SEPARATA

DA

REVISTA INTERNACIONAL

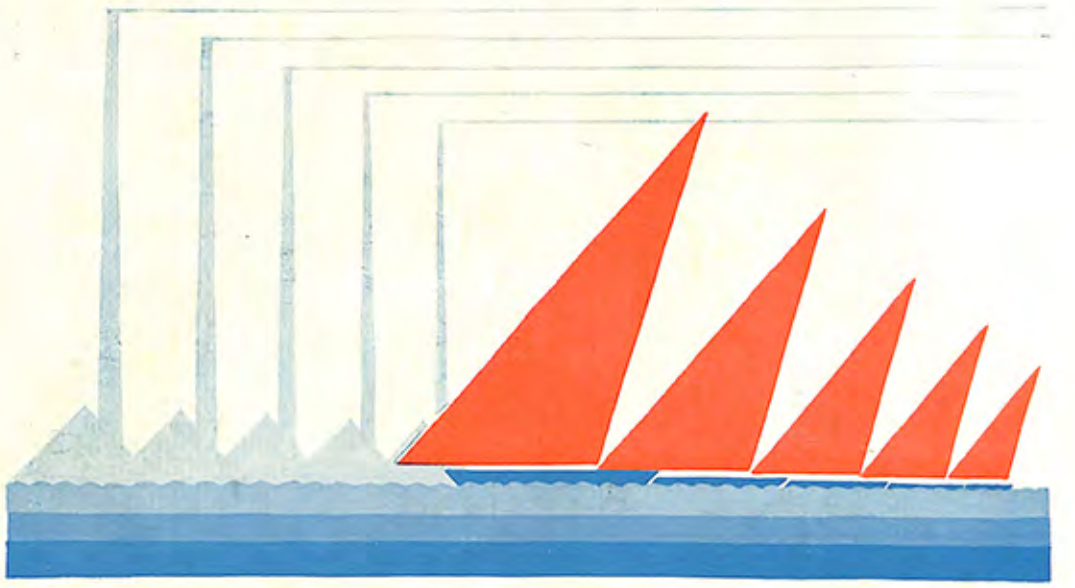
CONSERVAS PORTUGUESAS DE PEIXE

1937

ALGARVE EXPORTADOR, L.DA

LISBONNE - PORTUGAL

SARDINES PORTUGAISES



6 MARQUES PRINCIPALES

RENOMMÉE MONDIALE

- NICE
- NICETTE
- CINE
- FLORA
- CORAL
- TRIADE

5 GRANDES USINES AU PORTUGAL

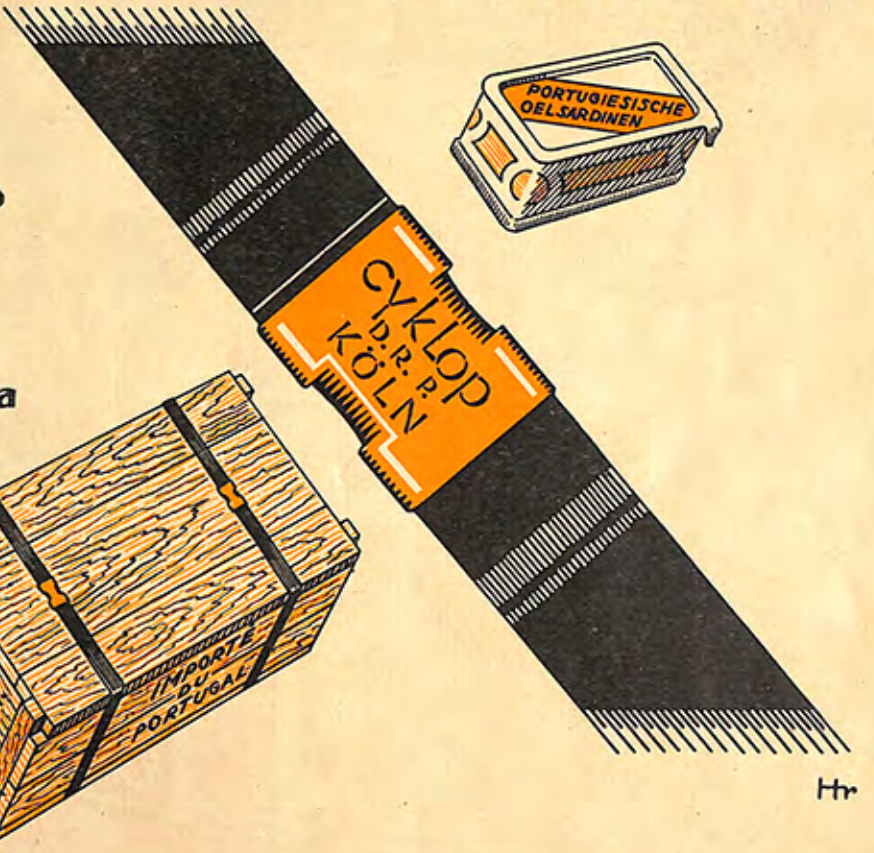
- LISBONNE
- SETUBAL
- LAGOS
- PENICHE
- NAZARETH

cyklop

a maquina de arquear

que satisfaz todas as exigencias.

Fabrico alemão.



A máquina Cyklop reune 3 acções:

estica o arco

aperta a braçadeira

corta o arco

Todas as boas fabricas de conservas usam para as suas caixas o sistema

cyklop

Ell & Claussen Lda. LISBOA, RUA DOS SAPATEIROS, 91, 1.º



LES SARDINES ÉLUES PAR LES GOURMETS



ABECASSIS (IRMÃOS), BUZAGLOS, & C.ª

PRAÇA DO MUNICIPIO, 32, LISBOA

DEMANDEZ PARTOUT:



MARQUES DEPOSÉES:

CHARLESTON

POLA

FABRICANTS EXPORTATEURS:

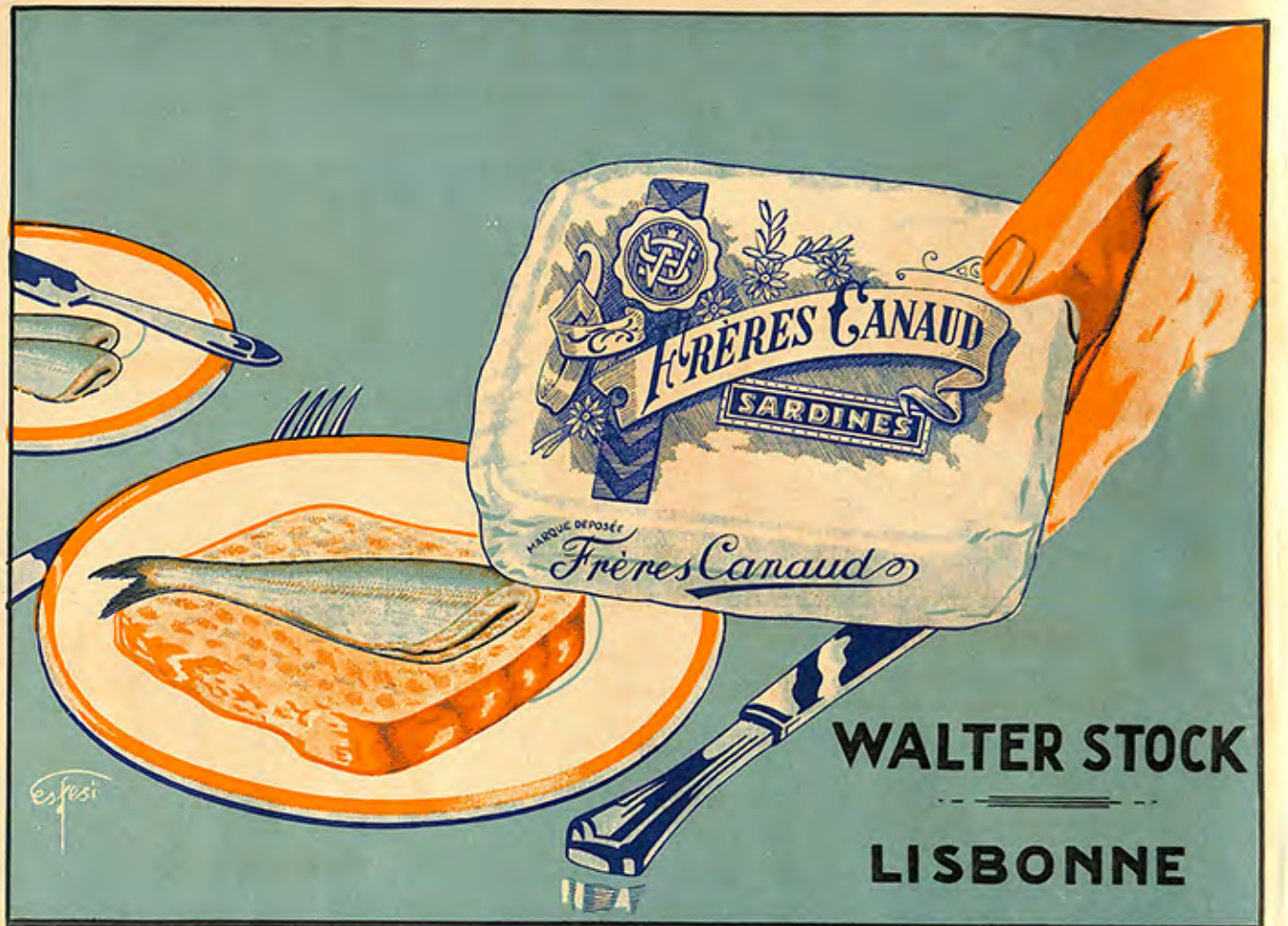
EMPREZA MERCANTIL DE PESCA, L.DA

OLHÃO

(PORTUGAL)



FABRICATIONS SOIGNÉES





Marianno, Lopes & C.ª, L.da

SETUBAL - PORTUGAL

Grandes marques de sardines



Branc'Annes
Marilopes
Silvas. Coelhos, Ltd.ª
Les Eclaireurs
Lumiere
Arrabide
La Latine
Les Joyeuses
Coelhos, Ltd.ª

MARIANNO, LOPES & C.ª, L.da
FABRICANTS EXPORTATEURS
SETUBAL-PORTUGAL

USINES DE CONSERVES DE POISSON

"UNIÃO" **"UNIDA"** **"LATINA"**
FUNDÉE EN 1905

Adresse Telegrafique	Telefone	Códice:
Unidos-Setubal	86-Setubal	Bentley's

UNIÃO INDUSTRIAL, L.DA

Usine Algarve à Olhão — **Siège Sociale — R. dos Sapateiros, 62-2.°** — Usine Portugal à Portimão



la plus moderne et la plus propre





celle où le poisson entre encore vivant



toutes sortes de conserves de poissons :

Sardines, entières
sans arête
et sans peau
et sans arête
Chinchards
Thon-entier
et
miettes



MAISON FONDÉE EN 1896

Gio-Batta Trabucco, L.da

Siège-Sociale: OLHÃO-Portugal

Producteurs-Exportateurs

TOUTES LES CONSERVES DE POISSONS

Usines à

Olhão--Porto Brandão

MAISON DE VENTE

LISBONNE, Praça Duque da Terceira, 24-4.°

Telegr. TRABUCCO-Lisbonne

Telef.: 22448



PORTUGALIA INDUSTRIAL, LDA

ALGARVE PORTIMÃO PORTUGAL







SARDINES "A LA TOMATE"

SARDINES "A LA PORTUGAISE"

PRESERVED FISH
IN OLIVE OIL
SELECTED QUALITY
SARDINES





BONELESS-PLAIN-SKINLESS

MARQUES DEPOSÉES

IMPORT. SUPER-OMNIA-PORTUGALIA-ANNIE-EAGLE EXPORT.

MARTINS & PEREIRA, LDA

OLHÃO
(PORTUGAL)



FABRIKEN VON FISCHKONSERVEN IN ÖL

EINGETRAGENE MARKEN:

MABEL-AGAR-NINOT

SOCIEDADE PENINSULAR DE IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO, LIMITADA

PORTIMÃO
(PORTUGAL)



PACKERS AND EXPORTERS OF PRESERVED SARDINES AND DRIED FRUITS OF ALGARVE HIGHLY FINISHED FABRICATION

TRADE MARKS

DAINTY-SUZERAINE

CODES

A.B.C. Ed
BENTLEY'S
PRIVAT



·PHONE 9

EMPREZA DE CONSERVAS NEREIDA, LDA.

FABRICANTS ET EXPORTATEURS DE CONSERVES DE POISSON



OLHÃO
PORTUGAL

FABRICA DE CONSERVAS LIBERDADE



FISH-CANNING FACTORY

SELECTED QUALITY SARDINES IN OLIVE OIL

BONELESS-PLAIN SKINLESS SARDINES

PORTIMÃO (PORTUGAL)

TOMÉ, LIMITADA

OLHÃO (PORTUGAL)

FABRICANTS ET EXPORTATEURS DE CONSERVES DE POISSON

MARQUES DEPOSÉES:

FIANCÉES BRAND
GINA BRAND
LA REINE DES FLEURS BRAND



HENRIQUES & CA LDA

IMPORT. & EXPORT.

USINES DE CONSERVES DE POISSON ÁL'HUILE



OLHÃO (PORTUGAL)

SAIAS, IRMÃOS & CA, LDA

Fish-Canning factory



OLHÃO (PORTUGAL)

SARDINES IN OIL AND TOMATO



REGISTRED MARKS:

SAIAS, LION, OLIMPIQUE
ALDA ESTHER, SONIA
COUCHER DU SOLEIL
ETOILE DU MATIN, SONITA





TELEF. 55 e 461

Soc. Lit. Portuguesa, L.da

REORGANISADA EM 1933

SETUBAL-PORTUGAL



ESTAMPAGEM SOBRE FOLHA DE FLANDRES

CHAVES PARA LATAS DE CONSERVAS E PREGARIA DIVERSA

GRAND PRIX NA EXPOSIÇÃO DO RIO DE JANEIRO DE 1933

AS MAIS VASTAS INSTALAÇÕES DO PAIZ EM EDIFICIO PROPRIO

USINES "ESTRÊLA DO SUL"

SETUBAL et OLHÃO (Portugal)

FRANCISCO ALVES

CONSERVES ALIMENTAIRES — FABRICANT-EXPORTATEUR

Maison fondée en 1906



Demandez mes spécialités :

SARDINES SANS PEAU ET SANS ARÊTES
SARDINES SANS ARÊTES
SARDINES EN MATELOTE
SARDINES AROMATISÉES
SARDINES AU CITRON
SARDINES À LA TOMATE
FILETS DE MAQUEREAUX
THON À L'HUILE D'OLIVE





Marques déposées :

ROI DES PECHEURS — **CAMÉLIAS DE PORTUGAL** — **MARISTELA** — **ESTRÊLA DO SUL** — **LA CHANCE**

Siège dans sa propriété: Rue Camilo Castelo Branco, SETUBAL — Teléph. 163 — Télég. SUL-SETUBAL

Succursale, Avenue de la République — OLHÃO



Bivar & C.ª L.da

PORTIMÃO — PORTUGAL



Fish-canning factory



Manufactory in Portimão

Adr. Teleg.: RABI

Tel. N.º 29






SILLEDO
A APPEARANCE
A QUALITY
A FLAVOUR
A PRICE
SARDINES IN OLIVE OIL
SILLEDO
SILVA & LEDO LDA
PRESERVED FISH
SILLEDO
SETUBAL
Always wins as
a good hand at cards



FEU HERMANOS

(Portimão)

É para o jornalista motivo de curiosidade e orgulho o ensejo de visitar uma indústria do nosso país, e de auscultar dessa forma o robusto pulso da vida económica da Nação.

Para podermos, no entanto, transmitir aos nossos leitores uma imagem fiel do que nos és dado observar, temos de seguir com a maior atenção as explicações dos nossos guias, enfronhando-nos nos mil segredos da técnica moderna e no funcionamento das inúmeras e complicadas engrenagens dos mais recentes maquinismos.

Com o amável consentimento do Senhor D. Cayetano Feu, podemos visitar as suas amplas e belas Fábricas, onde a luz e o ar penetram a jorros, através das rasgadas janelas. As mais perfeitas máquinas que a imaginação dos técnicos logrou conceber, movidas por um poderoso motor, parecem entoar, no seu arfar constante, hossanas em louvor do trabalho criador de saúde e de riqueza.

Percorremos atentamente tôdas as secções, tendo a nossa atenção fixado especialmente um sistema ultra-moderno de descarga do peixe, por meio de um cabo de vai-vem, que o eleva ràpidamente à sala chamada de descabeço, para ali ser submetido às diversas operações de preparação e limpeza, findas as quais passa o peixe ao cosedoiro, para ser depois pendurado a secar e finalmente levado ao enlatamento e azeitamento, seguido da indispensável escumagem. O pessoal encarregado de tôdas essas delicadas operações apresenta-se com irrepreensível asseio, obedecendo rigorosamente o seu trabalho aos maiores requisitos da higiene.

No referente às vendas e à exportação, podemos elucidar os nossos leitores com alguns dados eloquentes: A produção anual da Casa Feu Hermanos é de cem mil caixas, sendo a exportação efectuada em larga escala para a Alemanha, Estados Unidos, França, Bélgica, Inglaterra, etc. As conservas Feu Hermanos gozam de justificado renome mundial.

As Fábricas de Feu Hermanos pesam na balança económica portuguesa. É digna dos maiores elogios a sua gerência, à testa da qual se encontra o Senhor D. Cayetano Feu, coração generoso e aberto a tôdas as iniciativas altruistas, mas ao mesmo tempo industrial enérgico e grande conhecedor de todos os segredos da sua especialidade, dotado de raras faculdades de iniciativa, como raras vezes, infelizmente, se encontram no nosso país.

Os operários da Casa Feu Hermanos, alheios a propagandas nefastas e dissolventes, são leais e dedicados colaboradores dos seus chefes, que consideram justamente como os seus melhores amigos.

Resta acrescentar que o Senhor D. Cayetano Feu, embora de origem espanhola, adoptou há muito a nacionalidade portuguesa, tendo constituído família no nosso país, de que é um devotado e sincero amigo.

Les opportunités qui s'offrent au journaliste pour visiter des entreprises industrielles lui sont toujours profitables, puisqu'elles le mettent en contact avec les plus solides ressorts de la vie économique de notre pays.

Pour pouvoir transmettre nos impressions au public, il nous faut, cependant, observer avec une attention passionnée les engrenages, ainsi que tout le travail conjoint des milliers de pièces et d'outils créés par la téchnique moderne.

Gentiment autorisés par Monsieur Cayetano Feu, nous avons pu visiter ses Usines, installées dans d'amples et beaux édifices, où l'air et la lumière pénètrent à pleines mains par des larges fenêtres.

Des machinismes les plus perfectionnés, actionnés par un puissant moteur, semblent entonner, dans leur activité continuelle, un chœur en louange du travail créateur de santé et de richesses. Nous avons parcouru attentivement les divers ateliers. Notre curiosité fut particulièrement saisie par un système très intéressant de déchargement du poisson, à l'aide d'un transporteur d'allée et retour, qui décharge rapidement la pêche dans la sale de coupage, où l'on tranche les têtes des sardines et où l'on effectue leur lavage.

À ces opérations se suivent celles de la cuisson et du séchage des sardines, qui sont finalement logées dans les boîtes de ferblanc et arrosées d'excellente huile d'olive. La dernière manipulation, celle qui exige les soins d'un personnel bien adroit et observateur consciencieux des règles de la plus stricte hygiène, et celle de la soudure des boîtes, qui sont rigoureusement vidées.

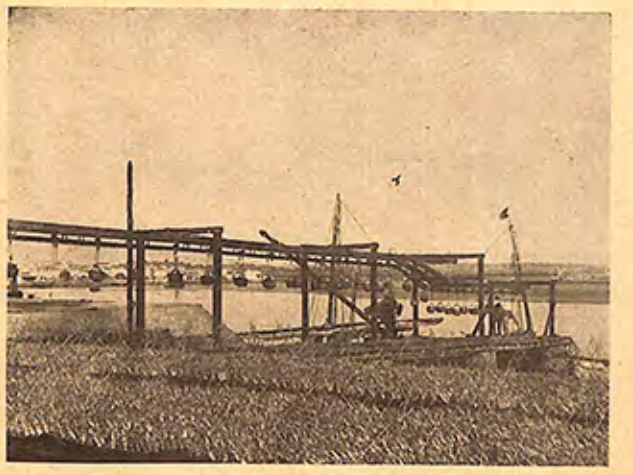
En ce qui concerne les ventes et l'exportation, nous pouvons fournir à nos lecteurs quelques données qui leur permettrant d'évaluer le mouvement de la Maison FEU HERMANOS. Sa production annuelle est de cent mille caisses de sardines (chaque caisse contenan une centaine de boîtes). L'exportation se fait, sur une vaste échelle, vers l'Allemagne, les Etats-Unis, la France, la Belgique, l'Angleterre, etc., etc. Les conserves de Messieurs FEU HERMANOS jouissent d'une renommée mondiale.

Les Usines de conserves FEU HERMANOS constituent un puissant facteur économique qui pèse dans la balance commerciale portugaise. Leur direction, à la tête de laquelle se trouve, en qualité de gérant principal, Mr. Cayetano Feu, un cœur généreux et ouvert à toutes les iniciatives charitables, est bien digne de tous les éloges.

Les ouvriers de la Maison FEU HERMANOS, qui se maintiennet à l'écart d'influences préjudiciables, comptent sur leurs patrons comme sur des vrais amis, et leur prêtent de bon gré la plus loyale des collaborations.

Nous devons noter encore que Monsieur Cayetano Feu, quoique d'origine espagnole, adopta, il y a longtemps, la nacionalité portugaise et constitua sa famille en Portugal. Il a le culte dévoué de sa Patrie d'adoption.





Um dos interiores da fábrica — Une vue intérieure de l'usine

Fachada de uma das fábricas onde se encontram instalados os escritórios centrais

Façade d'une des usines, où se trouvent installés les bureaux centraux

Sistema ultra-moderno da descarga de peixe

Sistème très moderne de déchargement du poisson

Lopes Coelho Dias, & C.ª L.da



Fachada principal da fábrica — Vue de l'usine



Secção de enlatamento da sardinha — Section d'emballage



Secção de pickles — Section des «pickles»

Fiéis à velha divisa da casa: — «Bem servir para bem merecer» —, não pensaram os novos dirigentes da fábrica **Lopes, Coelho Dias** apenas em melhorar a produção em quantidade, mas preocupou-os também, acima de tudo, a qualidade dos produtos. E assim, tratam não só de adquirir os melhores géneros e artigos, de que necessitam, nas melhores fontes de procedência, pondo na sua escolha o mais rigoroso escrúpulo, mas vão igualmente aperfeiçoando o fabrico e preparação, adoptando os mais modernos e seguros processos culinários e higiénicos, por forma que as Conservas de Matozinhos, inconfundíveis já com as nacionais pela sua superioridade, podem à vontade rivalizar com as de maior fama e nomeada que aparecem nos mercados mundiais. Não são afirmações balofas, estas, nem simples rodeios de palavras. O que se diz prova-se com factos. E, como a experiência é o melhor argumento, o maior e mais ardente desejo dos actuais dirigentes desta fábrica é que os seus clientes sejam os primeiros a fazer o confronto dos seus produtos com outros, na certeza absoluta em que estão de que serão os preferidos.

Na fábrica **Lopes Coelho Dias** prepara-se, àlém de tôda a variedade de conservas nas suas diversas combinações culinárias, tais como legumes, hortaliças, azeitonas, «pickles» em vinagre e em mostarda, tomate e seus derivados, azeite, etc., sardinhas em azeite e em tomate, de caldeirada, de escabeche e latas com cartonagens de luxo de sardinha com limão, com «pickles, com pimenta e sem espinha, tudo de qualidade «extra», feito com peixes cuidadosamente seleccionados, em cujos fabricos esta fábrica está especializada e como tal é conhecida em tôda a parte. A azeitona, colhida nas melhores regiões produtoras, é preparada por um processo especial que permite saboreá-la imediatamente logo que se abre a lata, sem que seja preciso pô-la de môlho. Os pickles impõem-se tanto pelo seu aspecto como pela sua qualidade e a ervilha é escolhida e enlatada com tal escrúpulo e cuidado que dá a impressão, ao abrir-se, de ser descascada no mesmo instante, tal a sua frescura. Enfim, com os produtos da fábrica **Lopes, Coelho Dias,** organizam-se os mais variados menús, desde o prato mais económico à mais exquisita iguaria, desde a refeição mais simples ao mais abundante banquete. Só quem experimentar estas conservas se poderá convencer de que elas são tão agradáveis à vista como saborosas ao paladar.



Secção de cravadeiras e azeitamento da sardinha
Section des serteisseuses et assaiosonner avec de l'huile



O amplo edificio onde se encontra instalada a Fábrica «Sicma»

Ensemble des magnifique et très moderne fabrique «Sicma»

Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, Limitada

Im Jahre 1935 gegruendet, und in eigenem, modernen Gebaeude montierte Fabrik. Ihre Einrichtungen entsprechen in allen Punkten den letzten Erfordernissen der Technik und sind einwandsfrei in Bezug auf Higiene.

Ihre Sardinen-Marken «SICMA», «SELVA», «TABY» und «BRITANNIA» fanden die beste Aufnahme auf den verschiedensten Maerkten. Die Kundschaft ist ueberall vollkommen zufriedengestellt.

Die Teilhaber der SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CONSERVAS MATOZINHOS, LIMITADA, sind: die Firma Lobo & Freitas Lda., und die Herren Eurico Felgueiras, João Chaves und Hernani Gomes. Die zwei letzten sind die Geschaeftsfuehrer.

Maison fondée em 1935, siégeant dans un battiment moderne, de sa propriété, expressement construit pour l'exploitation de l'industrie des conserves de poisson. Ses installations obéissent aux dernières exigences de la téchnique et sont irréprochables au point de vue de l'hygiène.

Ses marques de sardines «SICMA», «SELVA», «TABY» et «BRITANNIA» ont facilement trouvé un bon accueil dans les divers marchés consommateurs. Les clients en sont pleinement satisfaits.

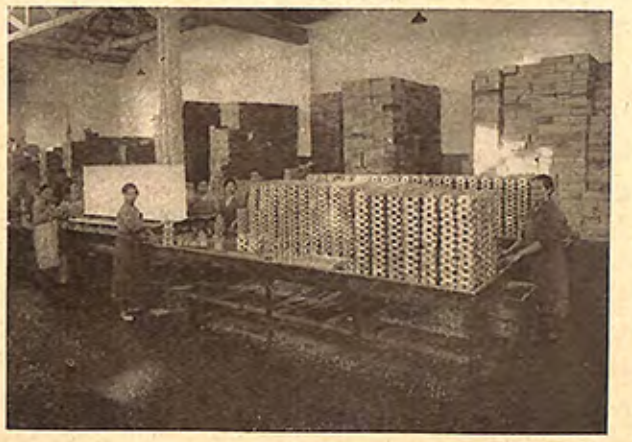
Les associés à la SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CONSERVAS MATOZINHOS, LIMITADA sont: la Maison Lobo & Freitas, Lda., et Messieurs Eurico Felgueiras, João Chaves et Hernani Gomes, les deux derniers étant les gérants en exercice.



Secção de cravadeiras
Section des serteisseuses



Escritório — Bureau



Secção de azeitamento
Assaiosonner avec de l'huile



Vista da fábrica — Ensemble de l'usine



Secção de cravadeiras — Section des serteisseuses



Secção de enlatamento — Une section d'emballage



Secção de estufagem — Section des étuvers

MARCA REGISTADA

BOA NOVA

Bastaria, para justificar o interêsse com que acolhi esta revista, o ensejo que a sua publicação me oferece de dirigir, por êste modo, a todos os meus estimados agentes e clientes de todo o mundo, as minhas cordiais saüdações.

Os primeiros, foram e continuarão a ser os esforçados animadores da grande Entente comercial que constitue, hoje, para mim, elevado motivo dum legítimo orgulho.

Os últimos, consolidaram-na, mercê das altas qualidades dos meus produtos, por forma a estimular o aperfeiçoamento sempre crescente do meu equipamento industrial.

De facto, estabelecido desde 1920, transferi, há cêrca de dois anos, as minhas instalações para um majestoso edifício que mandei expressamente construir com todos os requisitos que uma larga experiência aconselhou.

As 4 gravuras que ilustram esta página, permitem fazer a ideia da importância do novo edifício e das suas instalações onde, a par do rigôr da técnica capaz de responder às exigências modernas, foram observados escrupulosamente os mais completos preceitos da higiene.

Matosinhos, le 2.° Abril, 1937.

JOSÉ RODRIGUES SERRANO

L'intérêt avec lequel j'ai accueilli cette revue, se justifie par la possibilité qu'elle me donne, d'adresser de cette façon mes cordiales salutations à tous mes estimés agents et clients du monde entier.

Mes agents ont été et seront les animateurs infatigables de la grande Entente commerciale qui constitue pour moi un orgueil légitime.

Mes clients ont consolidé celle-là grâce aux bonnes qualités de mes produits, en stimulant le perfectionnement toujours progressif de mon industrie.

En effet, ma maison établie en 1920, a été transférée il y a deux ans à peu près, de l'ancien siège dans un vaste édifice construit expressément, avec tous les perfectionnements indiqués par ma longue expérience.

Les quatre gravures qu'illustrent cette page, vous permettent d'imaginer l'importance du nouveau édifice où les indications de la technique moderne ainsi que de l'hygiène ont été rigoureusement observées.

Matosinhos, den 2 Abril, 1937.

JOSÉ RODRIGUES SERRANO

Ich habe diese Zeitschrift mit grossem Interess empfangen weil sie mir die Möglichkeit gibt allen meinen Agenten und Kunden in der ganzen Welt, auf diese Weise, einen herzlichen Grüssen zu schicken.

Meine Agente sind gewesen und werden die unermüdlichen Lebenerreger des grossen Handelseinverständnis sein, das für mich eine wahre Ehre ist.

Der guten Qualität meiner Erzeugniss wegen, haben meine Kunden dasselbe befestigt und auch regen sie die immer vorschreitende Verbesserung meines Hauses an.

In der Tat, mein Haus, gegründet 1920, es ist ungefähr zwei Yahre her, an ein anderes, neues, geeignetes, mit allen modernen Vervollkommungen ausgerüstetes Gebäude versetzt wurde.

Aus den vier Bildern, die diese Seite illustrieren, kann man ersehen, was für ein neues, wichtiges Gebäude ist, wo die Anzeigen sowohl der modernen Technik als auch der Hygiene genau befolgt werden.

Matosinhos, 2 de Abril de 1937.

JOSÉ RODRIGUES SERRANO

CASEBRE & C.ª L.da

MATOZINHOS

Die Konservenfabrik «A Independência», Eigentum der Firma Casebre & C.ª L.da, hat ihren Sitz in der Rua Mousinho d'Albuquerque in Matozinhos, zwei Minuten vom Fischhafen entfernt. Umsichtig und tadellos geführt, erlangte sie in den 17 Jahren ihres industriellen Bestehens eine hervorragende Stellng in der portugiesischen Sardinenkonserven-Industrie, und zwar nicht nur durch die Vollkommenheit der Darbietung und Verpackung, sondern auch durch die Vollendung der mit peinlicher Sorgfalt hergestellten Fabrikate, worin die Fabrik ihr ganzes Können und grösste Gewissenhaftigkeit legt. Ebenso verschaffte ihr guter Ruf und das Ansehen, das die Fabrik dank der sehr sorgfaeltigen und sauberen Arbeit erlangte, ihr eine beneidenswerte Stellung.

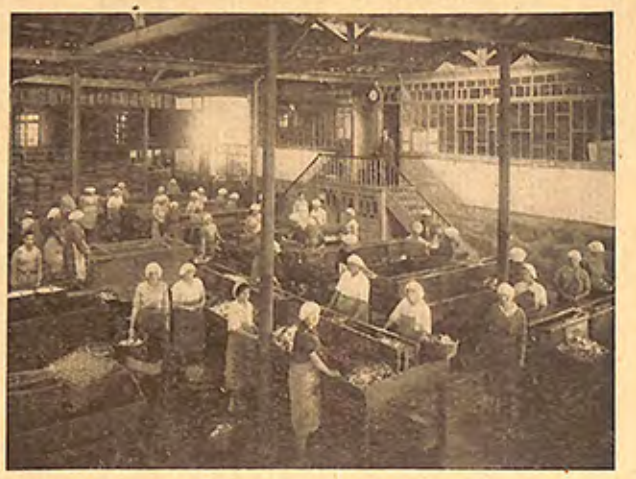
Die Verbreitung und Bevorzugung ihrer ausschliesslich in Olivenöl und in Tomaten fabrizierten Marken «CASEBRE», «INDEPENDÊNCIA», «VENCEDOR», «SARDINCAS», «SAFRA» und «VENI VICI» in Europa auf den Maerkten von Deutschland, England, Frankreich, Belgien, Schweden, Daenemark, Polen und Tschechoslowakei, ebenso wie in den portugiesischen Kolonien, bezeugen unzweifelhaft die Vortrefflichkeit ihrer Erzeugnisse sowie die ausgezeichnete Orientierung ihrer Leitung.

Die dauernden technischen Vervollkommungen, und die modernen Maschinen, die die Fabrikleitung immer bestrebt war, in ihren Einrichtungen einzuführen und anzuwenden, haben sehr zu ihrer Entwicklung in den letzten Jahren beigetragen, hauptsaechlich, wenn man die Hindernisse und Schwierigkeiten berücksichtigt, denen diese Industrie an und für sich schon unterworfen ist.

La Manufacture de Conserves «A Independência», propriété de la maison Casebre & C.ª Lt.ª a, a son siège social à Matozinhos, Rua Mousinho de Albuquerque, à deux minutes du marché de poisson. Avec 17 ans d'existence industrielle bien orientée et honnête, cette maison a réussi à conquérir sa bonne place dans l'industrie portugaise de conserves de sardine, soit par la présentation et perféction méchanique de ses emballages, soit par les soins usés avec les produits manufacturés, soit encore par son crédit et honêteté.

La diffusion et la préférence donnée à ses marques «CASEBRE», «INDEPENDÊNCIA», «VENCEDOR», «SARDINCAS», «SAFRA» et «VENI VICI» à l'huile et à la tomate, de sa fabrication exclusive, dans les marchés de l'Allemagne, Angleterre, France, Belgique, Suède, Danemark, Pologne, Tchécoslovaquie, ainsi que des colonies portugaises, prouvent la bonne qualité des produits de cette maison et la bonne orientation de la gérance.

Les perfectionnements modernes de la machinerie et de la téchnique que les directeurs de cette manufacture adoptent continuellement ont contribué beaucoup au développement que cette maison a pris dernièrement, surtout si on considère les difficultés contre lesquelles cette industrie doit toujours lutter.



Secção de descabeço — Section de préparation du poisson



Secção de cravadeiras — Section des serteisseuses



Vista da fábrica — Vue de l'usine



Secção de enlatamento — Une autre section d'emballage

Sociedade de Conservas Joana d'Arc, Limitada

MATOZINHOS



Vista da fábrica — Vue de l'usine

La Société de Conserves «Joana d'Arc L.da» a son siège au bourg et municipalité de Matosinhos, Avenida Meneres, et possède une des meilleures fabriques, pourvue des plus modernes perfectionnements pour la préparation soigneuse de conserves de sardines à l'huile pure d'olive et mélange.

Cette maison qui s'occupe exclusivement de cette branche d'industrie, a une



Secção de descabeço — Section de preparation du poisson

grande capacité de production ainsi qu'une magnifique organisation pour le placement de ses bien réputés produits. Par suite de ça elle a augmenté considérablement son édifice et sa machinerie âfin d'obtenir une production meilleure et plus grande.



Secção de fabricação de latas — Section de préparatoin des boîtes



Détail de l'usine

Fábrica de Conservas Paramos, L.da

MATOZINHOS

Diese Fabrik, die im Jahre 1918 in Paramos, Gemeindebezirk von Espinho, für die Industrie von Fischkonserven in Olivenöl und Saucen gegründet wurde, erkannte bald die dringende Notwendigkeit, ihre Einrichtungen zu erweitern und zu verbessern, um alle Auftraege, die sie fortlaufend erhielt, erfüllen zu können. Sie hat sich deshalb mit gebührender Genehmigung entschlossen, in Matosinhos, in der Rua Conselheiro Costa Braga, 252-284, ein für diesen Zweck geeignetes Gebaeude mit neuen Einrichtungen zu kaufen, welche allen modernen Anforderungen in Bezug auf Hygiene und Sicherheit entsprechen. Die Fabrik beschaeftigt sich ausschliesslich mit der Fabrikation von Sardinenkonserven, und zwar ist sie der Hersteller der anerkannten Marken:

PARAMOS BRISTOL
INVICTA
DULCE ST. GEORG

Fundada em 1918 em Paramos, concelho de Espinho, para a exploração da indústria de conservas de peixe em azeite e môlhos, em breve se reconheceu a necessidade absoluta de melhorar e alargar as suas instalações, a-fim-de poder satisfazer todos os pedidos que, continuamente, lhe eram feitos. Devida e superiormente autorizada resolveu, por isso, adquirir, em Matozinhos, um prédio adequado ao fim em vista, onde tem as suas novas instalações, na rua Conselheiro Costa Braga, 252 a 284, obedecendo a todos os modernos requisitos de higiene e segurança. Dedica-se exclusivamente ao fabrico de conservas de sardinha, sendo fabricante das acreditadas marcas:

PARAMOS BRISTOL
INVICTA
DULCE ST. GEORG

Empresa Mercantil de Pesca, L.da

OLHÃO

Soumise à une bonne et sage orientation, l'EMPREZA MERCANTIL DE PESCA, LDA., dont la gérence se trouve confiée à Messieurs António Prudêncio Fernandes et Francisco Ribeiro Modesto, est bien digne de la mention, toute spéciale, que nous lui accordons ici. Cette entreprise, quoique récemment fondée (elle existe depuis 1932) cingle déjà à pleine voile sur un chemin radieux.

Toujours en développement croissant, elle poursuit dans la voie d'affirmation de son activité, en maintenant un rang d'honneur parmis les exportateurs locaux. L'attention et le soin recherché qui sont appliqués à la fabrication de ses produits de choix (préparation de sardines et d'autres poissons à l'huile et au tomate), constituent le motif légitime de l'orgueil, bien justifié, des gérants de l'EMPREZA MERCANTIL DE PESCA LDA., doués de remarquables facultés de travail et d'une volonté opiniâtre, qui nous permettent de pronostiquer pour bientôt une place d'honneur pour cette entreprise, dans le monde de l'industrie des conserves.

Mercê duma boa e acertada orientação é digna de menção nêste lugar a EMPRêSA MERCANTIL DE PESCA, LDA., de que são seus Gerentes os Srs. António Prudêncio Fernandes e Francisco Ribeiro Modesto, podendo dizer-se que esta Firma, embora de recente fundação — a' qual data de 1932 — singra já hoje um caminho radioso.

Num desenvolvimento sempre crescente continua esta EMPRêsa a afirmar-se pela actividade que desenvolve, na exportação local mantendo lugar de destaque, para a qual tem concorrido a atenção e cuidado que lhe merece a fabricação esmerada dos seus produtos — a preparação de sardinhas e de outros peixes em azeites e em tomate — e nisto residindo o legitimo orgulho da sua Gerência.

Dotados os seus Gerentes, portanto, de invulgares qualidades de trabalho e animados da mais decidida vontade no constante progresso desta Firma, vaticinamos-lhe para breve, lugar de relêvo no meio industrial conserveiro.

Conservas Prado, L.da

MATOZINHOS

«CONSERVAS PRADO, L.da» é uma das fábricas mais antigas de Matozinhos. Instalada, completamente de novo nesta vila, em 1934, num edifício amplo e higiénico, que reüne todos os requisitos necessários, conseguiu, ao fim de duas épocas, introduzir as suas conservas de maneira tão eficiente que tem colocado, dentro dos próprios exercícios, tôda a sua produção.

Os seus gerentes, Ferreira Barbosa, Carlos Rocha e Pedro Marôcho, são novos que, contudo, vivem na indústria há já bastantes anos e que orientam a sua casa em bases equilibradas de raciocínio e honestidade.

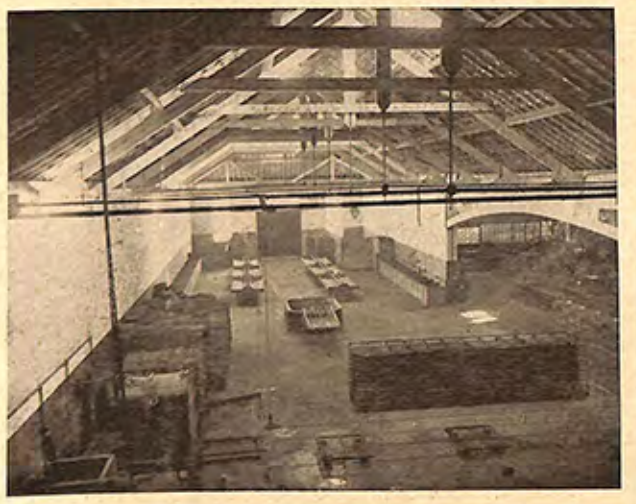
Preparam-se êste ano para uma fabricação de 35.000 caixas (3.500.000 latas) mas colocam acima da preocupação da quantidade a firme intenção de cuidar, cada vez mais, da qualidade dos seus produtos.



Vista da fábrica — Ensemble de l'usine



Uma vista interior das oficinas
Vue intérieure des ateliers



Outra vista interior das oficinas
Une autre vue intérieure des ateliers

«Conservas Prado, Lt.da» est une des manufactures les plus modernes de Matozinhos. Établie complètement à nouveau dans ce bourg en 1934, dans un édifice vaste et hygiénique avec tous les perféctionnements modernes, elle a réussi à la fin de deux époques, à introduire ses conserves avec le plus grand succès.

Les gérants de la maison, Messieurs: Ferreira Barbosa, Carlos Rocha et Pedro Marôcho, malgré leur jeunesse ont une longue pratique de cette industrie et ils orientent celle-là en équilibrant le raisonnement avec l'honnêteté.

L'année courante ils se préparent pour la production de 35.000 caisses (3.500.000 boîtes), mais, au-dessus de la préoccupation de la grande production ils ont l'intention ferme d'avoir de plus en plus les meilleurs soins quant à bonne qualité de leurs produits.

«Conservas Prado, Lt.da» is one of the most modern factories of Matozinhos. Quite newly established in this borough, with all the modern improvements, this firm has been in such a position as to introduce its preserves on the markets at the end of two periods with the greatest success.

The managers, Messrs. Ferreira Barbosa, Carlos Rocha e Pedro Marôcho, though their youth, have a long practice of this industry and manage the house with a method in which reasoning and honesty are equilibrated.

This year they are preparing themselves for a production of 35.000 cases (3.500.000 tins), but, above the preoccupation of the quantity they place more and more a steady intention of taking their best care in the quality of their products.

«Conservas Prado Lt.da» ist eine der modernsten Fabriken von Matozinhos. Ganz neulich in diesem Ort, in 1934 und zwar in einem grossen und hygienischen Gebaüde, mit allen modernen Vervollkommungen angelegt, hat diese Firma immer in dem Absatz ihrer ganz Leistung von Konserven den grössten Erfolg gehabt.

Diese Jahr vorbereiten sie sich auf einer Leistung von und Pedro Marôcho, trotz ihrer jugend eine lange Erfahrung dieser Industrie haben und ihren Haus in einem Gleichgewicht von Urteilen und Ehrlichkeit eine Richtung geben.

Diese yahr vorbereiten sie sich auf einer Leistung von 35.000 Kisten (d. h. 3.500.000 Schachteln), aber, über dem Vorurteil der Quantität setzen sie die feste Meinung, sich um die gute Qualität ihrer Erzeugnisse zu bemühen.

Fábrica de Conservas
NUN'ALVARES



Esta firma, apesar da sua recente fundação — pois data de 1930 —, é já hoje uma próspera organização industrial que se tem sabido impôr ao conceito quer dentro do ramo a que se dedica quer nos mercados onde os seus produtos são vendidos e preferidos.

O desenvolvimento e renome adquiridos por esta casa denotam um esfôrço inteligentemente ordenado, o que é perfeitamente compatível com o valor e juventude dos seus sócios gerentes.

Possuidora duma expansão industrial que, sem exagêro, pode considerar-se como empório de grande actividade, dispõe de duas bem apetrechadas fábricas nos principais centros do país, a mais importante das quais se encontra instalada em MATOZINHOS, onde estão concentrados todos os serviços relacionados com o seu movimento. A segunda fábrica está localizada em SETUBAL, o mais considerado centro do país, cidade que está a pequena distância de LISBOA.

Ambas as fábricas desta conceituada firma se dedicam-exclusivamente, à preparação de sardinhas em azeite e em tomate, sendo o seu fabrico o mais cuidadoso e perfeito graças à competência dos técnicos especializados que tem ao seu serviço.

Devido a tal esmêro foi que a sua produção subiu progressivamente e, assim, enquanto que no primeiro ano da sua existência fabricava 1.500.000 latas, conseguiu no ano corrente atingir a respeitável soma de seis milhões de latas, mercadoria que os mercados esgotaram completamente.

E é nisto que reside o seu mais compreensível orgulho e o maior rèclame das suas marcas.

São gerentes desta considerada casa os srs. António Lage, Edmundo Ferreira e António Sequeira, seus sócios fundadores e únicos proprietários.

Dieses Unternehmen, das erst vor kurzer Zeit, naemlich im Jahre 1930 gegründet wurde, ist heute schon eine blühende industrielle Organisation, die sich einen sehr guten Namen geschaffen hat, und zwar nicht nur in der Konservenbranche, sondern auch auf den Maerkten, wo ihre Erzeugnisse verkauft und vorgezogen werden.

Die Ausdehnung und der Ruf dieses Unternehmens beweisen die mit Einsicht geführten Bemühungen, die in harmonischem Zusammenhang stehen mit den Faehigkeiten und der Jugend der geschaeftsführenden Teilhaber.

Das Unternehmen, dessen industrielle Ausdehnung man ohne Uebertreibung als eine wirtschaftliche Macht von grosser Wirksamkeit bezeichnen kann, verfügt über zwei mit allen modernen technischen Mitteln ausgerüsteten Fabriken in den hauptsaechlichsten Zentren dea Landes. Die wichtigste dieser Fabriken befindet sich in Matosinhos, wo alle Angelegenheiten, die das Unternehmen betreffen, zusammenlaufen. Die zweite Fabrik liegt in Setubal, dem wichtigsten industriellen Zentrum des Landes in geringer Entfernung von Lissabon.

Beide Fabriken dieses beachtenswerten Unternehmens beschaeftigen sich ausschliesslich mit der Bearbeitung von Sardinen in Olivenöl und in Tomaten. Die Fabrikation ist dank der Faehigkeiten der Fachleute, die dem Unternehmen zur Zerfügung stehen, die denkbar sorgfaeltigste und vollkommendste.

Dank dieser Sorgfalt stieg die Produktion fortschreitend, und, waehrend das Unternehmen im ersten Jahre seines Bestehens 1.500.000 Dosen fabrizierte, stieg seine Produktion im laufenden Jahre auf die beachtliche Summe von sechs Millionen Dosen, die auf dem Markt vollstaendig abgesetzt wurden.

Dieses ist der beste Beweis für den hohen Stand der Firma und zugleich die grösste Reklame für seine Erzeugnisse.

Die geschaeftsführenden Teilhaber des Unternehmens sind die Gründer und Alleimbesitzer: Herren António Lage, Edmundo Ferreira und António Sequeira.



Détail de l'usine



Vista da fábrica — Vue de l'usine



Secção de enlatamento — Section d'emballage



Caixotaria — Préparation des caisses

CONSERVEIRA PORTUGUESA, LIMITADA

A Sociedade «CONSERVEIRA PORTUGUESA, LIMITADA», com sêde em Matozinhos à Rua Guerra Junqueiro e Sousa Arozo, fundada em Abril de 1935, foi constituida com a fusão de 2 fábricas de conservas do sul de Portugal, as quais foram transferidas para Matozinhos, e, cujos produtos de superior qualidade e esmerada fabricação são já de há longos anos bem conhecidos nos mercados estrangeiros.

As suas modelares e modernissimas instalações mecânicas, aliadas a um bom conjunto de pessoal técnico bem especializado e com largos anos de boa prática, permitem a esta fábrica uma execução perfeita em todos os seus produtos, quer pela sua apresentação e perfeição de suas embalagens, quer pelos seus fabricos nos diversos môlhos de azeite e tomate, pondo assim em destaque o seu lugar na Indústria Portuguesa de Conservas de sardinha, conseguindo dêste modo uma situação algo invejável, mercê de assiduos cuidados e meticuloso trabalho e atenção.

E, tanto assim é, que as suas marcas «C. P.», «JACOME», «OUREM», «CONSERVEIRA», «JOFEMAR», «SUEZ», etc., têm tido nos mercados estrangeiros, tais como: França, Alemanha, Inglaterra, Brasil, etc., uma notável preferência, sem dúvida originada pela sua excelente qualidade e ao mesmo tempo pela sá e muito acertada orientação dada pela sua gerência.

Mais contribui ainda para o bom e progressivo desenvolvimento desta sociedade, o facto dos seus dignos dirigentes não se pouparem a quaisquer gastos tanto no que respeita a qualquer aperfeiçoamento técnico, como no que diz respeito à vontade de adquirir sempre as suas matérias-primas de melhor qualidade, procurando ainda na medida do possivel afastar quaisquer obstáculos a que esta indústria está continuamente sugeita.

A continuar assim, prevê-se que dentro de breves anos a sua capacidade — (muito regular) tornar-se-á insuficiente para atender à preferência, sempre crescente, que aos seus produtos continua a ser dada.

La Société «CONSERVEIRA PORTUGUESA, LIMITADA», siégeant à Matozinhos, Rua Guerra Junqueiro et Rua Sousa Arozo, fondée au mois d'Avril 1935, a été constituée par suite de la fusion de 2 usines de conserves du Sud du Portugal, qui furent transférées à Matozinhos et dont les produits, de qualité supérieure et de fabrication bien soignée, sont bien connus, depuis plusieurs années, dans les marchés de l'Etranger.

Ses installations mécaniques, exemplaires et très modernes, alliées à une bonne équipe de personnel téchnique bien spécialisé à travers de longues années de pratique, lui permettent d'exécuter d'une manière parfaite tous ses produite, aussi bien au point de vue de leur présentation de la perfection de leurs emballages qu'en ce qui concerne la préparation de ses conserves dans leurs différentes sauces à l'huile et au tomate. Elle occupe ainsi une place d'honneur dans l'Industrie Portugaise des Conserves de sardine, ayant conquis une situation enviable, fruit de soins continuels et d'un travail et d'une attention méticuleux.

Ses marques «C. P.», «JACOME», «OUREM», «CONSERVEIRA», «JOFEMAR», «SUEZ», etc., sont l'objet d'une remarquable préférence dans des marchés de l'Étranger tels que la France, l'Allemagne, l'Angleterre, le Brésil, etc., préférence certainement due à l'excellence de leur qualité et à la sage et juste orientation de la gérence de cette entreprise.

Pour le développement continuel et progressif de cette Société, ses dirigeants n'épargnent point des frais, soit en ce qui concerne le prefectionnement téchnique, soit en ce qui a trait à l'acquisition de matières premières d'une meilleure qualité, en cherchant aussi, dans la mesure du possible, l'éloignement de tous les obstacles auxquels cette industrie est continuellements soumise.

En suivant sur le même sentier, dans quelques années elle aura élevé sa capacité (bien régulière) à un volume suffisant pour satisfaire la préférence toujours croissante qui est accordée à ses produits.

Pinhais, & C.ª L.da

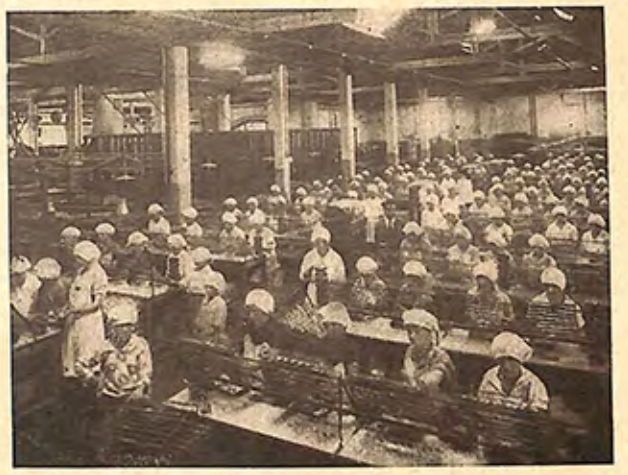
MATOZINHOS



Fachada da fábrica — Vue de l'usine



Oficina mecânica — Atelier mécanique



Secção de enlatamento — Section d'embalage



Secção de cravadeiras — Section des serteisseuses

Cette maison a été fondée en 1920, c'est à dire 17 ans de travail honnête, méthodique et progressif.

Actuellement elle occupe une place très importante dans l'industrie portugaise de conserves à cause de l'excellente qualité et belle présentation de ses produits qui méritent la préférence dans les marchés européens. Cette maison se distingue por ses soins dans toutes les opérations de la fabrication depuis l'entrée du poisson jusqu'à l'exportation de ses produits. Par suite de ça, la maison Pinhais & C.ª Lt.da a réussi à compter sur un nombre toujours croissant d'acheteurs inconditionels qui ont la certitude de la garantie que les marques de la firme Pinhais & C.ª Lt.da offrent, ainsi que de l'uniformité de la qualité de ses produits.

Saisis par l'élan de l'expansion qui est le résultat logique de leur activité industrielle, Messieurs Pinhais & C.ª Lt.da, désireux de leur prestige, ont réussi à suivre les indications de la technique et de l'hygiene modernes en adoptant dans leur fabrique les derniers perfectionnements de l'industrie de conserves.

En vertu de l'unité de la technique industrielle, conformément à l'evolution qui a eu lieu dernièrement, les marques de Pinhais & C.ª Lt.da sont préférées dans les marchés de l'Allemagne, Danemark, France, Suède, Belgique, Angleterre, Brésil, États Unis de l'Amérique, etc. Elles ont atteint une expansion dont seulement leur très bonne qualité est capable.

Les produits de la manufacture Pinhais présentés soit avec une illustration attractive soit en enveloppes de papier et avec des étiquettes métalliques où encore en beaux étuis de carton, peuvent satisfaire à toutes les éxigences des consommateurs.

Outre la préparation de sardines dans les différentes modalités telles qu'à l'huile d'olive, à la tomate, avec du citron, sans arêtes et autant d'autres que les clientes désirent, cette maison prépare des anchois soit en filets droits soit en filets roulés, en petites boites, ainsi que du thon à l'huile d'olive.

Dans un autre département aussi vaste et hygiènique cette maison s'occupe de la salaison des sardines et des anchois, celles-là pour la préparation des pressées, et celles-ci comme matière première indispensable pour la préparation de filets à l'huile.

Le gérant de cette importante société, qui est un honneur pour l'industrie de conserves au Portugal, est Monsieur Manuel Rodrigues Pinto Pinhal, dont l'esprit entrepreneur et actif a su vaincre tous les obstacles dans la vie industrielle et a en outre réussi à transformer un établissement très modeste en une des fabriques les plus intéressantes dans notre pays, ce qui signifie une situation conquise non par faveur mais en vertu de l'excellente qualité de ses produits qui sont exportés pour les marchés du monde entier.

Diese Firma wurde in 1920 gegründet, was ehrliche, methodische und fortschreitende Arbeit während 15 Jahre bedeutet.

Zur Zeit ausfüllt sie eine sehr wichtige Stellung in der portugiesischen Industrie von Konserven der guten Qualität und des schönen Aussehen ihrer Erzeugnisse wegen, die den Vorzug auf den europäischen Märkten verdienen. Diese Firma unterscheidet sich durch ihre Sorgen in allen Wirkungen der Fabrikation vom Eintritt der Fische bis zu der Ausfuhr ihrer Erzeugnisse. Deshalb ist es dem Haus Pinhais & C.ª Lt.da gelungen, auf einer immer wachsenden Zahl von bedingungslosen Käufern zahlen zu können, die Marken der Firma Pinhais & C.ª Lt.da bieten, sowie von der Gleichheit der Qualität ihrer Erzeugnisse haben.

Von Anlauf der Entwicklung erfasst, was das Ergebnis ihrer Gewerbstätigkeit ist, Herrn Pinhais & C.ª Lt.da, laut den Anzeigen der modernen Technik von Konserven und der Hygiene, ihre Fabrik mit allen modernen Vervollkommungen ausgerüstet haben.

Der Gleichheit der Qualität ihrer Erzeugnisse wegen und die Entwicklung der Gewerbstechnik, die letzthin stattgefunden hat,



Section des étuvers

folgend, gibt man den Marken der Firma Pinhais & C.ª Lt.da auf den Märkten von Deutschland, Dänemark, Frankreich, Schweden, Belgien, England, Italien, Argentinien, Brasilien, Vereinigten Staaten von Amerika, u. s. w., den Vorzug. Nur die sehr gute Qualität dieser Marken kann eine so grosse Ausdehnung erreichen. Die Erzeugnisse der Fabrik Pinhais entwtder mit anziehenden illustrationen oder in Packungen aus Papier und auch mit metallischen Etiketten oder noch in schönen Büchsen aus Karton können den Forderungen der Käufer zufrieden.

Ausser der Zubereitung von Sardinen in den verschiedenen Modalitäten als das sind in Olivenöl, mit Tomate, mit Zitrone, Grätenlos, und auf Wunsch noch in anderen Arten und Weisen bereitet dieses Haus Anschovis zu entweder in gestückelten Rücken oder in gerollten Rücken in schmallen Schachteln sowie Thunfisch in Olivenöl.

Diese Firma beschäftigt sich in einer anderen auch geräumigen und hygienischen Abteilung mit dem Einsalzen von Sardinen für die Zubereitung von gepressten Fischen und von Anschovis (Sardellen) als unentbehrlicher Rohstoff für die Herstellung von Rücken in Olivenöl.

Der Geschäftsführer dieses wichtigen Gesellschaft, die eine Ehre für die portugiesische Industrie von Konserven ist, ist Herr Manuel Rodrigues Pinto Pinhal, dessen tätiger und unternehmender Geist alle Hindernisse in dem industriellen Leben überwinden konnte, und es ist ihm gelungen, ein sehr bescheidenes Haus in eine unter den wichtigsten Fabriken von Portugal zu verwandeln, das heisst eine Lage nicht durch Günstlingswirtschaft erobert aber in Folge der guten Qualität ihrer Erzeugnisse die auf die Märkte in der ganzen Welt ausgeführt werden.

Soromenho, Silveira & Carvalho, L.da

Firma fundada em 1922, pelos actuais sócios, que, pelos seus conhecimentos já vastos do ramo «Conservas», por terem sido sócios de várias fábricas de conservas, se dedicaram à sua exportação.

A pouco e pouco foram desenvolvendo de tal forma o seu negócio que hoje pode ser considerada a firma da especialidade com a melhor carteira de exportação e fazendo a maior exportação.

Para satisfação da sua vasta clientela possuem hoje duas fábricas próprias em Setúbal, local onde é fabricada a melhor sardinha Portuguesa.

Pela sua seriedade e competência profissional, nota-se o desenvolvimento sempre crescente desta firma e para tal muito concorrem as sucessivas viagens que todos os anos fazem os seus sócios em visita à sua clientela, tendo em cada cliente um amigo dedicado.

É muito para louvar o persistente esfôrço dos seus sócios na descoberta de novos mercados, pois cremos não haver já cantinho do mundo, por mais longinquo que seja, onde não tenham chegado as suas conservas.

Preferir pois os seus produtos é ter a certeza de os adquirir dentro das exigências de qualquer mercado.

This firm was founded in 1922, by their actual partners, old connoisseurs of the preserved-fish branch, as they were formerly associated in several factories. They are presently engaged in export-businses.

Developing steadily their business, Messrs. Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda., are considered among the exporters as one of the first. Their export of preserved fish is by far the most important.

In order to satisfy the demand of their numerous clients, they have now two factories of their own, in Setubal, the portuguese town where the best preserved sardines are manufactured.

Due to their well comprobated honesty and to their high proficiency, Messrs. Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda. can see every day a new increment of their trade, which increment is also due to their annual voyages to Foreign countries, in order to visit their clients, considered as good and devoted friends.

Their persisting endeavour to extend the business to new markets is really remarkable. There is, surely, no remote region of the world where their preserved fish has not yet appeared.

Prefer always the products of this firm. You will get the security of a good acquisition and in accordance with the most pressing necessities.

Maison fondée en 1922, par ses actuels associés qui, anciens connaisseurs de la branche des conserves (puisqu'ils furent associés à plusieurs usines), travaillent à présente leur exportation.

En développant continuellement leurs affaires, Messieurs Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda., ont réussi à occuper le premier rang parmis les exportateurs. Leur Maison est aujourd'hui, incontestablement, celle qui exporte les plus grandes quantités de conserves de poisson.

Pour satisfaire les demandes de leur vaste clientèle, ils possèdent actuellement deux usines à Setubal, la ville où sont produites les meilleurs conserves de sardine portugaise.

Par suite de son honnêteté bien comprouvée et de son haute compétence, la Maison Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda. voit augmenter incessament le mouvement de ses affaires, ce qui, d'autre part, est obtenu en cours des voyages annuels de ses associés à l'Etranger, en visite à leurs clients, qu'ils considèrent comme des amis bien dévoués.

Leur effort persistant pour la recherche de nouveau marchés, est bien notable. Il n'y a, certainement, de lointaine contrée du globe où leurs conserves n'aient pas encore fait leur apparition.

En préférant toujours leurs produits, vous pourrez être sûrs d'effectuer une acquisition à l'abri des exigences de n'importe quel marché.

Diese Firma wurde im Jahre 1922 gegruendet. Ihre jetzigen Besitzer, alte Fachleute der Konserven-Branche (sie waren damals Teilhaber bei verschiedenen Werken) widmen sich jetzt der Ausfuhr.

Nach fortwaehrender Entwickelung ihrer Geschaefte, war es den Herren Soromenho, Silveira & Carvalho Lda. moeglich, den ersten Platz unter den Exporteuren zu erreichen. Ihre Firma zaehlt heutzutage zu den zuverlaessigsten und bedeutendsten Ausfuhrhändlern von Fisch-Konserven.

Um ihre ausgedehnte Kundschaft zu bedienen, besitzt die Firma heute zwei eigene Werke, in Setubal, jenem Platz wo die besten portugiesischen Sardinen-Konserven hergestellt werden.

Dank ihrer bewiesenen Ehrlichkeit und ihrer hohen Fachzustaendigkeit, erziehlt die Firma Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda. jeden Tag eine neue Ausdehnung ihrer Geschaefte, was anderseits durch die jaehrlichen Reisen der Teilhaber der Firma nach dem Auslande gefoerdert wird. Die Herren Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda. besuchen haeufig ihre Auslands-Kunden, welche sie als sehr treue Freunde schaetzen

Bemerkenswert ist die dauernde Anstrengung dieser Firma um die Erwerbung von neue Maeskten. Es gibt heute, zweifellos, keine entfernte Gegend der Welt, wo ihre Konserven noch nicht erschienen sind. Mit der Bevorzugung dieser Konserven, hat man die Sicherheit, eine gute Ware, unter dem Schutze aller Erfordernisse, zu erwerben.



Aspecto dos armazens — Aspect des magasins

CONTINENTAL, MARIALVAS, BEIRA, FAYAL, FÁTIMA, OLIVAL, LESSA, COLIBRI, GOMIL.

Como principais agentes tem na Europa as seguintes firmas:

Em França:

Jean Rouyre — Rue de Lalande, 50 — BORDEAUX.
Jean Mabit — 31, Boulevard des Belges — ROUEN.

Em Inglaterra:

Charles Lavy & Co., Ltd. — 23, Ropemaker Street — LONDON, E. C. 2.

Na Alemanha:

Gebrueder V. Louro — Catharinenstrasse, 20 — HAMBURG 8.

Na Dinamarca:

Sandvad & Co. — Gammel Mont 14 — COPENHAGUE.

Cumprindo sempre, rigoorsamente, tôdas as muitas disposições legais, a que a indústria de conservas está subordinada e mais especialmente a lei orgânica dos Grémios dos Industriais e Exportadores de Conservas de Peixe (Instituto Português de Conservas de Peixe), procurando produzir o máximo que lhe é permitido por essa lei e sempre com o maior esmero no fabrico e com uma distinta apresentação dos seus produtos, pode bem dizer-se que a CONTINENTAL, SOCIEDADE DE CONSERVAS, L.DA, honrando a sua indústria, honra também a indústria nacional.

Cette Société a été fondée en 1923. Elle installa son usine et ses bureaux dans un bâtiment de sa propriété, spécialement construit pour l'exploitation de l'industrie des conserves de sardine.

Située dans le point de Matozinhos le plus approprié pour la réception du poisson et des autres matières premières — et aussi pour l'expédition des produits manufacturés — cette usine réunit les meilleures conditions, aux points de vue de l'hygiène et de la facilité de travail, ce que l'on pourra vérifier en parcourant ses magnifiques installations, outillées avec une machinerie des plus modernes et perfectionnées, et où l'on organisa une distribution méthodique et bien dirigée des différents services qui, par suite de leur caractère tout spécial, éxigent une vigilance permanent, une grande célérité dans l'exécution de leurs nombreuses opérations et une propreté irréprochable, conditions dont on ne peut se passer pour l'élaboration des bons produits.

Grâce à ces soins méticuleux, et aussi à une sage administration supérieure, cette Entreprise a pu rendre bien connues, presque depuis son installation, ses marques déposées, qui jouissent d'une excellente renommée dans tous les marchés où elles sont placées.

Les marques principales de la «CONTINENTAL», qui se trouvent toutes déposées aussi bien en Portugal qu'à l'Étranger, sont, outre la marque officielle qui sert de titre à cette notice, les suivantes:

CONTINENTAL, MARIALVAS, BEIRA, FAYAL, FÁTIMA, OLIVAL, LESSA, COLIBRI, GOMIL.

Les agents principaux de la «CONTINENTAL» en Europe, sont actuellement:

En France:

Jean Rouyre — Rue de Lalande, 50 — BORDEAUX.
Jean Mabit — 31, Boulevard des Belges — ROUEN.

En Angleterre:

Charles Lavy & Co., Ltd. — 23, Ropemaker Street — LONDON, E. C. 2.

En Allemagne:

Gebrueder V. Louro — Catharinenstrasse, 20 — HAMBURG 8.

Au Denamark:

Sandvad & Co. — Gammel Mont 14 — COPENHAGUE.

En observant toujours intégralement les nombreuses dispositions légales qui régissent l'industrie des conserves — en spécial la loi organique de *Grémio des Industriels et Exportateurs de Conserves de Poisson (Instituto Português das Conservas de Peixe)* —, en s'efforçant de produire le maximum qui lui est permis par cette même loi, et cela toujours avec la plus grande recherche dans la fabrication et une présentacion hors-ligne de ses produits, la CONTINENTAL, SOCIEDADE DE CONSERVES, L.DA., nous pouvons le dire, fait honneur à son industrie, aussi bien qu'à l'industrie portugaise, en général.

Fábrica de Conservas «Estrêla do Sul»

S E T U B A L



Ensemble de l'usine

Cette entreprise a été fondée en 1906. Elle a son siège à Setubal. Propriétaire des marques de fabrication «ROI DES PÊCHEURS», «CAMELIAS DE PORTUGAL», «MARISTELA», «ESTRELA DO SUL» et «LA CHANCE», avec lesquelles elle a conquis depuis longtemps la confiance de sa nombreuse clientèle dans tous les marchés consommateurs, aussi bien du pays que de l'Etranger.

L'Usine de Mr. FRANCISCCO ALVES, à Setúbal, siègeant dans un battiment expressement construit pour son industrie, est l'une des plus vastes et des mieux équipées dans tout le Portugal. On peut se rendre compte de son importance vraiment exceptionnelle en sachant qu'elle occupe une surface de 2.500 mètres carrés et que sa capacité de production annuelle outrepasse les 50.000 caisses, contenant 5 millions de boîtes. La *Fabrica de Conservas «Estrela do Sul»* est aussi propriétaire d'une autre usine, récemment acquise à Olhão, ce qui lui donne la possibilité d'atteindre une produtions encore plus grande, lui permettant de satisfaire toutes les commandes de sa clientèle toujours croissante.

La Maison FRANCISCO ALVES ne borne point son activité à la simple préparation des sardines à l'huile d'olive et à la tomate. Elle s'est spécialisée aussi à la production de sardines sans arêtes, sans peau et sans arêtes, en sauce «de caldeirada» (ragoût), au citron, etc. Elle produit encore des conserves de filets de maquereau, d'épinoches, de thon et d'autres poissons. Quelques-unes de ces spécialités sont bien connues et populaires sous la marque de fabrication «ROI DES PÊCHEURS», qui est la garantie d'une excellente qualité.

La direction commerciale de la *Fabrica de Conservas «Estrela do Sul»* se trouve confiée à Monsieur José Alves, fils du propriétaire, Mr. Francisco Alves. Monsieur José Alves est une personne douée d'une grande activité, réunissant toutes les facultés d'un excellent administrateur et gérant. Il a su élever la Maison à un haut niveau de prospérité et de développement. Nous devons signaler aussi le concurs de ses frères, Messieurs Francisco Alves Junior et Rogerio Alves, dans la direction téchnique de cet important établissement.

Foi esta firma fundada em 1906, com sede em Setúbal, e é proprietária das marcas «ROI DES PÊCHEURS», «CAMÉLIAS DE PORTUGAL», «MARISELA», «ESTRÊLA DO SUL» e «LA CHANCE», as quais, mercê duma qualidade sempre esmerada, têm conquistado a confiança da sua vasta clientela em todos os mercados consumidores, tanto no estrangeiro como no nosso país.

A fábrica de FRANCISCO ALVES, em SETUBAL, construída em edifício próprio, é uma das maiores e mais bem montadas do país, reünindo os maquinismos mais modernos, e pode avaliar-se da sua invulgar importância, dizendo-se que ocupa uma área de 2.500 metros quadrados, e que a sua produção é susceptível de exceder anualmente 50.000 caixas contendo 5 milhões de latas. Para se avaliar o seu esfôrço fabril, basta informar os nossos leitores que esta fábrica mantém um turno de 250 operários. Possui ainda, porém, esta firma, uma outra fábrica, adquirida recentemente em OLHÃO, o que vem habilitá-la a uma maior e mais regular produção, de modo a poder satisfazer tôdas as encomendas da sua crescente clientela.

Não se limita a firma FRANCISCO ALVES ao simples fabrico de sardinhas em azeite ou em tomate, pois especializou-se também em sardinhas sem espinha, sem pele e sem espinha, em caldeirada, em limão, etc., fabricando ainda filetes de cavala, carapau, atum e outros peixes. Em algumas destas especialidades, é bem popular e conhecida a sua marça «ROI DES PÊCHEURS», que é sempre garantia duma óptima qualidade.

A direcção comercial da casa FRANCISCO ALVES, está confiada a seu filho, Sr. José Alves, pessoa duma grande actividade e que reüne tôdas as condições dum bom gerente e administrador, elevando assim esta firma a um alto grau de prosperidade e desenvolvimento. É justo também destacar-se, no exercício da gerência técnica dêste importante estabelecimento fabril, o valioso concurso de seus irmãos, Srs. Francisco Alves Júnior e Rogério Alves.



Section de nettoyge du poisson

Sociedade de Conservas «A Conservadora, L.da»

SETUBAL



Ensemble de l'usine



Section de préparation du poison

Diese Firma wurde in Setubal, am 15 Oktober 1918, gegreundet. Seitdem treibt sie die Konserven-Industrie, hauptsaechlich die Herstellung der wohlbekannten und beruehmten PORTUGIESISCHEN SARDINEN. In der Nacht vom 2. Juli 1931, ein unerwartetes und heftiges Feur verzehrte ploetzlich und gaenzlich ihr urspruengliches Werk-Gebaeude.

Infolge dieses Unfalls, war eine neue Pause unvermeidlich. Kurz nachher aber, wurde das Geschaeft wieder getrieben, und zwar in dem neuen und geraeumigen Bauwerk der Rua Camilo Castelo Branco, wo sich alle moderne Maschinen und Geraete befinden, welche fuer die hygienische Zubereitung der Konserven noetig sind. Die jetztige Besitzer der «Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, Lda.» sind: Herr Mario Martins und Frau Idalina Freire Fernandes, vertretet mit Vollmacht durch ihrem Ehemann, Herrn Francisco Saraiva Fernandes. Beide Herren leiten das Unternehmen sachverstaendlich und arbeiten vorzueglich, dank ihrer modernen und gewissenhaften Geschaefts-Organisation, dem direkten Export.

Ein Besuch zu den Werkstaette der «Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, Lda.» gibt uns die Gewissenheit der einwandfreien Zubereitung ihrer wohlberuehmten Konserven.

Die Haupt-Marken, durch welchen allen Arten von Sardinen-Konserven vorgestellt werden, sind folgende: «HOLLYWOOD», «A CONSERVADORA», «SOCOS» und «LOCAS».

Der Sitz dieser FFirma ist in Setuba', Rua Camilo Castelo Branco. Fernsprecher N.º 252. Drahtanschrift: «SOCOS».

Maison fondée à Setubal, le 15 Octobre 1918. Elle exploite depuis lors l'industrie des conserves, en particulier la préparation des SARDINES PORTUGAISES, d'une haute renommée mondiale.

Dans la nuit du 2 Juillet 1931, un violent incendie détruisit entièrement ses locaux primitifs. Par suite de cet accident, une intérription fut inévitable. Peu de temps après, la fabrication reprir son cours dans un noveau et splendide battiment, expressement construit Rua Camilo Castelo Branco, à Setúbal. On y installa toutes les machines et utensiles modernes qui sont indispensables pour la préparation hygiènique des conserves.

Les propriétaires actuels de la Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, Lda. sont Monsieur Mário Martins et Madame Idaline Freire Fernandes, représentée par son mari, Monsieur Francisco Saraiva Fernandes, comme procureur. Les deux gérants dirigent l'entreprise d'une manière fort habile et intelligent. Par suite de leur organisation commerciale, ils travaillent de préférance sur la base d'exportation directe.

Une visite aux ateliers de la Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, Lda., nous permet de témoigner la préparation vraiment irréprochable de ses conserves.

Les marques principales de fabrication, sous lesquelles elle présente toutes les variétés de sardine, sont: «HOLLYWOOD», «A CONSERVADORA», «SOCOS» et «LOCAS».

La Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, Lda. a son siège à Setubal, Rua Camilo Castelo Branco. Téléphone N.º 252, Adresse télégraphique «SOCOS».

A fundação da Sociedade de Conservas A CONSERVADORA Lda., teve lugar em Setúbal, por escritura pública de 15 de Outubro de 1918, exercendo depois normalmente a indústria de Conservas de peixe, especial e mais largamente, na fabricação da tão conhecida e afamada SARDINHA PORTUGUESA, até que, na noite de 2 de Julho de 1931, um inesperado e violento incêndio devorou inteiramente o seu primeiro estabelecimento fabril.

Um compasso de espera foi então forçoso suportar, em conseqüência daquele desastre, mas há já bastante tempo que no amplo edifício fabril da rua Camilo Castelo Branco, provido de todos os mais modernos maquinismos e utensílios exigidos pelas funções higiénicas desta indústria, os seus actuais titulares, Sr. Mário Martins e a Ex.ma Sr.ª D. Idalina Freire Fernandes, representada na Sociedade com procuração por seu marido o Sr. Francisco Saraiva Fernandes, se dedicam activa e proficientemente à exploração dêste importante ramo de uma das nossas maiores riquezas nacionais, exercendo de preferência e como conseqüência duma moderna organização comercial, metódica e inteligente, a EXPORTAÇÃO DIRECTA dos seus bem apreciados produtos.

Uma visita às oficinas dêste estabelecimento fabril, impõe-se, pois ela será garantia absoluta de que a preparação das suas marcas e a fabricação das dos seus numerosos clientes, é tratada sob todos os aspectos alimentares, com todos os requisitos e exigências próprias de um produto que é para comer.

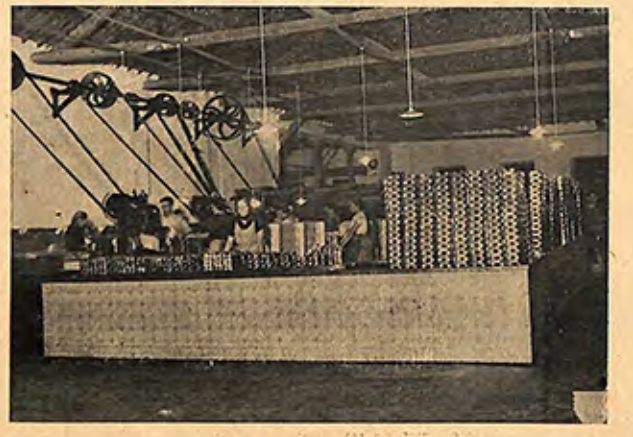
As suas marcas principais, apresentando a fabricação da saborosa sardinha em tôdas as suas modalidades, estão já lançadas, especializando «Hollywood», «A Conservadora», «Socos» e «Locas».

Outras ainda, que a sua expansão comercial torna já indispensáveis, estão em preparação, obedecendo, tanto em côr como em qualidade, às exigências do moderno funcionamento desta indústria corporativa e especialmente do consumidor estrangeiro.

É pois de aconselhar uma visita às instalações da Sociedade de Conservas A CONSERVADORA, Lda., cuja sede social é na Rua Camilo Castelo Branco, em Setúbal. Telefone N.º 252 — Telegramas «SOCOS».



Aspect des magasins



Une section d'emballage

Sardinha do Algarve, L.da

Par sa situation privilégiée, l'Algarve est, non seulement une des plus belles et plus riches provinces du Portugal, mais aussi un grand centre industriel, où se trouvent installés quelques-unes des plus florissantes usines de conserves de poisson, parmis lesquelles il nous et agréable de mentionner la «SARDINHA DO ALGARVE, LIMITADA», qui a son siège à Olhão.

«SARDINHA DO ALGARVE, LIMITADA», qui jouit d'une haute renommée, par suite de l'excellence de ses produits et aussi par l'importance de ses installations, a eu des débuts modestes. Elle a été fondée en 1920 par Messieurs José Braz Pereira (le gérant), Manuel Gonçalves Carralves, Manuel João Gonçalves et João Carlos Afonso, qui ne disposaient, pour leur commencement, que des maigres économies de leurs salaires de simples ouvriers de l'industrie des conserves, à laquelle ils s'étaient consacrés depuis leur enfance. Grâce à leurs efforts, à leur probité et à leur labeur sans défaillance, ces hommes d'action, élevés de simples ouvriers à la condition de grands industriels, ont réalisé une œuvre qui les rend dignes d'admiration et qui fait honneur à l'industrie portugaise. «SARDINHA DO ALGARVE, LIMITADA» n'a, depuis ses commencements, cessé de faire des progrès et de conquérir les marchés étrangers, après avoir su s'imposer dans le pays. Ses marques, bien connues, sont, parmi d'autres, «MARGAER», «BENEDITA» (qualité extra), «IMPÉRATRICE», «AMITIÉ», «INCANTEVOLE» (maquereaux et chinchards), sans compter ses spécialités, telles que les Sardines à la Portugaise et au Citron, les sardines «sans peau et sans arêtes», les filets de maquereaux aromatisés, le pieuvre et le calmar préparés, les filets d'anchois, les conquillages (en ragoût et au citron), les poissons en saumure, etc. Ses conserves à l'huile sont toujours préparées avec de l'huile d'olive pure, de qualité extra. Le choix du poisson est toujours irréprochable, la manipulation étant faite avec tous les soins d'une hygiène parfaite.

GUEDES, & C.ª L.DA



Ensemble de l'usine

Diese Sardinen-Fabrik wurde in Matozinhos, im Jahre 1920, gegruendet, und pflegte sorgfaeltig, seit ihrer Gruendung, eine einwasdsfreie Herstellung ihrer Produkten.

Immer mehr Wert auf der Qualitaet als auf der Menge legend, erlangte die Firma... eine merkwuerdige Annahme ihrer Praeparate in allen Maerkten, ganz besonders in Deutschland, iher Vorzugs-Markt, wo ihre untenstehenden Marken ueberall wohlbekannt sind:

RIVAL
GUEDES
OURO DO MAR
RABELO
AERO
CRUZADA
FELGAS
DALILA
CORVETA

Dieser Siegel, auf einer Dose, stellt fuer jeden Konsument eine unbedingte Qualitaets-Garantie dar.

Bescheidene Firma, ohne praechtigen Reklamen, arbeitet sie sogar methodisch und sucht taeglich eine neue Verbesserung ihrer Konserven. So war es ihn moeglich, einen hohen Ruf fuer ihre Oel-Sardinen ueberall zu sichern.

Sais & Irmãos, L.da

On peut affirmer que les sardines portugaises battent un récord formidable d'expansion mondiale.

Dans les cinq parties du globe, on déguste des sardines portugaises. Sur tous les continents, dans les archipels les plus petits, et jusque sur les mers, à bord des transatlantiques luxueux aussi bien que dans les plus modestes cargos, à voile ou à vapeur, tout le monde connait les sardines portugaises.

Parmi les grandes entreprises de conserves portugaises de poisson, la Maison SAIAS & IRMÃOS, LIMITADA, siégeant à Olhão, Algarve, a su s'imposer. Cette organisation, dont le capital est de Esc. 600.000$00, est vraiment exemplaire sous tous les rapports. Sa direction se trouve confiée à des vrais techniciens de la spécialité, qui sont Messieurs Luiz Gonçalves Saias et Orlando Ribeiro.

La Maison SAIAS & IRMÃOS, LIMITADA, a été fondée en 1924. Elle exploite deux magnifiques usines de sa propriété: LUSO-BRASILEIRA et MADRUGADA, équipées avec les machines et les matériaux les plus modernes, aves lesquels on parvient à preparer le poisson d'une manière presque instantanée, ce qui permet de le loger dans les boîtes en pleine fraîcheur. Les matières premières employées par Messieurs SAIAS & IRMÃOS, LIMITADA, sont toujours les plus choisies. La production annuelle de leurs usines est de 40.000 caisses, exportées vers tous les marchés du monde.

La réputation des conserves de Messieurs SAIAS & IRMÃOS, LIMITADA, est toujours grandissante. L'exemple de travail et d'énergie que donnent les administrateurs de cette puissante entreprise est bien digne d'admiration.

J. Silva & Ledo, L.da



Section des étuvers

Maison constituée en 1915 par ses associés-fondateurs, Messieurs João Maria da Silva et Mario Ascenção Ledo.

Fabrication de conserves de poisson. Ses produits sont bien connus, la marque SILLEDO ayant conquis une excellente réputation, par suite des efforts de MM. J. Silva & Ledo Lda., dont le système de fabrication est des plus soignées, leur préparation de conserves étant l'objet de la plus grande attention, en particulier cette des spécialités SILLEDO.

Ces spécialités, d'une originalité saisissante, jouissent d'une haute renommée dans plusieurs marchés de l'Etranger et aussi en Portugal, où on les trouve dans les grands magasins de Lisbonne et des autres villes importantes du pays.



Section d'emballage

Data esta firma de 1915, constituida pelos seus sócios fundadores, João Maria da Silva e Mário Ascenção Ledo.

Dedicando-se à fabricação de conservas de peixe, são bem conhecidos os seus produtos, bastando, para tanto, o renome da sua marca Silledo.

É que esta firma tem posto todo o cuidado numa fabricação esmerada. E assim, se bem que a tôdas as operações de fabricação presida um cuidado seguido, de um modo particular êsse cuidado e esmêro são tidos na fabricação de especialidades.

É sem dúvida a fabricação das especialidades a que se tem dedicado que a firma tem conseguido grangear nome de destaque.

Essas especialidades são invulgares e muito apreciadas nalguns mercados estrangeiros e geralmente em Portugal, facto que se verifica nos grandes estabelecimentos de Lisboa e outras cidades do País.



Section de préparation du poisson

Algarve Exportador, L.da

SIÈGE A LISBONNE



Une presse

Grande Organisation Nationale pour la Fabrication

DE

SARDINES PORTUGAISES A L'HUILE

EN TOUTES SORTES ET TOUS FORMATS

INSTALLATIONS MODERNES — HYGIENE PARFAITE



Une soudeuse

5 GRANDES USINES A

LISBONNE
SETUBAL
LAGOS
PENICHE
NAZARETH

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE — **CINE**, **FLORA**, **CORAL**, **TRIADE**

NICETTE

RENOMÉE MONDIALE!

EXPORTATION POUR TOUS LES PAYS DU MONDE

ON PEUT TROUVER NOS PRODUITS PARTOUT. EXIGER SUR CHAQUE BOITE NOTRE EMBLEME DEPOSE



Un apperçu de la fabrication de boîtes vides

REVISTA INTERNACIONAL

1937

Directores { GOMES BARBOSA
MANUEL A. COUTINHO JUNIOR

Chefe da Redacção: — JOSÉ DE SEABRA

Editor: — JULIO JOSÉ DE MENDONÇA

Redacção e Administração — R. da Imprensa Nacional, 41—Lisboa
Telefone 50258

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

SUMÁRIO

Conservas de Peixe
A Organização da Indústria de Conservas
Centros Conserveiros:
Setúbal
Matozinhos
Olhão
Portimão
Lagos
Vila Real de Santo António
Peniche
1.º Instituto Português de Conservas de Peixe
Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal
Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte
Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Centro
Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe
Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Barlavento do Algarve
Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Sotavento do Algarve
Pesca do Bacalhau
Larga reportagem das Fábricas de Conservas



Composição, impressão, gravuras e tricromias, executados nos Ateliers Bertrand (Irmãos), L.da — Trav. da Condessa do Rio 27 — Lisboa
Trabalho de litografia e offset executado na Litografia Tejo, L.da — Rua das Taipas, 18 — Lisboa


SARDINES PORTUGAISES
"PINHAIS"
À L'HUILE PURE D'OLIVE
PINHAIS & C.ª L.DA
MATOSINHOS - PORTUGAL



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.

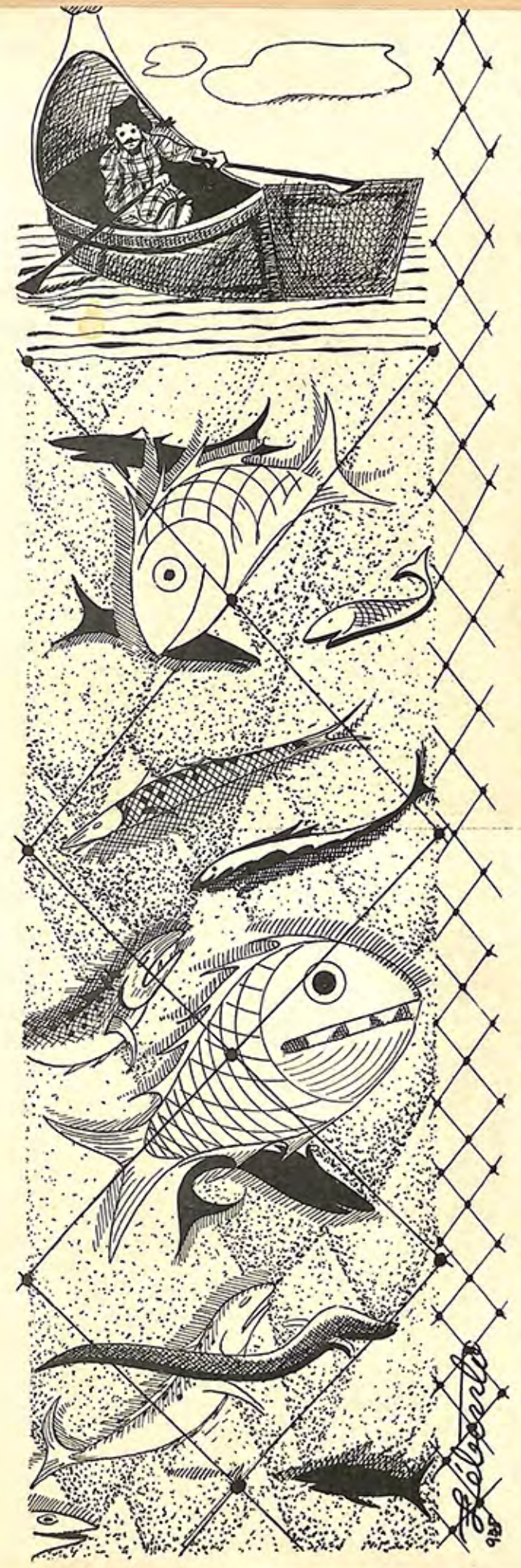
Sabido que as Vitaminas D são, particularmente, úteis no fortalecimento da matéria óssea do corpo humano, é particularmente interessante notar-se que, segundo investigações feitas por homens de ciência reputados, o azeite das latas de peixe em conserva contém cêrca do dôbro das Vitaminas D que se encontram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

Depos 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 «hors d'œuvre» 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, conseqüência 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 proïbido, 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 proïbição 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 prèviamente estabelecido e sempre o mesmo;
b) — Peixe gordo e do mais alto valor nutritivo.

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

Em conseqüência destas medidas e mercê da fiscalização severa que o Consórcio exerce sôbre as fábricas fazendo-as percorrer 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 da defesa do bom nome e prestigio 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 encontra no cais para ser exportada e 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 Consórcio, 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 MÁXIMA: QUALIDADE. — De tudo o que atrás fica dito se destaca nìtidamente 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 quadrúpulo 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 cozinhar, um produto para tôdas as bôlsas, para tôdas as horas, para todos os paladares.

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

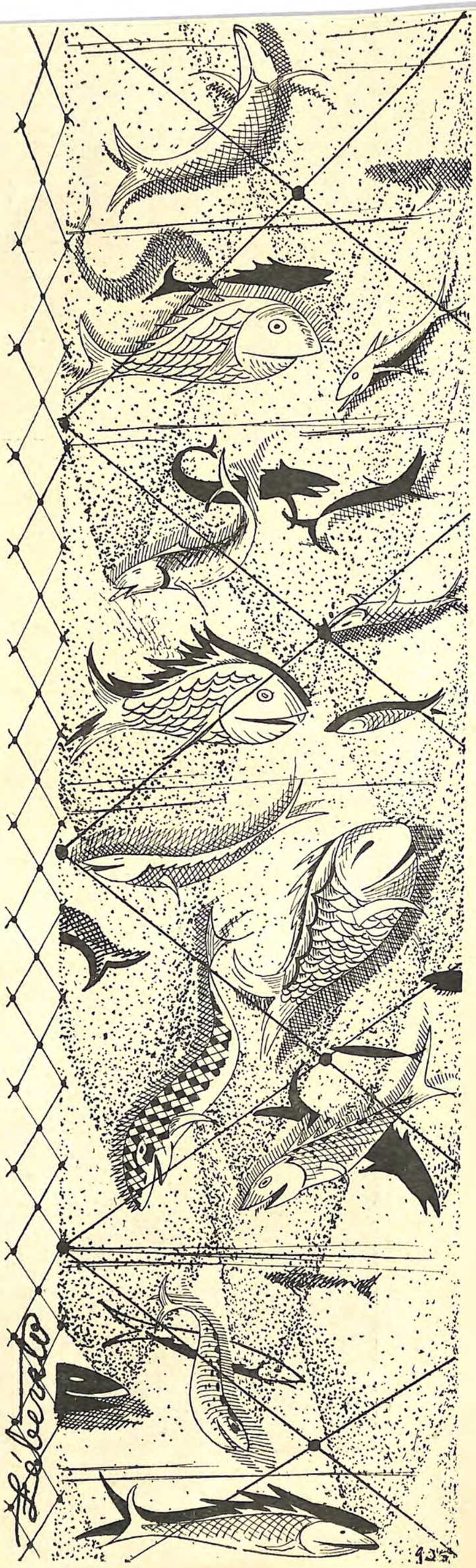
«Importé du Portugal»
ou
«Packed in Portugal»

Demández des
Sárdines Portugáises

Vous y trouverez
Une nourriture sáine
fortement vitaminée

Toutes les boites de Sárdines
Portugáises sont márquées:
"Importé du Portugál"

Verifiez vous-mêmes
ávánt d'ácheter





Recolhendo as rêdes

Rassemblage des filets — *Collecting the nets*



Transporte de rêdes 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 boîtes 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

temps nécessaire, déterminé par la tecnique.

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 exécutie 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 girls 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 dépots, 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 soigneux qui permet d'éliminer les boîtes défectueuses, la conserve se trouve prête à être expédiée dans les



Décharge du poisson *Descarga do peixe* *Unloading the fish*



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

L'enchère à Matozinhos *Aspectos da lota em Matozinhos* *Sardine auction at Matozinhos*





Outro aspecto da lota

Sardine auction (another view) — *La criée (nouvel aspect)*

marchés consommateurs, où la ménagère vient l'acheter, sans même songer, dans la plupart des cas, aux opérations suivies et aux préoccupations qu'ont engendrées la préparation du produit qu'elle présente à son mari, dans un «hors-d'oeuvre» délicieux.

Ce n'est que la sardine grasse qu'on utilise dans la fabrication.

La sardine, ainsi que tout autre poisson, est soumise à des variations périodiques de sa valeur nutritive, comme conséquence directe des matières grasses qu'elle renferme.

C'est ainsi que pendant l'été la sardine est beaucoup plus grasse que pendant l'hiver, car, vue la coïncidence de cette saison avec l'époque du frai, la sardine dépense à cette occasion et, par l'effet de la procréation, la plus grande partie des énergies retenues sous la forme de graisse.

En hiver, la sardine, quoique de même grandeur qu'en été, est pourtant d'une valeur nutritive moindre. Comme il convient de garantir au consommateur un produit dans les meilleurs conditions nutritives, la loi portugaise défend de fabriquer des conserves pendant la période d'amaigrissement de la sardine, est à dire pendant les quatre premiers mois de l'année.

Cette mesure prohibitive de la fabrication en hiver est celle qui bénéficie le plus le consommateur. En effet, si l'on y ajoute les déterminations prises par le Consortium sur la grandeur et le poids des boîtes, on vérifie que l'acheteur d'une boîte de sardines portugaises est assuré d'avance d'y trouver:

a) un poids de nourriture pré-établi et toujours le même.
b) du poisson gras et de valeur nutritive très élevée.

Il est donc impossible d'y trouver, au contraire de ce qui arrive avec des fabrications d'origine différente, des boîtes presentant du poisson formé à peu près par la peau et les arêtes.

En face de ces mesures et par suite du contrôle sérieux exercé dans les fabriques par le Consortium sous la surveillance de ses inspecteurs, qui vérifient l'accomplissement des prescriptions hygiéniques, ainsi que les conditions de fabrication et la qualité, il n'y a donc plus que la marchandise de tout premier choix qui puisse entrer dans le marché.

Cette surveillance serait plus que suffisante, mais le Consortium a voulu encore pousser plus loin la sauvegarde du nom et du prestige des conserves portugaises.

Toute la conserve est soumise à la vérification, lors de l'expédition. — A cet effet, on a créé le contrôle au moment de l'expédition de la marchandise. Lorsque celle-ci se trouve sur le quai, prête à l'exportation, elle est soumise encore une fois à un nouveau contrôle. On se rend compte scrupuleusement de l'aspect des boîtes, de la rigueur des indications de la lithographie, du numéro et de la qualité des clefs, de l'emballage, etc. On procède ensuite dans les Délégations du Consortium installées dans chaque port d'embarquement à l'ouverture et à l'examen des échantillons. Ce n'est qu'après vérification des conditions où se trouve la sardine et l'huile qu'on délivre l'autorisation pour le chargement de la marchandise.

La qualité — voilà la principale préoccupation. — De tout ce qui précède, il ressort clairement la préoccupation dominante de ceux qui dirigent les destinées de l'industrie portugaise des conserves de poisson, à savoir, la qualité du produit fabriqué. En réalité, la qualité des conserves



Ala arriba...

portugaises se perfectionne chaque année. Il faut toujours que la production excèlle 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.



Dois 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

SE 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 mereciam.

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, traduzindo-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 Consórcio Português de conservas de Sardinha, mais tarde alargado do seu âmbito restrito à sardinha, a tôdas as conservas de peixe.

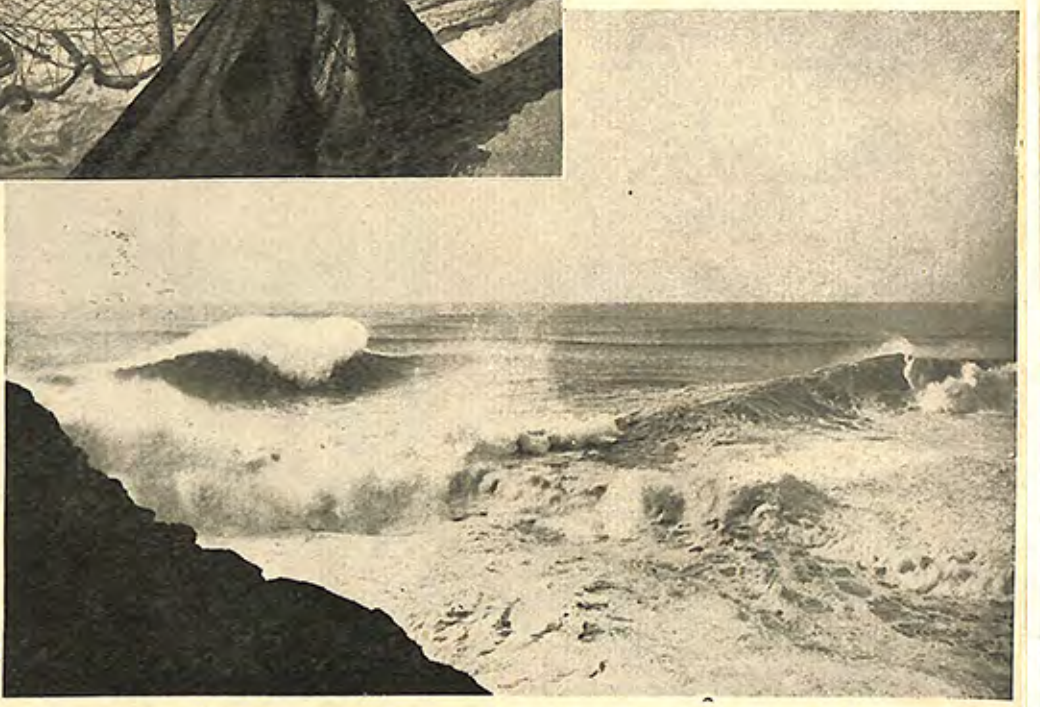
ceiro prestado aos industriais de conserva.

Vamos referir-nos à primeira, pois supomos 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 ideas liberalistas bastante enraizadas.

Contudo, circunstâncias há



Com as naturais hesitações do começo de tôdas as obras, a acção do C. P. C. P. vem-se manifestando, de há 4 anos para cá, de forma a que, na generalidade, merece o apoio de todos os interessados. E a verdade é que, àparte pequenas questões de pormenor, sempre o 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.

no nosso caso, e em muitos outros, que são decisivas, uma vez postas bem em foco, para a sua rehabilitação e justificação. Um preço mínimo, destinado a manter preços altos em artigo mais ou menos 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

sob o ponto de vista social.

No nosso caso, não podem subsistir dúvidas sôbre qual das duas hipóteses é a que a êle se adapta. E o certo é que o C. P. C. P. procedeu nesta emergência com a maior ponderação e sem exagêros de qualquer espécie.

Também não se ignora como é difícil fazer observar e respeitar uma medida dessas iludindo a influência inegável e soberana da lei da oferta e da procura, e evitando, ainda, outros tantos atentados que lhe advêem de situações especiais, de más compreensões de necessidades, fortemente imperiosas em muitos casos. Vejamos o que aconteceu na nossa indústria, coisa que a ninguém pode ser indiferente, tratando-se duma medida, cujos resultados benéficos para a economia nacional se cifram, de verdade, em bastantes dezenas de milhar de contos.

Duma forma geral, a clientela aceitou a medida sem reacção, e antes com uma verdadeira sensação de alivio pela maior certeza que dela derivava para o futuro. Essa maior certeza tem dois aspectos principais: o do desaparecimento das perigosas flutuações, quantas vezes de carácter (como diremos?) patológico, nos preços da oferta e a repercussão que se verificou na melhoria da qualidade, pois a natural luta de concorrência passou de alguma forma a desenvolver-se nêsse campo, vendo fechado com poderoso dique o pântano lodoso do declive suícida dos preços.

Fraudes? Certamente que se terão dado, mas são excepções, e estas só servem para confirmar as regras. Citam-se principalmente fraudes, já vindas a público, na Inglaterra. Ora, é preciso ter em conta que é paradoxalmente e precisamente no mercado inglês que certas e determinadas marcas de conserva obteem preços muito superiores aos fixados pelo C. P .C. P., paradoxo êste, contudo, que é fàcilmente compreensivel quando tivermos em atenção o conservantismo dêsse mercado, com o clássico apêgo às marcas introduzidas e conhecidas.

De tudo isto, concluiremos fatalmente (e decerto não muito longe da verdade), que as infracções, possivelmente cometidas nêsse mercado, não derivam estrutralmente duma inadaptação do mercado ao sistema, de inferiores condições de poder de compra ou, ainda, da possivel concorrência de outros produtores. Conclusão consoladora, e que ao mesmo tempo, sem as justificar, fundamente de algum modo as referidas infracções.

Mas, o que eu desejo salientar é que, longe de ser uma arma de luta (mesmo só defensiva que fôsse), contra o cliente ou consumidor estrangeiro, o estabelecimento dos preços minimos à exportação das sardinhas portuguesas representa (e a clientela assim o compreendeu em enormissima parte), uma medida económica inteligente e que, defendendo, é certo, os interêsses da economia nacional portuguesa, ordena igualmente o comércio externo das nossa sardinhas, permitindo aos nossos clientes a acção dentro dum campo em que a confiança, a certeza e a lealdade mútua são marcos, já agora indestrutíveis.

E justo é também salientar que essa medida, acompanhada da acção fiscalizadora sôbre a qualidade, desenvolvida pelo C. P. C. P., acarretou, afinal de contas, novos sacrificios para os industriais a favor dos seus clientes.

Talvez, levados galhardamente pela emulação ou, mesmo, forçados pela necessidade imperiosa de corresponder a ela com os aperfeiçoamentos possiveis na sua fabricação, o certo é que os industriais portugueses de conservas multiplicaram, desde então, os seus esforços, não recuando diante de despesas, para melhoramento das suas condições técnicas de laboração em vista do superior «desideratum» de apresentar os seus produtos de maneira a honrar, cada vez mais, o nome do Comércio Português!

FERREIRA BARBOSA.



SETUBAL — Vista geral

Nota da Redacção

As páginas dedicadas à cidade de Setúbal, foram gentilmente subsidiadas pela Câmara Municipal, lamentando esta redacção que a Comissão de Turismo, se não tivesse interessado por uma obra tão patriótica como a que hoje apresentamos a público.



SETUBAL — Aspectos da pesca
Aspects de la pêche
Fishing aspects



General view *Vue générale*

SETUBAL

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

«Thubal, fenício de origem, que aportou 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 aportou, 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 bacalhou 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.



Acabou a faina... Hora da saüdade... Portugal lá longe...

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 opunham à «excessiva e nem sempre leal» concorrência estrangeira, e não encontravam nem preços estáveis e remuneradores, nem garantia de mercado.



Ala arriba!!! Chegaram os dois... há peixe!

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, inequívocas, 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.

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 das 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 sécas — onde, 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.



Um belo peixe

MATOZINHOS

O seu comércio
A sua indústria
A sua agricultura



Leça — Farol da Boa Nova
Phare de «Boa Nova»
Watch-house «Boa Nova»



Margens do Rio Leça
Les bords du fleuve Leça
Banks on the river Leça



Matozinhos — Rua Brito Capelo
Rue Brito Capelo
«Brito Capelo» street

SOB o aspecto agrícola não tem o concelho de Matozinhos importância de maior, a-pesar-de compreender 8 freguesias consideradas rurais, que são as de Parafita, Lavra, Infesta, Leça do Bailio, Santa Cruz do Bispo, Guifões, Custoias e Senhora da Hora. Não produz sequer os géneros indispensáveis para as necessidades do seu consumo interno, nem mesmo milho, que é a sua principal cultura.

Mas é deveras notável o desenvolvimento comercial e industrial, sobretudo nos últimos 30 anos, não só pròpriamente da vila, que abrange as freguesias de Matozinhos e Leça da Palmeira, como do resto do concelho, especializando ainda S. Mamede de Infesta.

Além do pequeno comércio e da pequena indústria, profusamente espalhados, tanto pela vila, como pela séde das freguesias rurais, num total de cêrca de 500 estabelecimentos, sendo 204 de mercearia (só na vila), há presentemente, no concelho, as seguintes fábricas e armazens:

Conservas	24
Salga de peixe	15
Fiação, tecidos e linhas	1
Refinação de açúcar	2
Cortumes e acessórios	4
Correias e empanques	1
Cordoaria	1
Moagem	3
Serralharias e fundições	11
Caolino	2
Tapetes	1
Telha e tijolo	1
Materiais de construção e decoração	2
Escultura religiosa	1
Serração de madeira	1
Tinturaria	4
Penas de aço, botões, etc.	1
Malhas	1
Tanoaria	5
Padarias	66
Armazens de vinho	19
Armazens de azeite	9

num total de 175 estabelecimentos.

Só na indústria de peixe, em que se ocupam 62 traineiras com uma tripulação de 2.900 homens, empregam-se, sem exagêro, um total de 6.000 pessoas, computando-se, em média, a produção de sardinha nos 8 meses de safra em 481.000 caixas, além de 165.000 cabazes.

Os principais países importadores dos produtos manufacturados ou preparados naquelas fábricas e armazens, são, além dos mercados internos, a Alemanha, a França, a Itália, o Brasil, a Tchecoslováquia, a Inglaterra, a Bélgica, a Grécia, a África Portuguesa, a Argentina, a Dinamarca, a Holanda, a Suécia e a América do Norte.

A suprema aspiração de Matozinhos, desde há algumas dezenas de anos, que é a construção do pôrto comercial de Leixões, aproveitando não só à vila mas a todo o país, está finalmente em execução, embora com algumas interrupções e em escala mais reduzida do que primitivamente tinha sido projectado. Também prossegue outra obra, ligada a essa, de vantagens incalculáveis: a ligação ferroviária de Leixões com a linha do Minho e Douro.

A avenida do litoral, em seguimento, para o norte, do pôrto de Leixões, vai também sendo lentamente construída e virá a ser no futuro uma das mais admiráveis artérias de turismo do nosso país.

Possue já hoje a vila duas boas praias, em géneros diferentes, uma em Leça da Palmeira e outra em Matozinhos, projectando-se alargar esta última para o sul e introduzir-lhe vários melhoramentos que a tornarão incontestàvelmente, se a não estragarem com os depósitos de carvão, esgotos e outras desacertadas vizinhanças, a melhor do norte do país. Isto concorrerá para aumentar, mais ainda, a afluência de pessoas na estação balnear, pois em Matozinhos encontram boas casas e tudo quanto possam necessitar.

Além de vários grupos e clubes desportivos, alguns já categorizados, tem Matozinhos boas casas e estabelecimentos de instrução e recreio, e espera conseguir, como é de justiça, uma escola de ensino técnico.

O espírito beneficente dos habitantes de Matozinhos permite sustentar e amparar um núcleo modelar de instituições de assistência, entre as quais se contam o hospital, escolas e asilo de meninas da Confraria, a Casa dos Pobres, a Sopa dos Pobres e a Casa dos Pescadores.

Os comerciantes e industriais possuem, para defesa dos seus legítimos interêsses, a Asociação Comercial e Industrial de Matozinhos, fundada em 1901 e excelentemente organizada.

* * *

Matozinhos é hoje classificado como concelho de 2.ª ordem e fiscal de 1.ª, com estação telégrafo-postal de 1.ª classe.

Essa estação, funcionando ainda em edifício acanhado para o seu enorme desenvolvimento, expede em média, anualmente, 1.310.000 objectos, e tem um rendimento de Escudos 1.232.298$72.

O movimento anual na tesouraria de finanças do concelho é de 16.000 contos, sendo 9.000 contos de receita.

Segundo o último recenseamento de população tem Matozinhos 50.966 habitantes, sendo 27.818 na vila, séde do concelho.

Há, portanto, no continente, apenas três povoações (Lisboa, Pôrto e Setúbal) com população superior em número.

Um concelho desta natureza, com um tão grande e progressivo desenvolvimento comercial e industrial, nas melhores condições de vida e prosperidade, que sabe, quere e pode administrar-se, do que tem dado as mais exuberantes provas, é perfeitamente natural e justo que se tenha enèrgicamente manifestado, sempre e quási unânimemente, cioso da sua autonomia, reagindo contra as tentativas que de tempos a tempos surgem, para que o seu concelho seja anexado ao Pôrto.

Tem vencido sempre o direito, a justiça e a boa razão, reconhecendo-se que não há a mínima vantagem, de interêsse público *geral*, no grande sacrifício para Matozinhos da perda da sua autonomia e da sua independência.

GUILHERME JOAQUIM FELGUEIRAS

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 España*, 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

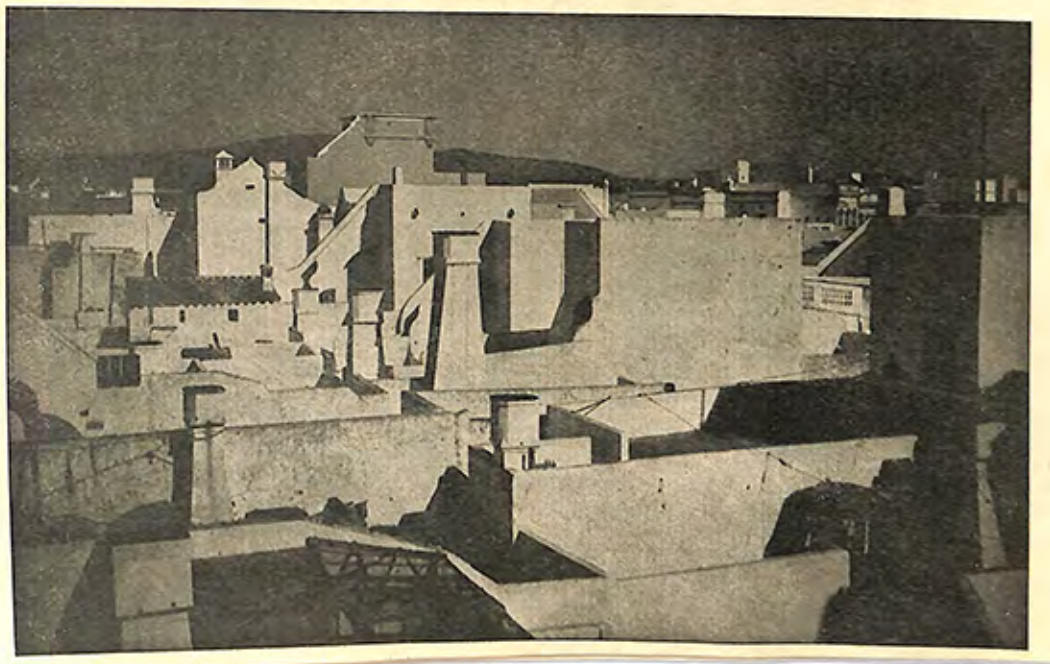
OLHÃO

UM CENTRO CONSERVEIRO DE GRANDE IMPORTANCIA

Olhão — uma das mais preciosas jóias do rosário algarvio — goza de uma previlegiada situação natural. Vista do alto duma açotea, a arquitectura de Olhão surpreende-nos pelo seu aspecto bizarro — aglomerados de superfícies brancas e polidas chocam-se, interceptam-se, sobrepõem-se, embaralham-se a capricho, como cubos de cartão. Talvez mais pelo 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 éstende-se o mar infinito, chão e bonançoso umas vezes, esquivo e iracundo outras, mas sempre dadivoso, pródigo, prolífero. Do outro lado, uma grande extensão de terra fertilíssima, toucada no estio de luxuriante vegetação, por entre a qual sobressaem odoríferas 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 magnífico peixe, é ainda uma ridentíssima 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 florescentíssima 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 certa 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».



Olhão ao luar
Olhão at sun-shine
Olhão — Clair de lune

PORTIMÃO
PRAIA DA ROCHA



Levantamento aéreo do pôrto de Portimão
Aerial plant of Portimão harbour
Plan aérien du port de Portimão

SITUADA na costa sul de Portugal é, sem exagêro, a mais bela e surpreendente de tôdas as praias. A costa recortou-se e rendilhou-se; vários rochedos desprenderam-se e assumiram formas bizarras cheias de encanto; a areia, duma finura extrema, basta ser ligeiramente molhada para nela se andar tendo a sensação de se caminhar sôbre uma alcatifa de feltro; o declive extremamente suave sem depressões perigosas, torna-a, para os banhos de mar, duma segurança a tôda a prova. É uma praia das mais amplas, e partindo da fortaleza de S.ta Catarina, passando pela ponta dos Castelos e seguindo até ao Vau, e ainda mais além encontramos sempre e sempre fantásticos rochedos e recortes do maior imprevisto.

Se como praia de banhos é incomparável, como ESTANCIA DE INVERNO é verdadeiramente maravilhosa. Com uma temperatura média anual oscilando entre 17,5° a 18,2°, os dias de sol são quási tantos como os dias de cada mês, e os ventos fazem-se raramente sentir. No centro duma zona onde a amendoeira 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 nenhum turista deve deixar de visitar.

A 2 quilómtros da cidade de Portimão, cidade das mais importantes do Algarve, o que facilita e simplifica o seu abastecimento, é servida pela via acelerada por combóios rápidos, camionetas, e pelas carreiras de vapores vários. A rêde de estradas por que é servida está num estado impecável de conservação.

É a única zona de jôgo autorizada no sul de Portugal. Possue um Casino, um Hotel, várias Pensões familiares, «courts» de «tennis» e um campo de «golf», a inaugurar brevemente. A natação e todos os «sports» náuticos podem ser praticados durante todo o ano.

ALGARVE, is that green and red slip of fertile country all along the south coast of Portugal, with Cape St. Vicent its proudest 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 hotter elsewhere, cetrainly many winters in far more advertised resorts are much colder, but nowhre else can springs and autumns be more near perfection than in this sheltered bay, open only to the south, and with as golden and sun-drenched a 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 famous Sagres and to all the many other places of interest and enjoyment, at priecs 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. Bathing in the sea goes on all the year around, while sunbathing is even more popular. — Lisbon is but six hours off and Seville one hundred and twenty miles away. (An Englishman's Description).



Aspectos encantadores da Praia da Rocha

Aspects merveilleux de Praia da Rocha

Wonderful views of Praia da Rocha

Chalet do Ex.mo Sr. Caetano Feu







Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Setubal



Jorge Salgado



Mário Ledo
Presidente



Aníbal Perienes

Industriais Agremiados

Algarve Exportador, L.da
Alves, Mendanha & Comp.a, L.da
António Alonso, Hijos
Benzinho, L.da
Berthilia, L.da
Carvalho, Nunes & Silva, L.da
Casimiro & Nascimento, Sucr.
Claro & Costa
Coelhos, L.da
Companhia das Conservas Pavilhão, L.da
Conservas Estrêla, L.da
Conservas Rainha do Sado, L.da
Conservas S. Pedro, L.da
Costa & Carvalho
Costa, Rosa & Comp.a, Sucr.
David Ferreira & Comp.a
Domingos José da Costa
E. Bliebernicht
Emprêsa Exportadora Lusitânia, L.da
Emprêsa Industrial de Conservas Poker, L.da
Établissements F. Delory
F. M. Lino da Silva, L.da
Fábrica Nacional de Conservas, L.da
Francisco Alves
G. Mariz & Comp.a, L.da
Ganadara, Haz, Ràbago & Comp.a, L.da
Gomes, Campos & Comp.a
J. Antunes Fragoso
J. Silva & Ledo, L.da
João C. Gargalo
João Lima Alves da Silva
L. Branco, L.da
Lage, Ferreira & Comp.a, L.da
Lopes da Cruz & Comp.a, L.da
Lopez Valeiras, Hermanos
Manuel José Joaquim, L.da
Manuel dos Santos Forrêta
Marianno, Lopes & Comp.a, L.da
Mariz & Henriques, L.da
Marques, Neves & Comp.a, L.da
Nova Sociedade de Cons. Alimentícias La Bretagne, L.da
P. Monteiros & Comp.a, L.da
Ramirez & Comp.a, L.da
Ramos Reynaud & Comp.a
Santos, Gomes, Gamito & Comp.a
Silvas, Coelhos, L.da
Sociedade de Conservas A Conservadora, L.da
Sociedade de Conservas Atlas, L.da
Société Anonyme des Établis. Arsène Saupiquet
Société de Conserves de Setubal, L.da
Soromenhos & Víctor, L.da
Tenório & Madeiras, L.da
União Industrial de Conservas, L.da
Veiga, L.da
Viegas, Dias & Comp.a, L.da
Viegas & Lopes
Viúva & Herdeiros de J. A. Judice Fialho (Sines)

Estivas:

Andrez Rodrigues de Dios
Antonino Strazzera di Alberto
Bonifácio Lazaro

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 acomodar os 131 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, vastíssima praia, com mais de 4 quilómetros de desenvolvimento, admirável para banhos, correndo como esteira prateada no sopé de suaves colinas cobertas de figueiras, amendoeiras e vinha; a S. O. a costa é alta e aparcelada, repleta de aspectos imprevistos trabalhados pela erosão das chuvas e pelos embates do mar, duma policromia rica que encanta, ora erguendo-se grandiosa como ciclópicas ruínas, que avançassem pelo mar, ora formando recortantes doces, rodeando areias imaculadas, onde brincam, entrelaçando algas marinhas, em vulgares horas de bonança, as vagas tranqüilas do mar.

No seu extremo S. O. esta costa termina pela Ponte da Piedade, onde a falésia alta se decompôs em arcaicas curiosas, formando um conjunto duma grandiosidade que assombra. A Bôca do Inferno, as famosas Grutas de Capri, e, dum modo geral, quanto de mais belo se observe em rochas na região mediterrânea, 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, e cobrindo com as suas arcarias, rendilhadas das erosões do mar, um pavimento de águas esmeraldinas, duma limpidês luminosa, nas quais é agradabilíssimo vogar, num pequeno barco, quando o mar está bonançoso. Então, sob a transparência admirável das águas, por vezes tranqüilas como se vogassemos nas calmas águas dum lago, é agradável observar o fundo, estranho jardim de algas ondulantes, todo florido de anémonas do mar.

Entre Lagos e a Ponta da Piedade há um encadeamento de praias, emolduradas de altos rochedos de variadíssimas e caprichosas figurações, riquíssimos de côr, e em que as manchas das ocras claras, chamejando quando o sol lhes bate, pincelam de oiro a alta falésia e os parceis destacados, que fazem, desta costa, um longo cortejo de rochas maravilhosas.

Estas praias de Lagos, pela variedade de aspectos que oferecem, pela limpidez das águas luminosas que as banham, pela fantástica estrutura dos rochedos, dão à Baía de Lagos encantos tais, que enamoram todos os artistas que a visitam,





e fazem dêste trecho de costa marítima um dos mais belos da linda costa algarvia.

Entre tôdas se destaca a «Praia da D. Ana», por ser a mais abrigada, por nunca lhe faltarem sombras e por proporcionar um local magnífico para banhos de mar. Tem a Praia da D. Ana um largo futuro, como de resto tôda esta zona da costa algarvia, já extremamente visitada por nacionais e estrangeiros, a quem o Algarve atrai pelo encantamento das flores de amendoeira, pela amenidade do seu inverno, pela luminosidade deslumbrante do seu sol, pela suavidade acolhedora das suas praias, pelo colorido raro do seu mar, rico em tonalidades que vão do glauco leve, cheio de transparência, ao colorido brando da turquesa, e ao azul anil das águas mediterrâneas. Pena é que esta encantadora região só últimamente tenha podido iniciar o seu apetrechamento turístico, porque, nesse apetrechamento e sua utilização, reside a maior riqueza dêste rincão tão fértil e tão florido da terra algarvia.

Os fastos históricos da Baía e Mar de Lagos são deveras notáveis. (Monografia de Manuel João Paulo Rocha).

Lagos, a pequena cidade desta gloriosa baía, é uma cidade modesta, embora antiquíssima.

Lagos, Abril de 1936.

L. V.

VILA REAL DE SANTO ANTONIO



Aspecto de Monte Gordo
Aspects de Monte Gordo — *Monte Gordo aspects*

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 linha fidalga, 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 Êle num período de grande actividade. E assim nascera perfeita numa harmonia de linhas admirável. Fôra 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...

*
* *

É assim mesmo senhores:

É 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.



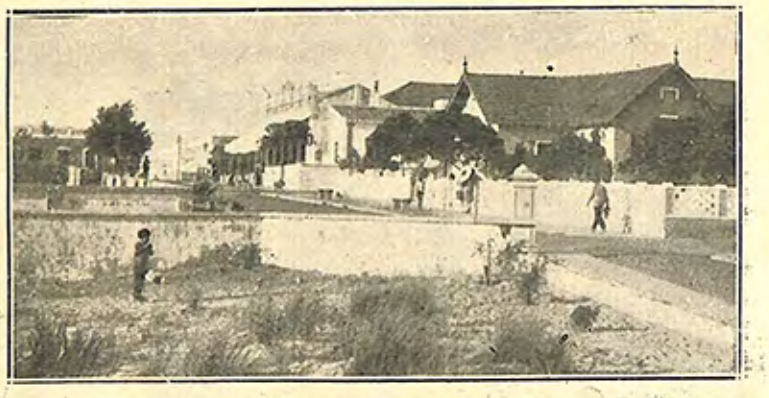
Paços de concelho de Vila Real
VILA REAL — Hôtel de Ville — *VILA REAL — Town Hall*

E não o pede porque ela compreende perfeitamente que «qualquer» não passa a 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



Aspecto de Monte Gordo
Aspects de Monte Gordo
Monte Gordo aspects

PENICHE

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

Assenta sôbre uma peninsula com cêrca de 10 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 desfiar constante de aspectos surpreendentes a maravilharem os olhos do visitante.

De origem antiquissima, a perder-se numa imensidão de séculos, tem Peniche a sua história interessante, impossivel 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 cinta de muralhas e a Fortalesa, que merece ser visitada.

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

Possue Peniche uma magnifica praia de banhos de grande extensão, atapetada da mais alva e fina areia. O mar ali é acariciador e isento de perigos, delicia dos bébés 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 8.000 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 da terra firme.

A Berlenga é uma maravilha criada para inspirar e extasiar o poeta, o artista, o investigador de belezas naturais. Contornando a ilha, penetrando-lhe os recônditos, é todo um desfilar de impressionantes surpresas: grutas caprichosamente rasgadas no granito vermelho; canais que são cenários fantásticos a mostrarem-se sob variadissimos cambiantes de côr e de luz; abóbadas majestosas onde se alcandoram os ninhos das gaivotas; recantos silenciosos que o mar beija com doçura; uma velha fortaleza a evocar tempos distantes... tudo, tudo ali se conjuga em emotivo concêrto, para oferecer ao visitante um espectáculo de rara beleza.

Peniche merece ser visitada e frequentada. E, melhor do que esta sumária descrição, o atestam as fotografias que acompanham esta revista.

ANTÓNIO PEREIRA COUTINHO.



PENICHE — Rochedos da Piedade
Rochers «de Piedade»
«Piedade» rocks



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



Lavadeiras no rio
Blanchisseuses dans le fleuve
Wash-woemen on the river

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte



Dr. Fernando de Matos
Presidente



Ferreira Barbosa



Edmundo Ferreira

Organismo corporativo, constituido pelo agrupamento das seguintes firmas industriais:

Benjamim de Oliveira Especial & C.ª, L.da
Brandão Gomes & C.ª, L.da
Brandão & C.ª, L.da
Casebre & C.ª, L.da
Conservas Prado, L.da
Conserveira Portuguesa, L.da
Continental Sociedade de Conservas, L.da
Dias, Araújo & C.ª, L.da
Ernoul de la Provoté, Père et Fils
Fábrica de Conservas Leixões, L.da (Facole)
Fábrica de Conservas de Paramos, L.da
Guedes & C.ª, L.da
José António Cabral & Filhos
José Rodrigues Serrano
José da Silva Tôrres
J. Serrano Júnior
Lage, Ferreira & C.ª, L.da
Lopes Coelho Dias & C.ª, L.da
Lopes da Cruz & C.ª, L.da
Marques Gomes & C.ª, L.da
Pinhais & C.ª, L.da
Ramires & C.ª
Sociedade de Conservas «A Universal», L.da
Sociedade de Conservas Joana d'Arc, L.da
Sociedade Industrial de Conservas de Matozinhos (Sicma), L.da

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Centro



Bernardino José Borges



J. A. Agostinho Fernandes
Presidente



Alfredo Augusto d'Almeida

Relação dos industriais nossos agremiados

A. Cascais, L.da	Avenida da Liberdade, 11, r/c.
Albertino Vitorino Laranjo	Nazaré
Algarve Exportador, L.da	Rua 3 — Mercado do Pinho
António Gomes Moleiro	Ribeira Nova, Barracão N.º 3
Artur Duarte Borges	Sezimbra
Gonzalez & Nascimento, L.da	Ginjal N.º 40 — Almada
Benito Garcia, L.da	Rua do Comércio, 8, 4.º
B. J. Borges, L.da	Rua Maury, 5 (Alcântara)
Carlos Schmidt & C.a	Largo do Carmo, 4, 1.º
Cordeiro, Santos & Ferreira, L.da	Rua Bartolomeu Dias, 43
Conservas Praia do Sol, L.da	Praça do Município, 32
Corvaceira, Mariano & Gomes	Rua dos Fanqueiros, 250, 1.º
Dias & Dias	Vila Franca do Campo — S. Miguel
Gio — Batta Trabucco, L.da	Praça Duque da Terceira, 24, 4.º
João Carlos Henriques	Rua de S. Julião, 41, 2.º
La Paloma, L.da	Rua dos Sapateiros, 30, 3.º
Laurénio, Tavares & Filho	Ponta Delgada
Manuel do Ó	Rua António José Gomes — Caramujo
Michele Cocco	Rua Policarpo Anjos, P. G. — Dafundo
Mota, Raymundo & Irmão	Ginjal — Cacilhas
Nero & C.a	Sezimbra
Nova Soc. Cons. Alim. «La Bretagne L.da»	Rua da Moeda, 15, 1.º
Pedro J. Portanet	Rua Pinto Ferreira (Belém)
Pereira Neto & C.a	Sezimbra
Pólvora, L.da	Seixal
Rafael dos Reis Costa	Peniche
Société Arséne Saupiquet	Sezimbra
Sociedade de Conservas de Peniche, L.da	Rua dos Douradores, 83, 3.º
Sociedade de Conservas S. Miguel, L.da	Rua do Alecrim, 33, 1.º
Tomazo Moro & Figlio	Funchal — Ponta da Cruz
Virgilio Lory	Praça dos Restauradores, 13, 3.º
Viuva e Herdeiro de J. A. Judice Fialho	Peniche
Eduardo Abecassis	Praça do Município, 32

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Barlavento do Algarve



D. Caytano Feu
Presidente



José Francisco Leote



António C. Carmo Leal

Industriais Agremiados

PORTIMÃO

J. A. Fialho (V.ª e Herd.)
Feu Hermanos
Severo Ramos, L.da
Bivar & Comp.ª, L.da
Facho, L.da
Portugalia Industrial, L.da
União Industrial, L.da
Etablissement F. Delory
Emprêsa de Conservas Atlântica, L.da
Emprêsa Fabril de Conservas, L.da
Soc. Peninsular de Importação & Exportação, L.da
Nova Sociedade de Conservas, L.da
Fábrica de Conservas Liberdade, L.da
Araújo & Bastos, L.da
Sociedade Comercial Algarve, L.da
Sociedade de Conservas Viegas Louro, L.da

LAGOS

J. A. J. Fialho (V.ª e Herd.)
Algarve Exportador, L.da
Aliança Fabril Lacobrigense, L.da
Alpapito Martinheira, Arez & Comp.ª, L.da
Paolo Cocco
António da Silva Freitas
S. Gerardo, L.da
Luz Industrial
Joaquim de Azevedo Sant'Ana
J. G. Nunes

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Sotavento do Algarve



António José Piloto Capa



Luiz Saias
Presidente



João Reis Honrado

CENTRO DE OLHÃO

Fábricas de conservas de peixe em azeite ou molhos

Aliança Fabril, L.da
Augusto Bruno
C. M. Viegas Júnior
Emprêsa de Conservas Nereida, L.da
Emprêsa Mercantil de Pesca, L.da
Etablissements F. Delory
Figueira & C.a, L.da
Gian Baptista Parodi
Gio Batta Trabucco, L.da
Guerreiro & Comp.a, L.da
Henriques & Comp.a, L.da
Honrado & Honrado, L.da
J. A. Judice Fialho (V.a e Herdeiros)
J. A. Pacheco
J. P. Leonardo, L.da
J. Reis Silva
João C. Gargalo
Joaquim Belchior
Lázaro & Comp.a, L.da
Lucas & Ventura, L.da
Martins Baptista & Comp.a, L.da
Martins & Pereira, L.da
Nicoló Lazara
Parceria Industrial de Conservas, L.da
Quinta, L.da
Ramires & Comp.a, L.da
Saias, Irmãos & Comp.a, L.da
Sardinha do Algarve, L.da
Soares & Viegas, L.da
Sociedade de Conservas Belo Monte, L.da
Sociedade de Pescarias e Conservas, L.da
Tomé, L.da
União Industrial, L.da
Vasconcelos & Guerreiro, L.da

CENTRO DE VILA REAL

Fábric s de conservas de peixe em azeite ou molhos

Brito & Irmão
Centeno Cumbrera & Rodrigues
Gian Batista Parodi
José Pedro de Sousa Oliva
Pilotos & Capa
Ramires & Comp.a, L.da
Simões Folque & Comp.a, L.da
Sociedade Anónima Angelo Paradi fu Bartolomeo
Sociedade de Conservas Aliança

CENTRO DE TAVIRA

Fábricas de conservas de peixe em azeite ou molhos

Companhia de Conservas Balsense
J. J. Celorico Palma

CENTRO DE OLHÃO

Fábricas de conservas de peixe em salmoura

Antonino Strazera di Alberto
Francisco Adragna
Francisco Cocco fu Giuseppe
Caetano Montero
Giuseppe Siragusa
Giuseppe Galuppe fu Carlo
João Henriques da Cruz
José António da Fonseca
José de Aragão Barros & Comp.a
José Dias Lagos
Mário di Martini
Michel Cocco
Nino Chiarpotto
Salvatoro Cocco (ou Fratelli Cocco)

CENTRO DE VILA REAL

Fábricas de conservas de peixe em salmoura

Agostinho Leal
António dos Santos Rita
Arménio de Sousa Cardoso
Francisco da Graça
Francisco Mendes Júnior
João António da Graça
João Gregório
Manuel dos Anjos Ruivinho
Manuel Vasques de Azevedo

Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe



Josino da Costa
Presidente

À esquerda: Armando da Costa Ribeiro
Tesoureiro

À direita: Faustino Tavares Figueira
Secretário





Relação dos Exportadores de Conservas de Peixe, que fazem parte desta agremiação

A. J. Cabrita, L.da	Lisboa — Rua da Madalena, 51, 3.º
A. Ribeiro Henriques	Setúbal
Abecassis (Irmãos) Buzaglos & C.ª	Lisboa — Praça do Município, 32
Agência de Representações & Exportação, Limitada	Lisboa — Rossio, 93, 2.º
Agência Comercial Progresso, L.da	Setúbal
Aguiar & Melo, Limitada	Lisboa — Praça do Município, 13
Alberto Soares Ribeiro	Lisboa — Rua do Ouro, 100, 3.º
Alfred Besthoff	Lisboa — Rua Nova do Almada, 81, 2.º
Ayres de Lacerda	Lisboa — Rua dos Bacalhoeiros, 125
Bento da Cunha Domingues	Faro
Canha & Formigal, Limitada	Lisboa — Rua do Corpo Santo, 6, 1.º
Cipriano Sanches & C.ª	Lisboa — Rua da Padaria, 15, 1.º
Dias Reis & C.ª	Matozinhos
Domingos Martins Gomes	Setúbal
E. Q. de Mendonça	Lisboa — Rua dos Fanqueiros, 65, 2.º
Eduardo de Sousa Guimarães	Matozinhos
Eduardo Stichaner	LISBOA — Est. da Tôrre, 100—Lumiar
Figueira & Almeida	Lisboa — Rua da Madalena, 88
Gabriel J. Daurioux	Lisboa — Praça Rio de Janeiro, 25
Guilherme Graham Júnior & C.ª	Lisboa — Rua dos Fanqueiros, 7
Henrique Barbosa & C.ª	Lisboa — Rua da Prata, 81, 3.º
Henriques & C.ª, L.da	Lisboa — Rua de S. Julião, 41, 2.º
Imprex Edouard Menjuzan	Setúbal
Inocêncio Fernandes & Genro	Matozinhos
J. Leite d'Oliveira, L.da	Lisboa — Praça do Município, 32
J. M. Cabeçadas	Olhão
J. Martins Xavier	Olhão
J. Mendes & C.ª	Olhão
J. Naughton, L.da	Lisboa — Rua do Ouro, 178, 3.º
J. Wimmer & C.ª	Lisboa — Avenida 24 de Julho, 34
João de Brito, L.da	Lisboa — Rua dos Arameiros, 11, 1.º
Joaquim Soares Franco	Lisboa — Rua de S. Paulo, 100, 1.º
José d'Abreu Pimenta	Lagos
José d'Aragão Barros & C.ª	Olhão
José Pais Borges	LISBOA — Rua de S. Julião, 144
José Viegas Louro & Ct.ª	Faro
Josino da Costa	Lisboa — Rua da Conceição, 53, 2.º
M. Rocha & C.ª	Lisboa — Rua dos Sapateiros, 54, 2.º
M. Saldanha & C.ª, Limitada	Lisboa — Rua Augusta, 177, 1.º
M. Stichaner Roth	Lisboa — Rua dos Sapateiros, 30, 3.º
Manoel Ojeda Martins	Portimão
Ribeiro, Bourquin, L.da	Lisboa — Praça de S. Paulo, 19, 3.º
Salm Levy Júnior & C.ª	Lisboa — Rua da Conceição, 107, 1.º
Sebastião José Machado Júnior	Setúbal
Serrão de Faria & C.ª	Lisboa — Praça do Município, 32
Seruya (Irmãos) & C.ª	Lisboa — Praça do Município, 32
Setubal Factories Agency, Ltd.	Setúbal
Sociedade Comercial Ibéria, L.da	Lisboa — Rua dos Fanqueiros, 12, 2.º
Sociedade Comercial Remus, L.da	Lisboa — Rua do Comércio, 8, 3.º
Sociedade de Cereais & Farinhas, L.da	Lisboa — Campo das Cebolas, 33
Sociedade Fabril, L.da	Setúbal
Sociedade Mercantil Rio Tagus, L.da	Lisboa — Rua dos Sapateiros, 39,2.º
Sociedade Nacional de Mercadorias, L.da	Lisboa — Rua da Madalena, 46, 2.º
Soromenho, Silveira & Carvalho, L.da	Lisboa — Calçada de S. Francisco, 23
Victor Guedes & C.ª	Lisboa — Rua dos Remolares, 7, 1.º
Walter Stock	Lisboa — Rua do Comércio, 28, 3.º

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Centro



J. A. Agostinho Fernandes
Presidente



Bernardino José Borges



Alfredo Augusto d'Almeida

Relação dos industriais nossos agremiados

A. Cascais, L.da	Avenida da Liberdade, 11, r/c.
Albertino Vitorino Laranjo	Nazaré
Algarve Exportador, L.da	Rua 3 — Mercado do Pinho
António Gomes Moleiro	Ribeira Nova, Barracão N.º 3
Artur Duarte Borges	Sezimbra
Gonzalez & Nascimento, L.da	Ginjal N.º 40 — Almada
Benito Garcia, L.da	Rua do Comércio, 8, 4.º
B. J. Borges, L.da	Rua Maury, 5 (Alcântara)
Carlos Schmidt & C.a	Largo do Carmo, 4, 1.º
Cordeiro, Santos & Ferreira, L.da	Rua Bartolomeu Dias, 43
Conservas Praia do Sol, L.da	Praça do Município, 32
Corvaceira, Mariano & Gomes	Rua dos Fanqueiros, 250, 1.º
Dias & Dias	Vila Franca do Campo — S. Miguel
Gio — Batta Trabucco, L.da	Praça Duque da Terceira, 24, 4.º
João Carlos Henriques	Rua de S. Julião, 41, 2.º
La Paloma, L.da	Rua dos Sapateiros, 30, 3.º
Laurénio, Tavares & Filho	Ponta Delgada
Manuel do Ó	Rua António José Gomes — Caramujo
Michele Cocco	Rua Policarpo Anjos, P. G. — Dafundo
Mota, Raymundo & Irmão	Ginjal — Cacilhas
Nero & C.a	Sezimbra
Nova Soc. Cons. Alim. «La Bretagne L.da»	Rua da Moeda, 15, 1.º
Pedro J. Portanet	Rua Pinto Ferreira (Belém)
Pereira Neto & C.a	Sezimbra
Pólvora, L.da	Seixal
Rafael dos Reis Costa	Peniche
Société Arséne Saupiquet	Sezimbra
Sociedade de Conservas de Peniche, L.da	Rua dos Douradores, 83, 3.º
Sociedade de Conservas S. Miguel, L.da	Rua do Alecrim, 33, 1.º
Tomazo Moro & Figlio	Funchal — Ponta da Cruz
Virgilio Lory	Praça dos Restauradores, 13, 3.º
Viuva e Herdeiro de J. A. Judice Fialho	Peniche
Eduardo Abecassis	Praça do Município, 32

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Barlavento do Algarve



D. Caytano Feu
Presidente



José Francisco Leote



António C. Cerno Leal

Industriais Agremiados

PORTIMÃO

J. .A. Fialho (V.ª e Herd.)
Feu Hermanos
Severo Ramos, L.da
Bivar & Comp.ª, L.da
Facho, L.da
Portugalia Industrial, L.da
União Industrial, L.da
Etablissement F. Delory
Emprêsa de Conservas Atlântica, L.da
Emprêsa Fabril de Conservas, L.da
Soc. Peninsular de Importação & Exportação, L.da
Nova Sociedade de Conservas, L.da
Fábrica de Conservas Liberdade, L.da
Araújo & Bastos, L.da
Sociedade Comercial Algarve, L.da
Sociedade de Conservas Viegas Louro, L.da

LAGOS

J. A. J. Fialho (V.ª e Herd.)
Algarve Exportador, L.da
Aliança Fabril Lacobrigense, L.da
Alpapito Martinheira, Arez & Comp.ª, L.da
Paolo Cocco
António da Silva Freitas
S. Gerardo, L.da
Luz Industrial
Joaquim de Azevedo Sant'Ana
I. G. Nunes

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Sotavento do Algarve



António José Piloto Capa



Luiz Saias
Presidente



João Reis Honrado

CENTRO DE OLHÃO

Fábricas de conservas de peixe em azeite ou molhos

Aliança Fabril, L.da
Augusto Bruno
C. M. Viegas Júnior
Emprêsa de Conservas Nereida, L.da
Emprêsa Mercantil de Pesca, L.da
Etablissements F. Delory
Figueira & C.a, L.da
Gian Baptista Parodi
Gio Batta Trabucco, L.da
Guerreiro & Comp.a, L.da
Henriques & Comp.a, L.da
Honrado & Honrado, L.da
J. A. Judice Fialho (V.a e Herdeiros)
J. A. Pacheco
J. P. Leonardo, L.da
J. Reis Silva
João C. Gargalo
Joaquim Belchior
Lázaro & Comp.a, L.da
Lucas & Ventura, L.da
Martins Baptista & Comp.a, L.da
Martins & Pereira, L.da
Nicoló Lazara
Parceria Industrial de Conservas, L.da
Quinta, L.da
Ramires & Comp.a, L.da
Saias, Irmãos & Comp.a, L.da
Sardinha do Algarve, L.da
Soares & Viegas, L.da
Sociedade de Conservas Belo Monte, L.da
Sociedade de Pescarias e Conservas, L.da
Tomé, L.da
União Industrial, L.da
Vasconcelos & Guerreiro, L.da

CENTRO DE VILA REAL

Fábricas de conservas de peixe em azeite ou molhos

Brito & Irmão
Conteno Cumbrera & Rodrigues
Gian Batista Parodi
José Pedro de Sousa Oliva
Pilotos & Capa
Ramires & Comp.a, L.da
Simões Folque & Comp.a, L.da
Sociedade Anónima Angelo Paradi fu Bartolomeo
Sociedade de Conservas Aliança

CENTRO DE TAVIRA

Fábricas de conservas de peixe em azeite ou molhos

Companhia de Conservas Balsense
J. J. Celorico Palma

CENTRO DE OLHÃO

Fábricas de conservas de peixe em salmoura

Antonino Strazera di Alberto
Francisco Adragna
Francisco Cocco fu Giuseppe
Caetano Montero
Giuseppe Siragusa
Giuseppe Galuppe fu Carlo
João Henriques da Cruz
José António da Fonseca
José de Aragão Barros & Comp.a
José Dias Lagos
Mário di Martini
Michel Cocco
Nino Chiarpotto
Salvatoro Cocco (ou Fratelli Cocco)

CENTRO DE VILA REAL

Fábricas de conservas de peixe em salmoura

Agostinho Leal
António dos Santos Rita
Arménio de Sousa Cardoso
Francisco da Graça
Francisco Mendes Júnior
João António da Graça
João Gregório
Manuel dos Anjos Ruivinho
Manuel Vasques de Azevedo



José António Afonso Barbosa
da Firma Dias, Araújo & C.ª, L.da



Manuel Pinhal
da Fábrica Pinhais & C., L.da



Helder Ribeiro
da Continental Sociedade de Conservas, L.da



Guilherme Joaquim Felgueiras
da Continental Sociedade de Conservas, L.da



Adelino Alves da Rocha
da Continental Sociedade de Conservas, L.da



Hermano Rodrigues Serrano
da Fábrica Oceano



João Chaves
da Fábrica Sicma



Hernani Gomes
da Fábrica Sicma



Eurico Felgueiras
da Firma Guedes & C.ª, L.da



António Lage
da Fábrica Lage, Ferreira & C.ª, L.da



Carvalho Marócho
da Fábrica Prado, L.da



Joaquim de Oliveira Neiva
da firma Lopes da Cruz & C.ª L.da



Luiz Pérez Lafuente



Joaquim Maia
da Fábrica Joana d'Arc



Aurélio Moreira
da Fábrica Universal, L.da



Luiz da Costa Alvo
da Firma Facho, L.da



Virgilio Lory
da Fábrica de Conservas Terceirense e Sociedade de Conservas S. Miguel, L.da



Sebastião Ramires
da Firma Ramires & C.ª



Manuel dos Santos da Conceição
da Firma J. P. Leonardo, L.da



José Pereira Leonardo
da Firma J. P. Leonardo, L.da



José Pereira Leonardo
da Firma J. P. Leonardo, L.da



Miguel Pereira Leonardo
da Firma J. P. Leonardo, L.da



José Pereira Leonardo
da Firma J. P. Leonardo, L.da



Manuel Pereira Leonardo
da Firma J. P. Leonardo, L.da



José Pereira Júnior
da Firma Martins & Pereira, L.da



Francisco Henriques da Cruz
da Firma Henriques & C.ª



João Henriques da Cruz
da Firma Henriques & C.ª



Francisco Madeira Fernandes
da Firma Belo-Monte, L.da



João Inácio da Luz
da Firma Belo-Monte, L.da



Manuel Henriques da Cruz
da Firma Henriques & C.ª



Marianno Augusto Coelho
da Firma Marianno, Lopes & C.ª, L.da



Joaquim Borges do Rêgo
da União Industrial, L.da



Flávio Borges do Rêgo
da União Industrial, L.da



José Braz Pereira
da Firma Sardinha do Algarve, L.da



Emílio de Carvalho
da Firma Soromenho, Silveira & Carvalho, L.da



Augusto Pinto Soromenho
da Firma Soromenho, Silveira & Carvalho, L.da



Mário Martins
da Sociedade de Conservas «Conservadora», L.da



António Prudêncio Fernandes
da Emprêsa Mercantil de Pesca, L.da



Francisco Ribeiro Modesto
da Emprêsa Mercantil de Pesca, L.da



João Maria da Silva
da Firma J. Silva & Ledo, L.da



Manuel Gaspar Patrocínio
da Emprêsa Fabril de Conservas, L.da



Taquelim da Cruz
da Soc. Peninsular de Importação e Exportação



Victor Ramos Reynaud
da Firma Ramos Reynaud & C.ª



Carlos Homem de Figueiredo
da Setubal Factories Agency



José Calé
da Setubal Factories Agency



José Filipe da Silva
da Firma Algarve Exportador, L.da



Severo Ramos
da Firma Severo Ramos, L.da



Eduardo Abecassis
da firma Abecassis (Irmãos), Buzaglos & C.ª



J. Serrano Júnior
da Fábrica Activa



António Rodrigues Serrano
da Fábrica Boa Nova



José Rodrigues Serrano
da Fábrica Boa Nova



Henrique Rodrigues Serrano
da Fábrica Boa Nova



António Casebre
da Firma Casebre & C.ª, L.da



António Lopes da Costa
da Firma Casebre & C.ª, L.da



João Ferreira Martins
da Fábrica Conserveira Portuguesa, L.da



Lino da Silva



Feliciano A. Pereira
da Firma Veiga, L.da



Matias Perienes
da Firma M. Perienes, L.da



José Alves
da Fábrica Estrêla do Sul



Francisco Alves
da Fábrica Estrêla do Sul



Carlos Viegas



José dos Reis Silva
da Firma J. Reis Silva



João Josino da Costa
da Portugália, L.da



J. Martins Xavier
da Firma J. Martins Xavier



Carlos Rocha
da Fábrica Prado, L.da



José Cardoso de Abreu



José de Oliveira Marques
da Firma Marques Neves & C.ª, L.da



Afonso de Oliveira Marques
da Firma Marques Neves & C.ª, L.da



Jaime Faria
da União Industrial de Conservas, L.da



José Correia Afonso Barbosa
da Firma Dias Araújo & C.ª L.da



João Correia Afonso Barbosa
da Firma Dias Araújo & C.ª L.da



Bernardo Francisco Gomes J.r
da Firma Dias Araújo & C.ª L.da



Francisco Guedes
Fundador da Firma Guedes & C.ª L.da



Joaquim Mendes da Purificação
da Fábrica Liberdade



Manuel Ventura Forbes de Bessa
da Firma Facole

CONSERVAS PRADO, L.DA

Fabrication de Sardines a
l'Huile d'Olive et a la Tomate

Telef. 327-M

CONSERVAS PRADO L.DA
MATOZINHOS - PORTUGAL

Teleg. PRADO

Apartado, 27

Marques Deposées:

PRADO FAINA
BARBOSA FARNEL
MERENDA BOX

▼

Rua Guerra Junqueiro, 359
MATOZINHOS
PORTUGAL

A INDUSTRIA DE CONSERVAS

Falar-vos da indústria de conservas?

Não sem orgulho inteiramente justificado, sem entusiasmo pela obra feita, sem fé no que se pode e deve fazer. Orgulho, entusiasmo e fé que nos devem amparar nas lutas que tenhamos ainda de empreender: orgulho pelo passado, entusiasmo no presente e fé no futuro.

Orgulho pelo que ela vale no concêrto das actividades económicas do nosso país, entusiasmo pelo papel que as próprias circunstâncias a levam a representar na profunda renovação que se está operando na nossa terra, fé caldeada nas próprias contrariedades, alicerçadas nos próprios sacrifícios que somos às vezes forçados a suportar.



Viva a saltar

A indústria portuguesa de conservas de peixe atingiu em Portugal um grau de desenvolvimento, técnico e económico, tão superior à craveira normal das nossas coisas, que, levando o Govêrno a interessar-se por ela com especial carinho, a predestinou, ao mesmo tempo, para um dos primeiros campos de ensaio de ousadas inovações e de profundas experiências sociais. Só evidentemente a já alta mentalidade dos nossos industriais de conservas podia permitir que tudo isso se fizesse sem atritos, impaciências ou manifestações, mais ou menos veladas, de descontentamento que seriam lamentáveis mas naturais.

A verdade é que, à frente de tôda a Indústria Portuguesa, é a de conservas de peixe que tem já em pleno rendimento uma organização modelar de previdência e assistência ao seu operariado. É, ainda, a nossa indústria uma das que mais tem aproveitado dos benefícios da organização pré-corporativa que se deve ao impulso de Salazar e à obra de Sebastião Ramirez.

E, agora, mercê da acção equilibrada e da fé sincera de Teotónio Pereira. Não é lícito prever a consolidação em definitivo dessa organização que, pouco a pouco, se irá identificando mais e melhor, a-par e passo da criação e reforço da mentalidade indispensável, com o espírito corporativo e sua respectiva mecânica.

Ao mesmo tempo que tudo isso tem sido possível, equilibrando à indústria sacrifícios com benefícios, procurou-se também compensar a clientela da normalização de preços imposta pela própria necessidade dêsse equilíbrio e que, em boa verdade, em pouco mais se cifrou do que no cessar das práticas desleais de concorrência e da forçada travagem na corrida desastrosa para o abismo. Daí tôda uma série de medidas, transitórias umas, definitivas outras, mas tôdas bem intencionadas que, prestigiando a indústria, dão a garantia duma honestidade de processos, duma fabricação perfeita e duma prática comercial leal com que os nossos clientes de todo o mundo podem contar e com que já hoje contam efectivamente.



A lida das rêdes

Saüdemos, pois, calorosa e entusiasticamente, a clientela das conservas portuguesas. E como ela se espalha por todo o mundo, como podemos dizer afoitamente que as nossas conservas chegaram já a tôda a parte, não devemos especializar e façamos essa saüdação:

URBI ET ORBE!

FERREIRA BARBOSA.

Orfeão de pescadores





Façade de l'usine

Marianno Lopes, & C.ª L.da

Setúbal é o mais importante pôrto de pesca de Portugal e o seu maior centro de conservas de peixe, que abundantemente inundam todos os mercados do mundo, com as suas afamadas marcas.

Entre os grandes e reais valores desta indústria que ali, com a mais alta competência, desenvolvem a sua acção, impõe-se e marca definitivamente a conhecida firma Marianno Lopes & C.ª L.da. Fundada em 1905, esta Casa, logo no seu início se soube salientar pela excelente qualidade do seu fabrico, pelo que muito em breve conquistava alguns mercados estrangeiros, principalmente o da França, onde ocupou o primeiro lugar entre tôdas as firmas exportadoras.

Evidentemente que a um tão auspicioso princípio haveria de corresponder um seguimento progressivo. Mas, para que isso fôsse um facto, era indispensável que existisse um dirigente de excepcionais qualidades de trabalho e inteligência. Felizmente para a Firma Marianno Lopes & C.ª, L.da, tinha ela, como tem ainda presentemente, à sua frente, como director-gerente, o Senhor Marianno Augusto Coelho, tal é o nome prestigioso de um homem de elevadas qualidades de carácter, dotado de grande fibra de industrial e verdadeiramente destinado para vencer, como de facto tem vencido.

Com uma vida representada por uma intensa actividade de 40 anos, conhecendo profundamente todo o complexo segrêdo da indústria conserveira, é êle o principal factor do triunfo da Casa Marianno Lopes & C.ª, L.da.

Haja em vista a reputação de que hoje gozam as conservas Marianno Lopes & C.ª, L.da, num mercado exigentíssimo, como é o da América do Norte. Pois é esta a firma que mais exporta para aquele mercado, pelo que se pode bem avaliar da excelente qualidade dos seus produtos.

A firma Marianno Lopes & C.ª, L.da, explora as seguintes fábricas: UNIÃO, UNIDA e LATINA, tôdas elas em Setúbal e trabalhando constantemente, para poderem satisfazer os inúmeros pedidos chegados a tôda a hora das cinco partes do mundo. Os seus principais mercados são: A França, a Inglaterra e a América do Norte, onde as marcas da firma Marianno Lopes & C.ª, L.da, ocupam um primeiro lugar entre as mais acreditadas.

Disfrutando hoje de uma brilhante situação, vendo crescer dia a dia a sua clientela já avultadíssima, a Firma Marianno Lopes & C.ª, L.da, honra assim, não só a nossa indústria como também o bom nome de Portugal, impondo-se



Section de preparation du poisson



Assaisonner avec l'huile

nos mercados externos única e exclusivamente devido ao seu intrínseco valor. Só assim, com métodos perfeitos e honestos, se consegue, hoje mais do que nunca, vencer.

★ ★ ★

Setubal est le plus important des ports de pêche du Portugal et le plus grand centre de production des conserves de poisson portugaises, dont les produits inondent tous les marchés du monde avec leurs marques bien réputées.

Parmis les valeurs les plus notables de cette industrie, le Maison MARIANNO LOPES & Ca. Lda., dont les administrateurs font preuve d'une haute compétence dans l'exercice de leur activité, occupe incontestablement un rang de tout premier ordre.

Fondée en 1905, elle s'imposa depuis ses commencements par l'excellente qualité de sa production et elle a su conquérir, peu de temps après, plusieurs marchés de l'Étranger, en particulier celui de la France, où elle a pris le poste d'avant-garde parmis tous les exportateurs de sa branche.

Un début si favorable a été naturellement suivi d'une marche progressive. Pour cela, il fallait cependant compter sur l'activité d'un dirigeant doué de qualités exceptionnelles de travail et d'intelligence. Heureusement, à la tête de la Maison MARIANNO LOPES & Ca. Lda. se trouvait — et se trouve encore — comme directeur-gérant, Monsieur Marianno Augusto Coelho, um nom prestigieux et un caractère intègre, qui à su vaincre, à travers les plus dures obstacles, grace à ses facultés bien prouvées de grand téchnicien industriel.

Quarante ans d'activité continuelle lui ont rendu familiers tous les secrets, si complexes, de l'industrie des conserves, en lui ouvrant le chemin qui devrait aboutir au triomphe de son entreprise.

Les conserves de la Maison MARIANNO LOPES & Ca. Lda. jouissent en effet, aujourd'hui, d'une haute réputation dans les marchés les plus exigeants, tels que celui des Etats-Unis d'Amérique, où elles sont les plus renommées.

La Maison MARIANNO LOPES & Ca. Lda. exploite à Setubal trois usines: UNIÃO, UNIDA et LATINA, maintenues toujours sous régime de pleine production, afin de pouvoir satisfaire toutes les demandes qui lui parviennent incessament des quatre coins du globe. Ses débouchés les plus importants sont ceux de la France, de l'Angleterre et des Etats-Unis, où leurs marques de fabrication sont les plus réputées.

En voyant augmenter chaque jour leur clientèle, déjà si nombreuse, Messieurs MARIANNO LOPES & Ca. Lda. jouissent actuellement d'une situation privilégiée et font honneur au bon nom de l'industrie portugaise, qu'ils savent imposer à l'Etranger, grace à leur probité et à leur intelligence, qualités qui sont aujourd'hui, plus que jamais, indispensables pour le triomphe.

SEVERO RAMOS, L.DA

A Firma Severo Ramos L.da, com sede em Portimão, é das firmas conserveiras portuguesas uma das que goza de maior reputação não só no nosso país como no estrangeiro.

A sua exportação é destinada às principais nações europeias e americanas, onde o seu fabrico é considerado um primor de paladar.

Esta firma que dispõe de várias fábricas montadas com todo o mecanismo moderno, prima também pelo asseio das suas instalações, base indispensável a indústrias desta natureza.

As suas marcas são conhecidas mundialmente.

À Firma Severo Ramos L.da, envia a nossa redacção sinceras felicitações pelo triunfo que tem alcançado as excelentes conservas de peixe que saem das suas fábricas.



Façade de l'usine

J.P. LEONARDO, LDA

OLHÃO PORTUGAL

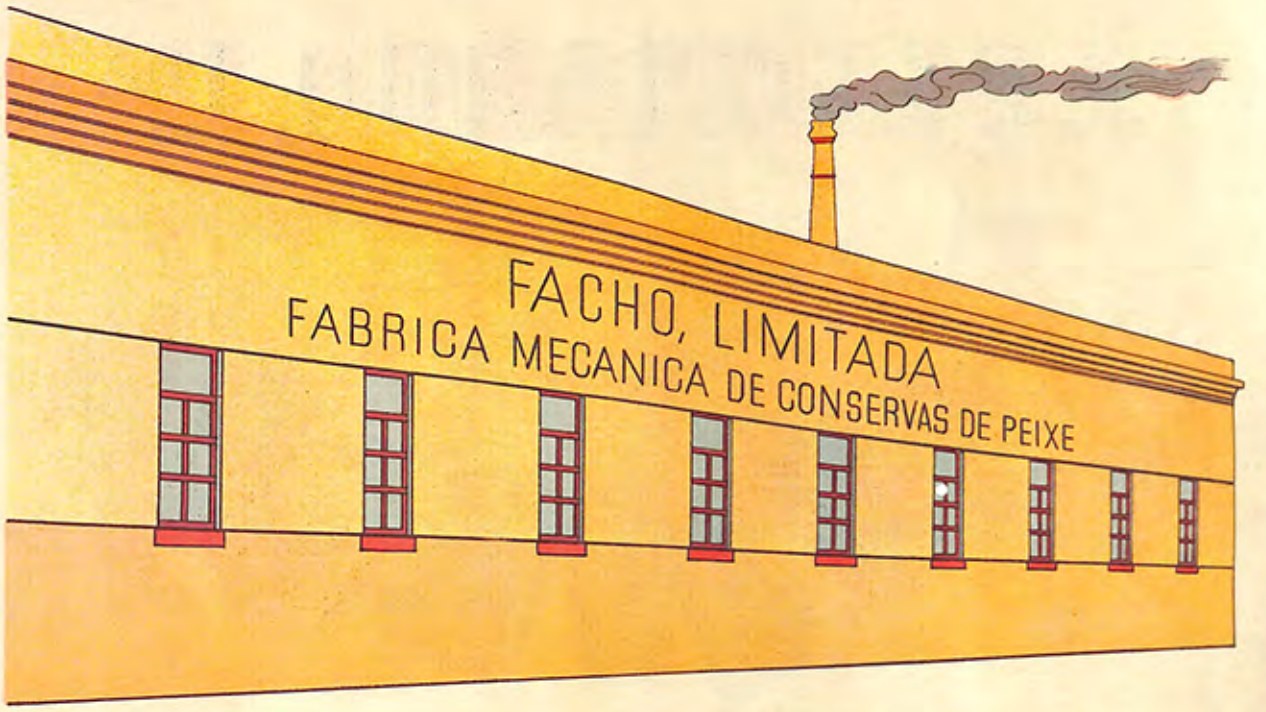






LES CONSERVES DE J.P. LEONARDO SONT TRÈS APRECIÉES PAR TOUT LE MONDE

THE CANNED GOODS OF J.P. LEONARDO ARE APPRECIATED ALL OVER THE WORLD





Fabrication e exportation directe de toute qualité de conserves de poisson à l'huile d'olive, principalement de sardines avec ou sans èpine, et sans peau ni épine.



Manufacture and directe export of all qualities of preserved fish in olive oil, chifly of sardines whith or without spine and without skin nor spine.



HOMERIC GONDOLIER BRILLAT
MISSION GARDEN



FACHO, L.DA
PORTIMÃO
PORTUGAL





Fabrikation und direkter export aller arten fisch konserven in olivenoel, besonders sardinen mit graeten, ohne graeten und ohne haut und graeten.

FABRICA DE CONSERVAS

GUEDES & C.ª, L.DA

SARDINES A L'HUILE D'OLIVE

TELEFONE: 121-M
TELEGRAMAS: RIVAL

MARQUES DEPOSÉES

GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELO
FELGAS
CRUZADA
CORVETA
DALILA



MATOZINHOS

Sociedade Mecanica Setubalense, Limitada

LATAS

para conservas e
todos os produtos

A mais importante fábrica e as mais vastas instalações dêste género existentes em todo o país

séde: Estrada da Graça — SETUBAL

Telefones 317 e 330

Praça dos Restouradores, 13 - 1.º — LISBOA

Telefone 20177

RAMIREZ PEREZ CUMBRERA & C.ª

CASA FUNDADA EM 1890

Estabelecimentos litográficos

Telegramas LITHOGRAPHIA — Telefone 15

Sucursais:

OLHÃO . . .	Telef.	44	Portugal
PORTIMÃO .	»	36	Portugal
SETUBAL . .	»	372	Portugal
AYAMONTE.	»	58	Espanha

Litografia sôbre fôlha de Flandres. Depósitos de fôlha de Flandres, Estanho, Chumbo, Arco de Ferro e Arame Zincado. Fabricação de Chaves, Pregos e Grelhas

LATOARIA MECÂNICA

Construção especial de latas para conservas de peixe em azeite salmoura e para todos os produtos em todos os formatos

Materiais para a indústria de conservas

Sociedade de Conservas Belo Monte, L.da

Fábrica de conservas de peixe em azeite





Fabricants e Exportateurs de conserves de poisson

OLHÃO — Portugal

M. Saldanha & C.ª L.da

MAISON FONDEE EN 1893



Importateurs
Exportateurs

End. Telegr.: EIXO

Rua Augusta, 177 - 1.º — LISBOA

Fabrique de Conserves Alimentaires

Sardines a l'huile d'olive, et a la tomate
Sardines et anchoies en saumure

Marques deposées
BELE SARDINE
ROSE D'OR
LUISINHA
AO LEME



Fabrique á Cascais: tel. Cascais 23 — Bureau á Lisbonne: tel. 22683

Telegrammes: OLAF-Lisboa

conservas
PAVILHÃO

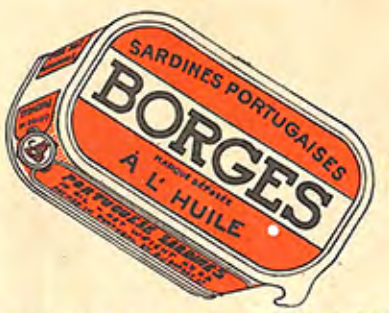
Premiadas na Exposição Industrial de Lisboa e Regional de Setubal com medalhas de ouro e diplomas de honra



CONSERVAS DE PEIXE
SARDINHA, CARAPAU, CAVALA
ATUM, CHICHARRO, MARISCOS

CONSERVES DE POISSON

CONSERVAS DE FRUTAS
COMPOTAS, CALDAS DOCES, GELEIAS
TOMATES, PIMENTOS PIKLES







AZEITONAS E AZEITES FINOS PARA EXPORTAÇÃO

Fábricas em Lisboa e Setúbal

B. J. BORGES, L.DA

Rua Maury, 5–Alcantara–LISBOA
Telef. 27764 **End. Teleg.: BERBORGES**

Marques, Neves, & C.a L.da



Adress télégraphique : MARNE - Setubal

SETUBAL
(Portugal)

Fabricants et Exportateurs de conserves de Poisson



Sardines à l'huile d'olive et à la tomate

Sardines sans peau et sans arêtes

Sardines sans arêtes

Marques deposées :

Mariolinde - Sporting - Loyauté
MATHILDE
KONTINENT
S.TE CROIX



Aliança Fabril Lacobrigense, L.da

LAGOS (Algarve-Portugal)

CONSERVES ALIMENTAIRES

(USINES)



IMPORT – EXPORT

Figueira & Almeida

Rua da Madalena, 88 — LISBOA



Exportateurs de conserves de poisson

Representers of

SOCIEDADE ARTÍSTICA, L.DA–Vigo

USINES "ESTRÊLA DO SUL"

SETUBAL et OLHÃO (Portugal)

FRANCISCO ALVES

CONSERVES ALIMENTAIRES — FABRICANT-EXPORTATEUR

Maison fondée en 1906



Demandez mes spécialités :

SARDINES SANS PEAU ET SANS ARÊTES
SARDINES SANS ARÊTES
SARDINES EN MATELOTE
SARDINES AROMATISÉES
SARDINES AU CITRON
SARDINES À LA TOMATE
FILETS DE MAQUEREAUX
THON À L'HUILE D'OLIVE



Marques déposées :

ROI DES PECHEURS — **CAMÉLIAS DE PORTUGAL** — **MARISTELA** — **ESTRÊLA DO SUL**

Siège dans sa propriété: Rue Camilo Castelo Branco, SETUBAL — Teléph. 163 — Téleg. SUL-SETUBAL

Succursale, Avenue de la République — OLHÃO

Ramos Reynaud & Co, Ltd.

Telegr.: REYNAUD
Telefone: 95
Codes { BENTLEY'S / A.B.C. 3th Edition
Enregistrement au I.P.C.P. N.° 120-RR



MARQUES DÉPOSÉES.

ROBINSON CRUSÖE
REYNAUD Freres
PLUS ULTRA
LAURINDA
REKORD
RAMOS

FABRICANTS DE CONSERVES DE POISSONS

SETUBAL-PORTUGAL

MAISON FONDÉE EN 1892









T. A.

KONSERVEN

P. MONTEIROS & C.ª L.DA













sardines

T. A. SETUBAL FACTORIES AGENCY L.DA

SETUBAL—PORTUGAL

SOROMENHO, SILVEIRA & CARVALHO, L.DA

CALÇADA DE S. FRANCISCO, 23-2.º

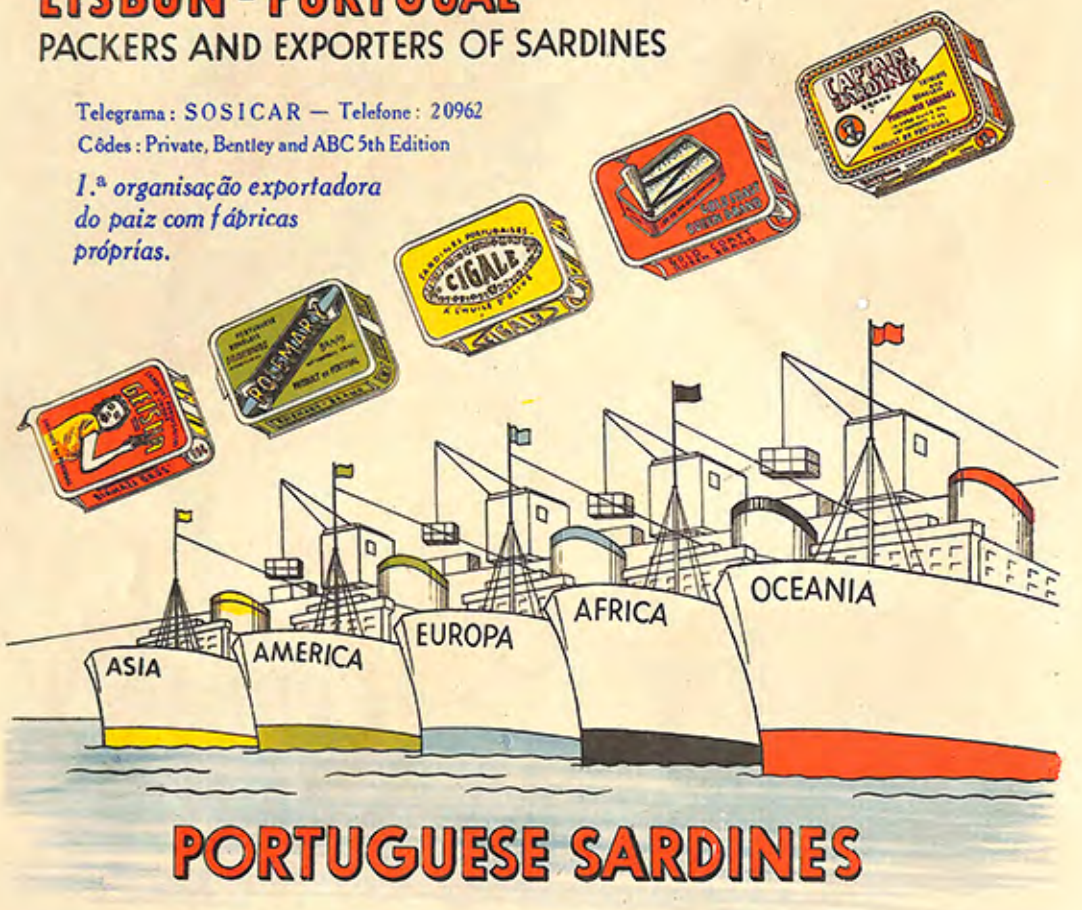
LISBON - PORTUGAL

PACKERS AND EXPORTERS OF SARDINES

Telegrama: SOSICAR — Telefone: 20962

Côdes: Private, Bentley and ABC 5th Edition

1.ª organisação exportadora do paiz com fábricas próprias.



PORTUGUESE SARDINES

CONSERVAS RAINHA DO SADO, L.DA

FISH-CANNING FACTORY

PORTUGUESE SARDINES

C.R.S.

CALÇADA DE S. FRANCISCO, 23, 2º

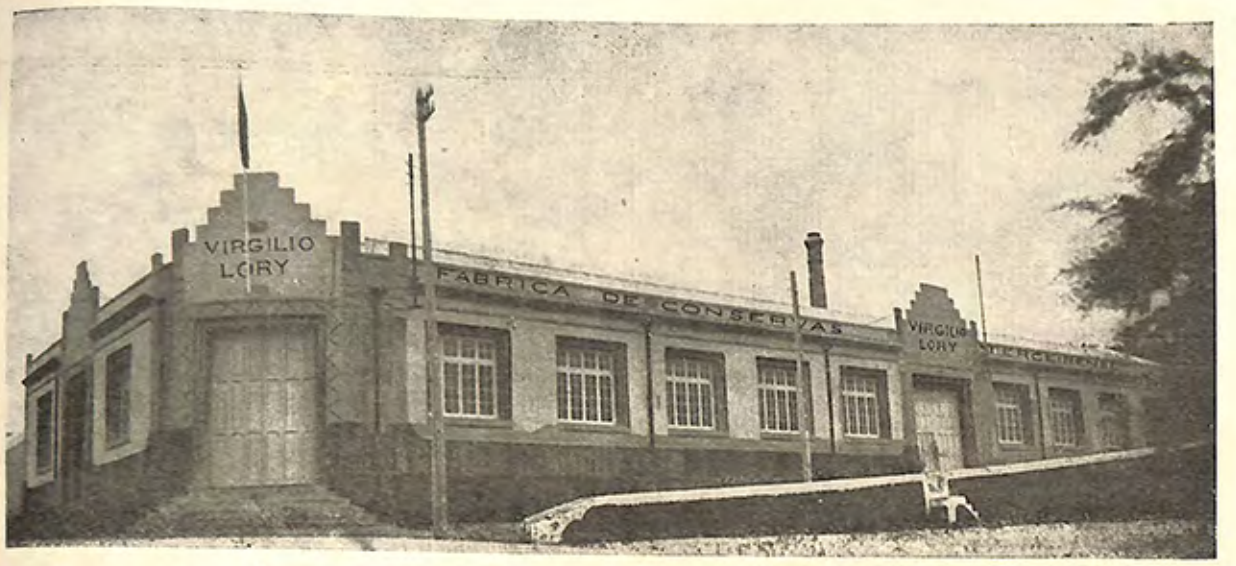
LISBON - PORTUGAL

CODES:
A B C — 5th Ed.
BENTLEY
PRIVE
Telegr.: «CORSA» LISBONNE
Teleph.: 2 0962









Fabbrica di Conserve "Terceirense"

VIRGILIO LORY

La Fabbrica di Conserve «Terceirense», fondata nel 1932 da Virgilio Lory è la più importante fabbrica dell'Isole Azzorre ed una delle più bene fornita di strumenti del Portogallo.

Con sede in Angra do Heroismo (Isola Tercera) presso il porto di pesca, occupa un'area coperta di 2.000m² circa, oltre vasti terreni annessi.

I suoi apparecchi completi e modernissimi, tanto nel che riguarda alla fabbricazione di conserve pròpriamente dette, come al che riguarda alla manipulazione delle scatole, la fa diventare una fabbrica veramente modelare a gli dà una molto importante capacità di produzione.

Le sue conserve di tonno delle marche «Clita» «Vezuvio» e «Ze Manel» hanno conquistado definitivamente tutti i mercati dove sono stati presentati, specialmente quello italiano.

Società di Conserve S. Miguel, Lda.



Fondata nel 1930, questa Società possiede magnifiche instalazioni nella città di Ponta Delagada (Isola S. Miguel — Azzorre) in edifici propri con tutti i requisiti moderni.

L'area occupata dalla fabbrica e dai terreni annessi và oltre i 2.000 m².

Tutti i proddotti di questa Società sono fabbricati con la maggior cura e perfezione e le sue marche «San Miguel», «Cadice», «Selecta» e «Santa Clara», ben conosciute in tutti immercati di tonno, sfruttano di una giusta reputazione.

Fábricas de Salmoura e Anchovas

Juan Pérez Lafuente

Casa Central:
Vila Nueva de Arosa
Pontevedra - Espanha

Sucursal em:
Matozinhos - Portugal
Rua Brito e Cunha, 653
Telefone 205-M



Endereço Telelegráfico:
JUPERLA
Vila Nueva de Arosa
Espanha
Matozinhos — Portugal

MARCAS:
JULIA — SANCHO

Especialidade em sardinhas prensadas e anchovas em salmoura

ACTIVA

FABRICA DE CONSERVAS

J. SERRANO JUNIOR



Preparação do peixe — *Preparation du poisson*

La Manufacture de Conserves «Activa», fondée en 1929 par J. Serrano Júnior, son actuel et seul propriétaire, est une des principales fabriques, de notre pays, destinées à l'exploitation de l'industrie de conserves de poisson à l'huile d'olive et en sauces.

Situé dans la Rue Mousinho de Albuquerquer et Avenue Meneres, à Matozinhos, en outre les terrains ennexes, elle possède une surface de 3.600 metres carrés, occupée par ses vastes édifices qui sont tout à fait excellentes et pourvus des machinismes les plus modernes et perfectionnés.

Conformément aux indications du «Consórcio Português de Conservas de Peixe» (Consortium Portugais de Conserves de Poisson), l'atelier de boiterie est absolument indépendant des autres rayons.

La capacité de production permise par la loi excede 45.000 caisses par an



Secção de embalagem — *Section d'emballage*

Malgré le récente fondation de la Manufacture «Activa»: — 1929, c'est très intéressant de noter chaque année le développement progressif du mouvement de ventes pour les principaux marchés de l'Europe où ses marques bien connues et réputées:

«ACTIVA», «TULLIA», «BORITH», «LALITA» et «LEIXÕES»

sont préférées par sa nombreuse clientele, grâce aux grands soins que le propriétaire de la maison a dans la fabrication de ses produits en suivant les plus modernes et rigoureuses indications de l'higiène et de la sureté.

Goûter les conserves de la Fabrique «Activa» c'est à dire les préférer pour toujours.

Usine de Conserves de Poisson.

FACOLE

MATOSINHOS

PORTUGAL

Union Assurance Society, Lda.

Sociedade Inglesa de Seguros

Fundada em Londres em 1714

Capital e Reservas cerca 225.000.000$00

Agentes Gerais em Portugal:

Rocha & Oliveira

Rua dos Bacalhoeiros, 139-1.º — LISBOA

Sub-Agentes no Pôrto:

J. M. Fernandes Guimarães & C.ª (Banqueiros)

CASA LISBONENSE

Fazendas brancas

Lanifícios — Modas

161, Rua Brito Capelo, 165

MATOZINHOS

Telefone, 302-M



SECÇÕES ESPECIAIS

de Sêdas, Malhas, Atoalhados, Casimiras, Chales etc.


ATUM
CLITA
TUNNY FISH IN PURE OLIVE OIL
THON A L'HUILE PURE D'OLIVE
POIDS NET 125 GRAMMES
Virgilio Lory
Les meilleures conserves
CLITA
VESUVIO, S. MIGUEL, CADICE
E
ZÉ-MANEL
P. Restauradores, 13
Lisbonne-Portugal



J. MARTINS XAVIER

ESTABLISHED IN 1922

IMPORT • EXPORT

OLHÃO, PORTUGAL

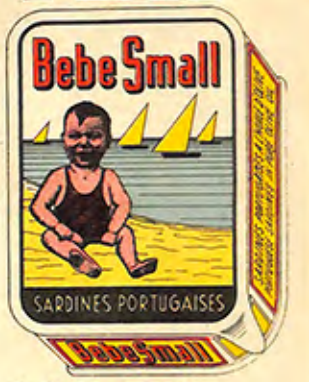


Quando V. desejar comprar conservas Portuguesas, consulte-nos.

On ne peus plus faire la Concurrence en Prix
la belle qualite toujours uniforme de nos marques nous permet de la faire en Qualité

marcas especiais para Europa, Africa, Asia e América

Anchovas et sardines au saumure



Sardines in oil and tomato

Chinchards in oil and tomato

Pices of sardine in oil and tomato

Escritório Central
OLHÃO — PORTUGAL

EXPORTAÇÃO



continental

Sociedade de Conservas, L.DA



MATOZINHOS — PORTUGAL

Endereço Telegráfico:

"CONTINENTAL—Matozinhos"

Fabricantes e Exportadores de conservas de sardinha

Fabricants et Exportateurs de conserves de sardine

iguais às melhores



Marcas registadas:

Continental, Marialva, Beira, Colibri, Fátima, Fayal, Gomil, Olival, etc.



Agentes em França:

JEAN ROUYRE — Rue de Lalande, 50 - Bordeaux

JEAN MABIT — 31, Boulevard des Belges - Rouen



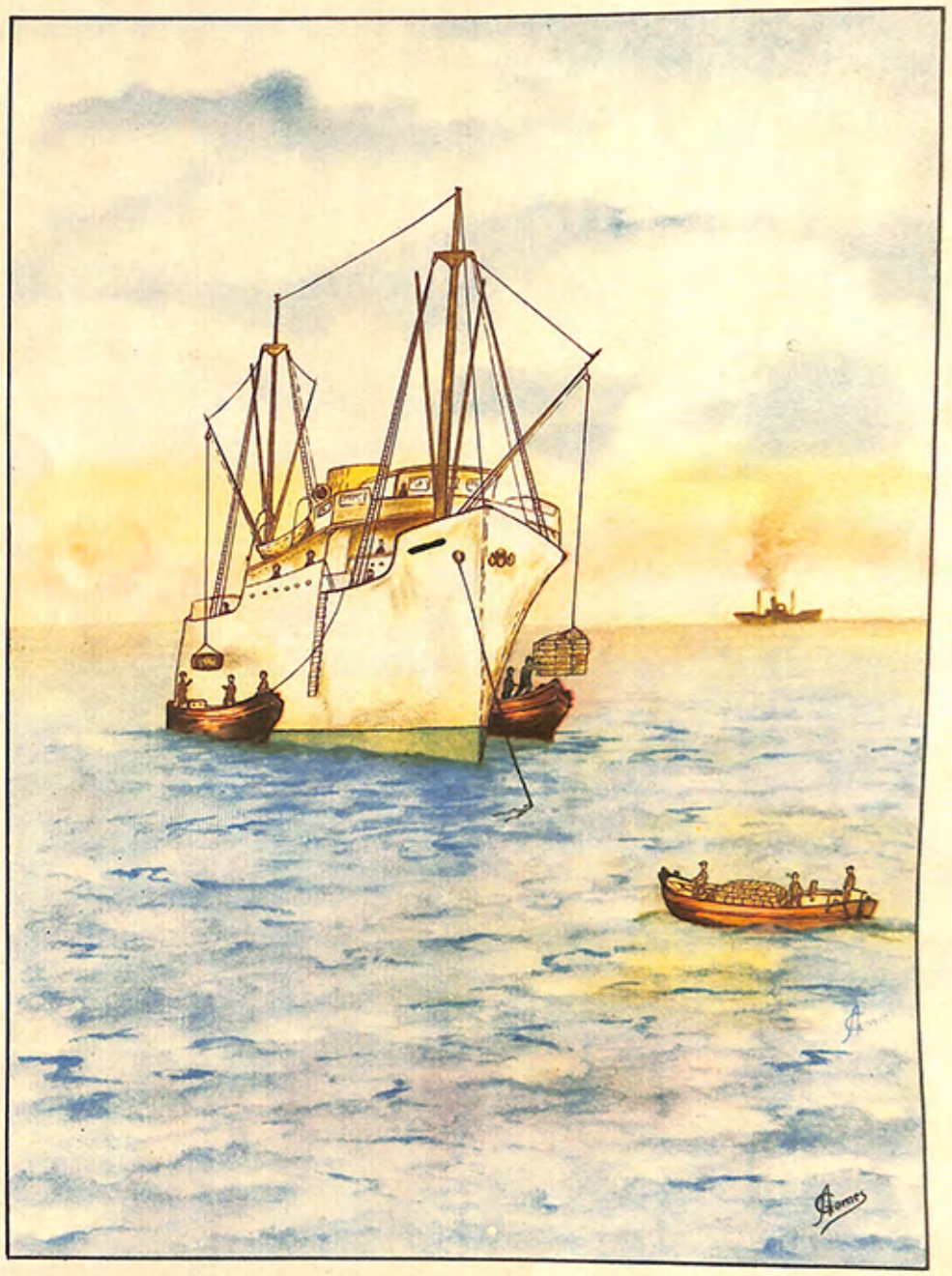
Agente em Inglaterra:

CHARLES LAVY & C.A L.DA — 23, Ropemaker Street

London E. C. 2

Pedro Bento d'Azevedo, Suc.res, L.da

PORTIMÃO (Portugal)



Telegraphic adress: STEAMERS
Telephone, 31

Codes { A. B. C. 5.th ED., BOE.
Bentley's & Scotts 10th ED

AGENTS FOR:

Mac Andrews & C.° Ltd.
(Hall's Line):

Regular weekly service for London, Antwerp, and all ports of the U. K.,
Through freights for America, Canada, Africa, and Baltic, etc., etc.

Royal Mail Lines Ltd.
Elder Dempster Lines Ltd.
North Pacific Coast Lines Ltd.
Ybarra & C.ª L.da

M. H. Bland & C.°
A/S E. Z. Zvitzers Entreprise
Carlos Gomes & C.ª, L.da
E. Pinto Basto & C.ª, L.da

Goal, nets, manila, ropes and wood tar suppliers.
Branche offices in Lagos, Albufeira, Faro, Olhão and Villa Real de St. António.



J. Naughton, L.da

Rua Aurea, 178
LISBONNE (Portugal)





CONSERVES DE SARDINES

Marques déposées:
LES CATHERINETTES — WEEKEND — GIRASOL
PAQUERETTE — AU PÉGASE — SUNFLOWER



J. REIS SILVA

OLHÃO (Portugal)



Highly finished fabrication of canned sardines

Trade marks: ***TANAGRA, IRENE BRAND e ZARCO***

Nova Sociedade de Conservas, L.da

PORTIMÃO (Portugal)





Fabrication et exportation de conserves de sardines à l'huile d'olive et autres poissons

SEVERO RAMOS, LTD

PORTIMÃO · PORTUGAL



FABRICANTS-EXPORTATEURS DE CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE D'OLIVE ET D'AUTRES POISSONS



SICMA

Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, Limitada

Adresse télégraphique: SICMA—**RUA SOUSA AROSO, 333**—Codes A. B. C. 6.ª Ed. Particulier

MATOZINHOS – (Portugal

Sardines à l'huile
d'olive
et à la tomate



Sardines in olive
oil
and in tomate



Agent:
Louis Gommès Cassères
42, Cours Pasteur
BORDEAUX
France

Agents:
J. C. Ratner & Co.
146, Bishopsgate
LONDON E. C .2
England



Voici
les marques
qui

União Industrial de Conservas, Ltd.

SETUBAL
(PORTUGAL)



vous
assureront
une clientèle!



Demandez nos sardines



"A CONSERVADORA"
"LOCAS"
et **"SOCOS"**

ce sont les marques

qu'on ne discute pas



Sociedade de Conservas

A CONSERVADORA, L.DA

SETUBAL (Portugal)

Fabricants Exportateurs

TELE { PHONE 252
GRAMMES — **SOCOS** — SETUBAL



SARDINHA DO ALGARVE, L.DA

OLHÃO · PORTUGAL

PACKERS AND SHIPPERS
OF CANNED FISH IN OIL





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.


FEU HERMANOS
PORTIMÃO
PORTUGAL
SARDINES SANS ARETES
A L'HUILE D'OLIVE PURE
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE
EXTRA
« LA ROSE »
FEU HERMANOS
QUALITÉ
LA ROSE
LA ROSE
FEU HERMANOS
USINES À
PORTIMÃO (PORTUGAL)
A. Gomez Feu
FEU