

Arquitectura Portuguesa

REVISTA MENSAL

DA

ARTE ARQUITECTURAL

ANTIGA E MODERNA

Colaborada por architectos e escritores de arte portuguesa

	ANO VII — N.º II	NOVEMBRO — 1914	
SUMARIO			
OS EDIFICIOS DA FABRICA DE CERVEJA «GERMANIA», NA AVENIDA ALMI- RANTE REIS. — <i>Nunes Collares.</i>			
PROJÉTO DA FABRICA — ARQUITECTO, ANTONIO R. DA SILVA JUNIOR.			
INTERCALARES XXI E XXII DO PROJÉTO.			
	ASSINATURA PAGAMENTO ADIANTADO		
Trimestre	500	Para os prazos da unido postal	
Semestre	1000	Ano	6000
Ano	3000	Annuncios pela tabela confor-	
Avulso	500	me o espaço.	

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO — RUA PALMIRA, 58, 2.º — LISBOA

COMPOSTO E IMPRESSO NO
CENTRO TIPOGRAFICO COLONIAL

LARGO DA ABEGOARIA, 27 E 28 — TELEFONE 2337

LISBOA

A ARQUITECTURA

Revista mensal
de construção
e de architectura pratica

Director-proprietario: NUNES COLARES
Secretario da redacção: MARIO COLARES
Composto e impresso no Centro Tipografico Colonial—Largo da Abegoaria, 27 e 28
Fotografias de A. Garcez Rodrigues—Gravuras de Pires Marinho & C.ª

PORTUGUESA

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO — RUA PALMIRA, 58, 2.º — LISBOA

OS EDIFICIOS DA FÁBRICA

DE Cerveja "Germania,"

NA AVENIDA ALMIRANTE REIS

Arquitecto, sr. ANTONIO RODRIGUES DA SILVA JUNIOR

• III

Terminamos hoje a noticia sobre os edificios e instalações da «Germania», que é, sem contestação, como fabrica, a primeira do paiz e das primeiras da Europa, motivo porque fizemos, pela primeira vez, em sete anos, a a excção de lhe dedicar tres numeros desta revista, visto em menos espaço não poder inserir as gravuras e dar uma descrição, embora restrita, do que são tão belas instalações.

E, para que caiba aqui o que de restante temos que dizer, temos de ir moderando o pensamento e a penna, aliás succeder-nos-ha como no numero passado, que o original que mandámos para compôr, excedia em muito ao que a revista podia comportar. Por is o, vamos reatar o assunto.

Terminámos o numero passado descrevendo as primeiras fazes da preparação, ficando os profanos no assunto com a convicção de que é bem facil preparar a cerveja. Tudo parece resumir-se, á primeira vista, a uma mistura de agua, cevada e lupulo, para que saia, depois da fermentação, o liquido saboroso que o publico com delicia saboreia. E', porém, um erro supôr-se tal, pois que é preciso primeiro do que tudo, adquirir-se num estudo e pratica de muito anos a ciencia

especial que ensina todos os segredos da combinação de temperaturas, do emprego da cevada, da escolha do lupulo, de muitas pequenas cousas especiais que não se aprendem em livro algum e não são faceis de imitar. Por isso mesmo, cada tipo de cerveja tem o seu fabrico especial, variando muito de fabrica para fabrica, a ponto tal que o apreciador menos apaixonado distingue sem dificuldade a procedencia da cerveja que bebe.

Ainda são necessarios muitos cuidados, muito trabalho e uma constante e meticulosa inspeção, para transformar aquéla mistura de agua, cevada e lupulo, na bela cerveja «Germania» a que o publico tem dado a preferencia.

Agora que demonstrámos que em todas as operações indicadas se praticam os principios da mais rigorosa higiene, iremos observar outro tanto nas restantes operações.

Entrando no terceiro pavimento de outro edificio da fabrica, sobe-se ainda uma pequena escada e penetra-se numa sala onde a tempe-

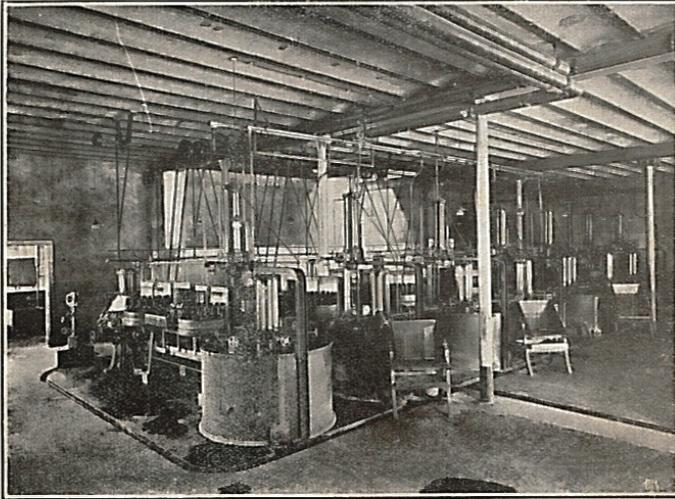
ratura está a dois graus, isto é, a necessaria para a boa conservação da flôr do lupulo, ali armazenado em fardos.

Voltando ao terceiro pavimento encontra-se um tanque de grande cumprimento mas de reduzida altura onde se executa o primeiro arrefecimento da cerveja. Da tina onde se faz a mistura do malte de cevada, agua e lupulo, em outro edificio, é aquêlo liquido conduzido para o tanque de que acima falámos, por meio de uma serie de tubos que lá vão despejal-o.

Esse primeiro arrefecimento consiste na evaporação e na baldeação, separando-se ao mesmo tempo



OUTRO TRICHO DA SALA DO FABRICO

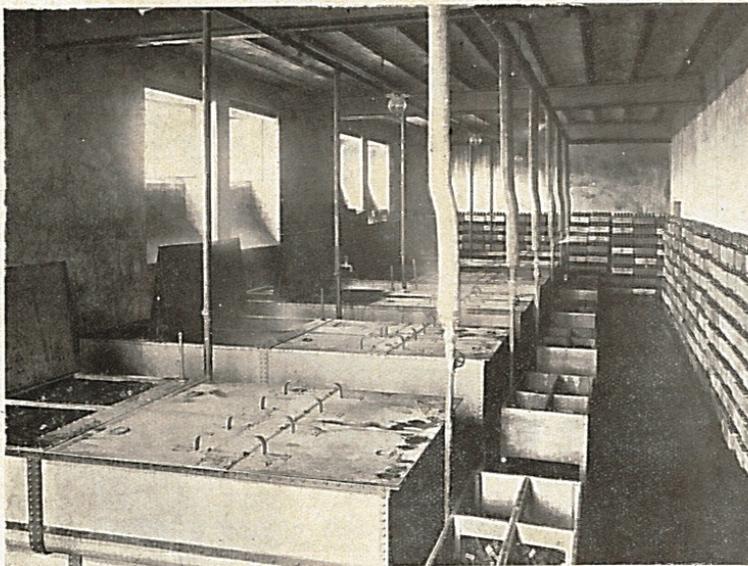


CASA DA LAVAGEM MECANICA DAS GARRAFAS

o liquido de algumas impurezas. Chama-se a este tanque o *refrescador horisontal*, que é o reproduzido na gravura que publicámos, sendo o trabalho da evaporação ativado pelas correntes de ar.

Na segunda sala, no andar inferior, o arrefecimento é feito em paredes caneladas, dispostas verticalmente, nas quais circula, numas, agua simples, noutras agua salgada. Por esta fôrma a operação do arrefecimento começada no terceiro pavimento, vem acabar no segundo, sempre gradualmente. O liquido fica pronto para a fermentação. Só depois d'ella terminada é que se transforma em cerveja a mistura do malte e lupulo que o leitôr já sabe como se prepara.

A casa da fermentação, como em geral, todas as outras, construida em cimento armado, é no primeiro



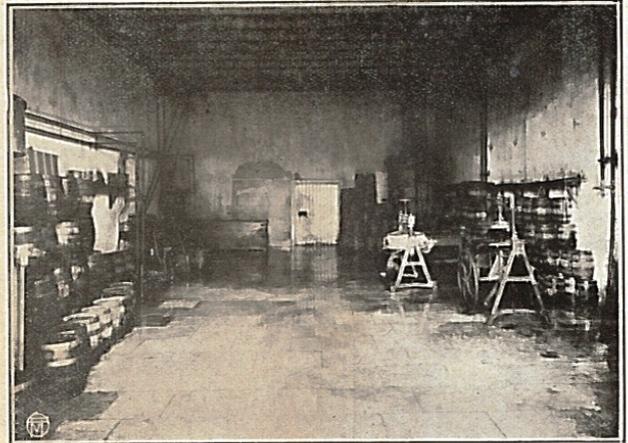
CASA DE ESTERILISAÇÃO DAS GARRAFAS

andar. O liquido entra ali com a temperatura de quatro graus e espalha-se por cincoentas e duas cubas

de quatro mil litros cada uma, e ficam ali por períodos de oito a vinte dias, conforme os tipos de cerveja que se pretende fabricar, e apresentando cada cuba grandes flócos de espuma cobrindo totalmente a superficie do liquido, que embora não seja ainda cerveja, não é tambem já o mosto a que os tecnicos alemães chamam *Wuerze*.

Depois de finda a fermentação dá a cerveja entrada nas adegas, de que publicámos a gravura da n.º 6, onde a temperatura é de 0 graus. A escuridão subterranea é cortada por lampadas elétricas, não conseguindo o seu fraco calor derreter os flócos de gelo que se aglomeram no tétó.

E' nessas adegas que a cerveja permanece de tres a cinco meses de repouso, conforme os tipos a preparar. Antes dos tres meses não sai

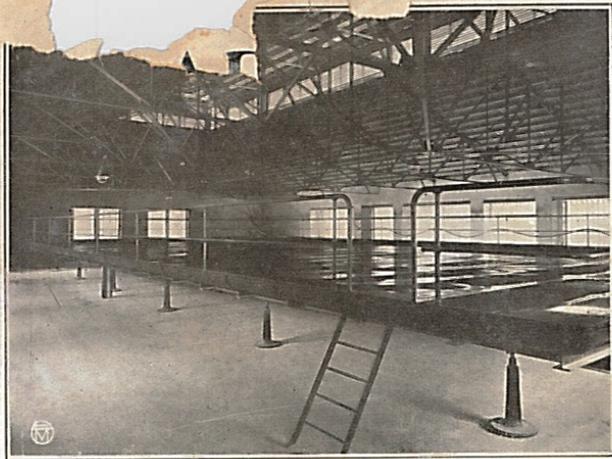


CASA DA LAVAGEM MECANICA DOS BARRIS

uma gôta de cerveja da fabrica, porque a isso se opõem, não só a habil experiencia e conhecimentos do seu diretôr tecnico, como ainda as proprias indicações higienicas, que consideram um mal para a saude beber-se cerveja que não tenha estado repousando aquêle praso após a fermentação.

Já tem sucedido estar armazenada quantidade avultada de cerveja, no valor de uma porção de milhares de escudos e, apesar disso, a fabrica não atender, durante muitos dias, as requisições que lhe são feitas da capital e das provincias, por o diretôr tecnico entender não ser conveniente fazel-o sem terminar o praso marcado para a armazenagem.

Os toneis das adegas que se vêem na nossa gravura, comportam, uns, sete mil litros e outros quinze mil, podendo em todas as adegas armazenar-se mais de um milhão de litros de cerveja.



REFRESCADOR HORIZONTAL

Pelas gravuras que publicámos, vêem os nossos leitores a casa da lavagem mecânica das garrafas e a da sua esterilização. Na primeira, uma bomba de ar comprimido leva a cerveja para a casa da lavagem e engarrafamento. Ao lado está a sala onde se enchem os barris, com pressão sem entrar o ar.

As operações de lavagem das garrafas e engarrafamento da cerveja ocupam sete máquinas e é curioso vêr a rapidez com que se efectuam, simultaneamente, todas essas operações.

As garrafas seguem depois para a esterilização, introduzindo-se num tanque de ferro onde se conservam, durante uma hora, a uma temperatura de 75 graus.

Dos tanques da esterilização, que são seis e comportam cada um duas mil e quinhentas garrafas, são estas levadas para a casa da rotulagem, operação que é feita manualmente, mas que em breve será também feita á máquina.

Colocado o rotulo e coberta a rôlha com fo-



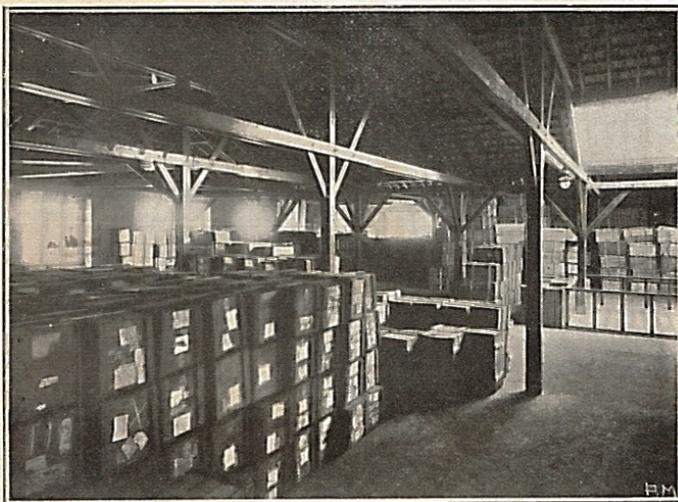
A ÁDEGA N.º 6 (CAVES)

lha de estanho, as garrafas são dispostas em caixas e conduzidas para a zona da fiscalização alfan-

degaria, dispostas para a expedição para os locais a que se destinam.

Na zona livre da fiscalização, são as dependências da fabrica onde se fabricam as aguas gazozas e os sifões. A agua de um deposito alto, passa por um filtro que a purifica e de ali é canalizada para um aparelho especial, contendo algumas lampadas de quartzo com vapôr de mercurio onde se produzem os raios ultra-violetas que fulminam os bacilos. A agua que dali sai absolutamente esterilizada, passa a uma pequena caixa de refrigeração e depois ao aparelho destinado a efectuar a dissolução do anidrido carbonico, e em seguida misturada mecanicamente com o xarope e por ultimo engarrafada.

Nenhuma destas operações é feita manualmente, o que em absoluto garante a pureza do produto obtido, podendo afirmar-se que as gazozas da fabrica «Germania» não contêm nenhum germen nocivo á saude.



DEPOSITO DE EXPORTAÇÃO

Eis um facto que não pode ser alegado por outras bebidas semelhantes que por ahi se vendem e que tão prejudiciais são.

Eis o que são as grandes instalações da fabrica de cerveja «Germania», cuja briosa Empreza já pensou em modificar o seu titulo e marca, com que se acreditou, para evitar que os mal intencionados, entre os quais se devem contar os que a têm guerreado por inveja e outros motivos inconfessaveis, se aproveitem da ocasião para a malquistar com a opinião publica, apresentando os directores da fabrica como germanofilos.

Os directores são portugueses, e, o que é mais, os capitais ali empregados são também portugueses e se deram aquêlê titulo e marca á sua fabrica, foi pela mesma razão, porque outros deram á sua os titulos de Baviera, Munich, etc., isto é, como o produto em principio da sua introdução no nosso paiz, era oriundo de terras alemãs, as fabricas que depois se foram ins-

OS EDIFÍCIOS DA FABRICA DE CERVEJA GERMANIA

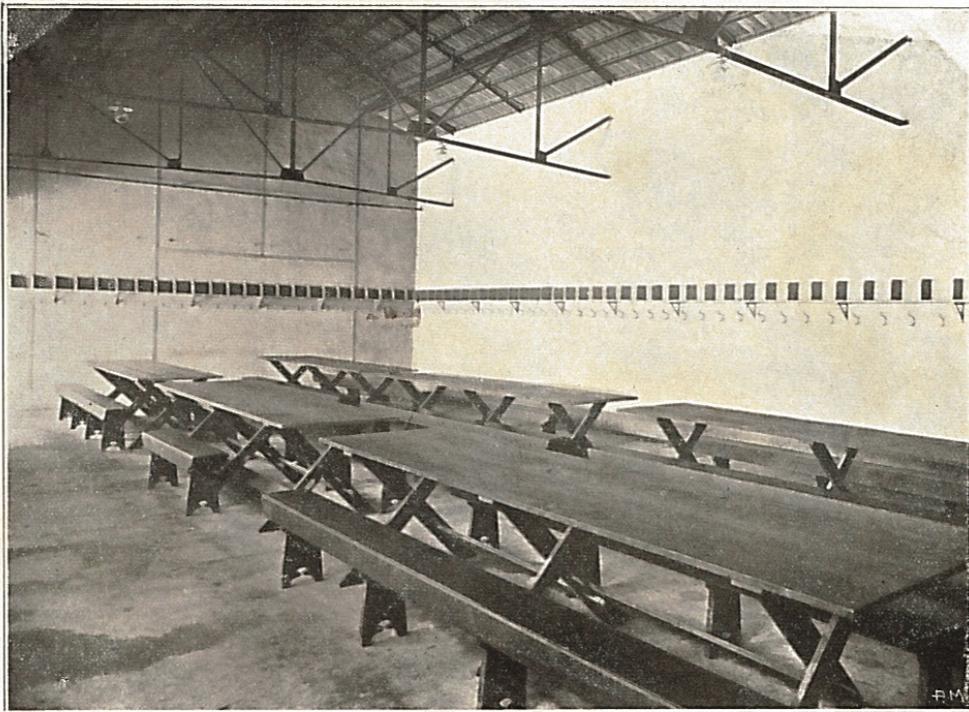
NA AVENIDA ALMIRANTE REIS



VISTA EM PERSPECTIVA DO TORREÃO DOS SILOS

OS EDIFÍCIOS DA FABRICA DE CERVEJA GERMANIA

NA AVENIDA ALMIRANTE REIS



REFEITORIO DO PESSOAL