma das mais fortes e eficazes armas das batalhas da Inglaterra, quer elas sejam ofensivas ou defensivas.

E não é só nos momentos de perigo extremo que o seu singular bom-humor se manifesta; nem nos momentos de depressão física, em meio dos maiores sofrimentos, nem mesmo quando pressentem a aproximação da morte, o bom-humor abandona esta raça predestinada.

■

O Sr. X. tinha sido gravemente atingido por estilhaços de granada, e era preciso operá-lo urgentemente. Antes da operação, pediu que lhe chamassem o seu solicitador, a quem ditou os termos do seu testamento. A certa altura, o notário, parecendo notar uma incoerência nas disposições do doente, observou-lhe:

—Desculpe-me interrompê-lo, meu caro X., mas não haverá aqui um pequeno êrro?...

—?

—Diz o meu amigo «que deixa a sua espôsa cinco mil libras enquanto ela permanecer viuva, e dez mil libras se tornar a casar-se», não será o contrário o que o meu amigo deseja?...

—Não Senhor, respondeu o doente com uma ponta de irritação na voz. E' assim mesmo que eu quero. *O pobre diabo bem o merecerá...*

■

Havia naquêle hospital um médico que, embora fôsse dos mais ilustres, não gosava, por quaisquer razões, da simpatia dos internados. Sucedeu que êsse cirurgião, em virtude de certas deslocações de médicos motivadas por emergências do estado de guerra, foi designado para preencher uma lacuna que se deu no côrpo médico do Palácio de Buckingham, e essa notícia apareceu afixada num dos corredores do hospital.

Imaginem a confusão dos funcionários quando um dia apareceu nessa notícia, logo a seguir à nomeação do citado cirurgião, a seguinte nota escrita em letras muito visíveis:

«GOD SAVE THE KING»!

Só quando se pretendia castigar alguns empregados, é que um dos soldados doentes se confessou autor da irónica nota.

■

A matrona da enfermaria era muito boa senhora, muito bondosa, afável e solicita, mas tinha um costume que excitava a antipatia dos internados. Não consentia a permanência de enfermeiras bonitas à beira dos doentes senão o tempo estrictamente necessário para o curativo ou ministramento de remédios e comidas.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Sempre que uma enfermeira se encontrava a conversar com os doentes, surgia a *matrona* a interromper a conversa e a dispersar as raparigas. Era evidente que o diabo da velha andava sempre a espreitar, porque surgia logo nos momentos em que menos a sua presença era desejada. Isto irritava sobremaneira a *malta*, que muitas vezes pedira em vão às enfermeiras a exterminação da *matrona*.

E o peor era que ela sempre que despedia as enfermeiras ficava ali tempos infindos a perorar sôbre os mais variados e aborrecidos assuntos, até cair no seu tema favorito e infindável—a salvação das almas.

Isto era demais para Mack que, um dia, interrompeu abruptamente a prégadora para preguntar ao seu visinho:

—Olha lá ó Bill, tu sabes dizer-me quem foi que inventou a «máquina-falante»?

—Acho que foi Edison, porquê?

—Por nada... eu não tinha a certeza e gostava de saber o nome do «tipo» a quem tantas vezes tenho encomendado a todos os diabos do Inferno...

—Credo, V. hoje está muito mau, Sr. Mack, obtemperou a *matrona* que, pelos vistos não havia compreendido a maliciosa interrupção do doente? Que mal lhe fês o inventor da máquina-falante? Mack, sem replicar, virou a cara desdenhosa para o outro lado e cuspiu com ar de nôjo para a escarradeira.

—Estás enganado, Bill—ouviu-se de lado regougar o Ben—quem inventou a infernal máquina-falante foi o Padre Eterno, e por sinal, que a fês de uma costela que tirou ao Pai Adão emquanto êste dormia uma soneca... Vocês não sabem nada de história... Quando o velho acordou e sentiu a falta da costela, é que foi o diabo... Rogou uma terrível praga de que nós estamos hoje *aqui* a sofrer os efeitos...

Grandes gargalhadas se ouviram então de todas as camas, e ainda a *matrona* não percebera a alusão dos espirituosos *tommies*.

—Mas afinal ?que praga foi essa?, inquiriu o Bill, com jeito irónico.

—Condenou-o ir para casa do Diabo depois de, nêste mundo, atormentar os pobres internados do Hospital M. que nenhum mal fizeram a Deus, concluíu serenamente o camarada Ben.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Folhetim N.º 9 **Março de 1941**

Carta a Garcia

Memórias de José Luiz

II

Os meus avós maternos dedicavam-me uma enternecida afeição. Nunca pude compreender a razão da preferência que eu granjeei no afecto que êles dispensavam a todos os netos, mas o que era evidente era o carinho com que êles me distinguiam sempre que havia oportunidade dos bons velhos passarem revista ao seu batalhão de netos.

Nunca do meu espírito se deliram os saüdosos domingos em que eu os procurava, não só para esquecer na dôce companhia dêles os amargos dias que passava na «D. Elvira», mas ainda para gosar da alegria dos velhinhos ao verem-me engulir com estudada sofreguidão duas deliciosas chávenas de chá e meia dúzia de divinos bôlos. Preguntavam-me sempre nessas ocasiões se a casa da minha senhora era farta, e eu, não tendo coragem de o negar, porque, de facto, na casa da Sr.ª D. Elvira havia fartura de tudo, dava ao semblante um aspecto de quem passava fome, e simulava uma tossezinha precursora de lágrimas.

A facilidade com que então eu manobrava pela vontade as minhas válvulas lacrimais nunca deixou de me ocorrer pela vida fora sempre que em ambos os palcos da vida—no teatro e na sociedade—eu vejo lágrimas dos olhos dos meus semelhantes, cuja causa me não seja evidente. Acontece às vezes que, ao ouvir os aplausos de um público entusiasmado pela habilidade histriónica de qualquer artista —que até consegue chorar em cêna!—eu digo comigo mesmo: ó; aquilo também eu fazia em pequeno!

De certo modo êsse meu precoce artificio contribuiu para o cepticismo com que tenho encarado todos os incidentes dêste prodigiôso drama de que o leitor e eu sômos minúsculos espectadores e intérpretes—a Vida. Nunca as lágrimas humanas me comovem sem que de uma recondita célula memorativa se evolem reminiscências das que eu chorava, há 30 anos, quando na minha alma repenicavam sinos de alegria doida, no gôso actual da deglutição de muito chá e muitos dôces, e antegoso das prováveis brincadeiras com os saudosos companheiros da minha rua.

As minhas lágrimas dominicais tinham um fundo sincero de magoada pena. Eu não queria ser «criado de servir». Ambicionava um lugar pouco mais elevado na escala proletária: queria ser empregado de escritório.

Naquêle tempo—1909--a cartilha operária ainda não conhecía os neologismos que a grande guerra havia de criar. O homem que fazia sapatos e o que os concertava, era sapateiro; *o que fazia funis, baldes e regadores ainda era* funileiro; *o que fazia pão de milho ou trigo, era* padeiro; *os homens que vendiam carne nos açougues, eram* carniceiros *e, se fôssem assinantes do «Jornal de Notícias», eram às vezes designados por* magaréfes; *os artífices que trabalhavam em ferro, eram* ferreiros, *e os que trabalhavam a pedra, eram* pedreiros; *os funcionários dos armadores que, vestidos de libré, acompanham e alumiam os féretros, eram naquêle tempo* gatos-pingados; *e os negociantes de livros uzados eram simplesmente* cagacêbos.

Hoje, o vocabulário profissional é muito diferente: os antigos sapateiros, funileiros e padeiros *passaram a ser* industriais; *o* carniceiro *é* cortador de carnes verdes; *os* ferreiros *foram* serralheiros *e são agora* cerralheiros; *os* pedreiros *são* artistas; *os* gatos-pingados *passaram a ser* cangalheiros *e os* cagacêbos *são* algibebes.

"CONSERVAS" é o melhor caixeiro viajante das CONSERVAS PORTUGUESAS

OS PESCADORES
do
MAR



recente episódio que se desenrolou na costa marítima do norte e que, graças a rápidas e louváveis providências, não redundou numa pavorosa tragédia, aviva na nossa alma a imensa simpatia e admiração que nutrimos por êsse obscuro heroi, trabalhador humilde e gigantesco que conhecemos por simples pescador.

Mais do que outros Soldados da Paz, os pescadores portugueses são verdadeiros obreiros da Vida, porque é por sua e pela vida dos outros que êles se aventuram ás tenebrosas vicissitudes do caprichôso *Mare Nostrum*.

O dia 14 de Março foi de convulsionante agonia para tôda a classe piscatória do norte do país. Quási duzentos barcos de pesca foram surpreendidos na sua faina por uma súbita alteração do mar que pôs em grave risco a vida de 446 homens.

HEMEROTECA ESPANOLA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



Quando de terra os seus parentes e amigos se aperceberam da tremenda catástrofe que estava iminente, um grito unisono e angustioso ecoou desde as praias de Viana do Castelo às da Figueira da Foz.

O Mar, que tão bom e dadivoso se tinha mostrado durante a sáfra que findou, de tal forma se encolerisou naquêle dia, que parecia disposto a tragar aquelas humildes vidas e os seus pobres barquitos. Impediu-o a enérgica e acertada intervenção das autoridades marítimas do nosso pôrto e do pôrto de Aveiro e graças à qual aquêles 446 intrépidos marinheiros foram arrancados a uma morte certa.

Uma grande parte dos pescadores foi socorrida pela «Casa dos Pescadores», de Matozinhos, onde lhes foram ministrados todos os necessários socorros e prestada a indispensável assistência.

Bendita seja a providencial intervenção de uns e a caridade de outros.

Sugestões

NÃO é a primeira vez que a esta redacção chegam indicações da *monotonia* da nossa revista. Não lhes temos feito referência especial por serem anónimas, mas a carta que acabamos de receber merece transcrição não só porque a sua idoneidade está comprovada, mas ainda porque se trata de uma pessoa cujos méritos são dignos da nossa consideração.

Apraz-nos entretanto esclarecer o nosso amável correspondente que já cá em casa se fizeram umas ingénuas tentativas de distrair a monotonia do evangelho conserveiro com umas inofensivas variações do diapasão doméstico, tentativas essas que não tiveram um sucesso por aí além. No café e na lota, que são as academias onde se debatem todos os assuntos transcendentes, essas timidas variações não foram acolhidas com simpatia unânime. Uns criticos mais severos exprimiram o seu desfavor alegando que *a revista não se criou para fazer piada* (sic), e êste argumento triunfou porque todos reconheceram sua verdade incontestável.

De outra vez, procurou-se registar nas suas colunas um pequeno ensaio de filosofia económica, na vã esperança de interessar um certo número de leitores numa certa classe de problemas que ora se debatem no campo das ciências económicas, mas foi uma tentativa igualmente rechaçada pelos mesmos rigoristas da praia e do café. *Que ninguém percebia aquilo,* conclamavam os estratêgos, e o ensaio foi logo ali pulverizado por aquêle *ninguém* redondo e absoluto.

Realmente a revista «Conservas» nasceu para nela se escreverem coisas que tôda a gente perceba, está claro. Não quere isto dizer porém que no areopago da critica reine acôrdo unânime no tocante à harmonia das nossas rapsódias. Pelo contrário. Emquanto uns preconisam umas variaçõesinhas amenisantes, outros acham que mais matéria técnica não faria mal nenhum, e há ainda quem se queixe do excesso de ciência que damos a digerir. Sem embargo, a maioria é de opinião que, como está, vai muito bem.

E' realmente muito difícil agradar a todos. O espirito humano é tão vário!

A «página literária» que o Sr. J. R. Canedo sugére é uma idea simpática. Embora o âmbito espiritual desta revista seja naturalmente circunscrito ao tema fundamental que é razão da sua existência, pode muito bem alargar um pouco o seu raio especulativo dêsde que não se transponham certos limites defêsos.

Não nos ficaria bem, por exemplo, discretear sôbre assuntos de cinegética, a não ser que pretendessemos estabelecer algum confronto com matéria conserveira.

Imaginem, se tal fizéssemos, o que diria o Sr. Amorim de Carvalho! Santo Huberto nos acuda!

Mas, o que é verdade é que numa revista de carácter essencialmente industrial podem caber muito bem todos os ensaios ou estudos literários que se quizerem. Nós já cá temos uma secção que, não obstante o seu bucolismo—«Rosas e Espinhos»—, agita todos os problemas da Terra, desde as amibas aos elefantes, e desde bateiras a couraçados!

Segue a carta a que nos vimos referindo:

Ex.ma Direcção da
Revista «Conservas».

Ex.mos Senhores:

Leitor, há já algum tempo, dessa tão cuidada Revista, logo de principio pensei em escrever-lhes apresentando a sugestão que motiva esta carta. Hesitei, entretanto.

Depois, porém, de ler o número especial dedicado às Festas dos Centenários, pareceu-me, mais do que nunca, oportuno vir à presença de V. Ex.as. Faço-o hoje, começando por pôr a pregunta:—Nunca notaram V. Ex.as a falta de outros assuntos que não fôssem exclusivamente «sardinhas»?

Sim, é possivel que não tenham notado: V. Ex.as são da indústria.

Eu, porém,—e como eu julgo haverá muitos mais leitores—notei-a. Eis porque me permito sugerir-lhes a criação, nessas páginas, de qualquer variante, que poderia muito bem ser, em meu entender, uma secção literária. Creio que ela seria perfeitamente cabida e teria favorável acolhimento.

Eu sei: a revista é de carácter económico. Contudo, quantas publicações,

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS ARQUIVO HISTÓRICO

António Rodrigues de Souza

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

Delegação de Leixões

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

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.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

FABRICA DE CONSERVAS DE MATOSINHOS
LOPES COELHO DIAS

Conservas
LOPES COELHO DIAS
MATOSINHOS-PORTUGAL

Sociedade de Conservas "A UNIVERSAL, L.DA"

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

TELEFONE, 98-M
TELEGRAMAS: UNIVERSAL

L'Universelle
Zélia
Rosália

FABRICANTE
DAS MARCAS:

Mindelo
Orbela
Atraente

Matozinhos

Rua do Burgal, 24-70
Rua dos Camachos

Portugal

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Sardines in
Oil, Pure
Olive Oil
and
Tomato
Sauce

BRANDS:

Celestial
Lucrecia
Auspiciosa
Joarco
Dosil

558, AVENIDA MENÉRES, 578

MATOZINHOS—Portugal **Teleph. 83—P. O. Box 16**

Cable Address: JOARC


EMPORIUM
LUIZ VIANA
EXPORTADOR
Matosinhos

SARDINGAY

SARDINES

IN OIL AND TOMATO

Just try one... please



FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Silva Gay & Campelo

Matozinhos - Portugal

Telegraphic address:

SARDINGAY - MATOZINHOS

órgãos oficiais e de carácter muito mais restrito, mantêm secções variadas e, à primeira vista, fora do seu âmbito? De resto, entre a gente das conservas, há—eu conheço algumas—pessoas que gostariam certamente de escrever no órgão do seu ramo.

E parece-me que aos conserveiros não seria desagradável ver amenisada a leitura de «Conservas» que, embora magnífica por vários aspectos, eu ouso acusar de monótona.

A sugestão aí fica e eu nada mais pretendo que V. Ex.as a considerem.

Termino pondo-me à disposição de V. Ex.as e subscrevendo-me,

Atenciosamente,

José Rodrigues Canedo

Quanto maior fôr o consumo de Conservas, menor será a *chomage* **e mais próspera será a balança comercial de Portugal.**

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

Des excellentes conserves sont celles de la

MARCAS:

Conserveira
Ourem
Jofemar
Defeza
Jacome
C. P.
Fafe
Suez

CONSERVEIRA PORTUGUESA, L.da
CP
MATOSINHOS

Rue Sousa Aroso
Rue de Brito Capelo

Téléph. 357-M
Adresse télégraphique:
"Conserveira"
MATOZINHOS

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 DEFÊSA DA INICIATIVA*»—«*A RIQUESA*»—«*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».

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

(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 produzir bem. O concorrente pode também fazer menção de processos condenáveis se quizer 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.

Poema em prosa ou verso, com liberdade de extensão e de metro.

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 juizo dos nossos leitores. Oportunamente se indicarão os nomes que hão-de compôr o jury.

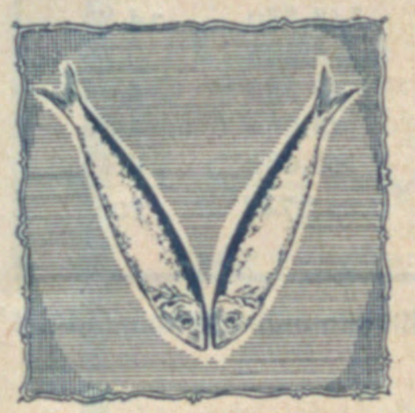
A data do certame não pode fixar-se já, mas sê-lo-á logo que as circunstâncias o permitam.

Já temos em nosso poder os seguintes prémios:

Esc. 1.000$00, oferta de Algarve Exportador, L.da.
Um objecto de arte, oferta do exportador de conservas Sr. Luiz Viana.

BILHETE POSTAL

Impressões da Primavera



OLTO hoje a escrever os meus postais que, por razões de fôrça maior, me vi forçado a suspender.

No entretanto, a nossa Revista festejou o seu quinto aniversário que foi assinalado com a publicação de um número especial de grande categoria.

Parabens a D. José Abeijon e a Silva Gay, velhos camaradas e distintos colegas—que eu destaco nêste ligeiro comentário—porque a êles se deve, na realidade, o constante triunfo e acentuado progresso da nossa Revista.

■

A falta de fôlha de Flandres e as dificuldades enormes que se estão levantando para a sua aquisição, a persistirem, envolverão a Indústria de Conservas num gravíssimo bico de obra e ocasionarão forte abalo na vida económica e social do País.

A' volta dêste magno problema giram os mais variados interêsses, e da sua solução favorável depende o pão de cada dia de muita gente.

Vejâmos o que de positivo representaria tão grave situação se se tivesse de admitir que êste estado de coisas se manteria.

Crise total nas Indústrias de Conservas, Latoaria e Litografia; crise acentuada nas Indústrias de Pesca, Caixotaria e Camionagem, Comércio de Azeites, Combustíveis e tantas outras actividades dependentes destas.

Eleva-se a 350 milhões de escudos, *grôsso modo*, o computo de operações que a Indústria de Conservas movimenta e, dentro desta vultuosa cifra, trabalham e vivem mais de 25.000 chefes de familia.

Estes números evidenciam, e com clareza, que trágicas conseqüências pode ter para o País, a delicada questão da falta de fôlha de Flandres e, por isso, estamos confiantes que, a esta hora, já estará a sua importação assegurada.

■

«Ideias Novas» é um oportuno e sugestivo Concurso que a nossa Revista proporciona a todos os seus leitores—estudiosos ou não—que desejem concorrer para o aperfeiçoamento da Indústria de Conservas de Portugal.

Registo com desvanecimento esta iniciativa e quero felicitar a ideia que a criou, pois abriu-se assim a porta por onde poderão surgir e passar as ideias novas que deverão encaminhar, futuramente, os destinos da mais importante Indústria Nacional.

Os que tudo sabem e conhecem, terão também ensejo de evidenciar agora os seus conhecimentos.

Apresenta-se também o ensejo para aquêles que ás vezes ouvimos isoladamente discutindo tudo e todos, a mostrarem agora do quanto é capaz a sua capacidade inspiradora.

■

O defêso continúa indefêso, sendo tudo uma questão de mais inscrição menos inscrição.

E' sempre aconselhável prevenir do que remediar.

Assistimos de vez em quando a noticias desoladoras motivadas por indigestões fatais.

Deus queira que isso não se volte a repetir na nossa Indústria, porque costuma dizer-se que, da segunda ninguém escapa.

Nuno do Crato

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



Eat Sardines!

The feeding-power of a tin of sardines

The contents of a tin of sardines is greater in food value than a fillet of beef of the same weight, its heat-giving power being two and half times greater; the quantity of fat is almost four times greater, its mineral components six times greater, and it is also richer in albuminoids. The preserving of sardines in tins has the advantage of not only keeping the aforesaid nourishing qualities with greater facility of digestion than meat, but it also maintains intact the enormous quantity of vitamines and the high proportion of iodine and phosphates.

Notice the results of an analysis effected at the National Institute of Hygiene, which at the same time establishes a comparison between a fillet of beef and the contents of a tin of sardines:

	Fillet of beef	Contents of a tin of sardines
Calories	298,25 grams.	711,10 grams.
Water	112,72 »	61,07 »
Fats	17,89 »	61,44 »
Albuminoids	27,03 »	29,22 »
Minerals	1,35 »	7,25 »
Total weight in grams	158,99	158,98

Buy Portuguese Sardines!
They are the best in the world!!
IT IS THE BEST FOOD!!!

Fabricação de Conservas de Sardinha durante o ano de 1940

Lugar	Centro	Caixas	%
1.º	**Matozinhos**	901.488	38,76
2.º	Setúbal	486.706	20,92
3.º	Portimão	407.426	17,53
4.º	Olhão	348.580	14,98
5.º	Lagos	78.843	3,39
6.º	Lisboa	49.355	2,13
7.º	Peniche	43.264	1,86
8.º	Vila Real de Santo António	10.082	0,43
		2.325.744	100

Na América do Norte

A Fundação Hispânica NA Biblioteca do Congresso

Recebemos da UNIÃO PAN-AMERICANA (Washington) um exemplar da Separata do seu Boletim referente a Janeiro e Fevereiro de 1940, com a reprodução do discurso proferido pelo Sr. Archibald Mac Leish, director da Biblioteca do Congresso, em Washington, por ocasião da inauguração da Sala Hispânica da mesma Biblioteca, em 12 de Outubro de 1939.

Agradecemos.

Informações úteis

Estão interessadas em sardinhas portuguesas em conserva as seguintes firmas:

António E. Martecón
Avenida de Mayo, 634
Escritório 44
BUENOS AIRES
ARGENTINA

B. Meier & Son, Inc.
209, Bronx Terminal Market
Cromwell Ave. & 151 st. Street
NEW YORK, N. Y.
E. U. A.

Armand E. Nataf
6, Rue Amilcar
TUNIS
TUNISIA

Geo L. Edmondson
1062 Hamilton Street
VANCOUVER, B. C.
CANADÁ

A. Verstraete
Rue du Grand Chien, 65
ANVERS
BELGIQUE

S. Muñoz Mata
Apartado 1.351
BOGOTÁ
COLOMBIA

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

ARQUIVO HISTÓRICO

SICMA

SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CONSERVAS MATOZINHOS, LIMITADA

Cable address:

SICMA
MATOZINHOS

MATOZINHOS
PORTUGAL



ARQUIVO DE AVEIRO
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

SARDINE PACKERS

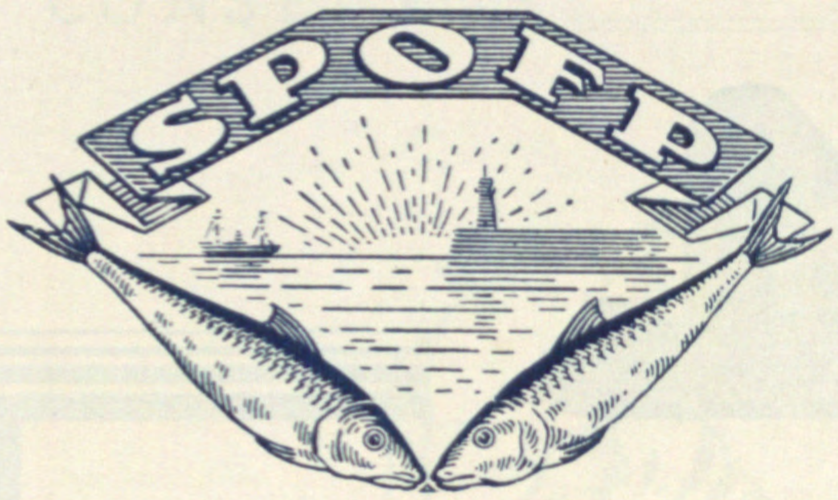
IN OIL AND TOMATO

REGISTERED BRANDS:

SICMA • SELVA

TABY • BRITANNIA

If you care for quality -- look for "Sicma" brands.



Sociedade Produtora de Oleos e Farinhas de Peixe, L.da

Farinhas de Peixe para alimentação de gado, de primeira qualidade e extraordinário poder alimentar pela sua riqueza, em proteïnas. Farinhas para adubos. —Fertilizante riquíssimo em fosfato e azote orgânico. ♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Farines de poisson pour la alimentation du betail, de premier choix, très riche en proteines et de grande valeur alimentaire. Farines de poisson pour engrais. Fertilizant superieur par sa richesse en phosphats de chaux et azote. L'usine plus importante et la meilleur outillée du Portugal ♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦♦

Fishmeal of first quality and extraordinary feeding power for its richness in proteins. Excellent fertiliser very rich in phosphates and organic azote. The largest and most up-to-date instalation of the kind. ♦♦♦♦♦♦

A maior e mais bem apetrechada de 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

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE

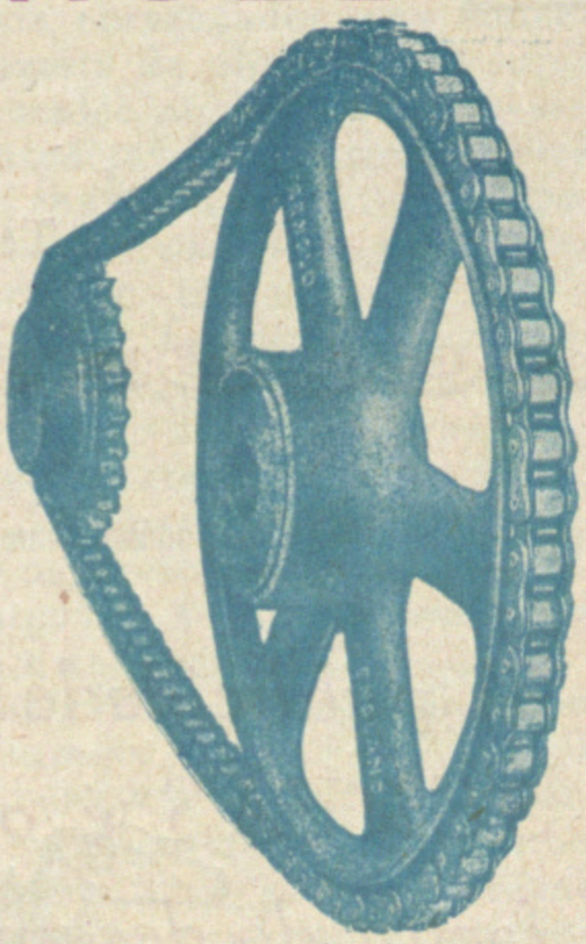
RENOLD

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 — PORTO —
14, L. Corpo Santo, 18 — LISBOA —

Juan Perez Lafuente

Salazones e Anchovados

Filetes e rôlos de anchovas em azeite



R. Brito e Cunha, 653
MATOZINHOS
PORTUGAL

Cables: "JUPERLA"

Arlindo de Souza Vinagreiro

Sardinhas em Salmoura e prensadas — **Anchovas em Salmoura**

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59
MATOZINHOS
PORTUGAL

Telefone, 155-M
End. Telegráfico: LINDO

Fábrica de Conservas de PARAMOS, L.DA

Marques deposées:

Paramos
Bristol
Dulce
St. Georg
Invicta

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

FABRICA DE CONSERVAS DE PARAMOS L.DA — MARCA REGISTADA — MATOZINHOS PORTUGAL

Rua Conselheiro Costa Braga
MATOZINHOS
PORTUGAL

Adrésse télégraphique: **PARAMOS**

Téléph. **222-M**

Alves da Silva & Irmão, L.da

Negociantes de sal graúdo e miúdo

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

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

Chaves: Para abrir latas

Comissões e Consignações

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

A publicidade em CONSERVAS é o principal factor do desenvolvimento da nossa indústria.

VARIEDADES
DAS CONSERVAS PORTUGUESAS
Atum, Sardinhas de Caldeirada, Filétes de Anchovas

Entre a grande variedade de conservas de peixe que se fabricam, em Portugal, as de sardinha têm lugar muito importante.

A qualidade da sardinha pescada nas costas portuguesas permite fabricar produtos, de classe superior, que não podem comparar-se com nenhuns artigos similares do estranjeiro.

O gôsto próprio do peixe depois de preparado, quer por fritura quer por cozedura, adquire um sabor «sui generis» pela sua combinação com o môlho que se lhe adiciona dentro da lata. Este facto só se dá, porém, passado algum tempo depois do fabrico, dizendo-se então que «está formada» a conserva. E' nesta altura que o produto tem o máximo das suas qualidades organoléticas, que o tornam tão apreciado dos verdadeiros gastrónomos.

Os môlhos mais empregados nas conservas de sardinha são o azeite de oliveira e o sumo de tomate. Para dar realce ao azeite, junta-se-lhe, por vezes, condimentos tais como limão, *pickles*, especiarias, etc. A chamada «sardinha à portuguesa» ou de caldeirada, constitue uma especialidade em cujo tempêro entra tomate, cebola, salsa, etc. Também se fabricam sardinhas, e outros peixes, de escabeche, com môlho de vinagre.

Na própria preparação da sardinha se baseiam fabricos de conservas diferentes, cada uma delas destinada a seu tipo de consumidor e em condições de satisfazer todos os mercados do mundo: sardinhas de fabrico normal, sardinha sem espinha, e sardinha sem pele e sem espinha.

Na ordem de importância, a segunda conserva portuguesa é a de atum.

Nêste caso, também, a superior qualidade das matérias primas empregadas influi, decisivamente, na natureza do produto. O atum empregado é principalmente o de *«direito»*, isto é, aquêle que é capturado nas costas de Portugal quando passa a caminho do Mediterrâneo onde vai *desovar*, e, portanto, se encontra no melhor estado de gordura. Conforme as partes do peixe utilizadas, assim se fabricam diversas qualidades de atum em conserva. Em todas elas o azeite puro de oliveira constitue complemento indispensável.

Além da sardinha e do atum, emprega-se também o *carapau* para fazer conservas destinadas a mercados menos exigentes. Um produto que ùltimamente tomou grande importância na indústria conserveira portuguesa foi o da preparação de anchovas. O peixe empregado é o *biqueirão*, na maioria dos casos, usando-se também a sardinha, que depois dum tratamento, pelo sal, é transformado em filetes e êstes enlatados em môlho de azeite juntando-se-lhe, algumas vezes, *alcaparras*. A técnica dêste fabrico aperfeiçoou-se de maneira a produzir artigos tão bons ou melhores que no estranjeiro. Outras conservas de peixe podiam ainda citar-se: as de cavala, bonito, etc., assim como as de *moluscos* e de *crustáceos*, mas cuja importância é menor, em Portugal.—H. P.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



TRAINEIRA S. LUIZ 1.º

Empreza de Pesca "União Senhor de Matozinhos"

PUBLICIDADE

DA SUGESTÃO

Conservação do Raciocinio completo E' portanto mais útil proceder pela repetição constante do que deixar à memória o cuidado de cooperar, na acção da publicidade. Quando esta tem por base o raciocínio levado ao cérebro, êste raciocínio evapora-se depressa e a acção ressente-se evidentemente. Ora nós queremos e devemos fazer *comprar* antes de tudo. A essência da repetição é que, mantendo a constância da sugestão, ela mantém a constância do acto da compra, sem nenhuma atrofia desta.

O único meio de evitar o olvido, o único meio de não ter de o encarecer como coisa possível, é de o fazer continuamente presente junto do comprador, de todas as maneiras.

Não é necessário que o seja por todos dos meios simultâneamente, mas o que é obrigatório é que nunca se perca o contacto.

Registu Inconsciente: A necessidade da repetição deve ser igualmente encontrado no facto da memória ter duas formas de registar: uma consciente que é a de um homem que estuda uma coisa, examina-a com interesse, num fim determinado, isto é logo que a vontade actua; a outra, que se encontra na matéria da publicidade, é um registo inconsciente, por conseqüência muito mais fugaz e sujeito às leis expostas pelo professor Ebbinghouse.

Necessidade de repetição: Se nos reportarmos, de resto, à sugestão médica, vemos que o psiquiatra repete as suas asserções afirmativas. Não sòmente êle emprega a intensidade, mas repete-a. Unicamente, a repetição mantém a acção da afirmação e evita o esfôrço e o esquecimento.

O médico que procura curar um doente de um vício qualquer não se contentará com uma sessão de sugestão.

Ele sabe que os actos *post-sugestivos* se enfraquecem, e renova as sessões até que o resultado procurado seja obtido. Ele repetirá as suas ordens, mesmo depois de obter o resultado que deseja, para assegurar a continuidade e a certeza do efeito. Tudo o que depende do ser humano, mesmo as resoluções dos cérebros mais firmes, se gastam perante circunstâncias opostas e também perante êste destrutor de energias que se chama o tempo.

Sob o ponto de vista comercial, a repetição é pelo menos também útil, senão indispensável e obrigatória, em virtude da quantidade de anúncios que disputam a atenção de um mesmo indivíduo. O psiquiatra opéra sósinho no seu gabinete, emquanto que cem, mil anunciantes disputam o mesmo indivíduo, o mesmo comprador.

Aquêles que julgaram que se podia fazer cessar a publicidade esqueceram êste principio. Puderam constatar à sua custa que era indispensável chegar a uma repetição freqüente e contínua.

Encarado isto, é fácil compreender a acção poderosa da publicidade que canta o cérebro do homem e não o abandona por um instante, e encadiando sugestão sôbre sugestão, decidindo primeiro a compra e assegurando em seguida a renovação desta.

Vamos agora ver como a sugestão pode operar de diferentes maneiras.

Mercados Norte-Americanos

Propaganda de Conservas Portuguesas

No próximo mês de Maio publicará a revista «Conservas» um número especial destinado a uma profusa distribuïção nos Estados Unidos da América.

É uma excelente oportunidade para todos os fabricantes e exportadores tornarem conhecidas as suas marcas fazendo nêsse número especial a devida propaganda dos seus produtos.

Aproveitem essa ocasião única de fazer uma propaganda módica e eficiente.

As sardinhas de Portugal não têm rival no mundo.

CULINARIA

COSINHA INTERNACIONAL

(Do Livro de YMANIL BELEAK)

Salmonetes Pareja Escôlha salmonetes de um bom tamanho e, sendo possível, de tamanho igual. Limpe-os bem e corte-os em filetes, ou seja dois por cada salmonete. Seque-os depois com um pano e tempere-os com sal e sumo de limão. As espinhas e as cabeças côsa-as num púcaro com vinho branco, loureiro e cebola. Em seguida, corte em miúdo uma cebola e frite-a em azeite durante dois minutos e então deite-lhe farinha e salpique com o vinho branco do cosimento, e deixe ferver por uns cinco minutos. Depois deite êste môlho na caçarola onde colocou os filetes de salmonete e deixe-os coser. Isto feito, coloque os salmonetes numa travessa e deite-lhe o môlho a que deve ter juntado gêmas de ôvo e sumo de limão.

Salmonetes Mariscal Depois de bem cortados em filetes, tempere-os. Depois unte-os com manteiga derretida. A seguir envôlva-os em pão ralado misturado com trufas cortadas em fino, apoiando com a lâmina da faca para que o peixe adira bem. Então pônha os filetes ao fôgo numa caçarola com manteiga derretida até coserem.

Sardinhas no fôrno Limpam-se bem; tiram-se as espinhas; põem-se em sal e limão; untam-se em azeite frio e passam-se por pão ralado no qual já está misturado alho bem picado. Colocam-se num prato untado de azeite e assam-se no fôrno. Servem-se com salsa.

Chicharros com tomate Limpam-se bem e temperem-se com sal miúdo. Agora pique uma cebola em fino e frija-a em azeite juntamente com uns dentes de alho, tomate natural e salsa picada também em fino. A seguir, deite os chicharros. Quando estiver feito o guizado, pônha o tomate na travessa e a seguir coloque o peixe.

Chicharros Bordelais Depois de bem limpos corte os chicharros em dois filetes. Tempere-os com sal e frija-os um pouco em azeite. Em seguida asse-os na grelha. Depois de assados coloque-os numa travessa e sirva-os com um môlho aparte. Môlho Bâtarde.

Salmão "Aspic" Escolhe-se um salmão inteiro e limpa-se bem por fora e por dentro, e põe-se a coser em calda curta como já explicamos em «Peixe Cosido», e deixamos esfriar no cosimento. Uma vez frio, tira-se e coloca-se bem escorrido numa travessa. Com a ponta de uma faca despoja-se da pele (não tôda) em forma de rectangulo e essa parte ornamenta-se com trufas, cogumelos etc. formando desenho. Banha-se tudo com um pincel molhado em «aspic» para que êste se vá coalhando e fique assim com uma capa transparente. Serve-se adornando com pedaços de «aspic» ou gelatina cortados em forma bonita e à parte dois molhos a escolher nos molheiros correspondentes.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Croquetes de Salmão Quinhentas gramas de salmão cosido sem espinhas nem pele; trezentas gramas de cogumelos; cinquenta gramas de trufas. Prepare seis decilitros de mólho «bechamel» e três gêmas de ôvo. Pônha tudo numa sertã. Retire do fôgo e deixe-os esfriar. Divida a pasta em pedaços que pezem setenta e cinco gramas formando os croquetes; passe-os por pão ralado e frite-as. Sirva adornadas com salsa.

Salmão Lores Depois de cosido à marinheira, coloca-se em cima de uma travessa pondo a um lado raminho de salsa prèviamente lavada, e do outro lado batatas cosidas cortadas não muito pequenas, e fatias de beterraba também cosida. Sirva à parte numa molheira môlho de anchovas.

Maionese de Salmão No fundo de uma saladeira coloque alface temperada, cubra-a com salmão cosido sem espinhas nem pele, em frio; salpique com môlho maionese e adorne com filetes de anchova, azeitonas sem carôço, pedaços de ôvo duro, corações de alface etc.

Atum à Josefa de Olidem

Proporções: Para meio quilo de atum aproximadamente meio quilo de cebolas e o azeite suficiente para que o peixe fique coberto.

Processo: Tome um pedaço de atum bem

frêsco. Tempere-o. Numa caçarola de tamanho apropriado pônha o azeite e a cebola picada em tiras. Quando estiver lourinho, ajunte-lhe o pedaço de atum que, como dissemos antes, deve estar coberto de azeite. Cubra-o agora com parte da cebola e deixe-o ir fazendo pouco a pouco a fôgo lento uns 15 minutos, tapada a caçarola para que fique bem molhado. Sirva-o com ovos cosidos cortados em fatias.

Bonito à Asturiana Tome meio quilo de bonito da parte do centro (ventresca). Corte-o em filetes, tempere-os com sal, passe-os por farinha e frite-os em azeite. Uma vez fritos, coloque-os numa caçarola. Em seguida, com o azeite em que se fritou o peixe, frija uma cebola grande cortada em pedaços finos, e antes que aloire deite-a à caçarola com o bonito adicionando um pouco de azeite, um pouco de pimentão e uma colherada de vinagre, deixando-o coser até se fazer.

Bacalhau à provençal Tome um arrátel de bacalhau. 150 gramas de azeite, dois dentes de alho. Depois de cosido o bacalhau, o qual prèviamente se poz de môlho durante 12 horas, tira-se-lhe a pele e as espinhas, e parte-se muito miudinho juntando-lhe os dois dentes de alho e uma batata cosida na água formando tudo uma pasta. Coloca-se no fôgo uma caçarola com um pouco de azeite (uma colherada de azeite). Deita-se a pasta e deixa-se a fôgo muito brando sem que chegue a ferver. Agora deita-se o azeite gôta a gôta como se fôsse para fazer maionése (150 gramas de azeite para um arrátel de bacalhau). De vez em quando ajunta-se um pouco de leite alternando com o azeite, batendo sempre com um batedor de madeira, adicionando também um pouco de manteiga para que se forme uma pasta ligeira mas espêssa. Deite-se um pouco de pimenta branca. Logo que a massa que se formou tenha bastante consistência, está pronta para servir. Isto faz-se um quarto de hora depois. Pode juntar uma guarnição de côdea de pão frito ou servi-lo metido num *vol-an-vent* de folhados (massa folhada).

Bacalhau com espinafres

Proporções. Para três pessoas: 250 gramas de bacalhau. Meio quilo de espinafres, três colheradas das de sôpa de azeite de oliveira. Um dente de alho. Uma colherada de salsa picada. Uma anchova em salmoura. Um pedaço do tamanho de uma moeda de um escudo de casca de laranja e meio copo de água a ferver.

Processo. Depois de bem despelado o bacalhau, corte-o em pedaços, escôrra bem num pano e passe-o por farinha. Limpam-se e lavam-se os espinafres, e picam-se muito fino. Na sertã fritam-se os pedaços de bacalhau a fôgo lento durante 5 ou 6 minutos, tendo o cuidado de que não tomem côr, e para isso voltam-se continuamente. Depois coloque-os num prato ao calor. No mesmo azeite pônha os espinafres. Cinco minutos depois junta-se-lhe farinha e água a ferver, a salsa, o alho, a anchova e a casca de laranja. Deixe coser de 5 a 6 minutos ou mais se os espinafres fôrem velhos mexendo continuamente. Antes de servir salteie os espinafres com os pedaços de bacalhau.

Chicharros Black Depois de limpos, tire os dois filetes de cada chicharro. Tempere-os com sal. Passe-os por farinha e frite-os com manteiga. Agora aqueça uma bola de manteiga e junte-lhe um pouco de vinagre e uma colherada de alcaparras com um pouco de pimenta. Coloque os filetes de peixe numa travessa e unte-os com o môlho já preparado. Adorne com rabanadas de pão tostado e batatas cosidas.

Atum com tomate Pônha numa sertã azeite com muita cebola. Quando esta estiver aloirada deite os pedaços de atum e frite-os. Depois tire-os e deixe-os colocados numa caçarola. Ao azeite da sertã junte-lhe tomate. Quando estiver feito, passe-o por passador e com êle molhe o peixe. Pônha a caçoila a fôgo lento para que se faça de vagar.

Bacalhau com môlho branco Prepare uma caçoila de barro com um pouco de azeite. Pônha no fôgo. Deite duas onças de manteiga. Alho picado a seu gôsto. Salsa. Meia colherada de farinha. Meio quartilho de leite. Revolva com uma colher de pau até que o môlho fique delgado tendo muito cuidado em não o cortar. No momento de estar em ponto, tire-o do fôgo. Agora mêta os traços de bacalhau com a pele para cima. Em seguida pônha a caçoila a fôgo lento, mexendo-a constantemente a-fim de não se pegar o bacalhau, e durante o tempo necessário para que o môlho fique consistente. Uma vez dum de sal deixe-o de lado do fôgo para que não esfrie.

Bonito Ederra Pegue numa caçoila de barro. Pônha azeite, duas cebolas bem picadas, dois dentes de alho também picados e um chis de pimenta. Agora pônha em cima um bom traço de bonito com uns tomates crús cortados. Tempere com sal. Junte um pouco de água e uma fôlha de loureiro, e em seguida coloque a caçoila bem tapada a fôgo lento por espaço de 20 a 30 minutos. Sirva na mesma caçoila rodeada de uma servilheta.

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS ARQUIVO HISTÓRICO

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

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

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



FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

MARCA REGISTADA

CONTINENTAL

SOCIEDADE DE CONSERVAS, L.DA
MATOZINHOS

Telegraphic address:

"CONTINENTAL"
MATOZINHOS

PRESERVED SARDINES
IN OIL AND IN TOMATO

Guedes & C.º Ltd.

SARDINES IN OIL

the brands:



GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELA
FELGAS
CRUZADA
DALILA

are O.K.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

MATOZINHOS
PORTUGAL

TELEGRAMS: RIVAL
MATOZINHOS

A ÚLTIMA CRIAÇÃO
DA RADIOTELEFONIA:

Rádio "Pessoal"

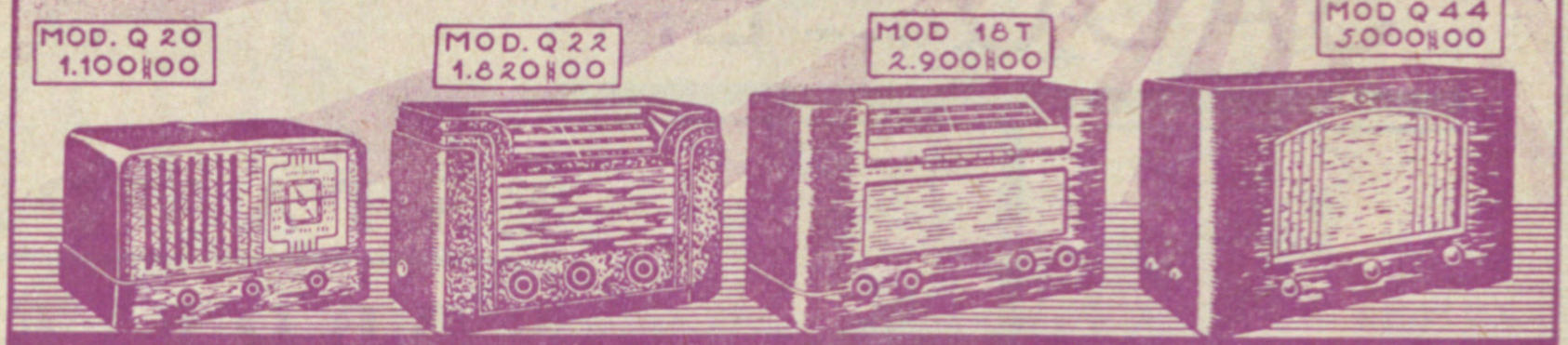
Medindo apenas
aproximadamente:
8×23×9 cms.
e pesando sòmente:
1.850 gramas
tornar-se-á, nos seus
negócios, em passeio,
na sua vida em geral,
o seu

COMPANHEIRO INSEPARAVEL!

O astro-rei da T.S.F.

As mais modernas inovações
são apresentadas em primeiro
lugar nos aparelhos RCA.

RCA



RADIO-PORTO, L.DA

R. das Clerigos, 64
Tel: 4819

Tão portátil como uma máquina fotográfica, o **Rádio "Pessoal"** possui as seguintes principais características:

Superheterodino, alimentação por baterias.
4 válvulas (1-1R5; 1-1T4; 1-1S5; 1-1S4).

Ondas médias:
540-1.600 Kcs.

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquises...
quelques marques célèbres

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

ADRESSE:

Empresa de Pesca e Conservas
"SAGRADA FAMÍLIA"
Mr. JOSÉ DA SILVA TORRES
RUA DE BRITO CAPELO
MATOZINHOS (Portugal)



TELEFONE, 458 TELEGRAMAS: LISSADO

NOVA LITOGRAFA
"SADO", L.DA

ESTAMPAGEM
SOBRE FOLHA
DE FLANDRES

Rua de Brito Capelo MATOZINHOS - Portugal

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

LA ROSE

Sardines, thon
et filets de
Maquereaux

FEU

FEU HERMANOS
PORTIMÃO — Portugal
Télegrs: FEU — PORTIMÃO

LA REINE DES MARQUES



FUNDADA EM 1920

CASEBRE & C.ª L.da

MATOZINHOS · PORTUGAL

MARCA REGIST.

Conservas CASEBRE

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

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



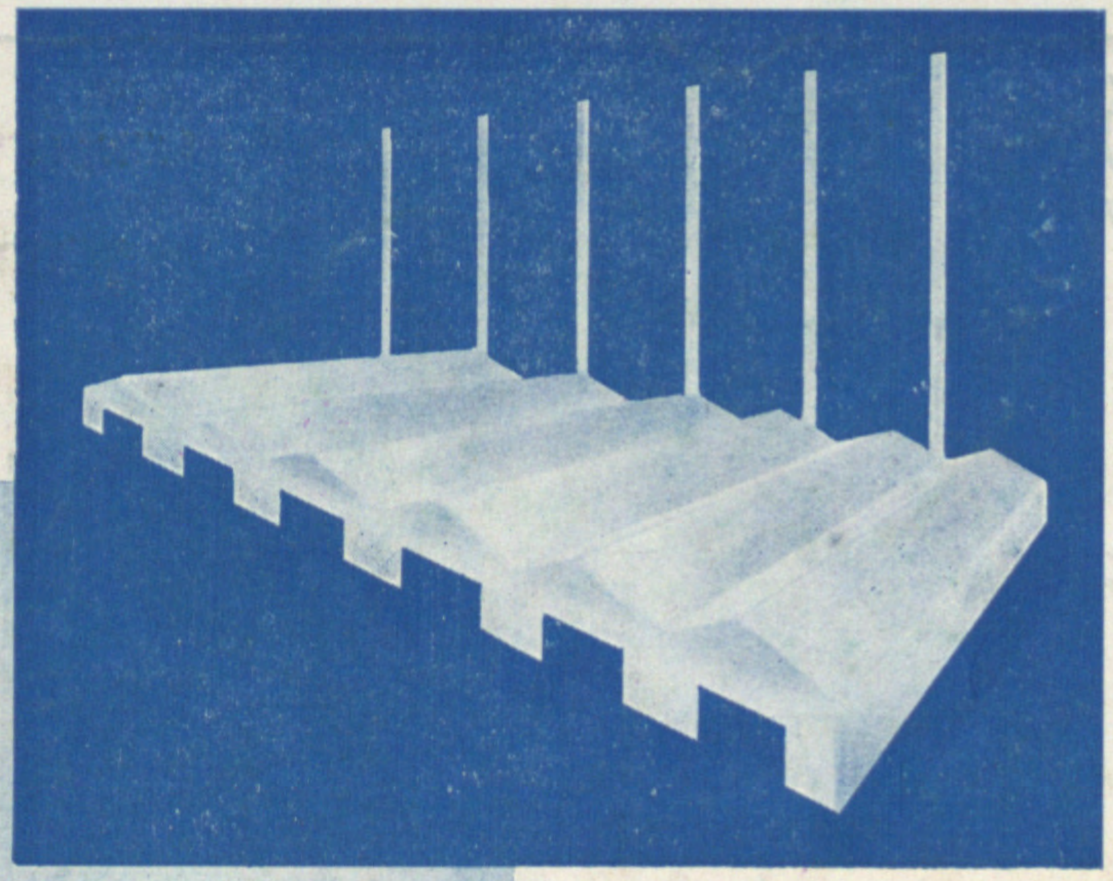
MARCAS:
VENCEDOR · SARDINCAS
SAFRA · CASEBRE
INDEPENDENCIA
E VENI. VICI



B. M. F. E.

CONSERVAS : REVISTA MENSAL DA INDU
RES FL PR 664.95(05) CON
097813

ALGARVE EXPORTADO



SIÈGE

MATOSINHOS



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE

6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARETH • MATOSINHO

CONSERVES DE SARDINES Á L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES Á L'HUILE •

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO