N.º 2

II EDIÇÃO

Esc. 20$00

REVISTA INTERNACIONAL

1936

Directores { GOMES BARROSA
MANUEL A. COUTINHO JUNIOR
Chefe da Redacção: — JOSÉ DE SEABRA
Editor: — JULIO JOSÉ DE MENDONÇA

Redacção e Administração — Rua do Arsenal Um, 44 — LISBOA

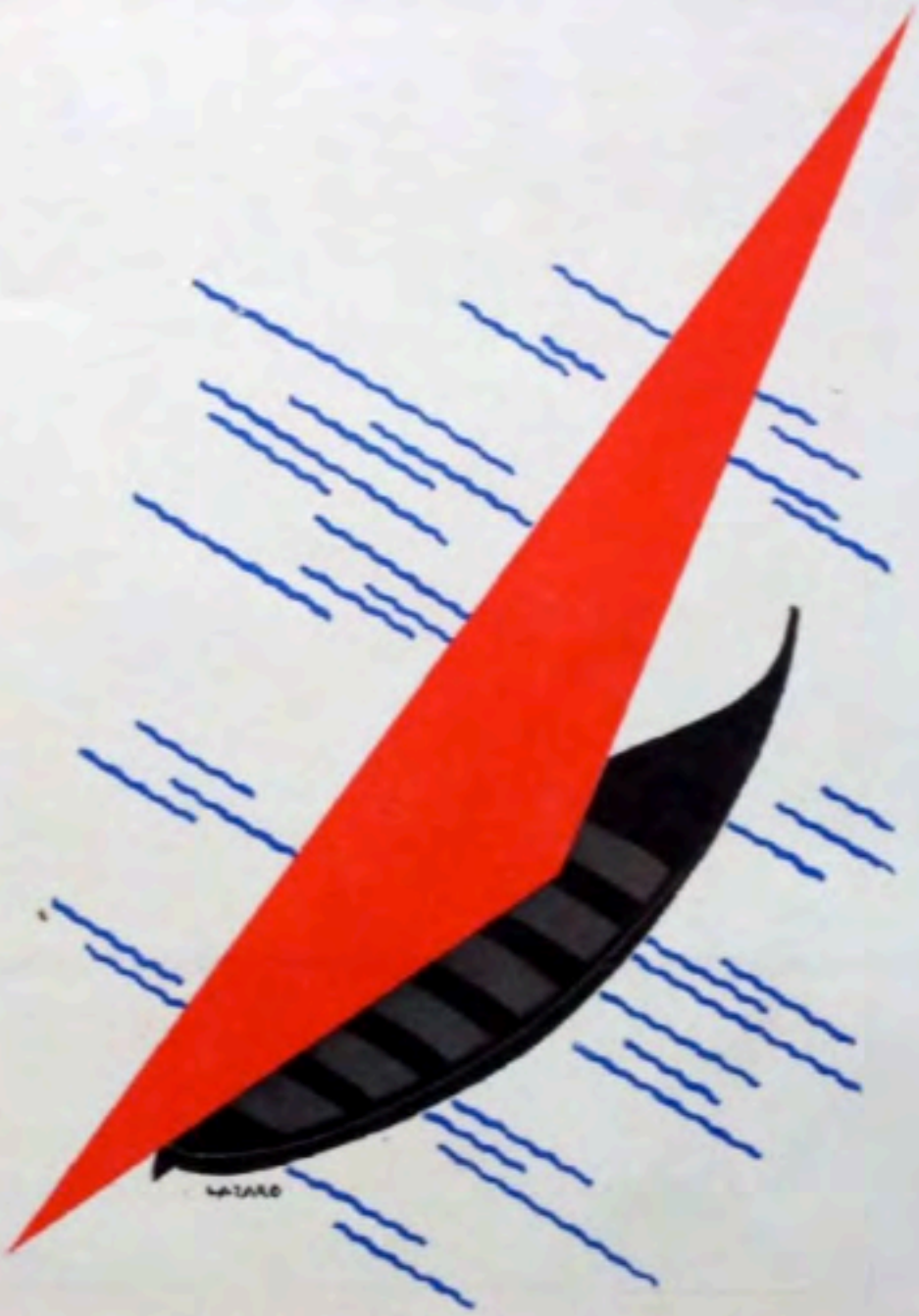
VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

COLABORADORES

Albano Duque
Alberto Jacques (Cap.ⁿ)
António Botelho Reis (Dr.)
António Cabral Leitão
António Mendes
António Pereira Coutinho
Augusto Ruela (Eng.º)
Aquilino Ribeiro (Escritor)
Bento Carqueja (Dr.)
Caldeira de Mendonça (Eng.º)
Cardoso dos Santos (Escritor)
Carlos Augusto da Silva e Oliveira (Coronel)
Diniz Gomes
Domingos Pereira (Dr.)
Edmundo Correia
Emmanuel Th. Papamikail (Publicista grego)
Falcão Machado (Dr.)
Ferreira Barbosa
Francisco de Barros Teixeira Homem (Dr.)
F. Reis Sousa
Gastão de Bettencourt (Jornalista)
Gustavo de Freitas
Gomes Monteiro (Escritor e Jornalista)
Guilherme Joaquim Felgueiras
Henrique Augusto da Silva Martins
João da Rocha Pinto (Dr.)
José Alçada Guimarães (Dr.)
José Gonçalves Dias (Dr.)
José Lobato (Professor)
José de Seabra (Jornalista)
J. Paiz de Vilas-Boas (Dr.)
Lacerda Machado (General)
Ladislau Patrício (Dr.)
Luiz Osório (Dr.)
Mário Lyster Franco (Dr.)
Martins Ribeiro (Escritor)
Martins Teles
Orlando Marçal (Advogado e Escritor)
Rafael Marçal (Escritor)
Rocha Martins (Escritor)
Vieira Guimarães (Dr.)

Fotografias de Alvão e Eduardo Carneiro
Traduções de Silva Alaiar e Marmeus Ferreira

Composição, impressão, gravuras e cromos executados nas Oficinas Bertrand (Irmãos), L.ᵈᵃ
Travessa da Condessa do Rio, 27 — Lisboa



ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

LISSABON - PORTUGAL

PORTUGIESICHE SARDINEN

6 HAUPT MARKEN

WELTBERUHMT

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

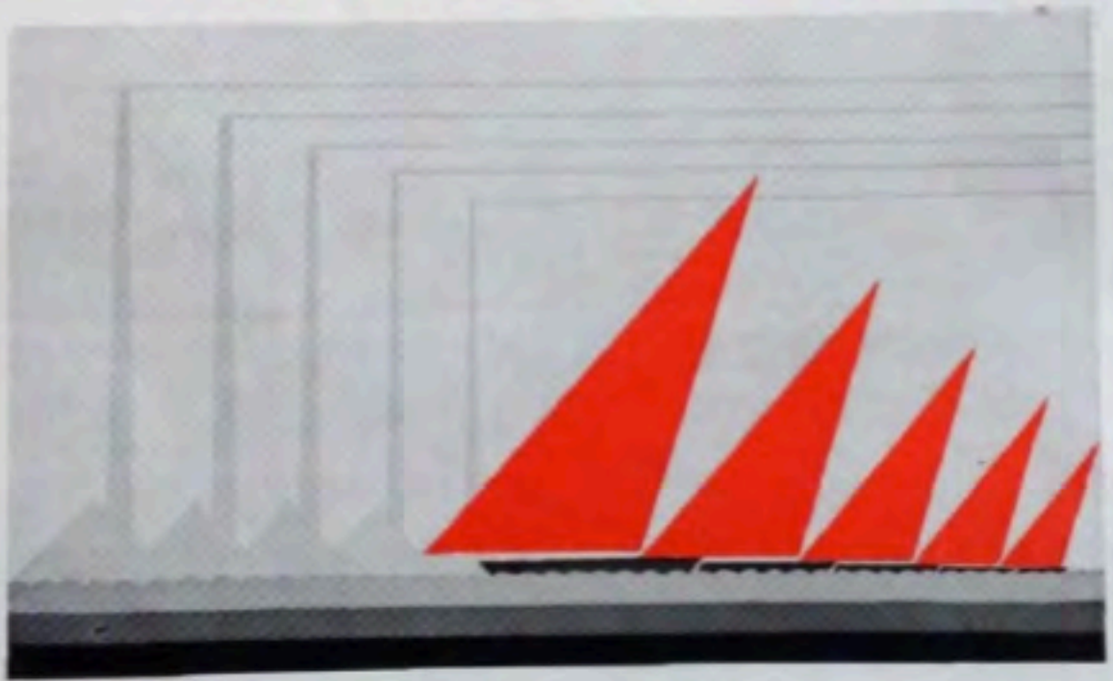
5 FABRIKEN IN

LISSABON
SETUBAL
LAGOS
PENICHE
NAZARETH

ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

LISBON - PORTUGAL

PORTUGUESE SARDINES



6 PRINCIPAL BRANDS

RENOWNED ALL OVER THE WORLD

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

5 FACTORIES AT

LISBON
SETUBAL
LAGOS
PENICHE
NAZARETH

CONSERVAS DE PEIXE

AS conservas de peixe portuguesas e mais especialmente as Conservas de Sardinha, ocupam um dos primeiros lugares na economia nacional e distinguem-se entre as conservas de todo o mundo.

Bastaria o facto da espécie «Clupea Pilchardus» vulgarmente conhecida pelo nome de Sardinha se encontrar exclusivamente nas costas Atlânticas de Portugal, Espanha e França para dar a êste produto das nossas águas uma preponderância notável, se não houvesse a acrescentar o facto das costas portuguesas serem dentre as dos três países citados, as mais batidas pelo sol. E visto que a luz solar transmite as Vitaminas D aos micro-organismos de que a Sardinha se alimenta, impõe-se portanto a conclusão de que as Sardinhas portuguesas devem ser, entre tôdas, as preferidas.

Sabido que as Vitaminas D são, particularmente, úteis no fortalecimento da matéria óssea do corpo humano, é particularmente interessante notar-se que, segundo investigações feitas por homens de ciência reputados, o azeite das latas de peixe em conserva contém cêrca do dôbro das Vitaminas D que se encontram no óleo de fígado de bacalhau.

O público, por instinto, prefere as Sardinhas portuguesas e para corresponder a essa preferência, Portugal criou uma organização completa da indústria de conservas que se denomina o CONSÓRCIO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE e que é, no seu género, do mais perfeito que até hoje se tem concebido.

O FABRICO DAS CONSERVAS É CUIDADO. — Desde que o peixe fresco entra nas fábricas até sair transformado no alimento delicioso e reconfortante que se chama a conserva de Sardinha, passa por muitas e variadas operações a que preside a higiene mais absoluta, rigorosamente fiscalizada pelo corpo de fiscais do Consórcio, e que permite oferecer ao público um produto são, preparado em condições de salubridade óptimas.

Ao entrar na fábrica, o peixe é escolhido e cuidadosamente lavado; tiram-se-lhe as vísceras e a cabeça e coloca-se em salmoura durante o tempo necessário que a técnica determina.

Depois de nova lavagem, coloca-se a sardinha nas grelhas para ser cozida pelo vapor de água em auto-claves que recebem, de cada vez, vários milhares de peixes. Aí permanece a

Sardinha o tempo preciso para a cozedura sob a vigilância do pessoal especializado e quando sai está pronta a ser enlatada.

Esta operação, executada por pessoal feminino, é das mais interessantes da indústria. É preciso ter grande prática para a executar pois, de contrário, a sardinha ficaria partida e numa disposição pouco agradável à vista; e para o observador atento constitue um curioso espectáculo êsse grupo de mulheres, por vezes 150 ou 200, dispostas ao longo das compridas mesas, cortando as Sardinhas e dispondo-as nas latas, trabalhando alegremente com assombrosa velocidade enquanto, num vai-vem constante, os moços vão trazendo as grelhas carregadas de peixe e retirando as latas já cheias.

Segue-se a introdução nas latas do môlho necessário delicado por máquinas de aspecto muito práticas e higiénicas e que fornecem às latas que passam numa cadeia sem fim por debaixo dos grandes depósitos, o azeite suficiente para o seu completo enchimento.

Cabe aqui acentuar que nesta operação se emprega azeite de oliveira da melhor qualidade verificada nos laboratórios privativos do Consórcio, azeite de que Portugal é também um dos principais produtores.

Depois de estarem cheias com o peixe e o azeite que lhes compete, as latas são fechadas mecânicamente, em cravadeiras de grande rendimento, e submetidas à esterilização pelo vapor que, sem lhe destruir os princípios vitais, coloca a Conserva em excelentes condições higiénicas.

Após um cuidadoso exame para eliminar as latas defeituosas fica a conserva pronta a ser expedida para os mercados consumidores onde a dona de casa a adquirirá sem, na maior parte dos casos, sonhar sequer a série de trabalhos e preocupações que tornaram possível a preparação do produto que ela irá fornecer ao seu marido em delicioso thim d'œuvres ou apresentar às amigas que espera para o chá.

SÓ A SARDINHA GORDA É EMPREGADA NO FABRICO. — Tanto a sardinha como os outros peixes, estão sujeitos a variações periódicas do valor nutritivo, consequência directa da quantidade de matérias gordas que contêm.

Assim nos meses de verão, a sardinha é muito mais gorda que durante o inverno pois que por coincidir esta estação com a época da desova, a sardinha consome nessa altura na tarefa da procriação a maior parte das energias armazenadas sob a forma de gorduras.

A sardinha de inverno, embora de tamanho igual ao da sardinha de verão, é, portanto, de valor nutritivo muito menor. Importava garantir ao consumidor um produto nas melhores condições nutritivas e por isso foi proibido, por lei, o fabrico de Conservas de Sardinha durante o período de emagrecimento da Sardinha que abrange os quatro primeiros meses do ano.

Esta medida da proibição do fabrico de inverno é das que mais beneficiam o consumidor. De facto, se lhe juntarmos as determinações que o Consórcio tomou sôbre dimensões e pesos das latas, verificaremos que o comprador duma lata de sardinhas portuguesas tem a garantia antecipada de que vai encontrar:

a) — Um pêso de alimento previamente estabelecido e sempre o mesmo;
b) — Peixe gordo e do mais alto valor nutritivo.

Não será possível portanto, como sucede com o fabrico doutras origens, que determinadas latas contenham peixe que pouco mais apresente que pele e espinhas.

Em consequência destas medidas e mercê da fiscalização severa que o Consórcio exerce sôbre as fábricas fazendo-as periodicamente pelos seus fiscais e verificando se as suas determinações sôbre higiene, condições de fabrico e qualidade das matérias-primas empregadas são devidamente cumpridas, só a mercadoria de boa qualidade pode aparecer no mercado.

Esta fiscalização era já suficiente mas o Consórcio foi mais além: de defesa do bom nome e prestígio das conservas portuguesas.

TODA A CONSERVA EXPORTADA É SUJEITA A VE-

RIFICAÇÃO NO MOMENTO DO EMBARQUE. — Por isso foi criada a fiscalização no acto de embarque. Logo que a mercadoria se encontre no cais para ser exportada é antes de embarcar é sujeita a nova verificação. O aspecto das latas, o rigor dos dizeres da ilustração, o número e qualidade das chaves, a embalagem, etc., tudo é escrupulosamente visto e verificado. Depois, nas Delegações do Comércio, instaladas em cada pôrto de embarque, as amostras colhidas em todos os lotes são abertas, examinadas tanto no que respeita à sardinha como ao respectivo môlho e só depois de se ter constatado que a mercadoria está em condições, é que é passada a autorização de embarque.

A PREOCUPAÇÃO MAXIMA: QUALIDADE. — De tudo o que atrás fica dito se destaca nitidamente a preocupação máxima dos que dirigem os destinos da indústria portuguesa de conservas de peixe: a qualidade do produto fabricado.

É um facto que a qualidade das conservas portuguesas se aperfeiçoa de ano para ano. É preciso produzir sempre melhor que anteriormente de forma a manter os créditos da sardinha portuguesa e a aumentá-los ainda se possível fôr.

Ao passo que vários concorrentes procuram vender a todo o transe a preços necessàriamente baratos e fabricando portanto mercadoria cuja qualidade há de, forçosamente, ressentir-se dêsse facto, Portugal só quere fabricar «BOM».

Portugal faz observar a época de defeso de fabrico de sardinhas em conserva e faz a fiscalização rigorosa no acto do embarque.

Portugal pode, portanto, garantir a constância de qualidade dos seus produtos.

O comprador de Sardinhas portuguesas de Conserva sabe aquilo que compra.

Sabe que encontrará dentro de cada lata um pêso pre-determinado, e um produto são, higiénico, rico em Vitaminas e produzindo cêrca do quadrúplo das calorias produzidas por igual pêso de carne, um produto já cozinhado mas no entanto de custo inferior a grande parte dos alimentos que lhe são entregues por coninhas, um produto para tôdas as bôcas, para tôdas as horas, para todos os paladares.

Por isso ao pedir «Sardinhas de Conserva» nunca se esqueça de acrescentar «Portuguesas», e verifique sempre se no fundo da lata existem as palavras mágicas:

«Importé du Portugal»
ou
«Packed in Portugal»

Demandez des
Sardines Portugaises

Vous y trouverez
Une nourriture saine
fortement vitaminée

Toutes les boites de Sardines Portugaises sont marquées: "Importé du Portugal"

Verifiez vous-mêmes avant d'acheter

Recolhendo as redes

Rassemblage des filets — *Collecting the nets*

Transporte de redes para o armazém

Transporting the nets to the warehouse — *Transport des filets aux magasins*

Procedendo ao embarque

Shipping — *L'embarquement*

CONSERVES DE POISSON

Les conserves portugaises de poisson et, tout spécialement les conserves de sardine, occupent un des premiers rangs dans l'économie nationale et se distinguent de toutes les autres conserves du monde.

Le fait que l'espèce «Clupea Pilchardus», vulgairement appelée sardine, se trouve exclusivement sur les côtes atlantiques du Portugal, de l'Espagne et de la France, suffirait à lui seul à donner à ce produit de nos eaux une prépondérence remarquable; mais, nous devons y ajouter encore l'action du soleil sur les côtes portugaises bien plus intense que sur celles des deux autres pays.

Etant donné que la lumière solaire transmet les vitamines D aux micro-organismes dont la sardine fait sa nourriture, il s'ensuit que les sardines portugaises doivent être préférées à toutes autres.

On sait que les vitamines D sont particulièrement utiles à affermir la substance osseuse du corps humain, et il est tout-à-fait intéressant de vérifier, d'après les recherches poursuivies par des savants renommés, que l'huile des boites de conserve, où se trouve le poisson, contient à peu près le double de Vitamines D que l'on trouve dans l'huile de foie de morue.

Le public préfère instinctivement les sardines portugaises et c'est pour correspondre à cette préférence qu'il a été créé au Portugal le *Consortium Portugais de Conserves de Poisson*, organisation la plus compète de conserves connue.

Soins apportés à la Fabrication des conserves. Le poisson frais, depuis qu'il entre dans les usines jusqu'à ce qu'il en sort transformé en nourriture délicieuse et réconfortante, qu'on nomme la conserve de sardine, est soumis à des opérations multiples et variées, auxquelles préside la plus scrupuleuse hygiène, rigoureusement surveillée par un corps de contrôleurs appartenant au Consortium, ce qui permet d'offrir au public un produit sain, préparé dans les meilleures conditions de salubrité.

Lorsque le poisson entre dans l'usine il y est soumis à un choix et à un soigneux lavage; on retire les viscères et la tête, puis on le place en saumure pendant tout le

Déchargement du poisson — *Descarga do peixe* — *Unloading the fish*

temps nécessaire, déterminé par la technique.

Après un nouveau lavage, la sardine est placée sur des grils, où se produit la cuisson, à la vapeur d'eau, en autoclaves qui reçoivent chaque fois plusieurs milliers de poissons. La sardine y est laissée pendant le temps nécessaire à la cuisson sous la surveillance du personnel spécialisé, et quand elle en sort, elle se trouve prête à la mise en boîtes.

Cette opération exécutée par du personnel féminin, est une des plus intéressantes de l'industrie. Elle exige une grande pratique, car, autrement, la sardine se présenterait morcelée et son aspect serait très désagréable à la vue. Pour l'observateur attentif, ce groupe de femmes constitue un spectacle curieux. Il y en a parfois 150 à 200 rangées le long de vastes tables, coupant les sardines et les mettant en boîtes. Elles travaillent joyeusement avec une vitesse étonnante, pendant que des hommes apportent les grils chargés de poisson et en retirent les boîtes.

On introduit alors dans les boîtes l'huile nécessaire, débitée par des machines spéciales, très pratiques et hygiéniques. Les boîtes passent dans une chaîne sans fin au dessous de grands dépôts, où elles puisent l'huile nécessaire à leur parfait remplissage.

Nous devons faire ressortir que pour cette opération on emploie l'huile d'olive de la meilleure qualité, contrôlée dans les laboratoires privatifs du Consortium huile dont le Portugal est aussi un des principaux producteurs.

Après le remplissage, les boîtes sont fermées mécaniquement par des sertisseuses à grand rendement et soumises à la stérilisation par la vapeur d'eau, qui sans en détruire les principes vitaux assure à la conserve de poisson d'excellentes conditions hygiéniques.

Après un examen minutieux qui permet d'éliminer les boîtes défectueuses, la conserve se trouve prête à être expédiée dans les

Après la pêche — *Após a faina do mar* — *Off the sea-service*

L'usine à Matosinhos — *Aspectos da lota em Matosinhos* — *Sardine auction at Matosinhos*

portugaises se perfectionne chaque année. Il faut toujours que la production excelle en qualité celle qui l'a précédée, de façon à maintenir la réputation de la sardine portugaise, et même à l'affermir, si possible.

Tandis que plusieurs concurrents tâchent de faire des ventes à outrance, et à des prix forcément réduits, en préjudice de la qualité, le Portugal ne veut que fabriquer de la marchandise «premier choix».

Le Portugal respecte la période pendant laquelle il est défendu de fabriquer des conserves de sardines, et en fait le contrôle rigoureux au moment de l'expédition. Aussi peut il garantir l'uniformité, ainsi que la qualité de ses produits.

Deux bons amigos...
Deux bons amis...
Two good friends...

L'acheteur de conserves portugaises de sardines sait ce qu'il prend.

Il sait encore qu'il est sûr de trouver dans chaque boîte un poids déterminé d'avance, de nourriture saine, hygiénique, riche en vitamines, qui développe environ quatre fois les calories produites par le même poids de viande.

Quoiqu'ayant à sa disposition un produit tout préparé, celui-ci lui coûte moins cher que la plupart des aliments qu'on lui délivre non encore apprêtés.

De plus, il s'agit d'un produit pour toutes les bourses et pour tous les goûts, et qu'on peut se procurer à tout moment.

D'après ce qui précède, lorsque vous serez acheteurs de «Conserves de Sardines», n'oubliez jamais d'ajouter «du Portugal», et ayez le soin de vérifier, si, sur le fond de la boîte, se trouve marquée la désignation indispensable:

«Importé du Portugal».

A Organisação da Indústria de Conservas

É grato a um conserveiro escrever sôbre a sua indústria, na estulta pretensão de que, fazendo-o, lhe pode ser de alguma forma útil, não deixa de ser deprimente o facto de se reconhecer inferior aquilo que as circunstâncias exigiam e queriam.

É assim que eu (modestíssimo industrial conserveiro, certamente o mais apagado e insignificante dos meus pares, entre os quais avultam alguns espíritos cintilantes!), participo dêsses dois sentimentos contraditórios, correspondendo ao gentilíssimo convite dos ilustres directores desta Revista, a quem me cabe, antes de mais nada, endereçar as minhas sinceras felicitações pelos seus espíritos de iniciativa, traduzidos-se, agora, na obra presente, utilitária e patriótica em alto grau.

* * *

Das conservas produzidas no nosso país, só duas merecem ser consideradas elementos de valia na nossa exportação: as do atum e da sardinha. E destas, é a segunda que conseguiu, mercê da riqueza natural da sua matéria-prima básica e da perfeição do seu fabrico, enfileirar entre os três ou quatro produtos que mais pesam no activo da nossa balança comercial, infelizmente tão depauperada de elementos.

O reconhecimento dêste facto levou o Govêrno Nacional a interessar-se por ela, de modo particular e especial, mas na seqüência lógica do seu carinho pela vida económica do nosso Portugal. Surgiu, então, a criação do Comércio Português de conservas de Sardinha, mais tarde alargado do seu âmbito restrito à sardinha, a tôdas as conservas de peixe.

Com as naturais hesitações do começo de tôda a obra, a acção do C. P. C. P. vem-se manifestando, de há 4 anos para cá, de forma a que, na generalidade, mereça o apoio de todos os interessados. E a verdade é que, àparte pequenas questões de pormenor, sempre a teve e continua tendo.

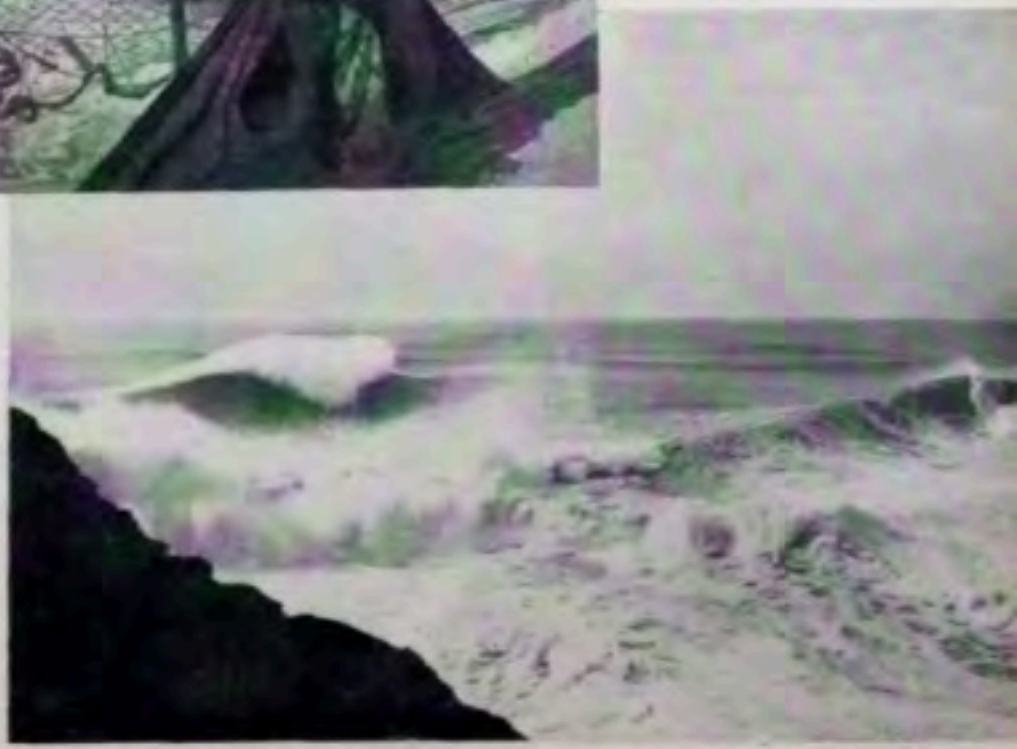
Dessa sua acção e da obra feita, destacam-se, eminentemente, duas coisas: o estabelecimento de preços mínimos à exportação e o auxílio financeiro prestado aos industriais de conserva.

Vamos referi-nos à primeira, pois suponho mais interessante abordar êste problema, de momento e oportunidade, do que fazer a história duma indústria que, mais ou menos, já é conhecida.

* * *

A fixação de preços mínimos de exportação: ninguém ignora que uma medida desta espécie pode despertar, e desperta de facto, no geral, uma sensação de antipatia, porque vai de encontro a idéias liberalistas bastante exaltadas.

Contudo, circunstâncias há



em que, no nosso caso, e em muitos outros, que são decisivas, uma vez postas bem em foco, para a sua reabilitação e justificação. Um preço mínimo, destinado a manter preços altos em artigo raro ou mesmo monopolizado, isto é, com intuitos de especulação, é um crime anti-social. Um preço mínimo que tem por objectivo a defesa vital duma indústria, permitindo a retribuição justa e indispensável ao capital e ao trabalho nela investidos, é uma medida inteligente, patriótica e benéfica

General view — *Vue générale*

SETUBAL

Setubal é uma das terras à qual a lenda histórica está intimamente ligada e difícil é aos povos desligarem-se das tradições por mais patriotas que sejam.

SETUBAL — Aspectos da pesca
Aspects de la pêche
Fishing aspects

A sua imaginação fértil de meridionais não esmorece na clausura; os frades bordaram a história com um tal matiz de fantasia que a custo hoje se pode discernir a verdade. É possível que seja êste o caso de Bernardo de Brito quando nos fala de Thubal, dizendo:

«Thubal, fenício de origem, que apartou com o seu povo a Setúbal depois duma travessia pelo mar Mediterrâneo e a sua passagem pelas Colunas de Hercules, onde após várias vicissitudes foi pouco a pouco povoando terras e dilatando os seus domínios até ao Oriente, à foz do rio Ebro, (o Iberus dos Fenícios), junto ao qual uma armada ibera apertou, circunstância esta de que se serviu para dar ao filho que lhe nasceu pelo mesmo tempo o nome de Ibero como testemunho da aliança que ambos os povos faziam» — página 32 da *Monarquia Lusitana*.

Estas e outras lendas mais ou menos fantasistas que entre nós abundam, tem um imenso encanto, são lindas como romance mas por vezes são prejudiciais porque se arreigam por fórma tal no espírito do pôvo e das crianças, que se tornam por vezes difíceis de estabelecer como verdades históricas e fazê-las aceitar por bôas.

Mas vai mais longe o bom do Bernardo de Brito, tido como auctoridade mas cuja fantasia é absolutamente meridional e que nos dá uma versão que excede tudo

(Continua na página de Olhão)

Um veleiro, com rumo à Groenlândia

Pesca do Bacalhau

Leves comentários ao fomento da indústria e comércio de Bacalhau

A fria eloquência dos números — Portugal pescou em 1935, apenas, cêrca de 16,9 % do seu consumo — há muito que vem demonstrando o quanto o problema da pesca do bacalhau é um — problema nacional.

A drenagem de ouro para o estrangeiro através da nossa importação de bacalhau — saem de Portugal, em média, anualmente, 120.000 contos — é, sèriamente, apavorante, e, tanto mais apavorante, quanto é certo que os países para onde essa drenagem é feita, não nos dão equitativa — e justa — contra-partida em valores exportados, ou a exportar.

O delicado problema de contra-partida do comércio internacional, obcecação de todos os governantes, quási que não existe em relação às resultantes do fomento da indústria e comércio do bacalhau.

Os capitais portugueses, sempre tímidos e receosos, olhavam com desconfiança para a indústria e comércio de bacalhau nacional que, desamparada dos poderes públicos, fraca resistência apunham à «excessiva e nem sempre leal» concorrência estrangeira, e não encontravam nem preços estáveis e remuneradores, nem garantia de mercado.

O govêrno, nos últimos anos, com uma série de ponderadas medidas de protecção, fêz nascer a confiança.

A criação da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, que disciplinou o mercado e fixou preços, não esquecendo, antes harmonizando, os interêsses do consumidor com os do vendedor; e do Grémio dos Armadores de Navios de Pesca do Bacalhau que, através da sua organização dá aos Armadores, inequívocos, vantagens e garantias, criando-lhes uma Mútua de seguros; financiando construções e adoptando, equilibradas medidas de carácter de Previdência Social conciliando, prudente e humanamente, os desejos dos pescadores — que nesta árdua pesca, sempre cheia de riscos, estão em luta constante com o frio... com a morte — com os interêsses dos Armadores — é a cúpula das medidas governativas, do mais fino sabor corporativo.

Acalou a fome... Uma da saúde... Portugal lá longe...

A mais convincente prova de eficácia dessas medidas é o constante e progressivo aumento da frota bacalhoeira portuguesa que, em 1931, era de 26 unidades e hoje de 50 com maior «poder» de pesca, motorizada na sua maioria e tendo alguns navios já instalados os mais modernos aparelhos emissores e receptores de T. S. F.

Ao lado económico dos resultantes do fomento da indústria e comércio de bacalhau, há ainda a acrescentar os seus benefícios no campo Social.

Um condigno apetrechamento moderno da frota bacalhoeira provocará, imediatamente, com o aumento e número da capacidade das sêcas — ainda, terão de ser colocados alguns milhares de pessoas — a resolução, em parte, nas regiões à beira-mar, da crise do desemprêgo.

Lisboa, Abril 1936.

M. C.

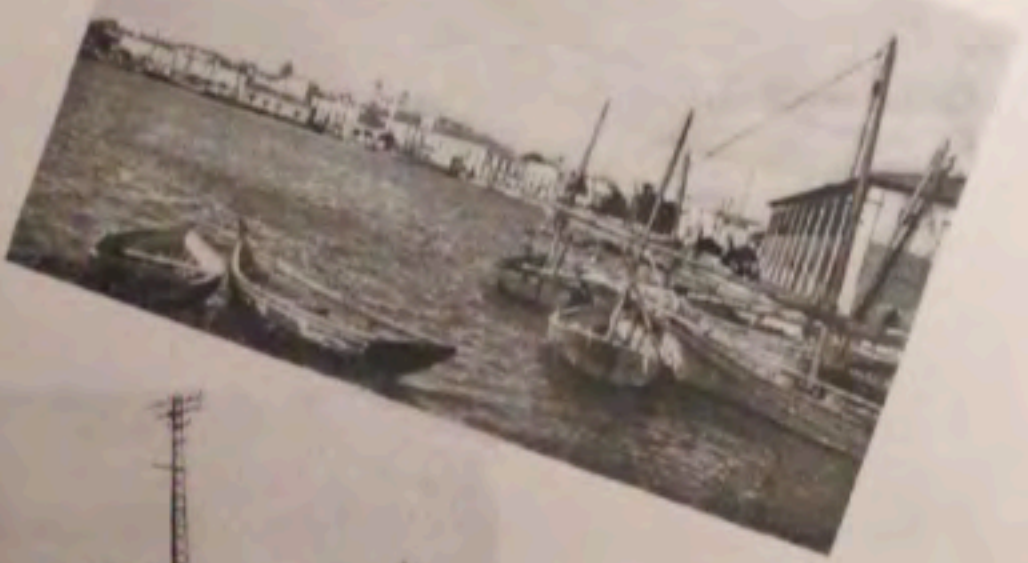
Ala arriba!!! Chegaram os donos... Há peixe!

Um belo peixe

FARO

CENTRO DE TURISMO

FARO — Um aspecto do porto de mar
Vue du port
View of the harbour



FARO — Aspecto da doca
Aspect du dock
View of the dock

FARO — Arco da Vila
L'arc de la ville
Town arch

A cidade de Faro, capital deste velho Reino dos Algarves de Aquem-mar, o cujos destinos presidiu desde a segunda metade do século XVI, se não pode, por seus monumentos e grandes belezas naturais, recomendar-se ao viajante como oferecendo um extraordinário interêsse, é, no entanto, e por muito louvável que esta afirmação possa, um magnífico centro de turismo.

Edificada junto à costa baixa e arenosa de tôda a região de sotavento, sem os encantos que caracterizam tôda a costa maravilhosa da região de barlavento, saqueada e incendiada pelos ingleses em 1596, e arrasada tempos depois por cataclismos de várias espécie, não possue, justo é dizê-lo, atractivos que por si só interessem, sobremaneira, aquele turista verdadeiramente digno dêste nome, o viajante habituado a embevecer-se perante a grandiosidade de certos monumentos, habituado a extasiar-se relguns momentos diante de paisagem, actuamente à vida cosmopolita dos grandes centros mundiais. Não queremos dizer com isto que a bela capital algarvia, com o seu aspecto cuidado e limpo de cidade moderna, com as suas igrejas, as seus interessantes museus, os seus bem cuidados jardins e um ou outro ponto de vista soberaniamente a vastos horizontes, com os seus passeios estendidos por terra e mar que permite nos seus arredores seja desprovida de encantos e não dê mesmo para algumas horas de distracção e de enlêvo. Pretendemos sòmente colocá-la no seu devido papel dentro do conceito turístico regional, fazendo-lhe o justo valor, como incontestável e apreciável centro de turismo que de facto é.

Verdadeira capital do Algarve, assim imposta pelas circunstâncias, pelas forças e pela excelente situação geográfica que disfruta, cuja no centro geométrico de tôda a província, Faro é um ponto de irradiação para magníficas e surpreendentes excursões, autêntica chave de tôda uma região privilegiada para o desenvolvimento do turismo. Como tal o Algarve está sendo muito justamente reconhecido por nacionais e estrangeiros e Faro, sua capital de direito e de facto, tem, nesta ordem de idéias, um papel importantíssimo a desempenhar.

M. L. P.

quanto de fantástico se tem escrito sôbre o assunto dizendo:

«Thubal reinou na Lusitania ao tempo em que Abrahão vivia e era contemporâneo de Nembroth.» Como se explica então, que Thubal tivesse vindo à Iberia por uma inspiração divina e numa época anterior à experiência da humanidade actual, se no dizer d'alguns cronistas esta viagem teve realisação por ocasião dos povos se dispersarem por toda a terra e foi anterior a um tempo de que não há memória visto que nem vestigios deixou da sua passagem. *Sinópse Histórica de Espada*, páginas 63.

Ligam-se à formosa cidade de Setúbal tantos e tão notáveis factos históricos que quanto mais singelo fôr o seu relato e mais exacta e concisa a sua história mais gloriosa se torna.

CARLOS AUGUSTO DA SILVA E OLIVEIRA

OLHÃO

UM CENTRO CONSERVEIRO DE GRANDE IMPORTANCIA

Olhão — uma das mais preciosas jóias do rosário algarvio — goza de uma privilegiada situação natural. Vista do alto duma açoteia, a arquitectura de Olhão surpreende-nos pelo seu aspecto bizarro — aglomerados de superficies brancas e polidas chocam-se, interceptam-se, sobrepõem-se, emboralham-se a capricho, como cubos de cartão. Talvez mais pela comércio intenso com Marrocos do que pelas ancestrais árabes que muita gente lhe atribue, Olhão, vila moderna de pescadores, adquiriu um carácter curioso. Na sua frente estende-se o mar infinito, chão e bonançoso umas vezes, esquivo e iracundo outras, mas sempre dadivoso, pródigo, prolifero. Do outro lado, uma grande extensão de terra fertilissima, toucada no estio de luxuriante vegetação, por entre o qual sobressaem odoriferas alfarrobeiras, a cuja cariciosa e perfumada sombra os forasteiros repousam deliciados.

Porque Olhão não é só um admirável pôrto de pesca e prodigioso manancial de magnifica peixe, é ainda uma ridentissima praia freqüentada por grande número de pessoas enamoradas das suas belezas naturais.

Como centro piscatório, Olhão é hoje um dos mais importantes do país, com uma florescentissima indústria de conservas cujo renome há muito já transpôs as fronteiras de Portugal. O seu progresso não é de recente data. Já por 1780 a sua indústria assinalava certo prosperidade, quando os pescadores de Olhão se aventuraram a negociar com os exércitos empenhados no ataque e na defesa de Gibraltar. Os naturais desta formosa Vila possuem gloriosas tradições de valentia e denodo, e recordam com orgulho que foi ali que soou o primeiro grito de independência contra o domínio de Junot. Por isso o rei D. João lhe outorgou o honroso titul de «Olhão da Restauração».

PORTIMÃO
PRAIA DA ROCHA

Levantamento aéreo do pinto de Portimão
Aerial giant of Portimão harbour
Plan aérien du port de Portimão

SITUADA na costa sul de Portugal e, sem exagêro, a mais bela e surpreendente de todas as praias. A costa recortada e acidentada, vistas caóticas desgrenhadamente e apresentando formas bizarras cheias de encantos, a areia, cerca limpa extensa, limita ao largamente ondulada para onde se estende todo a sensação de se estender sôbre uma alcatifa de linho, o declive extremamente suave aos apreciadores português, tudo, para os lembrar de que dentro segurança a todo a prova. É uma praia das mais amplas, a partindo da fortaleza de S.ta Catarina, guardada pela praia das Gaivotas e seguindo até ao Vau, e ainda para além encontramos sempre e sempre fantásticos rochedos e recortes do mais imprevisto.

Ser uma praia de banhos é incomparável, como ESTANCIA DE INVERNO é verdadeiramente maravilhosa. Com uma temperatura média anual oscilando entre 17.5° a 19.7°, os dias de sol são igual tantos como os dias de cada mês, e os ventos fazem-se raramente sentir. No centro desta zona onde a temperatura floresce em todo o seu esplendor nos meses de Janeiro e Fevereiro, está situada num dos vértices do célebre triângulo turístico *Praia da Rocha-Caldas de Monchique-Sagres*, que ocultam também deve deixar de visitar.

A 2 quilómetros da cidade de Portimão, cidade das mais importantes do Algarve, a que facilita a simplifica o seu abastecimento, é servido pela via acidentada por confortáveis rápidos, camionetas, e pelos carreiros de viajantes vários. A vida de veraneio por que a juventude está mais estrito importância de conservação.

É a única zona de algo autorizada no sul de Portugal. Possue um Casino, um Hotel, várias Pensões familiares, excelente de concertos e um campo de ajuste, a interessar brevemente. A natação e todos os esportes náuticos juntos aos praticantes durante todo o ano.

Aspectos encantadores da Praia da Rocha

Aspects merveilleux de Praia da Rocha

Wonderful views of Praia da Rocha

Chalet do Sr.ª Dr. Carmona Pais

A QUARTE, at their grave and end slip of lands answers all along the south coast of Portugal, with Cape St. Vincent its grandest landmark, the mountains of Monchique its protection from the north winds, and the new resort of PRAIA DA ROCHA the finest jewel in all the glorious setting of the wonderful bay of Lagos.

Algarve has no warmer all-the-year-round climate than is recorded here, some summers may be better elsewhere, certainly many winters to far more advertised resorts are much colder, but nowhere else can springs and autumns be more near perfection than in this sheltered bay, open only to the south, and with its golden and sun-drenched e beach as can be found all the world over.—

Motors and Buses convey visitors to the mountains, to the hot springs, to old Silves, to Sanctus Sagres, and to all the many other places of interest and amusement, at prices almost absurdly low. To the motorist the newly made roads are a revelation.

To the visitor who desires to linger for longer than a mere visit, several houses and hotels are available at moderate rates. Nothing in the sea goes on all the year around, while outfishing is even more popular. — Lisbon is but six hours off and Seville one hundred and twenty miles away. (*An Englishman's Description*).

LAGOS

Lagos e as suas maravilhas
Les lacs et leurs beautés
Lakes and their beauties

A Baía de Lagos, grande e formosíssima baía, que em 1906 pôde acolher-se os 13 navios das esquadras inglesas do Atlântico e do Mediterrâneo, é emoldurada por uma costa maravilhosa: a N. E. estende-se a Praia de S. Roque, variadíssima praia, com mais de 4 quilómetros de desenvolvimento, admirável para banhos, correndo como estreita muralha ao sopé de suaves colinas cobertas de figueiras, amendoeiras e vinhas; a S. O. a costa é alta e apercebida, repleta de aspectos imprevistos trabalhados pela acção das chuvas e pelos embates do mar, duma policromia rica que encanta, em escarpados grandiosos como ciclópicas ruínas, que avançam pelo mar, ora formando estreitas baías, ora pequenas enseadas, onde luzidas, esverdeadas algas marinhas, em vulgares horas de bonança, as vagas tranquilas do mar.

No seu extremo S. O. esta costa termina pela Ponta da Piedade, onde a falésia alta se decompõe em arcadas colossais, formando um conjunto [illegible] grandiosidade que assombra. A Baía do Infante, os famosos Grutas de Carpi, e, duas ondas gerosquanto de mais belo se observe em rochas da região meridional, tudo fica a perder de vista perante a beleza da Ponta da Piedade, erguendo as suas rochas maravilhosas a grande altura, sob um chuveiro de luz resplandecente, a colorarem com as suas sécrias, semelhantes aos crentes do mar, um pavimento de águas cristalinas, duma limpidez humana, nas quais é agradabilíssimo

a fazem deste trecho de costa marítima um dos mais belos da linda costa algarvia.

Entre rôlas se destaca a «Praia da D. Ana», por ser a mais abrigada, por nunca ter faltado sombra e por proporcionar um local magnífico para banhos de mar. Tem a Praia da D. Ana um largo futuro, como de todo êste vasto trecho da costa algarvia, já convenientemente visitado por muitos e estrangeiros, a quem o Algarve atrai pelo encantamento das flores de amendoeira, pela amenidade do seu inverno, pela benignidade do seu sol, pela suavidade ondulosa das suas praias, pelo colorido vivo do seu céu, rico em tonalidades que vão do glauco leve, claro de turquesa, ao cobalto brando da turquesa, e ao azul anil das águas meridionais. Para é que esta encantadora região só almejamos todos poderão fruir o seu aperfeiçoamento turístico porque, nesse aperfeiçoamento e sua utilização, assim à maior alegria deste recanto tão forte e tão rico do vasto algarve.

Os Jardins históricos da Baía e Mar de Lagos são diversos motivos. (Monografia do Mestre João Paulo Rocha).

Lagos, a pequena cidade desta gloriosa baía é uma cidade cosmopolita, [illegible]

Lagos, Abril de 1936.

L. V.

VILA REAL DE SANTO ANTONIO

Aspecto de Monte Gordo

Aspecto de Monte Gordo — *Monte Gordo aspect*

As terras são como as pessoas, têm como elas a sua fisionomia, o seu carácter e a sua alma, que é a alma das gentes que nelas vivem.

Há terras de face merencória e triste, outras há de cara alegre e risonha. É porque as terras como as pessoas fazem-se ressentir na face da sua miséria ou prosperidade.

Há-as de linho fidalgo, de porte aristocrático, aburguesadas e ainda plebeias.

Há-as que vivem do passado por não terem presente, e outras sem passado que vivem felizes do presente. E ainda como nós as terras têm vícios ou virtudes, defeitos ou predicados.

Há-as ociosas, amigas do vício e do prazer, outras pacatas e trabalhadoras.

E ainda como as pessoas, embora filhas do mesmo pai, da mesma mãi, nascidas sob o mesmo céu e acariciadas pelo mesmo sol, não são iguais entre si, as terras filhas de Portugal.

* * *

Vila Real de Santo António é das suas filhas mais novas. Gerara-a Ele num período de grande actividade. E assim nascera perfeita numa harmonia de linhas admirável. Fora colocá-la à beira-mar na província que pela sua exuberante beleza criara a dúvida em muita gente de ter sido ela a terra onde Adão se engasgara com a maçã dada por Eva.

E como o indivíduo é o produto do meio, o ambiente em beleza dera-lhe a alegria de viver, entregara-se com entusiasmo ao trabalho e desconhecendo o vício e a ociosidade começara a florescer, a prosperar...

...e muitas vezes, quando batida pela adversidade nalguma crise da sua vida comercial, ela vendo os outros sucumbir com as suas qualidades de trabalho e honestidade resiste estoicamente...

* * *

E assim mesmo senhores:

E assim mesmo Vila Real de Santo António, aquela terra que o Marquês de Pombal concebera numa visão inteligente e fizera edificar nas margens do Guadiana.

Mais por si, do que com a protecção do Estado, Vila Real de Santo António tem-se valorizado, podendo-se dizer-se hoje sem exagêro que ela é das terras mais importantes da província do Algarve.

E enquanto outras vilas tão ou menos importantes do que ela vão pedindo e conseguindo do Estado a sua promoção a cidade, Vila Real de Santo António, embora como qualquer de nós também seja vaidosa, também tenha as suas pretenções e queira também subir, não o faz.

E não o pede porque ela compreende perfeitamente que «qualquer» não passa o visconde pelo facto de comprar um título.

Vila Real de Santo António deseja ser cidade por valorização própria.

...E aqui fica traçada a mais pobre das monografias feita a uma das mais formosas e encantadoras terras do sul de Portugal...

UM VILAREALENSE

Paços do concelho de Vila Real

VILA REAL — Hotel de Ville — *VILA REAL — Town Hall*

Aspecto de Monte Gordo

Aspecto de Monte Gordo

Monte Gordo aspect

PENICHE

FICA esta importante vila situada na extremadura portuguesa, a uns 90 quilómetros da capital.

Assenta sôbre uma península com cêrca de 12 quilómetros de perímetro, constituindo o seu extremo ocidental o Cabo Carvoeiro.

A costa é formada por imponentes rochedos, em grande parte cortados a prumo, debruçando-se sôbre o oceano num desfilar constante de aspectos surpreendentes e maravilhosos os olhos do visitante.

De origem antiquíssima, a perder-se numa imensidão de séculos, tem Peniche a sua história interessante, impossível de condensar no espaço restrito reservado a estas linhas.

Tendo sido praça de guerra, ainda hoje nos mostra em bom estado uma grande parte da sua linda cêrca de muralhas e a Fortaleza, que merece ser visitada.

Dignos também de ver são os talhas douradas do altar-mor da igreja de S. Pedro, as telas da Misericórdia e os azulejos do Sr.º da Conceição e dos Remédios, do século XVIII.

Possue Peniche uma magnífica praia de banhos de grande extensão, situada do mais sólve e fino areia. O mar ali é acariciador e isento de perigos, delícia dos bebés e encantos dos banhistas.

A arte da pesca e a indústria das conservas dão um grande movimento a esta vila, que conta uma população de 5.000 habitantes.

Mantém com orgulho a sua tradicional indústria das «Rendas de Peniche», muitas vezes imitadas, mas nunca igualadas.

Fronteiro a Peniche, à vista sôbre o Atlântico, para o lado do ocidente, fica o arquipélago da Berlenga, que um tremendo cataclismo em tempos remotos teria separado do terra firme.

A Berlenga é uma maravilha criada para inspirar e extasiar o poeta, o artista, o investigador de belezas naturais. Contemplada a ilha, pressentido-lhe os recônditos, é todo um desfilar de impressionantes surpresas: grutas caprichosamente cinzeladas ao granito vermelho, cuvas que são cenários fantásticos à assombração sob variadíssimas combinações de sôbre e de luz; obeliscos surpreendentes onde se alcandoram os vilões das gaivotas; recantos adoráveis que o mar beija com desejo; uma velha fortaleza a evocar tempos distantes... tudo tudo ali se conjuga em encantamento, para oferecer ao visitante um espectáculo de rara beleza.

Peniche merece ser visitada e frequentada. E, melhor do que esta sumária descrição, o contacto de fotografias que acompanham este artigo.

ANTONIO PEREIRA COUTINHO

PENICHE — Rochedos da Portela
Rochers sur Peniche
Peniche rocks

A costa de Peniche
Peniche — la côte
Peniche — the coast

Um melhor ar na
Rochelle mais à frente
Fresh sea-breeze on the rocks

VIEGAS & LOPES

IMPORTATEURS
IMPORTERS
IMPORTEURE

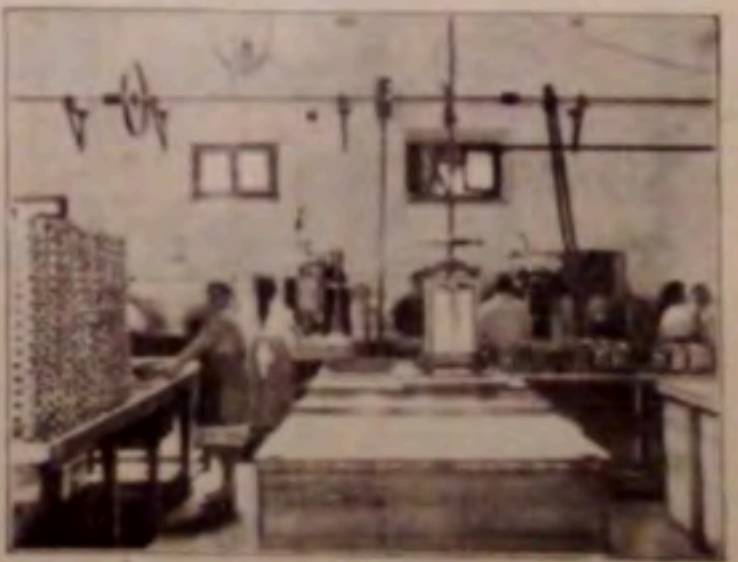
Company — Société en nom collectif — Kollektivgesellschaft

EXPORTATEURS
EXPORTERS
EXPORTEURE

CONSERVES — PRESERVES — KONSERVEN

Télégrammes / Telegraphic address / Depeschenadresse | VENUS

Téléphone / Telephone / Fernsprecher | 395



Fabrique de conserves de poisson
Factory of preserved fish
Fischkonservenfabrik
SETUBAL — PORTUGAL

Marques Déposées — Trade Marks — Schutzmarken:
SURPRISE
AGERONA
ADONIS
VENUS
CARDOSO

Juridiction de Setubal
Court jurisdiction of Setubal
Gerichtsbezirk von Setubal

MARQUE DE FABRIQUE
TRADE MARK
FABRIKZEICHEN

VICTORIA

RUA CAMILO CASTELO BRANCO
SETUBAL

SARDINES PORTUGAISES
"PINHAIS"

FIGUEIRA & C.ª L.DA

OLHÃO — Portugal

Fabriken von Fischkonserven in olivenöl

Empfohlene Marken:

LISBOA — HENA — CERES
FIGUEIRA & C.ª Lda. — ALPHA

Telegramme: FUDRI-Olhão

SAIAS, IRMÃOS & C.ª, L.DA

OLHÃO (Portugal)

Fabrikanten und Exporteure — Spezialität in Sardinenkonserven in olivenöl und in Tomaten

Empfohlene Marken:
Saias, Lion, Olympique, Alda Esther, Croiseur du Soleil, Etoile du Matin, Bonita, Brillia

Telegramme: SAIAS-Olhão

CANHA & FORMIGAL, L.DA

RUA DO CORPO SANTO, 6-1.º

LISBOA

Telegraphic adress: CARMIGAL

Lage, Ferreira & C.ª, L.da

Konservenfabrik Nun'Alvares

MATOZINHOS (Portugal)

Fabrikanten und Exporteure
Spezialität in Sardinenkonserven
in olivenöl und in Tomaten

Fabriken in Matozinhos und Setubal

F. M. LINO DA SILVA, L.DA

Fabricantes-Exportadores de Conservas de Peixe

SETUBAL (Portugal)

Sardinhas em óleo
Sardinhas em azeite puro de oliveira
Sardinhas sem espinha em azeite
Sardinhas sem pele e sem espinha

Marcas: **La Poupée, Le Tajo, Lino**

Agente para toda a Alemanha:
Georg Michaelsen-Grossimportgeschäft 14, Hamburg

LOPES, COELHO DIAS & C.ª, L.da

Vollendete Fabrikation von Sardinenkonserven

MATOZINHOS (Portugal)

Telegramme: SARDINHAS

Empfohlene Marken:

Classic, Invencivel, Globo, Popular, Ademastor, Titel, Gioconda, Famosa, Tempora Mutantur, Saint Marc, Saint Luc, La Comete, Santa Cruz, Guerany

SICMA

Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, L.da

MATOZINHOS - Portugal

Fabrikanten und Exporteure von Sardinenkonserven

Empfohlene Marken:

Selva, Taby.

Vertretung in Hamburg:

Marques, Neves & C.ª L.da

SETUBAL (Portugal)

Fabrikation und Export von Portugiesischen Sardinenkonserven in Olivenöl und Tomaten

Eingetragene Marken:
Ste. Croix, Kontinent, Mathilde, Aero, Levant, Marieliade, Sporting, Loyante, Max

Telegramme:
MARNE-Setubal

Vertretung in Hamburg—Walter Thormählen *Ballindamm 39*
in Bremen—Ludwig Gerlach *Haus des Reichs*
in Düsseldorf—Ernest Orbach

Casebre & C.ª, L.da

MATOZINHOS — Portugal

Fabrikanten und Exporteure

Spezialität: Sardinenkonserven in Olivenöl und in Tomaten

Eingetragene Marken

Salta, Casebre, Vencedor, Sardincas, Independencia, Vini Vici

Vertretung
GUSTAV H. MARTENS

Continental Sociedade de Conservas L.da

MATOZINHOS

(Portugal)

Eingetragene Marken

Continental, Beira, Marialvas, Fátima, Gomil, Fayal, Olival, Colibri

Empreza Mercantil de Pesca, L.da

OLHÃO (Portugal)

Fabriken von Fischkonserven in Öl

Eingetragene Marken

Charleston, Polo

Henriques & C.ª, L.da

OLHÃO (Portugal)

IMPORT UND EXPORT

Fabriken von Fischkonserven in Öl

Eingetragene Marken

Zizine Brand
Gaivota Brand
Belkisse Brand

SARDINHA DO ALGARVE, L.DA

OLHÃO (Portugal)

Fabrikation und Export von Fischkonserven in Öl und in Salzlauge

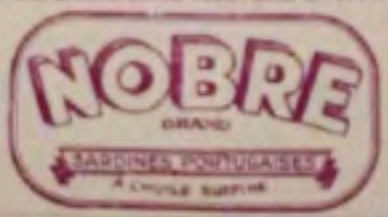
Sardinen ohne Gräten und Sardinen ohne Haut und Gräten

Makrelenfilets und Ärchovis hispanicas in Öl

Sardinen und Carapaus in Öl und in Tomaten

Sardinen und hispanicas in Salzlauge

VERTRETUNG IN HAMBURG



FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

LOPES DA CRUZ & C.A, L.DA

MATOSINHOS (Portugal)

Fabriken in Matosinhos und in Setubal - Spezialität in Sardinenkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken: **Douro, Neiva, Marão, Heliades**

FACOLE

Fábrica de Conservas Leixões, L.da

Rua Guerra Junqueiro, 609
MATOZINHOS (Portugal)

Fabrikation und Export von Fischkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken: **Neco, Artes, Facole**

A sair em breve:

SEPARATA DAS CONSERVAS

Ramos, Reynaud & C.ª

SETUBAL
(Portugal)

Vollendete Fabrikation von Sardinenkonserven

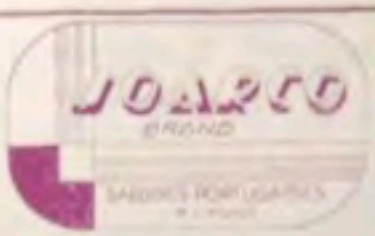
Eingetragene Marken:

Ramos
Lourinda
Reynaud
Robinson Crusôe

Sociedade de Conservas «Joana d'Arc», L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Fabrikation und Export



Portugiesische Sardinen in Olivenöl

Eingetragene Marken:
Celestial, Lucrécia, Joarc, Auspiciosa, Ludovina, Dosil

Telegramme: JOARC — Matozinhos

Marques, Gomes & C.ª, L.da

Avenida Menéres, 562
MATOZINHOS — Portugal

Telephonisch: IMPERIO

Fabrikanten und Exporteure von Fischkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken:
IMPERIO, SAUDADE

VIEGAS & LOPES

Fabriken von Fischkonserven in öl

SETUBAL (Portugal)

Telegramme:
VENUS

Eingetragene Marken:
Surprise, Agerone, Adonis, Venus, Cardoso

Aliança Fabril Lacobrigense, L.da

LAGOS (Portugal)

Telegramme: Alianca Fabril — Lagos

Fabrikation und Export von Fischkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken: ***TEJO***

J. MARTINS XAVIER, L.da

OLHÃO
(Portugal)

Telegramme: MARIA

Spezialität in sardinenkonserven in olivenöl und in Tomaten Makrelenfilets und anchovis in Salzlauge

J. P. LEONARDO, L.da

OLHÃO (Portugal)

Fabrikation und Export von Fischkonserven in olivenöl — Sardinen ohne Gräten und Sardinen ohne Haut und Gräten — Makrelenfilets und anchovis von ihgenrikar in Salzlauge etc.

Eingetragene Marken:
Salvadora, Leonardo, La Sultane, Salomé, Raoulsi

Martins & Pereira, L.da

OLHÃO
(Portugal)

Fabriken von Fischkonserven in öl

Eingetragene Marken:
Mabel, Ager, Ninot

Sardinenkonserven-werke

Feinste, jahrzehntelang Bewährte marken:
Paloma, Rigoletto, Diamantees, Miramar, Reliance, San Martin, etc., etc.

LISSABON (Portugal) *Apartado 102*

SOCIEDADE PENINSULAR DE IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO L.da

PORTIMÃO
(Portugal)

Fabrikanten und Exporteure von Sardinenkonserven

Eingetragene Marken:
Suzeraine, Dainty

BERNARDINO JOSÉ BORGES

Rua Mauri, 3 — LISSABON

Telegramme: BERBORGES

Vollendete Fabrikation von Sardines Konserven

Eingetragene Marken: ***Alela, Borges, Canária***

J. Silva & Ledo, L.da

SETUBAL (Portugal)

Telegramme: SILEDO

JSL

Fabrikanten und Exporteure — Spezialität in Sardinenkonserven in olivenöl und in Tomaten

Eingetragene Marken: ***Siledo, Barry, Victória***

Vertretung in Hamburg — Stavenhagen & C.ie

CONSERVEIRA PORTUGUESA, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Vollendete Fabrikation von Sardinenkonserven in Olivenöl

Fábrica de Conservas de Paramos, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Portugiesische Sardinen in Olivenöl und in Tomaten

Eingetragene Marken:
Bristol, Paramos, St. Georg, Dulce

Sociedade de Conservas «A Conservadora»

SETUBAL (Portugal)

Nahrungsmittel-Konservenfabrik

Eingetragene Marken:
Hollywood, Babel, Nantes, Selecta, Locas

Empreza Exportadora Lusitania, L.da

FABRIKATION UND EXPORT
Fischfang, Konserven, Handel mit Blechen, Materialien und Oelen.

FABRIKEN IN SETUBAL
Büro in Lissabon — Rua da Prata, 8-1.°

Telegramme: Lusitania-Lissabon

Honrado & Honrado, L.da

OLHÃO (Portugal)

Fabriken von Fischkonserven

Eingetragene Marken:
A Fama, Reine, Triunfadora, Centurion

Setubal Factories Agency, L.da

SETUBAL (Portugal)

Spezialität in Fischkonserven seit 1909

QUINTA, LIMITADA

OLHÃO (Portugal)

Fabriken von Fischkonserven in Öl

Eingetragene Marken:
Nydia, Les Deux Pêcheurs sur le Rocher

António da Silva Freitas

LAGOS
(Portugal)

Telegramme: ANTÓNIO FREITAS

Spezialität: Fischkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken:
Lutavida

Fábrica de Conservas Liberdade, L.da

PORTIMÃO (Portugal)

Fabrikation und Export von Fischkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken: **PALACE LIBERTY**

Tomé, Limitada

OLHÃO
(Portugal)

Fabriken von Fischkonserven in Öl und Salzlauge

Eingetragene Marken:
Fiançérs Brand, Gina Brand, La Reine des Fleures Brand

CONSERVAS PRADO, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Vollendete Fabrikation von Sardinenkonserven

Eingetragene Marken:
Farnel
Barbosa
Rex
Faina
Prado

Vertretung in Hamburg:
Fritz M. Frisch — Cathatinenbrücke 1

Guedes & C.ª, L.da

Avenida Serpa Pinto, 297
MATOZINHOS (Portugal)

Vollendente Fabrikation von Sardinenkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken:
Rival, Dhelia, Guedes, Mairis, Rabela, Ouro do mar

Vertretung: **Erich G. Dahler**
Klein-Reichenstrasse 1-Hamburg 1

DOMINGOS JOSÉ DA COSTA

SETUBAL (Portugal)

Fabrikanten und Exporteure von Sardinenkonserven in Olivenöl

Eingetragene Marken: **Francisco Costa, Edgar, Hilda**

SANTARÉM & PALHÃO

SETUBAL (Portugal)

Nahrugsmittel-Konservenfabrik

Eingetragene Marken: **Laurelle, Setubal, Palhão, Denizot**

SARDINHA DO ALGARVE L.DA

OLHÃO (Portugal)

Fabricants et exportateurs de conserves de poisson en huile et en sauce.
Sardines sans arêtes. Filets de maquereaux et anchois de toutes sortes en huile. Sardines et éteignoirs en sauces.

Agent en Bordeaux:
JEAN ROUYSE

FIGUEIRA & C.ª L.DA

Usine de Conserves de Poisson
A SETUBALENSE
SETUBAL

"A LUCTA NO SUL"
Praça João de Deus
OLHÃO (Portugal)

Marques déposées:
LISBOA, HENA, FIGUEIRA & C.ª Ldª. CERES e ALPHA

Ixia | premier: TORRE-OLHÃO
| 2ème N.º 56
| 3ème N.º 170-SETUBAL

José Amândio Corrêa & Filho, L.da

OLHÃO (Portugal)

Les Sardines Portugaises
"PINGOUIN"
à l'huile d'Olive
ou à la tomate

Sont un produit inimitable, très savoureux, très pratique, c'est un aliment populaire très populaire.
Les ménagères, les hôtels, les restaurants, les fournisseurs de collèges, des établissements d'assistance, etc. les exigent partout.

J. MARTINS XAVIER L.da

OLHÃO (Portugal)

Telegramas MARXA

Conserves

Sardines et Chinchards
—à l'huile—

Sardines et Anchois
— au naturel —

TOMATE

União Industrial de Conservas L.da

(Maison fondée en 1920)

Sardines Portugaises
En toutes spécialités

Marques déposées:
MARIE AMÉLIE
e LUNCH

SETUBAL (Portugal)

Téléphones: UNICA

Bentley's code

CANHA & FORMIGAL L.DA

RUA DO CORPO SANTO, 6-1.º

LISBOA

Endereço Telegráfico: CARMIGAL

Guerreiro & C.ª L.da

Conserverie de Sardines

OLHÃO (Portugal)

Teleg. — GUERREIRO OLHÃO

Mangez bien unis... Mangez bien! CONFIANCE et PATRIOTE sont deux marques de sardines portugaises de qualité impeccable toujours à l'huile d'olive ou à la tomate très savoureuses.

Un aliment populaire à prix populaire CONFIANCE et PATRIOTE sont deux marques qui s'imposent. Très réputées en France. Les ménagères, les hôtels, les restaurants, les fournisseurs de collèges, de paquebots, les exigent partout.

Narbas & Pereira, L.da

Usine de conserves de poisson

IMPORT-EXPORT

OLHÃO (Portugal)

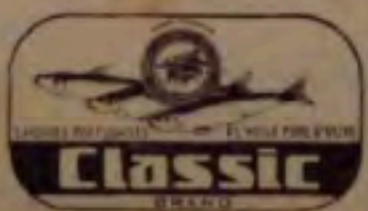
Télégrammes: **NARPER**

Marques déposées:
MABEL
AGAR
NINOT

LOPES, COELHO DIAS & C.a, L.da

Fabricants de Conserves
MATOZINHOS (Portugal)
Ind. Telég. «LEMINHOS»

Marques déposées:
Classic, Invencível, Globo, Popular, Adamastor, Titel, Gioconda, Famosa, Tempora Mutantur, Saint Marc, Saint Luc, La Conrela, Santa Cruz, Guarany



ALLIANÇA FABRIL LACOBRICENSE, L.TD

Maison fondée en 1889

Conserves Alimentaires
(USINES)

EXPORT-EXPORT

LAGOS, (Algarve-Portugal)

Télégrammes: **Alliança Fabril — Lagos**

ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

PORTUGAISES SARDINES PORTUGAISES SARDINES PORTUGAISES

5

GRANDES USINES A :
LISBONNE
SETUBAL
LAGOS
PENICHE
NAZARETH

SARDINES PORTUGAISES SARDINES PORTUGAISES

VOULEZ-VOUS ETRE SUR DE MANGER TOUJOURS DE BONNES SARDINES PORTUGAISES ?
ALORS ACHETEZ TOUJOURS DES BOITES PORTANT CE PETIT BATEAU.

WOULD YOU LIKE TO BE SURE YOU ALWAYS EAT GOOD PORTUGUESE SARDINES ?
THEN ALWAYS BUY TINS BEARING THIS TINY SAILING BOAT.

WOLLEN SIE DIE GEWISSHEIT HABEN, DASS SIE IMMER GUTE PORTUGIESISCHE SARDINEN ESSEN ?
DANN KAUFEN SIE IMMER DOSEN, DIE DIESES SCHIFFLEIN TRAGEN.

MARQUES PRINCIPALES : NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

LISBONNE · ALGARVE EXPORTADOR L.DA · PORTUGAL

CONSERVAS PRADO L.DA

FABRICATION SOIGNÉE DE CONSERVES DE SARDINES

Rua Guerra Junqueiro, 559

MATOZINHOS

Farnel, Barbosa, Boz, Faina

Établissements Kaydé Course Saint Louis: 29 bis

FACHO, LIMITADA

IMPORT-EXPORT

Fabrication mecanique de conserves de poisson

Télégrammes — FACHO

Bureau — Rua Miguel Bombarda, 56

PORTIMÃO

Marques déposées:

Homeric-Brand
Gondelier-Brand
Mission Garden-Brand

Fabrique de Conserves Alimentaires

A BOA NOVA

José Rodrigues Serrano

MATOZINHOS — Portugal

Marques déposées:

Boa Nova, Aister, Ideal, Serrano, Alta Classe

Agent à Bordeaux:

Louis Gommes Cassères, 42
Cours Pasteur, 42

Agent à Paris:

Edmond Ani 2, Rue Pigalle

Télégrammes:

REISANO

Sociedade de Conservas A UNIVERSAL, L.da

Rua dos Carvalhos — Rua do Borgal, 24 a 30

MATOZINHOS (Portugal)

Marques déposées:

L'Universelle, Universal, Rosalia, Orbela, Zélia, Mindelle, Atraente, Vouzella

Télégrammes: UNIVERSAL

Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, L.DA

FABRIQUE DE CONSERVES ALIMENTAIRES

Largo das areis—SETUBAL (Portugal)

Télégrammes: CONSERVADORA

Marques déposées:

Hollyood, Babel, Nantes, Selecta, Locas

Setubal Factories Agency, L.td

SETUBAL
(Portugal)

Spécialisés en conserves de poissons dès 1909

Télégrammes: KONSERVEN

MARQUES DEPOSÉES:

DOURO
MARÃO
NEIVA
HELIADES

Fábrica de Conservas Oceano

LOPES DA CRUZ & C.ª, L.DA

MATOZINHOS (Portugal)

Télégrammes: OCEANLOPES

Agents en Bordeaux:

Arm. Robert - 6 bis, Rue du Temple

SENHORES EXPORTADORES!

a nossa revista apresenta na próxima Exposição Internacional de Paris

SARDINHA DO ALGARVE L.DA

OLHÃO (Portugal)

Packers and shippers of canned fish in oil

Registered marks:
Amitie, Benedita, Imperatrice, Incantevole, Margaret, Noble

Boneless and skinless sardines. Fillets of mackerel and anchovie of sprats in oil. Sardines and chinchards in oil and in tomato. Sardines an sprats in oil.

FIGUEIRA & C.A L.DA

Fish-canning factory A SETUBALENSE

"A LUCTA NO SUL"
Praça João de Deus
OLHÃO — Portugal

Registered marks:
LISBOA — HENA — CERES
FIGUEIRA & C.a Lda. — ALPHA

Tele | grams : (CSM) - OLHÃO
Code n.° 13
Base n.° 170 SETUBAL

LOPES, COELHO DIAS & C.a, L.da

Fish-canning packers
MATOZINHOS (Portugal)
Telegraphic adress: SARDINHAS

Registered marks:
Classic, Invencivel, Globe, Popular, Adamastor, Titel, Gioconda, Famosa, Tempora Matantur, Saint Mare, Saint Luc, La Comete, Santa Cruz, Guarany

BIVAR & C.A, L.DA

Fish-canning factory

IMPORT AND EXPORT

Telegraphic adress: BIVI

PORTIMÃO (Portugal)

CANHA & FORMIGAL L.DA

RUA DO CORPO SANTO, 64.º

LISBOA

Telegraphic adress: CARMIGAL

Honrado & Honrado, L.da

IMPORT
EXPORT

Factory of portuguese canned fish in oil

Telegraphic adress: SIER

OLHÃO (Portugal)

Fabricantes-Exportadores de Conservas de Peixe

F. M. Lino da Silva, L.da

SETUBAL (Portugal)

SPECIALITIES — Natural sardines in oil and in olive oil — Boneless sardines in olive oil — Boneless & Skinless sardines in olive oil — Sardines in Cabidela — Sardines with Citron

GUERREIRO & C.º, L.TD

OLHÃO (Portugal)

HIGH GRADE — PORTUGUESE SARDINES — REAL SUMMER CATCH ONLY

Small fish FRIED and packed in the best olive oil

ALWAYS THE BEST
ALWAYS THE SAME

In plain tins :

1/4 club 30 m. m., 1/4 22 m. m., 1/4 24 m. m., 1/4 standard 30 m. m., and 1/2 tall 40 m. m.,

BONELESS SARDINES in pure olive oil
FANTASIO Brand FILETS OF ANCHOVIES

ARA A REAL DELICACY

DOMINGOS JOSE DA COSTA

PACKERS AND SHIPPERS
of portuguese sardines
Factory «Estrel a do Norte»

FONDED 1899

Telegraphic Adress : **Portugalia — SETUBAL**

Registered marks :
Francisco Gosto, Edgar, Ulida

União Industrial de Conservas L.da

(Fonded 1929)

Best kinds of portuguese sardines

Registered marks:
MARIE AMÉLIE e LUNCH

SETUBAL (Portugal)

Telegraphic adress: UNIDO

MARTINS & PEREIRA

Fish-canning factory

IMPORT AND EXPORT

Registered marks:
MABEL — AGAR — NINOT

Telegraphic adress: MARPER

OLHÃO (Portugal)

SOCIEDADE DE CONSERVAS "JOANA D'ARC"

Packers and shippers
of sardines in olive oil

MATOSINHOS

(Portugal)

Cables:
«JOARC»

Registered marks:
Celestial, Lucrecia, Auspiciosa, Ludovina, Joara, Dosil

Empreza Mercantil de Pesca
Fish-canning factory
OLHÃO (Portugal)

Registered marks:
Charleston e Pola

J. SILVA & LEDO, L.DA
Packers and shippers
Sardines in oil and tomato

SETUBAL

PORTIMÃO

VIEGAS & LOPES
FISH-CANNING FACTORY

Registered marks:
Surprise-Agerona-Adonis-Venus-Cardoso

SETUBAL (Portugal)

SAIAS, IRMÃOS & C.ª, L.DA
FISH-CANNING FACTORY
SARDINES IN OIL AND TOMATO
OLHÃO (Portugal)

Registered marks:
Saias, Sian, Olimpique, Alda Esther, Chantier de Saias, Saiasfilets in matic, Sonia, Sonita

---

FACHO, LIMITADA
FISH-CANNING FACTORY
PORTIMÃO (Portugal)

Registered marks:
Homeric-brand Gondolier-brand Mission Garden Brand. Homeric-grillat

---

Ramos Reynaud, & C.ª
Fish-canning factory
IMPORT-EXPORT
SETUBAL (Portugal)

Registered marks:
Robinson Crusoe, Reynaud, Lavrinha, Ramos

Fábrica de Conservas Liberdade
Fish-canning Factory
Selected quality sardines in olive oil
Boneless — plain
Skinless sardines
PORTIMÃO (Portugal)

Empreza Exportadora Lusitania, L.DA

Packers and exporters
Printing, canned fish, materials and oils
Factory at Setubal — Linen office
RUA DA PRATA 84-1.º

PORTUGALIA INDUSTRIAL, L.DA
PORTIMÃO — Algarve — Portugal

Peeled and Boneless
Portuguese Sardines
in pure olive oil

Registered marks:
Super Omnia, Portugalia, Annie, Eagle

BERNARDINO JOSÉ BORGES
Rua Maury, 5 — Alcântara — LISBOA
Fish-canning Factory

Registered marks:
Trafalgar, Alsia, Burgos, Cesaria,

Cables: BERBORGES

Fish-canning factory

A BOA NOVA

JOSÉ RODRIGUES SERRANO

MATOZINHOS — Portugal

Registered marks:

Boa Nova, Alta classe Aister, Ideal, Serrano

J. MARTINS XAVIER, L.DA

OLHÃO — Portugal

* *

Canned sardines and vinhetteria in oil

Canned anchovis in oil and tomato

LA PALOMA, L.TD

MODEL CANNERY

Established 1906 • LISBON (Portugal) • Australia 147

Packers and Exporters of the portuguese

SARDINES

in pure olive oil tomatoes vinaigrette etc.

High standard quality. Stock kept in London, Liverpool, Hull, Glasgow.

SAN MARTIN *Brand of the finest mild*

Fish-canning Factory

MATOZINHOS (Portugal)

FACOLE

Registered marks:

NECO

ASTER

FACOLE

Telegramas: FACOLE

Fábrica de Conservas Oceano

LOPES DA CRUZ & C.A, L.DA

MATOZINHOS (Portugal)

Sardinhas Heliades

Fish canning factory

Sardines in oil

Registered marks:

Douro — Marão — Naire — Heliades

Fábrica de Conservas a Independência

CASEBRE & C.A, L.DA

MATOZINHOS (Portugal)

Casebre

FISH-CANNING FACTORY

SARDINES IN OIL AND TOMATO

Registered marks:

SAFRA, CASEBRE, VENCEDOR, SARDINCAS, INDEPENDÊNCIA, VENI VICI

ACTIVA

J. SERRANO JUNIOR

FISH CANNING FACTORY

MATOZINHOS

Agent in London: J. S. Varela, Pedro House, 118/123 — Commercial Street

Trade marks:

Activa, Loleões, Bartab, Lalita, Iolia, Bayadeira.

Conservas Prado, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks:

Farnel Barbosa Box Faino

SICMA

Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Packers and shippers of canned sardines

Trade marks:

Sulva, Toby.

Fábrica de Conservas de Paramos, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Sardines in oil

Trade marks:

Paramos, Bristol, St George, Dulce

Continental Sociedade de Conservas, L.da

MATOZINHOS

(Portugal)

Fish-canning Factory

Trade marks:

Continental, Beira Mariahas, Gemil, Fatima, Colibri, Foval, Olival

LAGE, FERREIRA & C.A, L.DA

Fish-canning factory

Sardines in oil and Tomato

SOCIEDADE DE CONSERVAS ATLAS, L.DA

SETUBAL
(Portugal)

You must always prefer the sardines:

«Lion de L'Atlas»
«La Semeuse Portugaise»
«Veronique Scal»

Conserveira Portuguesa L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

JOSÉ ANTÓNIO CABRAL & FILHOS

Fish-canning Factory

MATOZINHOS (Portugal)

Trade marks:

Vasco da Gama, Daily, Cabralinas, Soberana, Triunfante, Atlantis

MARQUES, NEVES & C.A, L.DA

SETUBAL (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks:

Sta. Cruz, Continent, Matilde, Aero, Levant, Martelinda, Sporting, Leyante, Neva

SOCIEDADE PENINSULAR de Importação e Exportação, L.da

PORTIMÃO (Portugal)

Packers and Exporters

Highly finished fabrication

Trade marks:

Dainty, Suzeraine

SALM LEVY J.R & C.A

ESTABLISHED 1918
Rua da Conceição, 107-2.º
LISBOA — Portugal

EXPORT-AGENTS

Sardines brands

Polly

Les Sardinettes, Aeroplane, Polly

Cables: SALARIS — Phone 26228

J. REIS SILVA

OLHÃO (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks: ***Tranagra, Irene Brand, Zarco***

FIGUEIRA & ALMEIDA

Rua da Madalena, 88 — LISBOA

EXPORTERS OF CANNED FISH

Representers of

SOCIEDADE ARTÍSTICA, L.DA DE VIGO

Cables: POISSON

Setubal Factories Agency L.da

SETUBAL (Portugal)

Specialised in canned fish
Since 1909

Telegr: KONSERVEN

Codes: BENTLEY'S A. B. C. 5.ª + Improved

J. P. LEONARDO, L.DA

OLHÃO (Portugal)

Office and factory

Canned sardines and chinchards in oil and tomato. Canned Sardines and anchovis in oil

Trade marks:

Salvadora, Leonardo, La Sultane, Salema, Nandesi

ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

CONSERVES DE SARDINES A L'HUILE CONSERVES DE SARDINES A L'HUILE

SIÈGE A LISBONNE

6 MARQUES PRINCIPALES

RENOMMÉE MONDIALE

NICE

NICETTE

CINE

FLORA

CORAL

TRIADE

5 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBONNE • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARETH

ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

LISBONNE - PORTUGAL

SARDINES PORTUGAISES

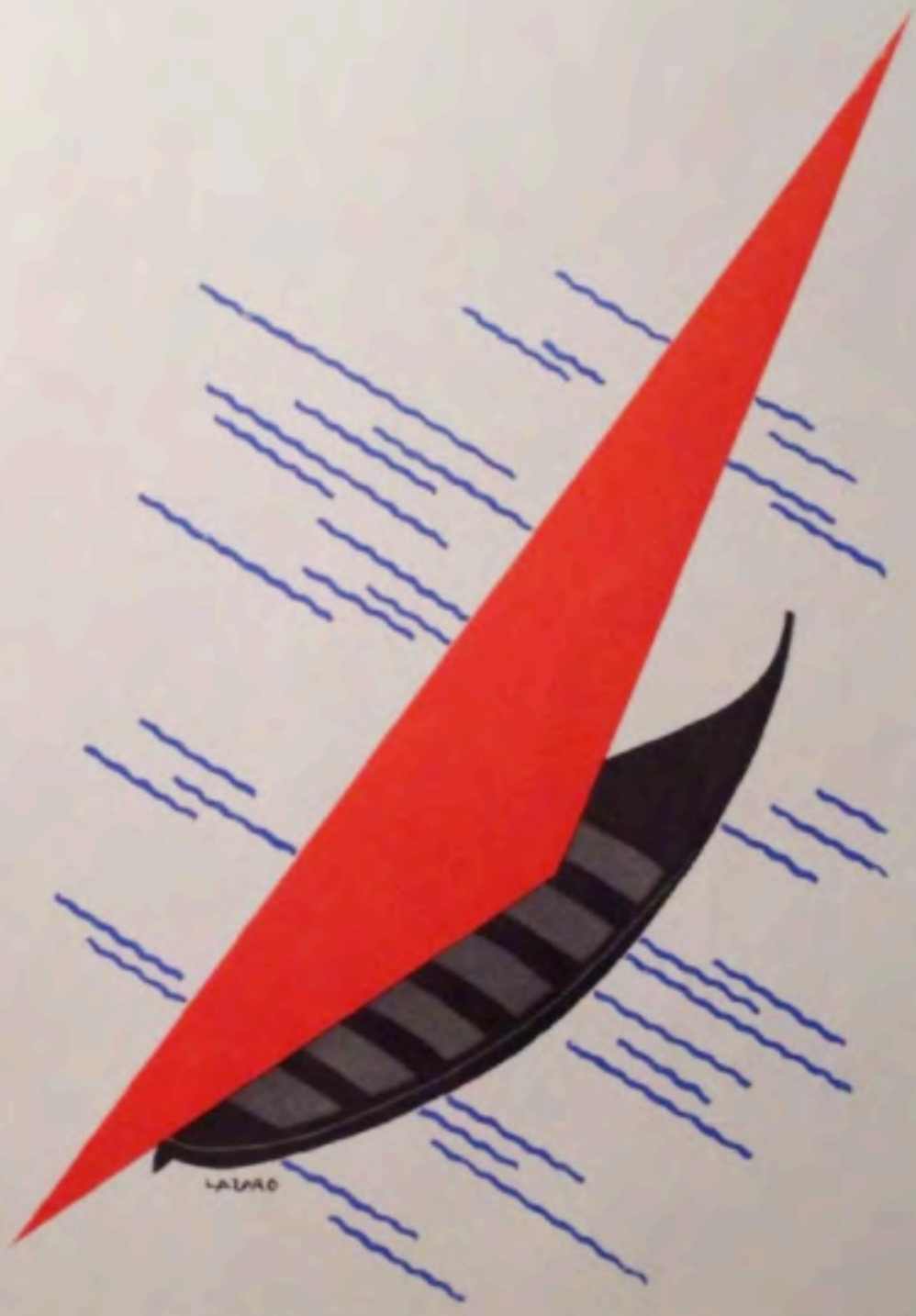
6 MARQUES PRINCIPALES

RENOMMÉE MONDIALE

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

5 GRANDES USINES A

LISBONNE
SETUBAL
LAGOS
PENICHE
NAZARETH



ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

LISABON - PORTUGALSKO

PORTUGALSKÉ SARDINKY

6 HLAVNI ZNAČKY SVĚTOZNÁMÉ

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

5 TOVÁNY V

LISABON
SETUBAL
LAGOS
PENICHE
NAZARETH

SARDINHA DO ALGARVE L.DA

OLHÃO (Portugal)

Packers and shippers of canned fish in oil

Registered marks:
Amitié, Benedita, Imperatrice, Incantevale, Maigaret, Noble

Boneless and skinless sardines. Fillets of mackerel and sardovis of spratz in oil. Sardines and chichards in oil and in tomato. Sardines an epices in oil.

FIGUEIRA & C.A L.DA

Fish-canning factory A SETUBALENSE

"A LUCTA NO SUL"
Praça João de Deus
OLHÃO — Portugal

Registered marks:
LISBOA—HENA—CERES
FIGUEIRA & C.a Lda.—ALPHA

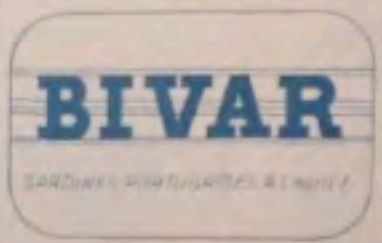
Tele | gramas: (ODA) - OLHÃO
Tele | fone n.º 19
Tele | fone n.º 170-SETUBAL

LOPES, COELHO DIAS & C.a, L.da

Fish-canning packers
MATOZINHOS (Portugal)
Telegraphic adress: SARDINHAS

Registered marks:
Classic, Invencivel, Globo, Popular, Adamastor, Titel, Gioconda, Famosa, Tempera Mutantur, Saint Marc, Saint Luc, La Cumele, Santa Cruz, Guarany

BIVAR & C.A, L.DA



Fish-canning factory

IMPORT AND EXPORT

Telegraphic adress: BABI

PORTIMÃO (Portugal)

CANHA & FORMIGAL L.DA

RUA DO CORPO SANTO, 64.º

LISBOA

Telegraphic adress: CARMIGAL

Honrado & Honrado, L.da

IMPORT
EXPORT

Factory of portuguese canned fish in oil

Telegraphic adress: SIER

OLHÃO (Portugal)

Fabricantes-Exportadores de Conservas de Peixe

F. M. Lino da Silva, L.da

SETUBAL (Portugal)

SPECIALITIES — Natural sardines in oil and in olive oil — Boneless sardines in olive oil — Boneless & Skinless sardines in olive oil — sardines in Escabeche — Sardines with Citron

GUERREIRO & C.º, L.TD

OLHÃO (Portugal)

HIGH GRADE — PORTUGUESE SARDINES — REAL SUMMER CATCH ONLY

Small fish FRIED and packed in the best olive oil

ALWAYS THE BEST
ALWAYS THE SAME

In plain tins:

1/1 club 20 m. m., 1/4 22 m. m., 1/4 24 m. m., 1/4 superior 20 m. m., and 1/2 tall 40 m. m.

BONELESS SARDINES in pure olive oil
FANTASIO Brand FILETS OF ANCHOVIES

ARA A REAL DELICACY

DOMINGOS JOSE DA COSTA

PACKERS AND SHIPPERS
of portuguese sardines
Factory «Estrel a do Norte»

FOUNDED 1899

Telegraphic Adress: **Portugalia — SETUBAL**

Registered marks:
Francisco Costa, Edgar, Ulida

União Industrial de Conservas L.da

(Funded 1920)

Best kinds of portuguese sardines

Registered marks:
MARIE AMÉLIE e LUNCH

SETUBAL (Portugal)

Telegraphic adress: UNEO

MARTINS & PEREIRA

Fish-canning factory

IMPORT AND EXPORT

Registered marks:
MABEL — AGAR — NINOT

Telegraphic adress: MARPER

OLHÃO (Portugal)

SOCIEDADE DE CONSERVAS "JOANA D'ARC"

Packers and shippers of sardines in olive oil

MATOSINHOS

(Portugal)

Cables: «JOARC»

Registered marks:
Celestial, Lucrécia, Auspiciosa, Ludovina, Joarc, Dosil

Empreza Mercantil de Pesca

Fish-canning factory
OLHÃO (Portugal)

Registered marks:
Charleston e Polo

J. SILVA & LEDO, L.DA

Packers and shippers
Sardines in oil and tomato

SETUBAL

PORTIMÃO

VIEGAS & LOPES

FISH-CANNING FACTORY

Registered marks:
Surprise-Agarosa-Adenia-Venus-Cardoso

SETUBAL (Portugal)

SAIAS, IRMÃOS & C.A, L.DA

FISH-CANNING FACTORY

SARDINES IN OIL AND TOMATO

OLHÃO (Portugal)

Registered marks:
Saias, Lisa, Olimpique, Alda Esther, Guardian du soleil, Etoile du matin, Sonia, Sonita

---

FACHO, LIMITADA

FISH-CANNING FACTORY
PORTIMÃO (Portugal)

Registered marks:
Homeric-brand
Gondolier-brand
Mission Garden Brand
Homeric-Brilial

Ramos Reynaud, & C.ª

Fish-canning factory
IMPORT-EXPORT
SETUBAL (Portugal)

Registered marks:
Robinson Crusoe, Reynaud, Laurinda, Ramos

Fábrica de Conservas Liberdade

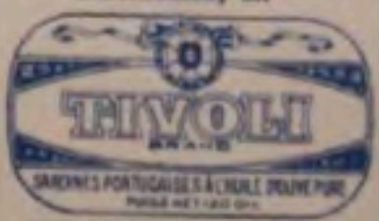
Fish-canning Factory

Selected quality sardines in olive oil

Boneless — plain
Skinless sardines

PORTIMÃO (Portugal)

Empreza Exportadora Lusitania, L.DA



Packers and exporters

Fishing, canned fish, materials and oils
Factory at Setubal — Lisbon office
RUA DA PRATA 84-1.º

PORTUGALIA INDUSTRIAL, L.DA

PORTIMÃO — Algarve — Portugal

Peeled and Boneless
Portuguese Sardines
in pure olive oil

Registered marks:
Super Omnia, Portugalia, Annie, Eagle

BERNARDINO JOSÉ BORGES

Rua Maury, 5 — Alcântara — LISBOA

Fish-canning Factory

Registered marks:
Traisiger, Atalo, Borges, Cassário,

Cables: BERBORGES

Fish-canning factory

A BOA NOVA

JOSÉ RODRIGUES SERRANO

MATOZINHOS — Portugal

Registered marks:

Boa Nova, Alta classe Aisler, Ideal, Serrano

J. MARTINS XAVIER, L.DA

OLHÃO — Portugal

Canned sardines and conserves in oil

Canned sardines in oil and tomato

LA PALOMA, Ltd

MODEL CANNERY

Established 1919 • LISBON (Portugal) • Apartado 142

Packers and Exporters of real portuguese

SARDINES

in pure olive oil, boneless, sardines etc.

High standing qualities Stock Kept in London, Liverpool, Hull, Glasgow.

SAN MARTIN

Fish-canning Factory

MATOZINHOS (Portugal)

Registered marks:

NECO

ASTER

FACOLE

Telegramas: FACOLE

Fábrica de Conservas Oceano

LOPES DA CRUZ & C.ª, L.DA

MATOZINHOS (Portugal)

Fish canning factory

Sardines in oil

Registered marks:

Douro — Marão — Naiva — Heliades

Fábrica de Conservas a Independência

CASEBRE & C.ª, L.DA

MATOZINHOS (Portugal)

FISH-CANNING FACTORY

SARDINES IN OIL AND TOMATO

Registered marks:

SAFRA, CASEBRE, VENCEDOR, SARDINCAS, INDEPENDÊNCIA, VENI VICI

ACTIVA

J. SERRANO JUNIOR

FISH-CANNING FACTORY

MATOZINHOS

Agent for London: [illegible]

Trade marks:

Activa, Leixões, Berth, Lalita, Talia, Bayadeira.

Conservas Prado, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks:

Farnol

Barbosa

Dox

Faina

SICMA

Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Packers and shippers of canned sardines

Trade marks:

Selva, Toby.

Fábrica de Conservas de Paramos, L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Sardines in oil

Trade marks:

Paramos, Bristol, St George, Dulce

Continental Sociedade de Conservas, L.da

MATOZINHOS

(Portugal)

Fish-canning Factory

Trade marks:

Continental, Beira Marisalvas, Gomil, Fátima, Caiflor, Foyal, Olival

LAGE, FERREIRA & C.ª, L.DA

Fish-canning factory

Sardines in oil and Tomato

SOCIEDADE DE CONSERVAS ATLAS, L.DA

SETUBAL
(Portugal)

You must always prefer the sardines:

«Lion de L'Atlas»
«La Semeuse Portugaise»
«Veronique Scal»

Conserveira Portuguesa L.da

MATOZINHOS (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

JOSÉ ANTÓNIO CABRAL & FILHOS

Fish-canning Factory

MATOZINHOS (Portugal)

Trade marks:

Vasco da Gama, Dolly, Cabralinas, Soberana, Triunfante, Atlantic

MARQUES, NEVES & C.A, L.DA

SETUBAL (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks:

Sta. Cruiz, Continent, Matilde, Aero, Levant, Maricliada, Sporting, Loyante, Neca

SOCIEDADE PENINSULAR de Importação e Exportação, L.da

PORTIMÃO (Portugal)

Packers and Exporters

Highly finished fabrication

Trade marks:
Dainty, Suzeraine

SALM LEVY J.R & C.A

ESTABLISHED 1930
Rua da Conceição, 107-2.º
LISBOA—Portugal

EXPORT-AGENTS

Sardines brands
Polly

Les Sardineras, Aeroplane, Polly

Cables: SALARIS — Phone 26229

J. REIS SILVA

OLHÃO (Portugal)

Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks: ***Tranagra, Irene Brand, Zarco***

FIGUEIRA & ALMEIDA

Rua da Madalena, 88—LISBOA
EXPORTERS OF CANNED FISH

Representers of
SOCIEDADE ARTÍSTICA, L.DA DE VIGO

Cables: POESON

Setubal Factories Agency L.da

SETUBAL (Portugal)

Specialised in canned fish
Since 1909

Teleg: KONSERVEN

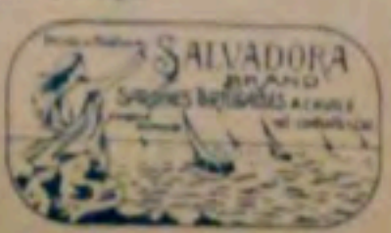
Codes: BENTLEY'S, A. B. C. 5th + Improved

J. P. LEONARDO, L.DA

OLHÃO (Portugal)

Office and factory

Canned sardines and chinchards in oil and tomato
Canned Sardines and anchovis in oil



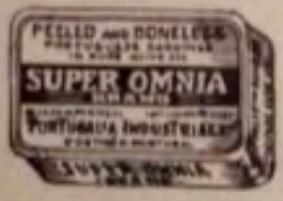
Trade marks:
Salvadora, Leonardo, La Sultana, Salome, Handsel

Portugalia Industrial, L.da

PORTIMÃO — Algarve — Portugal

IMPORT—EXPORT

Vollendete Fabrikation von Sardinenkonserven in Olivenöl



Eingetragene Marken:

SUPER-OMNIA
PORTUGALIA
ANNIE
EAGLE

ACTIVA

J. SERRANO JUNIOR

Avenida Menéres, 814
MATOZINHOS-Portugal

Vertretung in Hamburg:
Carl Aug. Cavier, Fahrenkamp. 6

Eingetragene Marken:

BORITH, ACTIVA, LEIXÕES, BAYADEIRA, LALITA, TULLIA

Sociedade de Conservas Atlas, L.da

SETUBAL (Portugal)

Vollendete Fabrikation von Sardinen Konserven

Eingetragene Marken:

LION DE L'ATLAS
LA SEMEUSE PORTUGAISE
VÉRONIQUE
SOAL

Vertretung in Hamburg:
Jesus Karl Schmidt — Kattrepel. 2 (Montanhof)

FACHO, L.DA

PORTIMÃO (Portugal)

IMPORT—EXPORT

Fabrikation von Fischkonserven

Alle Sorten der Fischkonservenfabrikation in glirchen clannken Dosen

Eingetragene Marken:

HOMERIC-BRAND
CONDOLIER-BRAND
MISSION GARDEN-BRAND

Sociedade de Conservas A Universal, L.da

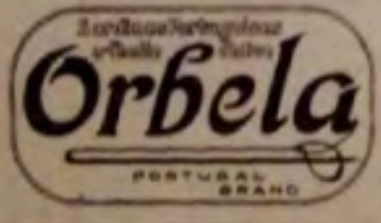
MATOZINHOS — Portugal

FISCHFABRIK

Portugiesische Sardinen in Olivenöl und in Tomaten

Eingetragene Marken:

L'UNIVERSELLE
ORBELA
ATRAENTE
ZÉLIA
ROSÁLIA
MINOFLO
VOUZELA

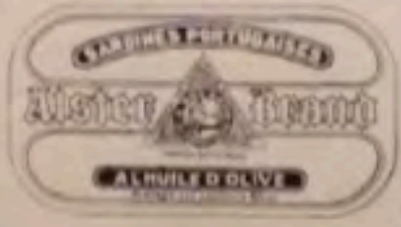


Nahrungsmittel—Konservenfabrik

A BOA NOVA

J. RODRIGUES SERRANO

MATOZINHOS — Portugal



Eingetragene Marken:

ALSTER, AITA CLASSE, IDEAL, SERRANO

Vertretung: Carl Jobst-Hopfensack, 18-HAMBURG

A sair em breve:

SEPARATA DAS CONSERVAS

Cette maison s'occupe exclusivement de la fabrication de conserves de sardines à l'huile d'olive et à la tomate.

SES MARQUES

EKA – SARDINAL

et 4 SSSS

sont depuis longtemps connues dans les marchés européens.

Portugalia Industri
PORTIMÃO — Algarve — Portug
IMPORT—EXPORT
Sardinen
EXTRA
LA ROSE
FEU HERMANOS
LA ROSE
LA ROSE
FEU HERMANOS
A. Barros Feu
FEU

EMPRESA DE PESCA E CONSERVAS

«SAGRADA FAMILIA»

de JOSÉ DA SILVA TORRES

Siége à MATOZINHOS — PORTUGAL

Rua Dr. José Domingos dos Santos, 116 — Rua Guerra Junqueiro, 356

MARQUES PRINCIPALES:

Tôrres, Mariazinha,
Ondina, Josires, Salvé,
Sagrália, Minho e Balio

Exportation de sardines en conserve pour:

ALEMANHA, FRANÇA,
INGLATERRA, DINAMARCA,
BÉLGICA, COLÓNIAS.

LE MEILLEUR POISSON ◆ LES MEILLEURS MARQUES

Préférez nos marques rénnomées en sardinnes portugaises á l'huile surline