

CONSERVAS

ANO VI
N.º 68

AGOSTO
1941



LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

AMORIM & AMORIM, L.^{DA}

BIBLIOTECA MUNICIPAL FLORBELA ESPANCA
DATA 2007.01.18
REGISTO 093873 PANCA
COTA 25.172.56.9505/60

Avenida Menéres, 542

MATOZINHOS

TELEFONE, 329-M

FÁBRICA DE LATAS



SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CONSERVAS MATOZINHOS, LIMITADA

Cable address:

SICMA
MATOZINHOS

MATOZINHOS
PORTUGAL



SARDINE PACKERS
IN OIL AND TOMATO

REGISTERED BRANDS:

SICMA • SELVA
TABY • BRITANIA

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

PRESERVED FOODS IN PURE OLIVE OIL
BRANDÃO & C.^A LIMITADA

MATOZINHOS — PORTUGAL



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., etc.



Olive Oil — Olives — Poultry — Game — Meats — Fruits — Sweets — Greens — Vegetables — Tomato and Tomato Paste — Pickles — Shellfish



SARDINES in olive oil and in Tomato, with Pickles, with Lemon, with Pepper, Boneless etc. etc. etc.

BRANDÃO & C.^o. LIMITED

P. O. Box 33

Telegraphic Address: **VARINA** — Matozinhos

Make sure that the name "PEREIRA"

IS ON THE LABEL.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1—Tinto — Table Wine

2—Clarete — " " "

3—Branco — " " "

3-A—Branco—Choice Sweet Wine

4—Vermouth-Dry—(French Type)

5—Aperitivo-Quinado—Old Port Wine

6—Vermouth-Sweet — (Torino Type)

7—Brandy "Pereira"—"★★★★"

8—Reserva — Old Port Wine

9—Lacryma Christi—Old Port Wine

10—Espumante Natural—(Dry)

11—Espumante Natural—(Demi-Sec)

José Pereira da Costa

ESTABLISHED 1848

13, RUA INFANTE D. HENRIQUE

OPORTO - (Portugal)

Telgr.:
"COSTIRMÃO"
OPORTO

Telef. 5913

THE PRESERVES OF THE



REGISTERED BRANDS:

Conserveira
Ourem
Jofemar

C. P.
Jacome

Suez
Fafe
Defeza

ARE POPULAR ALL OVER THE WORLD

RUE SOUSA AROSO
RUE BRITO CAPELO
MATOZINHOS

TÈLÈPH. 357-M
Adresse Tèlègraphique:
"CONSERVEIRA"
MATOZINHOS

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 Porto da

Companhia Geral de Angola

ESCRITÓRIO NO PORTO:

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

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

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

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

TELEB.: SARDINHA

OLHÃO

TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

CONSERVAS PRADO, L.^{DA}

USINE DE SARDINES A L'HUILE ET A LA TOMATE

Marques déposées:

Prado
Faina
Barbosa
Farnel
Merenda
Box

F



R. Brito Capelo, 1055-1061

ANCA
MATOZINHOS

Matozinhos

PORTUGAL

TÉLÉPH. 327-M

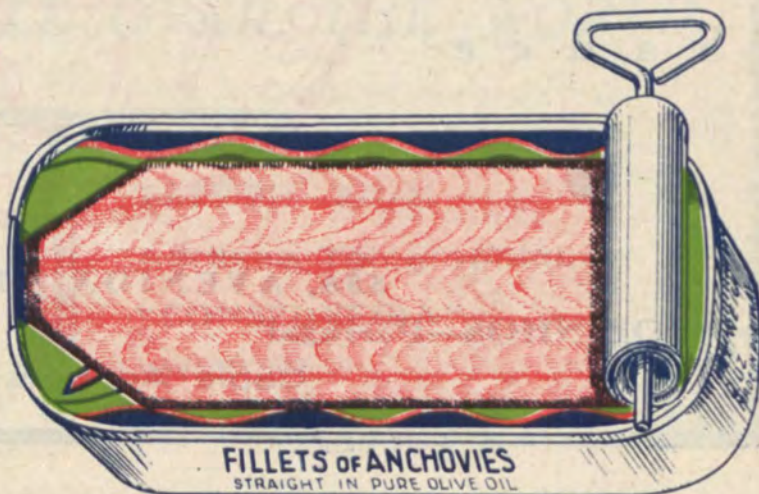
TÉLÉGR. PRADO

Boîte postale N.º 27

Botelhos & C.^a

▲
MATOZINHOS

▼
PORTUGAL



CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÉMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

Redacção e Administração: Rua Brito Capêlo, 1211—Telefone, M-359—MATOZINHOS

ANO VI AGOSTO 1941 N.º 68

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO C. SILVA

ADMINISTRADOR: J. A. TEIXEIRA RÉGO

Conselho de Direcção
José A. Mora
Ernâni Gomes
Joaquim Maia

COMPOSTA E IMPRESSA NA TIPOGRAFIA LEIXÕES—R. BRITO CAPÊLO, 251—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

Fôlha de Flandres



artigo que publicamos no número anterior desta revista, da autoria de um ilustre engenheiro em que tecnicamente se demonstra a viabilidade da fabricação de fôlha de Flandres em Portugal, acalentou pro-

fundamente muitas esperanças que em certos sectores nacionais se nutrem da probabilidade de em tempo mais ou menos remoto se produzir no nosso país uma matéria prima de tão imprescindível necessidade para a expansão da indústria de conservas e conseqüente economia nacional.

De-certo que não se trata de um problema de fácil solução, êsse de se organizar uma instalação adequada à fabricação de fôlha, mas nós sabemos que não há problemas cuja insolubilidade resista ao somatório das fôrças que fazem mover os mundos; fé, tenacidade e perseverança.

Falta, por ventura, dinheiro em Portugal para se acometer uma empreza desta ordem? Não.

Falta, acaso, a rasgada iniciativa precisa para uma obra de tal calibre? Não.

Falta competência para a organização de um empreendimento desta ordem? Também não.

O que falta, afinal?

Falta o sinal para o início de uma operação cujo valor e benefício é inútil encarecer.

Não é só a indústria conserveira que corre sério risco de declinar enquanto o nosso país estiver subordinado ao fornecimento externo da fôlha de Flandres. Há muitos outros ramos industriais cuja existência e progresso dependem absolutamente desta matéria prima.

Desde há dois tristes anos que esta revista se faz éco do alarme em que a dificuldade de obtenção e a falta de fôlha sepultaram a indústria de conservas, e não obstante a amaríssima evidência que êsse estado de alarme criou, ainda não se despertou a onnipotente vontade nacional. Depois da dolorosa experiência porque acaba de passar a nossa indústria, o que nos trará a proxima sáfra com o pavoroso séquito de perturbações previstas exacerbadas pelo agravamento das condições de vida internacional?

Não seria esta a hora oportuniíssima de soar o despertador?



ROSAS E ESPINHOS

¿Que diríamos de um homem com vista que quizesse, à força de explicações, dar idea das côres a um cego de nascença?

Assim são certos actos, tão delicados, que não é possível explicar ao que quer ser surdo e cego. E assim o desacôrdo com a rialidade tem origem na confecção do plano, que é o

mesmo que principiari as coisas com ânimo de menosprezar o contrário, claro está, que sem reflectir com respeito à força dêste.

PARA operar necessitamos de actos práticos e êstes podem exprimir: o fim que temos em vista e o melhor meio de o alcançar.

Em geral, nem sempre formamos ideas bastante claras do alcance das nossas forças, o que em nós gera a dúvida. Isto não se dá com os audazes, porque êsses tudo rezolvem com arranjo dos seus modos peculiares de encarar as coisas.

Sucessos imprevistos põem-nos às vezes em presença de factos inacreditaveis e, ao analisa-los, não podemos deixar de recordar-nos que «cada qual é filho das suas obras».

A adversidade raras vezes depende de uma só causa. Observamos complicações de ordem diversa, e se seguirmos o fio dos acontecimentos, concluímos que a determinante consiste numa simples ocasião.

Ha coisas que se vêem mas não se provam; há minuciosidades que não é fácil demonstrar; há pontos de vista fugazes que nos obrigam a reconhecer que não tiveram discernimento lógico no momento oportuno.

Não é difícil que certas pessoas tomem as hipoteses por rialidades, um facto duvidoso por incontestavel, ou um principio como coisa gratuita, e os que assim procedem só discorrem através das suas provaveis ganancias, esquecendo que tudo quanto edificam é puramente fantástico, porque carece de alicerces.

A maturação do juízo, o bom sentido, o tacto como dotes essenciais em quem contrata com desejos de respeitar o seu compromisso, são postos de parte, verificando-se na prática que não cuidaram em parar e examinar as coisas tal como elas são, embora tenham pensado no que, para êles, deveriam ser.

Anuário dos Escritores

Em cuidada e elegante edição da revista «PORTUCALE» acaba de publicar-se o «Anuário dos Escritores» (1941), em que são registados com ordem e clareza o curso, a profissão ou o cargo dos escritores portugueses contemporâneos.

Utilíssima publicação esta que tantos serviços vem prestar ao numeroso grupo de pessoas que freqüentemente se vêem em apuros para conhecerem e identificarem os nossos escritores, ou para com êles comunicarem ou a êles se referirem.

Agradecemos muito reconhecidamente o exemplar ofertado.



que trazem o seu nome ligado à organização e desenvolvimento desta indústria, o dever de introduzir nas operações da lota uma unidade

CASOS

E

COISAS

de pêso ou quantidade compatível com o grau de importância comercial que o peixe atingiu nas praias portuguesas.

Vender e comprar cêstos de

tamanho ou capacidade variáveis, em que o número de peixes oscila consideravelmente, já não é dos nossos dias nem do nosso grau de latitude. E' um processo primo daquêle que usavam os *antropopitecus* e que ainda usam certas populações onde a única nota da civilização é dada pela aparição fortuita de um ou dois missionários cujo efeito revolucionário dura só o tempo bastante para serem assados no espêto e devorados em ruído pandemonio.



QUANDO daqui a uma ou duas décadas os futuros colegas souberem que os conserveiros do antanho compravam o peixe «a ôlho», que dirão êles da nossa prática tão... primitiva? Já mesmo

hoje há quem classifique o sistema dos cabazes como uma reminiscência dos usos e costumes da era da pedra, e portanto não é de admirar que daqui a pouco tempo os conserveiros de hoje sejam apodados de qualquer coisa menos lisonjeira para o seu espírito modernista e progressivo.

Porque não há de a sardinha ser transacionada por uma medida racional, tal qual sucede com tôdas as mercadorias negociáveis? Se temos uma unidade para o ferro, para o estanho, para o chumbo, para o azeite, para o sal, para a fôlha, para o carvão, para a lenha, para a água, para as chaves e até para a camionagem, porque razão caprichosa não se há de ter uma medida padrão para a sardinha, quando, afinal, ela é, pelo seu valor, uma das matérias primas mais ponderáveis na balança estimativa da indústria conserveira?

A crise por que tem passado a indústria de conservas, não vendo perspectivas de adquirir a fôlha de Flandres necessária para a actividade da presente safra, é agora agravada com a falta de sardinha. Nesta altura do ano já o Mar em safra anteriores tinha inundado a praia de Matozinhos de generosas abundâncias de bela e gôrda sardinha. Êste ano, o Mar manda-nos um carapau que, antigamente, só servia para dar... ao gato!

Salvo o devido respeito pela augusta majestade do Mar, até parece que êle nos manda dizer nas tristes e vazias rêdes: *não, não, Meninos!*

E aí temos nós mais uma vez o dadivoso Oceano constituído em árbitro integerrimo de disputas humanas... O homem põe e o Mar dispõe!

Compete, a nosso ver, ás individualidades



Por esse mundo

Da maravilhosa fauna do mar profundo destaca-se por sua estranha complexidade um peixe singular. O tamanho do macho é de três e cinco centímetros de comprimento, enquanto que o da fêmea atinge cerca de um metro. O macho é monógamo e adapta-se ao corpo da fêmea em forma de parasita. A fêmea tem uma bôca que mede uns trinta centímetros de largo, contendo uma armadura cujas pontas exibem borlas iluminadas. Conserva-se tranqüilamente repousada no seu habitat esperando que os peixes pequenos lhe penetrem na guela atraídos e deslumbrados pela iluminação aliciante. Quando está saciada, apaga a luz. O macho alimenta-se indirectamente através da fêmea sem precisar de dispender o mínimo esforço. O nome que um pesquisador inglês deu a este curioso espécime é de «deep sea angler».

* * *

A revista «Industrias Pesqueras», de Vigo, diz num dos seus mais recentes números:

* * *

«Uma expedição de fôlha de Flandres, procedente de Inglaterra, chegou a Lisboa. O Governo Britânico concedeu a Portugal *navicerts* para importar fôlha dos Estados Unidos».

* * *

Há algumas semanas, andava no estreito de Skagerrak uma traineira na sua faina de pesca quando um submarino que ali passava se envolveu nas malhas da rêde. Apesar de todos os esforços empregados pela tripulação das duas embarcações para libertar a

* * *

o cobrem, essa história se possa contar sem reticências.

Entretanto, permita-se-nos revelar que essas dilatadas negociações até escocegaram a veia poética de alguns conserveiros de Matozinhos que, quâsi sem o sentirem, revelaram em si uns apreciáveis dotes líricos. Não perdemos ainda a esperança de aqui reproduzirmos alguns dêsses preciosos excertos que bem nos revelam a existência na alma dos seus autores de uma flama adormecida, por falta de combustível espevitador, e que teria, quem sabe?, já reverberado deslumbradoramente em anteriores processos da transmigração espiritual?

* * *

No decurso das prolongadas diligências levadas a efeito por uma comissão de industriais de Matozinhos e o grupo de exportadores de Lisboa que celebrou um contrato de fornecimento de conservas a um mercado estrangeiro, ocorreram pequenos incidentes que dariam preciosos pormenores para uma interessante história, se o momento que atravessamos não fôsse de respeitosa e recolhida meditação. E' de esperar que um dia, quando o céu se desanuviar das densas sombras que



**AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL**

Fabricantes de Sardinhas

NAS MARCAS

em azeite e em tomate

«SARDINAL»

«4SSSS»

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.



FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

EMPORIUM



LA ESPANCA
CIPAL DE MATOSINHOS

LUIZ VIANA

EXPORTADOR

OF ARTISTAS REUNIDOS

Matosinhos

SOCIEDADE ZICKERMANN

S. A. R. L.

LISBOA

Rossio, 3

PÔRTO

Av. dos Aliados, 64

IMPORTAÇÃO

FOLHA DE
FLANDRES
ARAMES PARA
CHAVES
ARCOS DE FERRO
ESTANHO
CHUMBO
AÇOS FINOS
« PHENIX »

EXPORTAÇÃO

CON-
SER-
VAS

— END. TELEG. GAZICKMANN —

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

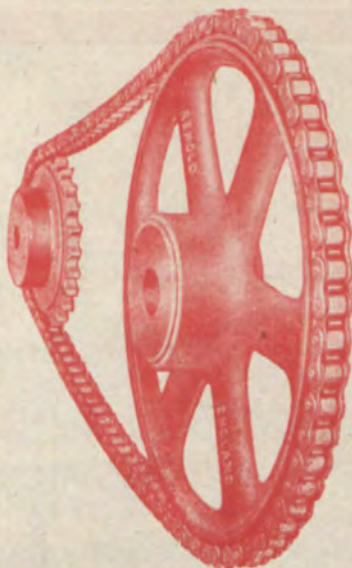
MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE **RENOLD**

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, L.^{da}
152, Rua José Falcão, 156 || 14, L. Corpo Santo, 18
— PORTO — || — LISBOA —

Juan Perez Lafuente

Salazones e Anchovados

Filetes e rôlos
de anchovas
em azeite



R. Brito e Cunha, 653
MATOZINHOS
PORTUGAL

Cables: "JUPERLA"



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 latas
de conserva. BLANCHETS para Litografia

CALÇADO DE BORRACHA
VULCANISADO "**LUSBEL**"

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

GUARNECIMENTOS DE CILINDROS

SEVERO RAMOS, L.^{TD}

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants - Exportateurs

de

Marques Déposées

Splendour

Rosebelle

Marco Pollo

— etc. —

**Conserves de
Sardines,**

et

**Filets de
Maquereaux**

Télégrs. "**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

MATOSINHOS

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIÊNICAS
E MODELARES

Marcas:

SERRANO

BOA NOVA

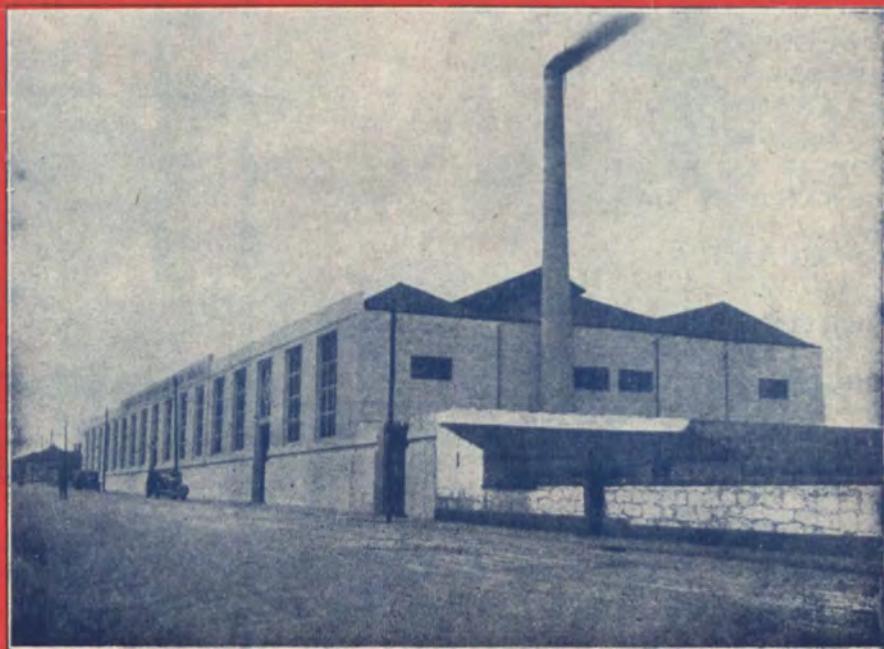
ALSTER

IDEAL

ALTA CLASSE

ORGUEIL

RHENANIA



rêde, o submarino continuou a sua marcha envolto naquela singular couraça.

*
* *

O número 66 da revista «Conservas» tem merecido de muitas partes encômios muito lisonjeiros para a indústria conserveira. Não foi só a imprensa portuguesa a festejar a sua aparição; das Américas também nos chegam referências amáveis ao esforço dispendido com a publicação deste número dedicado aos mercados americanos.

*
* *

Maugrado as sérias dificuldades que o Japão deve atravessar neste momento, as «sardinhas japonezas» ainda não deixaram de aparecer nos mercados sul-americanos a concorrer vitoriosamente com as conservas portuguesas e espanholas. E' claro que essa concorrência domina sómente o preço da mercadoria, que é oferecida a preços irrisórios, porque no capítulo qualidade a «sardinha japoneza» não pode suportar uma ligeira comparação com a sardinha atlântica, mas há compradores na América do Sul que se importam mais com a diferença do custo do que com a qualidade do produto.

Sabemos que as «sardinhas japonezas» são cotadas a cifras inferiores ás do peixe conservado da Califórnia, que passa por ser do mais barato que se vende no mundo.

O que, sobretudo, queremos salientar é o facto de no Japão, apesar das prováveis dificuldades industriais, não haver falta de fôlha.

*
* *

Tem-se vendido em Matozinhos muita sardinha de conserva ao preço de Esc. 270\$00 a caixa $\frac{1}{4}$ club 30 $\frac{m}{m}$, em óleo, a dinheiro, no armazem do fabricante, líquido, sem desconto.

Faça o leitor o obséquo de confrontar

esta cifra com aquela que os Exportadores nos propuzeram outro dia: 36/— (trinta e seis shillings) menos 4% e 3% fob! E depois faça os comentários que nós não queremos aqui fazer.

*
* *

O chefe de um pôsto colonial inglês do interior da África recebeu nos primeiros dias de Setembro de 1939 um telegrama do Governador Geral da Colónia concebido nos seguintes termos lacónicos:

«Estamos em guerra. Mande prender todos os inimigos suspeitos».

Dias depois, ao palácio do Governador chegava a seguinte comunicação telegráfica:

«Mandei prender 28 indígenas, 3 franceses, 4 italianos, 6 alemães, 2 portugueses, 5 belgas, 3 chinezes, 7 japonezes, 4 espanhois, 3 holandeses e um russo. Diga com quem estamos em guerra.»

"Os Empregados de Ontem e os Empregados de Hoje"

A propósito de uma crónica publicada sob este mesmo título num dos anteriores números de «Conservas», recebemos uma carta do Sr. A. Jacinto Júnior, a qual, por motivos estranhos à nossa vontade, não podemos inserir na nossa revista.



**Todas as câmaras
de comércio dos
principais centros
do mundo têm a
revista 'Conservas'
nos seus gabinetes
de leitura.**

Salmão em Conserva

O salmão em conserva é a carne de qualquer peixe conhecido propriamente como Salmão, hermeticamente fechado em lata e esterilizado por cozimento.

Os únicos peixes a que com propriedade se pode dar a designação de "Salmão" são as cinco espécies de Salmão do Pacífico (*genus Oncorhynchus*) e alguns tipos grandes da família da Truta (*genus Salmo*) aos quais foi primeiramente aplicado o termo. Contudo, o fabrico de Salmão enlatado é constituído quasi inteiramente pelas variedades do Pacífico, pois as do Atlântico e Europa poucas vezes ou nunca são utilizadas.

As variedades específicas usadas para enlatamento são as cinco espécies de *Oncorhynchus*, que são:—KING, SPRING ou CHINOOK (*O. Tschawytscha*); RED, SOCKEYE ou BLUEBACK (*O. Nerka*); PINK (*O. Gorbuscha*); SILVER, COHO ou MEDIUM RED (*O. Kisutch*); e CHUM (*O. Keta*). Enlatam-se também quantidades limitadas de TRUTA "STEELHEAD" (Cabeça de aço) (*Salmo Gairdneri*).

Nenhum outro peixe é vendido com a designação de salmão nos Estados Unidos, visto que as disposições da Lei de Alimentos e de Drogas contra a rotulagem enganosa e adulteração se fazem cumprir rigorosamente.

Para o fabrico comercial normal, na lata nada mais entra, além do peixe, que um pouco de sal para temperar, visto que o salmão em conserva é essencialmente um *Produto natural*, que não pode ser sofismado ou tratado doutra forma que não seja limpar, cozer e fechar o peixe a vácuo em lata e nunca com qualquer coloração artificial. As diferenças na cor e outras características devem-se apenas às variações naturais no peixe.

O salmão de alta qualidade, todavia, é *enriquecido* de vez em quando pela adição de óleo de salmão comestível, igualmente de alta qualidade. Fazem-se, também, às vezes, fabricos especiais de salmão defumado, ou temperado com especiarias, etc. Em todos estes casos, indica-se no rótulo a natureza do conteúdo, visto que a nova Lei Federal requer que seja indicada no rótulo qualquer substância adicionada, mesmo o sal.

A maior e mais largamente distribuída das variedades de salmão do Pacífico, apesar de menos abundante, que as outras, é o "Chinook" ou "King Salmão" (Salmão Rei), cujo peso médio é de cerca de 22 lbs. (10 kg.), mas já têm sido apanhados alguns espécimes com mais de 100 lbs. (45 kg.). O corpo é pesado, grosso e poderoso, a

cabeça relativamente pequena, costas cor de azeitona escuro com pintas pretas indistintas e ventre prateado. As espinhas são grandes e a carne é formada por muito grandes lascas, geralmente gordas, tenras e de fino sabor. A cor, habitualmente, vai de salmão rosado a alaranjado escuro, mas alguns Chinooks apresentam a carne branca. O Chinook pálido ou branco rende menos prêço que o peixe vermelho, mas sendo apanhado em água salgada é igual em tôdas as qualidades menos na cor.

As características que distinguem o "Sockeye" ou "Red Salmon" (Salmão vermelho) são as seguintes:—A carne é diferente, de cor alaranjada escura, geralmente com abundância de óleo vermelho; as espinhas e as lascas são pequenas, o tecido algo firme e paladar distintamente apetitoso. Vivo, o peso médio é de 5 a 7 lbs. (2 a 3 kg.). As suas formas são elegantes, compactas e um pouco delgadas, e tem uma cabeça pequena, arredondada na ponta; o lombo é dum azul escuro límpido e as outras partes prateadas sem pintas nem marcas. Em Puget Sound e na Columbia Britânica, estes peixes são sempre chamados "Sockeyes" e é ali que a qualidade é considerada a melhor; na costa Washington e no Rio Columbia, são conhecidos como "Bluebacks" (Lombos Azuis).

O salmão "Pink" é o mais pequeno em tamanho mas o mais abundante em quantidade. O seu peso máximo é de cerca de 8 lbs. (3-1/2 kg.), sendo o tamanho muito uniforme em qualquer época e lugar, mas variando grandemente de ano para ano; para encher uma caixa normal de 48 latas a 1-lb., quando enlatado, são precisos de 12 até 30 peixes. A cabeça é pequena e aguda, a cauda relativamente grande, o lombo cor de azeitona claro e tem muitas pintas pretas grandes, sobretudo na cauda. Os lados e o ventre são prateadas; as escamas e as espinhas são muito pequenas. Este peixe é muito delicado, tanto de aspecto como alimento; as lascas são pequenas, tenras e de paladar suave.

O salmão "Silver" ou "Coho" é às vezes chamado "Medium Red" (Vermelho médio) porque a cor da carne é menos viva que na espécie Red, mas geralmente mais viva que a dos Pinks e a maior parte dos Chinooks. Em tecido e tamanho de lascas, também está entre os Reds e os Chinooks, e o seu sabor habitualmente é bastante rico e fino. Em aparência, o peixe é marcadamente prateado, mas as partes superiores são de cor verde escuro, com algumas pintas pretas desvanecidas. Na forma, assemelha-se aos Chinooks, mas o

corpo não é tão grosso. Varia muito em tamanho, pesando de 6 a 12 lbs. (2- $\frac{1}{2}$ a 5- $\frac{1}{2}$ kg.) em média, com 30 lbs. (14 kg.) no máximo.

O salmão "Chum" é uma espécie em si muito distinta e é muito procurado no ramo de peixe fresco e congelado. Este peixe assemelha-se muito em tamanho aos "Silvers", com uma média de 8 a 9 lbs. (4 kg.) de peso. Em forma e cor os Chums claros e de primeira qualidade são muito parecidos com os Reds, mas, para o fim da estação, tornam-se mais escuros. A carne embranquece no cozimento e, quando enlatada, vai de cor de rosa pálido a branco amarelado, resultando daí um preço mais baixo no mercado do que para as outras espécies. As lascas são de grande e firme contextura, com relativamente pouco óleo e têm um sabor distintamente característico.

Os salmões do Atlântico são componentes grandes da família da Truta (*Salmo*) — nomeadamente do *Salmo Salar* — sendo a espécie correspondente na costa do Pacífico o "Steelhead, mas são muito procurados como peixe fresco ou congelado. Todas as espécies de salmão têm uma semelhança geral tanto em aspecto como em alimento, mas cada uma tem qualidades distintas. Biologicamente, uma característica que distingue as variedades do Pacífico (*Oncorhynchus*) é que estas têm um ciclo de vida definido e morrem sempre depois da primeira criação, enquanto que as variedades do "Salmo" podem procriar repetidamente.

Geralmente, o salmão enlatado é vendido conforme as espécies, sem grande preocupação de classificá-lo comercialmente, excepto no Rio Columbia, onde os Chinooks são separados em diversas qualidades, conforme a cor, o óleo, etc. Noutros pontos, seleccionam-se às vezes estas espécies para marcas particulares, mas não há nenhuma qualidade comercialmente reconhecidas fora das espécies, com a excepção dos Chinooks. Até certo ponto, o valor no mercado é afectado pela época do fabrico e a região da origem. Os factores principais que geralmente determinam o valor relativo são a cor e o óleo. Os Chinooks do Rio Columbia, primeira qualidade, constituem agora a o maior valor no mercado, seguidos pelos Sockeyes de Puget Sound; os outros mais importantes seguem na seguinte ordem: Os Reds de Alaska; os Kings ou Chinooks vulgares; Cohos, especialmente seleccionados ou apanhados no Oceano; Medium Reds vulgares; Pinks; Chums e, finalmente, os Chums de fabrico de fim de outono, que se vendem a preço um pouco inferior.

A relativa importância das diferentes espécies não só para conserva como para outros fins é por ordem de volume enlatado, a seguinte; Pinks, Reds, Chums, Silvers, Chinooks e Steelheads. A pesca de Reds e Pinks é enlatada na sua quasi totalidade e estas duas espécies juntas constituem cerca de 75 % da totalidade de fabrico dos

Estados Unidos. Grandes e crescentes quantidades de Chums e Silvers são vendidas em fresco, congelado ou curado, mas a maior parte da pesca em Alaska (pelo menos) é ainda enlatada. Os Chums têm muita procura, quer frescos, quer congelados, e especialmente em meia-cura para defumar, enquanto que os Chinooks brancos são, na sua maior parte, desovados. Este fabrico em grande escala só é feito na Região do Rio Columbia.

O salmão do Pacífico foi primeiramente enlatado em 1864 na região do Rio Sacramento, na Califórnia. A indústria cresceu rapidamente até atingir o Rio Columbia, Puget Sound e Alaska, e, mais recentemente, o lado asiático; a produção nos Estados Unidos tem aumentado para uma média anual de quasi sete milhões de caixas. Em valor e volume de produção, o salmão em conserva é, de muito longe, o mais importante de todos os alimentos marinhos enlatados.

A maior zona de pesca do salmão Red é Bristol Bay, Alaska, mas há grandes quantidades produzidas no lado sul da Península de Alaska e ilhas adjacentes do Rio Copper para oeste. No suéste de Alaska, esta espécie forma apenas uma parte mínima do fabrico, mas constitui um factor no Puget Sound e na Columbia Britânica. Não se pescam Reds ao sul do Rio Columbia. A estação principal em Alaska é em Junho e Julho e, mais para o sul, desde meados de Julho a princípios de Setembro.

O suéste de Alaska é a fonte principal do Pink, mas há, também, grande produção em Kodiak Island, Princ William's Sound e em muitos pontos da Península de Alaska, além de fabricos muito importantes em Puget Sound, em anos alternados, e na Columbia Britânica. Em Alaska, o maior fabrico é feito entre meados de Julho e fins de Agosto; em Puget Sound, de meados de Agosto a meados de Setembro. Não se encontra pesca de Pink ao sul de Puget Sound.

A pescaria de Chums é feita principalmente no suéste de Alaska, com algumas quantidades grandes mas dispersas em volta da Península de Alaska e em muitas outras áreas ao norte da costa de Oregon, sendo a época culminante na maior parte destes pontos no outono, ou seja, quasi no fim da época do Pink.

Os Silvers não são excessivamente abundantes na maior parte das zonas, mas são largamente distribuídos a todo o longo da costa ao norte de San Francisco, apesar de que poucos se encontram ao sul de Oregon. A estação deste peixe é comprida, atingindo o auge entre fins do verão e princípios do outono.

Encontram-se Chinooks em quasi toda a parte, desde Monterey ao Yukon, e parece não haver qualquer concentração notável, excepto na vizinhança dos rios maiores e em certos pontos do oceano onde o peixe costuma alimentar-se. Em

muitas áreas podem ser encontrados quasi todo o ano, mas a principal estação de pesca é do principio de Maio até Setembro. Sem dúvida, os maiores cardumes desta espécie fazem criação no sistema de viveiros do Rio Columbia, que contribue para a pesca no oceano entre o sul da Califórnia e o suêste de Alaska.

Esta espécie de *Oncorhynchus* tem um ciclo de vida mais ou menos definido, no fim do qual os peixes regressam aos rios de água doce originais para fazerem criação, e seguidamente morrem. No caso dos Reds êste período varia de quatro a seis anos; para os Chinooks de 3 a 7. Para os Pinks é uniformemente de dois anos, três para os Silvers e quatro para os Chums.

Na maturidade, os peixes de cada espécie juntam-se em vastos cardumes e seguem para os canais de criação respectivos — subindo alguns rios grandes em direcção aos viveiros de criação, a distâncias de mais de mil milhas para o interior. Não se alimentam depois de deixar o oceano, mas trazem dentro da própria carne energia suficiente — proteina, óleo, etc. — para agüentar a sua longa viagem e a producção da criação. É nesta altura — quando saem do oceano — que são apanhados para enlatar.

A criação de algumas espécies segue para o mar imediatamente depois da metamorfose; outros permanecem um ano ou dois na água doce. Uma vez no mar, com a sua abundância de alimento, crescem rapidamente.

Os Reds, Pinks e Chums no oceano vivem quasi exclusivamente dos mais pequenos exemplares de vida marinha, raramente comendo coisa maior que um camarão muito pequeno. Os Chinooks, e Silvers, porém, além destes pequenos alimentos comem vorazmente exemplares maiores, tais como lulas, biqueirão, arenque e pilchardo.

Há quatro maneiras de pescar salmão: — com "gill-nets" (rêdes que apanham pelas guelras); "pound-nets" (rêdes de cortina); rêdes de cêrco; e traineiras de linha e anzol.

Da forma como se empregam em Alaska, os "pound-nets" são os apetrechos de pesca maiores do mundo. Destinam-se a desviar o peixe por meio duma cortina de rêde de arame, encerrando-o numa série de recintos fechados, conhecidos pelos nomes "heart", "pot" e "spiller", que são também constituídos de arame e teia de manila. Em "pound-nets" fixos, a teia pendura-se em estacas, muitas vezes de grande comprimento; em água mais profunda, a teia flutua presa em armações de madeira, que são ancoradas por cabos pesados.

As rêdes de cêrco são de teia de algodão, seguras por boias de cortiça ao longo do bordo superior; mantidas verticalmente por pêsos de chumbo em volta do fundo, depois de cercar o cardume. São manipuladas por grandes barcos a motor, altamente especializados, de 40 a 75 pés de

comprimento, e têm o comprimento de 900 a 1.200 pés e uma profundidade de 25 a 40 pés.

Nos cêrcos trabalhados da praia, como se usa em certas áreas, uma ponta da rêde é levada para o mar por um barquinho que circunda o cardume e regressa para terra, arrastando a rêde.

As "gill-nets" consistem numa teia de linha de malha larga, suspensa entre uma linha de boias de cortiça e uma cortina destinada a apanhar o peixe pelas guelras, quando êste tenta passar a cabeça através da malha. As "gill-nets" flutuantes manipuladas por pequenos barcos e deixadas ao sabor da corrente são principalmente usadas na pesca de salmão, mas há muitas variações ancoradas a objectos fixos, tais como "set-nets" ou "stake-nets". As "gill-nets" são melhor adaptadas para pesca de noite ou em águas não muito límpidas. São os únicos apetrechos usados em Bristol Bay e os principais no Rio Columbia e noutros pontos.

Muitos Chinooks e Silvers são pescados no mar por barcos a motor de tamanho razoável, cada um dos quais arrasta de quatro e dez linhas, ligadas a varas compridas, com chumbos pesados, utilizando isca ou colheres metálicas como engôdo. Da pesca das traineiras pouco se enlata. As outras espécies de salmão raras vezes vêm ao anzol.

O salmão dos barcos de cêrco, dos "gill-nets" ou dos "pound-nets" é carregado para "scows" ou barcaças com motor Diesel e trazido até à fábrica, pelo "Iron Chink" (máquina especial para descaçar, destripar, etc.): a limpeza completa-se cuidadosamente à mão e o peixe é cortado em pedaços do tamanho das latas e introduzido nestas latas por máquinas de grande velocidade.

As latas cheias são pesadas e inspeccionadas, cravam-se os tampos hermêticamente numa máquina a vácuo e seguidamente cozem-se numa retorta debaixo de pressão, a uma temperatura de 117°C., durante cêrca de 90 minutos, o que assegura a esterilização. As latas são então lavadas, esfriadas e colocadas em caixas; a rotulagem pode ser feita antes de as pôr na caixa, ou às vezes aguarda-se a ocasião do embarque.

No comércio interno, usam-se hoje quasi exclusivamente caixas de fibra, geralmente contendo quatro dúzias de latas, mas para exportação são necessárias caixas de madeira. Em muitas das maiores fábricas enchem-se e fecham-se as caixas por máquinas especiais.

Uma grande parte do fabrico é tirada das caixas para rotulagem em Seattle e outros portos de embarque, onde grande parte deste trabalho é feito por firmas independentes. Na ocasião deste trabalho eliminam-se tôdas as latas amolgadas, bombeadas ou com qualquer outros defeitos.

A capacidade duma fábrica é medida pelo número de "linhas", cada uma das quais geralmente consiste de uma máquina de encher, uma

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquisas...
quelques marques célèbres



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

ADRESSE:

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

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



Conservas
LOPES COELHO DIAS
MATOSINHOS - PORTUGAL



Affonso Barbosa & C.ª, L.ª

AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS

TELEGRAMAS
FONBAR

TELEFONE
75 - M

**MATERIAS PRIMAS PARA A
INDUSTRIA DAS CONSERVAS**

F FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

Sociedade la Artística

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

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

PUBLICIDADE
OFICINAS
ARTISTAS
REUNIDOS

PORTO-SÓ

DESIRABLE

AVIZ-VÉSPER

FABRICA DE CONSERVAS



HEAD OFFICE
MATOZINHOS
(PORTUGAL)

FACTORY
VILA DO CONDE
PORTUGAL

EDMUNDO FERREIRA



EF

máquina para pesar, uma mēsa de inspecção, uma cravadeira, uma máquina para fechar a vácuo, aparelhagem para lavar as retortas. Às vezes, porém, em vez de máquinas para encher, usam-se "linhas" para encher à mão, e a capacidade duma "linha" varia grandemente, conforme se usar o método antigo ou os maquinismos modernos de alta velocidade.

A maior parte do salmão é enlatado nas latas altas familiares de 1-lb., mas quantidades moderadas, principalmente de Chinooks, Reds ou Sockeyes, e Silvers são enlatadas em latas baixas de 1-lb.; a maior parte dos Chinooks de primeira qualidade e os Sockeyes de Puget Sound, com quantidades mais pequenas das outras espécies, é enlatada em latas de meia-lb. Algumas latas ovais de 1-lb. e meia-lb. são usadas principalmente no Rio Columbia; usam-se quantidades limitadas de latas de um quarto-lb. e uma inovação recente é de latas de quarto-lbs. para conveniência das instituições. Todas as latas de salmão na ocasião do fabrico são marcadas a código, facilitando assim o traçar da história de qualquer lata, desde o apanhar do peixe até à lata chegar ao consumidor.

O salmão enlatado é comido praticamente em todas as partes do mundo, apesar de nalguns países haver pouca importação por causa de onerosos direitos.

No grōsso de consumo nacional, os Estados Unidos estão em primeiro lugar. É um género indispensável em quāsi todas as mercearias e a maior parte dos mercados usam todas as variedades. Pro capitā, o consumo é muito alto na Grã-Bretanha, que recebe grandes quantidades especialmente de Reds. Vários outros países europeus, assim como a Austrália, figuram entre os mercados mais importantes e exportam-se quantidades consideráveis para a África do Sul, Suēste da Asia e ilhas adjacentes, incluindo as Filipinas.

A marcação a código das latas é uma das medidas adoptadas para manter qualidade. Outras medidas são a manutenção pela indústria do Laboratório-Filial do Noroeste da Nacional Canners' Association, cujo objectivo é a inspecção de fabricos e investigações científicas; o cuidado escrupuloso do peixe durante o processo de fabrico; a rapidez de manipulação e enlatamento para assegurar frescura; e as perfeitas precauções sanitárias em todas as fábricas.

Além dos seus méritos destacados como alimento apetitoso, são, conveniente e económico, o salmão enlatado — sabe-se agora — tem valores especialmente nutritivos e salutareos. Excede a maior parte dos outros alimentos no seu conteúdo de proteína, de um tipo excepcionalmente "completo" e facilmente assimilável; contem grandes quantidades de gordura saborosa e facilmente digerível; tem um alto conteúdo de iodo que evita a papeira; também contem muito fosfato de cálcio

e bastantes outros minerais essenciais à saúde. Além disso, tem uma potência excepcional de Vitamina D e quantidades apreciáveis de Vitamina A. Estas propriedades conferem-lhe especial valor na dieta de crianças e de mãis na expectativa ou lactantes.

Sob o ponto de vista do consumidor, a distinção entre os diferentes tipos de salmão enlatado resolve-se principalmente nos factores de cōr e do preço. As variedades com maior grau de cōr e mais caras são geralmente mais ricas em óleo e têm um conteúdo algo mais elevado de Vitamina A; mas em paladar e nos valores nutritivos e salutareos mais essenciais as diferentes qualidades e espécies são mais ou menos iguais.

Para ser comido na forma "natural", tal como sai da lata, ou em saladas, etc., onde aparece a cōr, as variedades vermelhas são naturalmente mais atractivas. Hoje, porém, muito do salmão é comido em pratos cozidos ou preparados conjuntamente com outros alimentos e desta maneira, as variedades com menos cōr e mais económicas são igualmente satisfatórias.

Tanto comido na forma "natural" ou preparado conforme qualquer das inúmeras receitas experimentadas, o salmão enlatado de todas as variedades é um alimento de muita alta categoria, de valor salutar excepcional e dum grau de salubridade e satisfação como em poucos alimentos se encontra.

A produção de salmão enlatado do mundo em geral tem declinado continuamente desde o "record" de 1936. O fabrico de 1940 foi de 4.380.052 caixas abaixo dēsse "record" é quāsi 1.000.000 abaixo do total relativamente pequeno de 1939, sendo a produção mais pequena desde 1932.

A falta, comparada com os anos mais recentes, porém, é atribuída a uma queda na produção dos Reds e Pinks, sendo os totais de Chums, Silvers, Kings e Steelheads muito acima do ano anterior. Os principais factores de que resultou a pobreza da produção de 1940, foram um ano mau para Reds em Bristol Bay e Pinks em Puget Sound; falha de Pinks e receita infeliz de Sockeyes na Columbia Britânica, e um aparente e brusco encurtamento das operações japonezas no Oriente.

Alaska está à frente do ano anterior em todos os peixes, excepto Reds e Kings, apesar duma produção pouco satisfatória de Pinks na área suēste; Chums e Silvers fizeram boa figura. Puget Sound, porém, fez o menor total desde 1894, não obstante um ligeiro aumento em Sockeyes e Chums, emquanto que o Rio Columbia mostrou a melhor produção desde há muitos anos em tudo menos Silvers, e os riachos da costa estiveram quāsi 30 % à frente do ano passado. A Columbia Britânica teve o mais pequeno fabrico desde 1933, não obstante uma produção quāsi "récord" de Chums e

um aumento sobre 1939 em Sockeyes, Springs e Steelheads.

Considerando as cifras do mundo, os Pinks igualaram de perto o declínio no grande total desde 1936, caindo 2.175.396 caixas abaixo do "récord" daquele ano e 512.724 caixas abaixo de 1939, com a totalidade mais pequena desde 1933. Reds (incluindo Sockeyes) mostraram mais flutuação, mas a produção de 1940 é a mais pequena desde 1935 e 1.122.606 caixas, ou seja, 35 % menos que 1939, sendo menos que metade da cifra de 1938.

Por outro lado, os Chums aumentaram quasi 500.000 caixas, ou cerca de 50 % mais que o ano anterior, com o fabrico maior desde 1936. Os Silvers foram mais ou menos normais, cerca de 145.000 caixas acima do ano anterior, mas alguma coisa abaixo de 1938. Os Chinooks fizeram o melhor total em três anos, com um aumento de

30.614 caixas acima de 1939; e o fabrico de Steelheads foi entre os maiores registados.

Considerando a totalidade da América do Norte, a queda dos totais gerais e dos fabricos de Pinks desde o "record" de todos os tempos de 1936, iguala mais ou menos a da totalidade mundial, sendo a totalidade de 506.594 caixas abaixo de 1939, e 3.870.240 caixas, ou seja, perto de 36 % abaixo de 1936; enquanto que os Pinks mostram uma queda de 2.057.662 caixas, ou quasi 40 % abaixo de 1939. Os Reds e os Sockeyes alcançaram apenas 45 % da grande produção de 1938, sendo 877.089 caixas abaixo da cifra sub-média de 1939. Os Chums, por outro lado, aumentaram quasi 500.000 caixas acima do ano anterior, com a melhor produção desde 1936; os Silvers foram a cima da média com um aumento para o ano de 120.156 caixas, e os Kings ou Chinooks (ainda muito abaixo da média) aumentaram 31.555 caixas.

Resuo do fabrico de Salmão enlatado no Mundo em 1940.

Região	Red, Sockeye ou Blueback	Pink	Chum ou Keta	Medlum Red Coho, Silver	King ou Chinook	Steelhead Truta	Total cs. chelas
Alaska	953.381	2.908.025	860.559	284.150	22.303	—	5.028.378
Puget Sound	62.748	2.947	23.405	30.654	1.674	—	121.428
Rio Columbia	23.974	—	25.282	59.737	244.570	33.436	386.999
Rios costeiros dos E. U. A.	138	—	10.142	1.147	670	—	12.097
Columbia Britânica	362.758	213.320	634.021	216.727	17.268	1.007	1.445.101
Sibéria & Japão	616.978	1.079.546	—	86.557	—	—	1.783.081
<i>Total geral</i>	2.019.977	4.203.838	1.553.389	678.952	286.585	34.443	8.777.084

Eduard W. Robertson.

Anunciai em "CONSERVAS" e tereis os vossos produtos conhecidos em todo o mundo.



Sem Publicidade os negócios não progridem.

"CONSERVAS" visita todos os meses os principais mercados do mundo.



O Inglês

Por The Rt. Hon. The Earl Baldwin of Bewdley K. G., F. R. S.

III. TOLERÂNCIA E COMPROMISSO

São dignos de se considerarem certos aspectos do desenvolvimento histórico que estou tentando descrever. Depois da Guerra Civil na Inglaterra, começamos a apreciar o que tinha acontecido. Tínhamos visto a execução do Rei, a amarga luta intestina das seitas religiosas, o nascimento de uma espécie de teocracia totalitária, a sua queda, e o retrocesso para a Restauração.

Os homens que se tornaram os estadistas da segunda metade do século XVII desenvolveram-se numa era de luta civil e religiosa, e o seu constante esforço era preservar a essência do que tinha sido conquistado durante aqueles sangrentos anos, para evitar o excesso daquele tempo e assegurar se fôsse possível um acôrdo político e religioso que pudesse trazer paz a uma nação em desgraça.

Aqui, não pela primeira nem pela última vez, foi a nossa singular fortuna que nos poupou à intervenção estrangeira. As revoluções e as rebeliões internas foram sempre um convite irresistível ao invasor. Mas nós podíamos prosseguir à nossa vontade e promover dentro de uma geração um acôrdo que tinha dispôsto as linhas do progresso futuro sôbre o qual temos viajado até ao presente dia. A tempera da nação respondeu. A vitória da doutrina extremista trazia dentro de si a semente da tolerância.

O inglês, mal consciente do seu isolamento do Continente, pensava sómente das condições da sua ilha. Ele compreendia que não podia haver paz em casa se os homens tivessem de lutar por aquilo que não lhes fôsse possível obter de outra forma. E daí nasceu um receio de excesso e um desejo de compromisso; noutras palavras, a tolerância. O progresso dêste sentimento foi lento e parcial; a tendência propagadora do direito de juízo privado tinha quebrado a velha igreja em mil fragmentos; mas aquêles fragmentos com o decorrer do tempo amaciaram as esquinas uns

dos outros por constante atrito em vez de produzir uma mistura explosiva que pudesse destruir o Estado. Há, parece-me, alguma verdade na observação atribuída a um espirituoso francês que a Inglaterra é um país de cem religiões e um môlho. Os nossos antepassados eram mais ansiosos pelas suas almas do que pelos seus cosinhados. A tolerância trouxe consigo uma desconfiança de entusiasmo e o que nós chamamos «falar de alto», e uma espécie de cinismo humorístico, mais superficial que profunda. Mas superficial na verdade seria o observador que deixasse de compreender um certo temperamento do inglês que muitas vezes e por muito tempo permanece aparentemente adormecido mas está sempre pronto a surgir das profundidades: com uma capacidade de fêrvida convicção é o temperamento do cruzado: pode tomar uma forma religiosa, política, social, ou, quando se torna mais formidável, todas estas formas a um tempo. Os homens viram-no no movimento que começou com os Evangélicos a abolir a escravatura, e o espírito da cruzada tem estado a funcionar em todas as nossas grandes reformas. Êste contraste entre o nosso habitual comodismo e a nossa súbita actividade sôbre o que é muitas vezes uma questão moral é alguma coisa de pasmar o próprio inglês, e é provávelmente um fenómeno inexplicável ao estrangeiro que pode unicamente atribuí-lo à hipocrisia e esperteza que distinguem êstes ilhéus. Tratemos desta acusação de hipocrisia, porque não foi, se não estou em êrro, um inglês que disse «tout comprendre c'est tout pardonner».

Hipocrisia é uma palavra feia e os nomes de grandes hipócritas na ficção ou no drama tornaram-se propriedade comum de nações civilizadas, para ser empregado como têrmo de grosseiro insulto, ou para ser aplicado a um adversário político.

IDEIAS

CONCURSO DE

No intuito de despertar o interesse por alguns problemas de importância vital para a indústria conserveira, a Revista "Conservas" resolveu promover um concurso de ideias a que deu o sugestivo título de "Ideias Novas" na esperança de que algumas novas ideias venham beneficiar a indústria portuguesa de conservas. Para este concurso distribuiremos prémios pecuniários e de arte. As teses do nosso concurso são as seguintes:

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?**

2.ª TESE

A Indústria de Conservas antes e depois da sua organização oficial.

Passado, presente e futuro, em relação com o seu desenvolvimento.

3.ª TESE

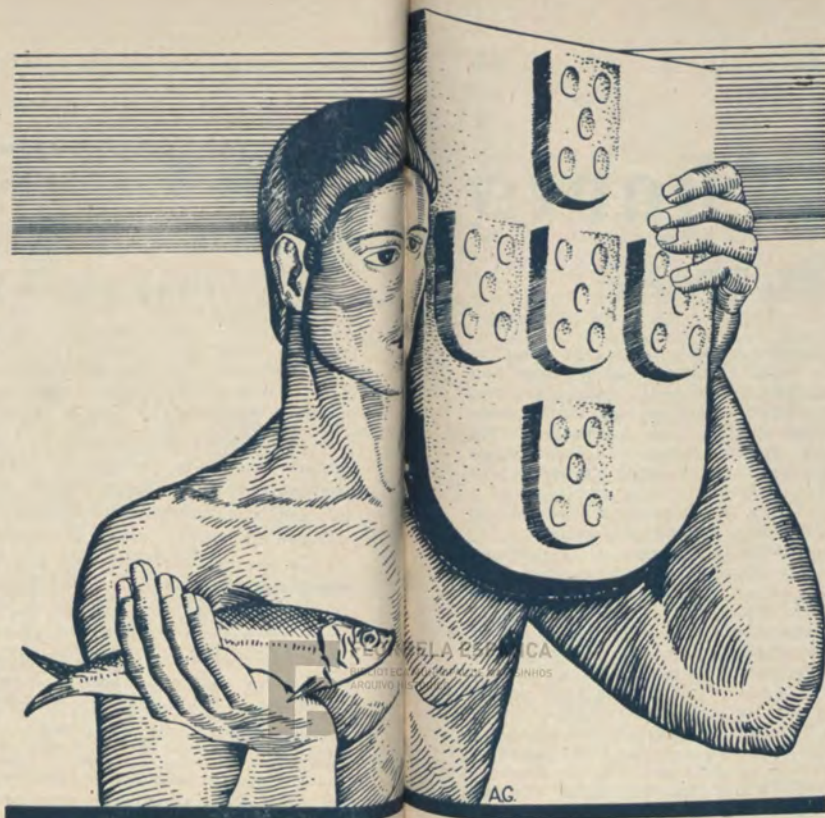
A disciplina da concorrência é a primeira missão dos Grémios.

(Capítulo 42 da Cartilha do Corporativismo).

"Como pode evitar-se a concorrência dos industriais entre si?"

4.ª TESE

Cuidados especiais na fabricação de Conservas de Sardinha em geral, e especialmente ao salgar, engrelhar, lavar, coser,



NOVAS

«CONSERVAS»

enlatar e cravar.—Princípios em que se funda a conservação. Esterilização. Alterações do produto. Higiene. Comércio. Os mestres. A fiscalização.

Convém esclarecer que nesta tese não deve tratar-se do método de fabricação, mas sim dos **Cuidados** inerentes a qualquer método, quando se quer produzir bem. O concorrente pode também fazer menção de processos condenáveis se quiser pô-los em contraste com os melhores.

Fabricar Fôlha de Flandres, tem sido o nosso clamor constante dos últimos tempos. Já antes da guerra esta revista apelou para a boa vontade e iniciativa nacionais a-fim-de se realizar uma aspiração industrial que seria uma das mais brilhantes conquistas deste notável período de ressurgimento nacional: a fabricação de fôlha de Flandres no nosso país.

Neste momento, porém, em que a questão da fôlha de Flandres atingiu a acuidade gravíssima de um problema de importância vital para a economia da nação, a nossa campanha deixou de ser clamor para se tornar num apelo a todos quantos podem contribuir para a instalação em Portugal de uma fábrica de fôlha de Flandres.

E porque este problema é dos mais instantes e oportunos na vida da indústria portuguesa de conservas, esta revista propõe a seguinte tese, com um prémio pecuniário para o melhor trabalho apresentado;

5.ª TESE

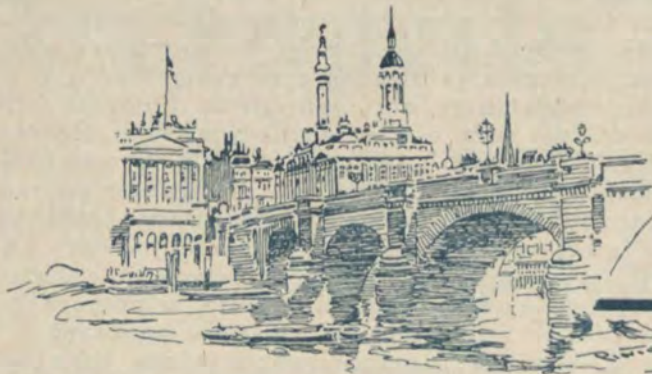
Fabricação de fôlha de Flandres em Portugal.

Estudo das possibilidades de instalação. Materiais indispensáveis à montagem de altos-fornos e melhor localização dos mesmos. Aparelhação necessária e possibilidade de aquisição. Cálculo económico-financeiro, isto é, capital preciso para este empreendimento.

6.ª TESE

"Canto à Sardinha".

Poema em prosa ou em verso com liberdade de expressão no primeiro caso e de metro no segundo.



Inglaterra

DEPOIS DA GUERRA

Por FREDERICO DUARTE, Manchester

Há um refrain muito conhecido que diz "há males que veem por bem". Estou bem por certo que este grande mal que está actualmente assolando por esse mundo fóra, será banido quando muito menos o pensarmos, e que tôdas as nações se restabelecerão do pesadêlo que as assolou.

Prevejo um grande futuro para o nosso país no que diz respeito aos seus negócios de exportação e importação, mas desejo aconselhar todos a que "sejam honestos". Durante o quadro da Guerra faz-se muita coisa, por questão de "emergência", e uma vez que tudo entre nos eixos, deverão compenetrar-se, especialmente os Sardinheiros, que a procura do seu artigo não virá a ser igual, ou mesmo constante.

Não pensem, por exemplo, que as sardinhas graúdas que estão vindo em grande quantidade para qui para a manutenção das tropas, venham a ter uma bôa aceitação depois de terminada a guerra, pois se enganarão nisso.

Há a grande possibilidade de, depois de concluída a paz, as crianças de ambos os sexos na Gran Bretanha terem de freqüentar obrigatoriamente as escolas até aos 15 anos, e, aqueles que se destinem ao comércio e outras profissões, terão por lei de continuar com os seus estudos até aos 18 anos, em classes nocturnas.

Ora as crianças são, como tive já ocasião de dizê-lo, as melhores vias de propaganda para a entrada da sardinha portuguesa em suas casas. Numa das minhas crónicas fiz sugestões, porque já previa o que fica acima indicado: A conclusão de "fotografias" assim como da lista que eu enviei

para "Conservas" e aqui foi publicada em inglês, são dignas de consideração. Será por conseguinte aconselhável estudar o assunto com antecedência.

Por cá pela Gran Bretanha haverá muito campo de acção que se poderá explorar, incluindo o ensino da nossa língua, história, geografia, costumes, etc. assim como palestras pela Rádio, conferências, etc.

De minha parte, "encontre-me no fundo da escada" disposto a subi-la se isso me fôr possível... Se não tiver quem me dê a mão, terei que agarrar-me ao corrimão e fazê-lo como o fiz no passado!

Encontro-me aborrecidíssimo pelo facto do único stock do meu "Portuguese Modern Method" que havia aqui na Gran Bretanha, ter sido destruído em Londres, havendo agora somente 3 exemplares disponíveis em meu poder. Como não tenho tio rico a quem me dirigir para lhe pedir que me ajude na publicação dum outro método completamente modernizado, vou "consultar os Espíritos" a ver o que êles me dirão a respeito.

Um amigo meu disse-me um dia: "isto de não ter dinheiro é o diabo"... E eu respondi-lhe — Cebolas, cebolas!!! O homem riu-se e achou-lhe graça. Pudéra! Onde diabo se encontram as cebolas? Sem dinheiro não se podem comprar as cebolas, mas se não há cebolas para que diabo serve o dinheiro? Esta é uma filosofia... Duartémica... Se não há método para ensinar Português, existe pelo menos a minha bôa vontade e uma máquina de escrever para manejá-lo... aos pinguinhos!!!

Uma grande ideia esta de ser filósofo...

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

LITO. LU/TANA-GAIA

Pinhais
Rios

Semper Idem

Cibeles

Edusa

M
A
R
C
A
S

Marinheiro
Sailor

Mascato
Cisne

Yo

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

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

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

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

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

Telefone, 2 5034

Litografia e Fabricação Mecânica
de embalagens em fôlha de Flandres

Escritório e Fábrica:

RUA DA MEDITAÇÃO

Telefone
15.106

PORTO

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27—LISBOA



Sardinhas Portuguesas

Endereço teleg.: LUÇAS

Telefone, 118-M

Apartado n.º 6

Luças

Códigos } Ribeiro
ABC 6.^a Ed.
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées:

**MAURICIA
LUÇAS**

**MATOZINHOS
Portugal**

Aperfeiçoamento Mecânico

DA

Indústria Portuguesa de Conservas

Há muito que transformar no mecanismo da indústria conserveira. A parte técnica da elaboração do peixe no interior das fábricas tem sido muito aperfeiçoada, não só porque a influência salutar do I. P. C. P. se tem feito sentir profundamente, mas também porque o espírito modernizador e progressivo dos industriais não tem estado desatento. Mas há ainda muito que corrigir e aperfeiçoar, desde a forma de pescar e acomodar o peixe nas traîneiras, até à sua condução das traîneiras até às fábricas. Quando fôr possível poupar ao peixe o longo traumatismo que elle sofre, desde que cai na rêde até à entrada nas estufas, que sôma de benefícios não colherá a conserva para o acto final da sua apresentação e consumo! E' tudo obra de tempo e boa-vontade, bem o sabemos, mas com essa rara virtude, a boa-vontade, pode antecipar-se muito o *desideratum*.

No mecanismo fabril há muito que eliminar e substituir. Custa a admitir que uma indústria tão susceptível de aperfeiçoamento como é a de conservas esteja sujeita aos métodos e processos mecânicos de há 10 anos. E todavia o facto inacreditável é uma realidade. As fábricas de conservas trabalham todas com mecanismo antiquado, em prejuizo do seu rendimento de produção e da sua técnica de acabamento, em virtude das dificuldades com que lutam para obter autorização para introduzir nova aparelhagem. Antes da actual guerra, os productos portugueses tinham que lutar contra a superioridade incontestável dos recipientes norue-

gueses e japonezes, tanto na sua apresentação como na própria facilidade de abertura. Sentiu-se sériamente a indeclinável necessidade de se modificar a feitura do nosso vazilhame, e alguma coisa se conseguiu para o melhorarmos. Quando as condições de concorrência se reconjugarem, e quando os países conserveiros nossos rivais voltarem ao mercado, quantos aperfeiçoamentos não parecerão e quantas alterações não terão os fabricantes portugueses de introduzir no seu sistema de fabrico, para conseguirem competir com os seus concorrentes?

Não seria oportuna a ocasião de se procurar introduzir agora o mais aperfeiçoado mecanismo para que a indústria portuguesa se encontrasse já em posição de se defender dos primeiros arrancos da concorrência logo que o mundo regresse à almejada normalidade?

Se esperarmos que o fim da guerra nos traga os benefícios mecânicos que há a esperar da inevitável orgia de produção que há de fatalmente manifestar-se em todos os dominios da manufactura, arriscamo-nos a ficar sempre na rectaguarda das nações produtoras.

Aproveitemos, pois, o ensejo que umas felizes e excepcionais circunstâncias nos proporcionam para pôr em ordem e afinação a a nossa casa industrial.

Mário Ramos

EM ESPANHA

El problema de la hojalata

La insuficiencia de la producción nacional de hojalata ha planteado un serio problema a la industria conservera de pescados. Las cantidades que en el obligado prorrateo corresponden a los industriales salazoneros y conserveros son tan pequeñas, en relación con sus necesidades, que sus compromisos de exportación corren peligro de no poder ser cumplidos. El Ilmo. Sr. Director General de pescas, que con el mayor interés se ocupa de cuanto se relaciona con la industria pesquera y conservera, estudia la forma de solucionar ese conflicto de acuerdo con la Rama de la Hojalata del Sindicato del Metal sin que hasta la fecha, a pesar de sus inmejorables deseos, lo haya conseguido. Es natural que tal ocurra por que el número de industrias nuevas consumidoras de esa materia establecidas en los últimos tiempos, y no queremos remontarnos mas allá de un año, es muy grande si se tiene en cuenta las dificultades con que desde hace el mismo plazo se tropezaba para la importación de ese artículo de Inglaterra o los Estados Unidos. En el mes de febrero del presente año había 20,000 cajas de hojalata sobre el muelle de Nueva York que no podían embarcar por falta de «navicert» aunque dejaban entrever una ligera esperanza para más adelante. Esto sin duda fué causa de que los conserveros no tratasen este asunto en la forma que debían interesando la formación de un stock para cubrir eventualidades en las costas de anchoa y bonito, necesidades que han de ser preferentes a las de otras industrias del mercado interior. Pero los conserveros de pescados considerando que todos los que sienten afanes de trabajo tienen derecho a que les suministren los elementos indispensables y creyendo que los «navicerts» se concederían mas temprano o mas tarde, no quisieron crear dificultades a otras industrias poniendo en la de-

fensa de sus intereses amenazados el empeño que debiam haber puesto y hoy sufren las consecuencias de su «laissez faire».

No sabemos que razones justificativas de la negativa opondrán las autoridades inglesas pero conocemos los perjuicios que han ocasionado a la industria conservera de pescados no solo en España sino también en Portugal.

Aunque nosotros estamos en mejores condiciones que los portugueses en este caso, debe servirnos de enseñanza lo ocurrido y disponernos a tomar con tiempo las medidas necesarias para que no vuelva a faltarnos hojalata. Ninguna industria, absolutamente ninguna, que recordemos en este momento, de las consumidoras de hojalata, tiene un mercado exterior tan voluminoso e importante como la de conservas de pescados y por tanto la preferencia sobre todas las demás estará siempre justificada. Vale decir que la industria de pescados debe disponer SIEMPRE de la hojalata que necesite.

(Do Boletim da «Federacion de Fabricantes de Conservas del Litoral Cantabrico».)

Rectificação

No soneto «Invocação», do nosso prezado colaborador Sr. José Rodrigues Canedo, publicado no nosso número anterior *passou* uma gralha que nos apressamos a rectificar.

No sétimo verso, onde se lê

«E hão-de vir, mar, 'té que enrouquecera a voz»,
devia lêr-se

«E hão-de vir, mar, 'té que enrouqueça a voz»,

Lamentamos o êrro e pedimos muita desculpa ao autôr do soneto.

■ PUBLICIDADE ■

DA SUGESTÃO

Representação pela ilustração A ilustração é uma representação visual do objecto que se aproxima tanto quanto possível d'ele e nos dá d'ele uma melhor ideia. Isto leva a ilustrar tão frequentemente quanto possível e a criar a sugestão objectiva pela ilustração. Bem que o desenho de uma garrafa de málagã não sugestione tanto como dois dedos do mesmo vinho num copo colocado diante de vós, a vista terá feito a impressão ao cérebro, impressão tanto mais forte quanto a feitura do desenho mais verídica fôr.

Representação pela palavra E' o caso em que o anunciante não pode ilustrar, ou seja porque não disponha de espaço necessário, ou porque o objecto não comporte representação gráfica. Portanto, à falta de melhor, a palavra seria devera ser empregada. Pode parecer que a palavra não possa ser considerada como representação correspondente ao valor da coisa. Para muitos, uma palavra ou um conjunto de palavras não podem determinar a coisa e, por conseguinte actuar sobre o cérebro. E' certo que há uma diminuição de efeito, mas as palavras «Chocolate Bom Gôsto» representam-nos a ideia de uma coisa que agrada ao nosso paladar.

Se duvidais, pegai numa criança que não analisa os efeitos e não vê senão a brutalidade da sua acção. Depois escrevei numa folha de papel a palavra «chocolate» somente. Apos-tamos um contra cem que a criança vos pedirá chocolate. A palavra teve uma sugestão directa, porque sendo representativa da coisa participa de acção. A sugestão pela palavra escrita é tal que a criança, à simples vista das sílabas «choco» acabará de escrever a palavra e vos fará o mesmo pedido como se a palavra estivesse escrita por inteiro. O poder sugestivo é tão forte que a parte que permite identificar o todo actua como este.

Portanto, a palavra escrita sugere em si, como representativa da coisa, sem nenhuma fórmula verbal para lhe dar valor.

Provocando a sugestão pela coisa representada ao mesmo tempo pela ilustração e pela frase, é fácil chegar a resultados perfectos. Até aqui, notem bem, mesmo sob o ponto de vista da frase, nós não encaramos a sugestão que o verbo dará, mas a acção da coisa só.

Veremos mais adiante que a sugestão docu-

mentária compreende a coisa tudo o que a envolve para lhe constituir uma individualidade.

A integridade da coisa Se a coisa deve ser a base da sugestão, não deve ser diminuída em qualquer dos seus pontos e não deve tomar uma parte pelo todo, o continente como equivalente ao conteúdo, etc.

Aquêles que, a pretexto de simbolismo, reduzem a uma rôlha de champagne a representação gráfica do vinho que vendem, enganam-se ao figurar que este acessório basta a auxiliar-lhes a causa.

Dêsse seu modo de agir, eles diminuem toda a força sugestiva da sua publicidade. A rôlha pode tanto indicar uma garrafa cheia como uma garrafa vazia. Não desperta nos nossos sentidos, senão mediocrementemente, o desejo, enquanto que a taça cheia, em movimento para os lábios, indicando o acto, cria com força a necessidade e incita-nos ao acto.

O acto e a sua representação são sugestivos por natureza.

A COISA EM ACÇÃO

Apresentação do movimento A sugestão pela própria coisa pode e deve ser aumentada de intensidade. Todo o objecto deve ser apresentado em acção. Por acção, deve entender-se, quer o movimento que lhe é próprio quer o movimento que deve fazer para sua utilização.

As exposições que nos mostram as máquinas são muito mais sugestivas que as mesmas máquinas colocadas nas montras de um armazem, onde não se movem. O movimento dá, mesmo ao que é metal, máquinas ou objectos inertes, a ideia da vida, a ideia da acção. E' assim que o movimento é um processo de intensificar a sugestão pela própria coisa.

Representação do movimento Tal é o principio; mas, como no caso da amostra, não é sempre possível tornar o movimento objectivo e nós somos obrigados a recorrer à sua representação.

Para representar o movimento próprio da coisa, como no caso de uma máquina, a ilustração não podendo realizar a rotação dos órgãos, os

== L I T E R A T U R A ==

Vizinhos de ao pé da porta

Naquela moradia elegante, de cinco compartimentos, em prata fôska e cristal facetado, viviam cinco inceparáveis inimigos em contínuas pugnas e discussões.

Por que destino fatal a mão do homem os reuniu ali, como sempre os reúne?

Não sei. Mas o certo é que, feitos para se completarem e auxiliarem, vizinhos de ao pé da porta, odiavam-se entre si.

Era ouvi-los nas costumadas discussões, a tóda a hora!

Louro e transparente, de lindo aspecto, doce e inofensivo, o azeite era o mais calmo, o mais bem educado. Limitava-se, quási sempre, a ouvir os outros nas suas zangas, metendo-se raramente em barulhos, e só respondendo quando lhe dirigiam abertamente a palavra.

Mas o vinagre, santo Deus! Que génio azêdo, implicante, cáustico!

Era sempre êle quem começava as contendas, enfatuado com a sua bela côr rosada pálida, que supunha tão linda como a do próprio rubi.

E, nesse dia, mal a criada veio buscar, cuidadosamente, o galheteiro e o poisou sobre a mesa, resplandecente de cristais e fina porcelana flores primaveris, amigo vinagre começou logo, após tossezinha provocante:

—Foram bucar-me, viram? sempre imprescindível! Não há prato bem temperado e fino que não exija o travo elegante e sábio do meu paladar?

Como irrequieta creoula, ardente e fácilmente irritável, a pimenta começou a subir de temperatura, mas refreou-se, no entanto, ainda que a custo.

Mas a voz, ácida e impertinente, do vinagre continuou no mesmo tom, pausado de toleima com ar francamente protector:

—Meu bom azeite, ês untuoso e bonacheirão; dás sabor agradável aos petiscos, não negarei; mas, sem o meu tique desenojoativo e requintado, como serias sensaborão! Ganhas sempre com a minha boa companhia; nas sociedades que fazemos, é uma felicidade para ti a minha visinhança.

Sem perturbar a sua linda côr, ouro-esverdeado, o azeite não perdeu a calma nem se turvou e parecia mesmo sorrir-se, indulgente, atravessado por uma réstea alegre de sol.

Mas a pimenta explodiu:

—Ó meu Deus, quem ouve êstre sacripanta nem o toma pelo que é: vinho estragado e nada mais! Comose só êle desse paladar aos petiscos! Pois olhem que comida sem pimenta... não tem graça nenhuma...

E sem sal, que sensaboria?

ziz-zags das velas, precisa de recorrer a um artifício. Consistirá êste em colocar ao lado da máquina o operário que a serve. O sêr humano, sendo em si mesmo sinónimo da vida e de acção, emprestará o seu próprio valor sugestivo. Pois que, no exemplo em vista, transferirá uma parte da sua vitalidade à máquina, porque o operário, em posição de trabalho, implica a marcha da máquina. O operário será apresentado de maneira a dar a ideia da acção real; não será um comparsa inútil.

Muito fino e branco, neve brilhante e agradável à vista, o sal quizera também defender seus préstimos.

—Tens razão, amigo; sem ti, tóda a comida seria detestável, por mais temperos que tivesse. És ainda o mais útil, de todos nós!—concordou com justiça, o bom azeite.

—Lá isso é exagêro. Que ninguém lhe tira o seu valor, sim. Mas o melhor de todos não é, penso eu!—protestou a pimenta, picante de inveja.

—Todos têm o seu papel na arte da Culinária.

E, gutural, vestida de feia côr pardacenta e pesada, com a importância desdenhosa de uma velha inguelesa, a mostarda sentenciou:

—Eu sou o condimento fino por excelência; só entro em casas de gente de bom tom e bom gôsto. O azeite é tempêro de pobre, de plebeus, assim como o vulgarissimo vinagre e essa mulata pimenta; apenas eu represento a aristocracia do paladar entre vós. Do sal nem falo; é tão banal, tão insignificante! Nem sei como vim parar entre vós, em tão má visinhança, eu, que acompaño sempre com amigos tão finos como o «Cravia», a «Mayonnaise» e a família dos «Pikles» e outras comidas caras!

—Ora, pois não, princesa!? Quere Vossa Alteza o luga de honra? O centro go galheteiro?—zombeteou o vinagre, mais azêdo do que nunca.

—A fúfia! Pensa, lá por ser estrangeira, que tem mais valor por isso, como se o seu gôsto enjoativo fôsse algum manjar dos anjos!

E, esquentada a valer, pronta a fazer espirrar, com o seu ardor, quem se aproximasse incautamente, a pimenta agitava-se incontentada.

O sal empalidecera com o desprezo da mal educada; ia a saír fora do vidro esguio e facetado, quando o azeite, manso e calmo, aconselhou:

—Tenham juízo, sejam ordeiros e bons visinhos. Necessitamos de paz para sermos felizes e vivermos sossegados as nossas vidas, tão breves. Tais como somos, tão diversos, o homem gosta de nós e necessita do nosso auxilio constante e fiel. Ora, se temos de andar sempre juntos, porque não havemos de fazer pacto de amizade e sermos bons visinhos?

—Onde estou, sou o primeiro; mas não me importo de me dar bem com os outros, se, como tal, me respeitarem!—disse, arrogante, o vinagre.

—Se você é o primeiro, o que eu duvido, eu sou, incontestavelmente, a mais fina!—declarou, vaidosa, a senhora mostarda.

—Sim, Vossa parvoíce é fina? Pois eu sou a mais saborosa e espirituosa e, quando subo ao nariz de alguém, não sou das melhores, já a previno!

E, muito refilona, a pimenta dispôs-se a começar nova discussão.

—E então, se êle é isso, sou eu o mais importante, porque comida sem mim, só para os cães. Quando alguma coisa tem graça, o que se diz? Não sabem? Pois diz-se que tem «sal», ouviram? Demais, a minha estirpe é a mais nobre e antiga, tão velha como o Mundo; sou filho do nobre Neptuno e de Cibele, como quem diz, do mar e da terra!—bradou o sal orgulhoso.

—E tu, ó vinagre, de quem descendes?—preguntou, trocista, a mostarda, que nada achou que responder ao sal.

—Eu? Eu, sou filho de uma cepa muito nobre e velha, uma cepa...

Atalhando-o, a rir, a endiabrada pimenta gritou:

—Ês fillo da cepa torta, já sabemos, e neto dum cacho pôdre.

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 Ereira

Telefone n.º 358

SETÚBAL

Teleg.: AMORAS — Porto
Código NIBEIRO

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.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



FORNECEDORES DO
GOVERNO PORTUGUEZ

LITOGRAFIA NACIONAL

+ IGNACIO A. DE SOUZA & FILHO +

TELEFONES 12
E
756

TELEG. LITONAL
PORTO

PORTO

OFICINAS DE FOTOLITOGRAFIA

■ INSTALAÇÃO UNICA NO PAIZ ■

LITOGRAFIA - TIPOGRAFIA - TIMBROGRAVURA

IMPRESSÃO E CONSTRUÇÃO SOBRE
FOLHA DE FLANDRES

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

DELEGAÇÃO EM LISBOA: R. DOS CORREEIROS, 29-2.º

TELEF. 25624 - TELEG. LITOCIONAL

AGENCIAS EM:

FUNCHAL. COVILHÃ. LOURENÇO MARQUES. LOANDA



FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO

TELEGRAPHIC ADDRESS:

"CONTINENTAL"
MATOZINHOS

PRESERVED SARDINES

IN OIL AND
IN TOMATO



CONSERVAS DE SARDINHA IGUAIS ÀS MELHORES

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

O teu irmão vinho é bom e generoso, franco e jovial mas tu, azêdo, és um bastardo. Tens o paladar estragado, degenerado, por mais que faças, e cada vez pior.

De raivoso e confundido, o vinagre turvou-se e ganhou mais graus de acidez e embatucou.

— E tu, pimenta, de onde vens? — atacou escarninha, a estrangeira, no seu tom mais gutural.

— Da terra do sol e das pedras preciosas, da Índia misteriosa e bela, onde sou rainha e senhora. A minha mãe é uma árvore airosa e linda, onde nós nascemos em graciosos cachos de pequenas bagas vermelhas e cor de rosa, espalhando pelo ar o nosso perfume. Nasci num ramo altaneiro, suspenso no ar, enquanto tu, rainha do paladar, tiveste bem humilde nascimento, nem chegaste a arbusto. É sempre assim na vida: quanto mais debaixo se vem, mais alto se quer subir!

Mais amarela ainda, de despeito e inveja, a mostarda tentou arranjar companheiro para a sua desgraça e, fingindo não ter ouvido a resposta, clara e sensata, da inimiga, meteu à bulha o pacífico azeite, espectador daquela penosa cena.

— E tu, azeite, também serás algum príncipe disfarçado, como a amiga pimenta «mulatinha»?

— Não. Não sou príncipe, mas sou útil. Nasci numa árvore, também; sou neto da oliveira, símbolo da paz, e filho de uma negra e luzida azeitona. Herdei de minha avó o gênio pacífico e sofredor, abnegado e paciente; por isso, suportei com serenidade os teus sarcasmos tolos, como suportei os sofrimentos por que passei na infância, com meus irmãos e mãe, trucidados e espremidos sob sob o peso da pedra do laçar. O fruto que minha mãe foi transformou-se no óleo líquido e belo que sou. No entanto, sou modesto, tempero tão bem a açorda do pobre como a «mayonnaise» do rico e sou tão saboroso em complicadas composições como derramado com largueza bôbre couves ou bacalhau com batatas. Se isto é um crime, gostosamente sou criminoso. E, queres saber bem, minha ignorante estrangeira? Do meu corpo líquido nasce a luz que enche de alegria as casas pobres das aldeias, onde ainda se usam as velhinhas candeias de três bicos, de latão ou cobre, e nas capelas, elevado em lâmpadas de cristal e metais ricos e preciosos, a minha humilde luz não é desprezada. Olhe, amiga, não continue a ser trocista e má vizinha, porque, quasi sempre, e escondidos na maior modéstia que vivem o valor e a inteligência. Nada há mais vazio de que um sino e, no entanto, a sua ôca voz é a que mais alto e longe vai, através dos ares!

Calou-se o azeite, que se turvara um pouco e, já arrependido do seu longo discurso, serenou.

Nesse momento, a dona da casa chegou à sala de jantar e sentou-se à mesa. Um criado serve-lhe peixe. E, para o temperar, ela toma do galheteiro o vidro da pimenta e sacode-o levemente, seguindo os mesmos gestos com o sal. Tirou, com longa e fina colher apropriada, um nadinha de mostarda e deitou-lhe em cima pouco vinagre e, com mão generosa, pródiga, deixou que o fio louro e transparente do azeite inundasse todo o peixe e seus acompanhamentos, hortaliça e batatas.

Quando, novamente, em seus compartimentos, vizinhos de ao pé da porta, foram para o galheteiro, o silêncio era absoluto e calmo. Tinham compreendido os seus verdadeiros lugares e valor, naquela prática lição, tôda de gestos simples.

E assim começou, definitivamente, a reinar a santa paz naquele galheteiro de prata e cristal.

(De "Modas e Bordados")

Fernanda de Matos e Silva



As conservas constituem uma alimentação sábia, porque são pasteurizadas.

A UMA MULHER MUITO FEIA

(GOMES D'AMORIM)

És tão feia criatura
Que até o Deus que te fez
Voltou o rosto assustado
Ao ver-te a primeira vez!

Quando nasceste era noite;
Mas, logo que amanheceu,
Tua mãe viu-te, e gelada
De puro medo morreu!

Teu pai, teu avô, teus tios,
Foram-se todos também!
Acabaram aterrados,
Como a tua pobre mãe.

As crianças a quem falas
Não tornam a comer pão;
Mulher pejada que toques,
Pare logo um aleijão.

A morte bispou-te um dia,
E começou a rugir,
Por saber que com tal cara
Não podia competir.

ORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
MUSEU HISTÓRICO

Mas foi-se chegando a medo,
E disse, dando-te um coice:
"Se eu apanho aquela cara
Nunca mais uso de foice."

Ninguém mais torna a escapar-me,
Quer seja doente ou são;
Morrem todas em me vendo
Com tal caraça na mão".

Porém a morte era tonta
Com êste seu discorrer;
Quando te viu bem de perto,
Ela é que esteve a morrer.

Deu-te ao diabo, e, fugindo,
Não olhou mais para traz;
Mas disse ao autor dos mundos:
—"Ó Senhor! veja o que faz!"—

O diabo, ao chamamento
Da morte, grato acudiu;
Mas ao ver-te, gritou logo:
—"Coisa assim nunca se viu!"—

Cobriu os olhos co'o rabo,
E fugiu a barregar
Que em quanto tu fôres viva
Não torna ao mundo a voltar!

—"Eu cuidei—urrava a besta—
Que era alguma alma capaz...
Mas aquela não me serve!
Palavra de Satanaz!

"Pode gabar-se a caraça
Que é a primeira mulher
Que espanta o diabo e a morte,
E nem um nem outro a quer!"—

GIUSEPPE AMERICA

Dolorosa e pungente a mágoa que sentimos ao recebermos a tristíssima notícia do desaparecimento, para todo o sempre, de quem devido ao seu esforço, à sua bondade e ao seu carácter, foi alguém no nosso meio.

Há cêrca de vinte anos veio para Portugal onde começou a sua vida comercial como empregado num armazem de estiva. Porém, espírito lúcido, previdente, incansável trabalhador, encontrou a merecida compensação a êstes primordiais dotes e, tanto assim que fundou uma Casa sua, desenvolvendo-a a ponto de se tornar uma das principais de Matozinhos.



Giuseppe America

Pêlo seu delicado trato, podia bem dizer que tinha um amigo em cada conhecido.

Estrangeiro, é certo, mas considerado entre nós como se português fôsse e, valha a verdade, bem o merecia.

Mas, cruizas do Destino ou seus indecifráveis mistérios, precisamente quando a vida lhe sorria, a morte, em poucos dias, cortou cerce as suas esperanças e as suas ilusões, pois bondoso como era, naturalmente lhe era dado ter umas e outras.

Lembrá-lo, trazê-lo à nossa memória, seja como que uma fervorosa e sentida prece que fazemos pelo seu eterno descanso.

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

A publicidade em "CONSERVAS" é a mais barata de que podeis dispôr.



Pêso e valor da sardinha pescada nos principais centros do País, no mês de Junho de 1941, e destinada ao consumo ou ao fabrico

CONVENÇÕES

CONSUMO - Branco
FABRICO - Tracejado

CONVENÇÕES

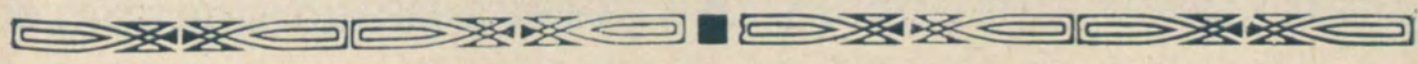
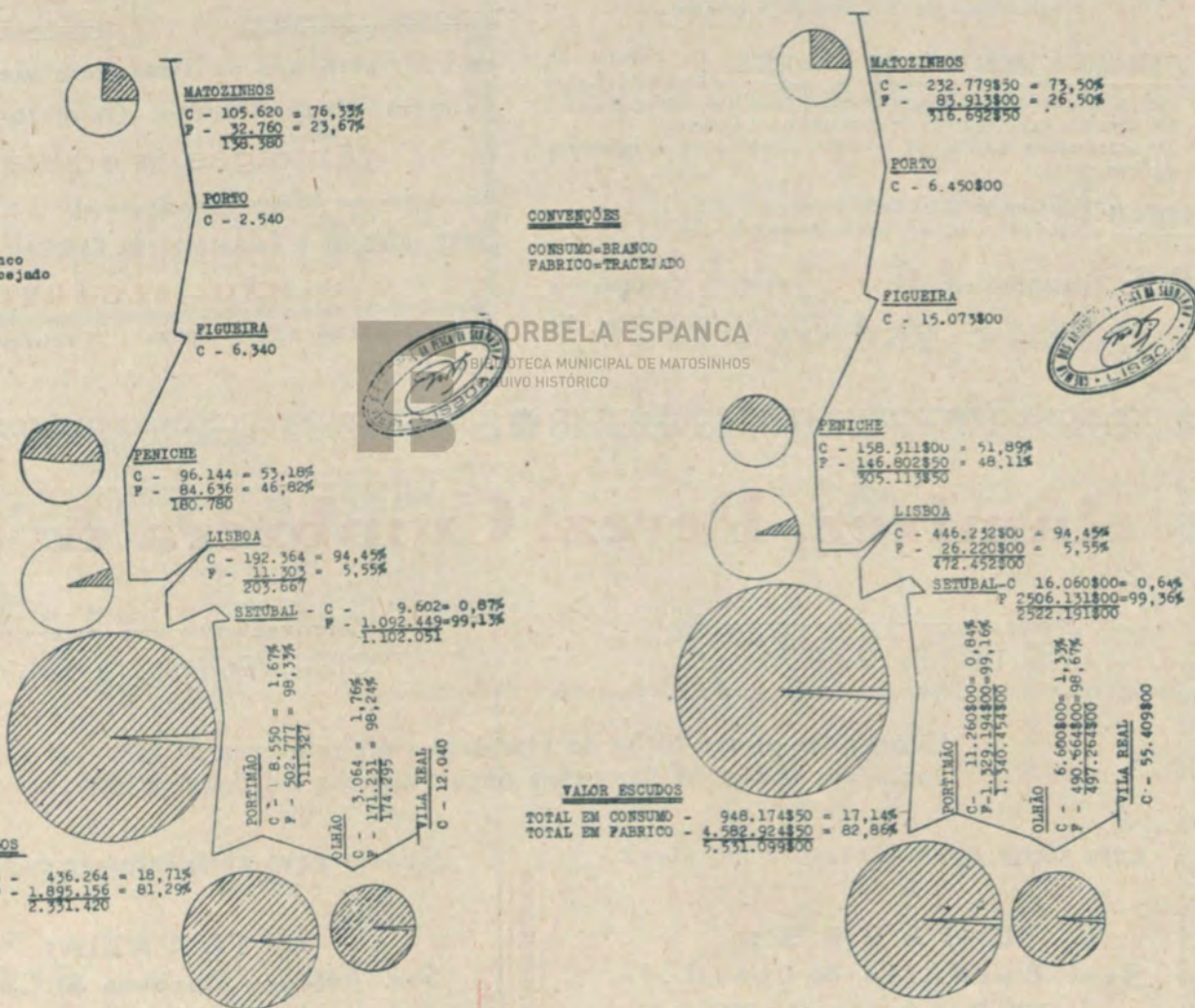
CONSUMO=BRANCO
FABRICO=TRACEJADO

PESO EM QUILOS

TOTAL EM CONSUMO - 436.264 = 18,71%
TOTAL EM FABRICO - 1.895.156 = 81,29%
2.331.420

VALOR ESCUDOS

TOTAL EM CONSUMO - 948.174\$50 = 17,14%
TOTAL EM FABRICO - 4.582.924\$50 = 82,86%
5.531.099\$00



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

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

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

Séde: _____

Vila Real de Santo António

Sucursais: _____

Olhão, Portimão e Setúbal

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

Lata vazia branca sempre em stock

Chaves para abrir latas de conservas

CHAVES:
Srs. Bordallo & C.^a, L.^{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

Farinhas para adubos
e Alimentação de gado

OLEOS DE PEIXE

Endereço
RAFREIS

TELEFONE
344 - M



Fábrica de Farinhas e Oleos de Peixe

DE
RODRIGO D'ARAUJO FREITAS

Rua Brito e Cunha, 575
MATOZINHOS



Fábrica de Conservas VASCO DA GAMA, L.^{da}

Avenida Menéres, 635

TELEFONE, 119

FLORBELA ESTANCA
Matozinhos - Portugal

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS

ARQUIVO HISTÓRICO

Telegramas: NAVEGADOR



ARNALDO RODRIGUES PEREIRA

TELEFONE, 97 - M

P O R T U G A L

Especialidade em máquinas
e ferramentas para a
Indústria de Conservas

●
EXPORTAÇÃO

de sardinhas em conserva nas marcas:

Vasco da Gama
Dolly
Cabralinas
Cabral
Triunfante



A Z E I T E S

TELEFONE, 458

TELEGRAMAS: LISSADO

NOVA LITOGRAFIA
"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 HERMANOS
PORTIMÃO — Portugal
Télegrs: FEU — PORTIMÃO

LA REINE DES MARQUES

Guedes & C.º Ltd.

SARDINES IN OIL



the brands:

GUEDES

RIVAL

OURO DO MAR

RABELA

FELGAS

CRUZADA

DALILA



are O.K.

MATOZINHOS
PORTUGAL

TELEGRAMS: *RIVAL*
MATOZINHOS

SARDINGAY

SARDINES

IN OIL AND TOMATO



Just try one... please



FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



Silva Gay & Campelo
Matozinhos - Portugal

Telegraphic address:
SARDINGAY - MATOZINHOS



FUNDADA EM 1920



MARCA REGIST.

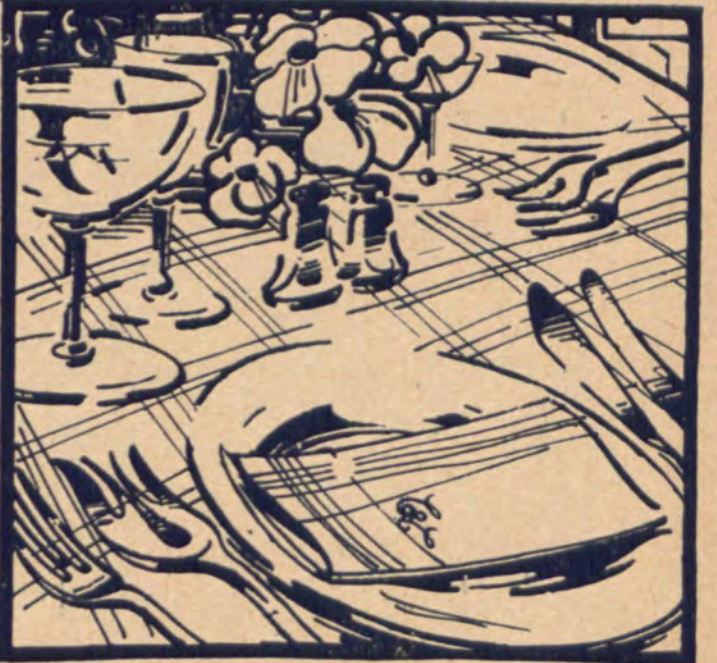
CASEBRE

FLORBELA ESPANCA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS
R. DO LIVRO Nº 20 - 1100 MATOZINHOS

conservas

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

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



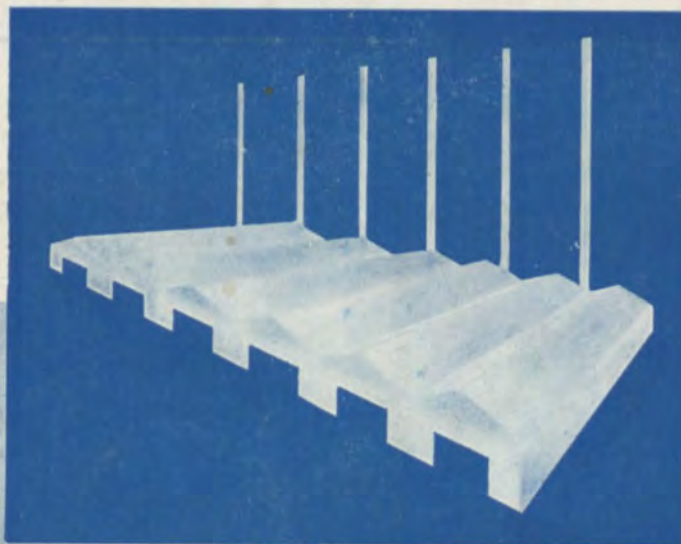
ALGARVE EXPORTADOR

CONSERVAS : REVISTA MENSAL DA
RES FL PR 664.95(05) COM



097813

SIÈGE A



6 MARQUES PRINCIPALES

N I C E
NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE
RENOMMÉE MONDIALE



FLORBELLA ESPANHA
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS
ARQUIVO HISTÓRICO



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARETH • MATOSINHO

CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'

LAZARO