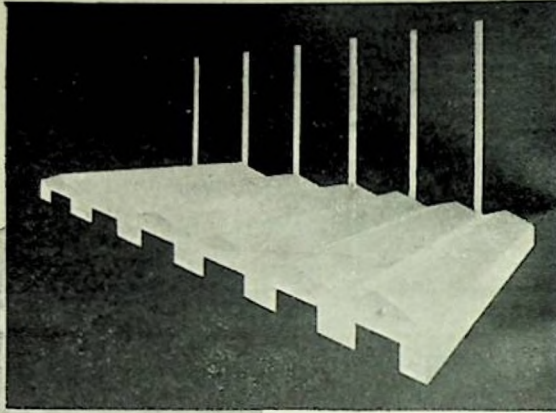
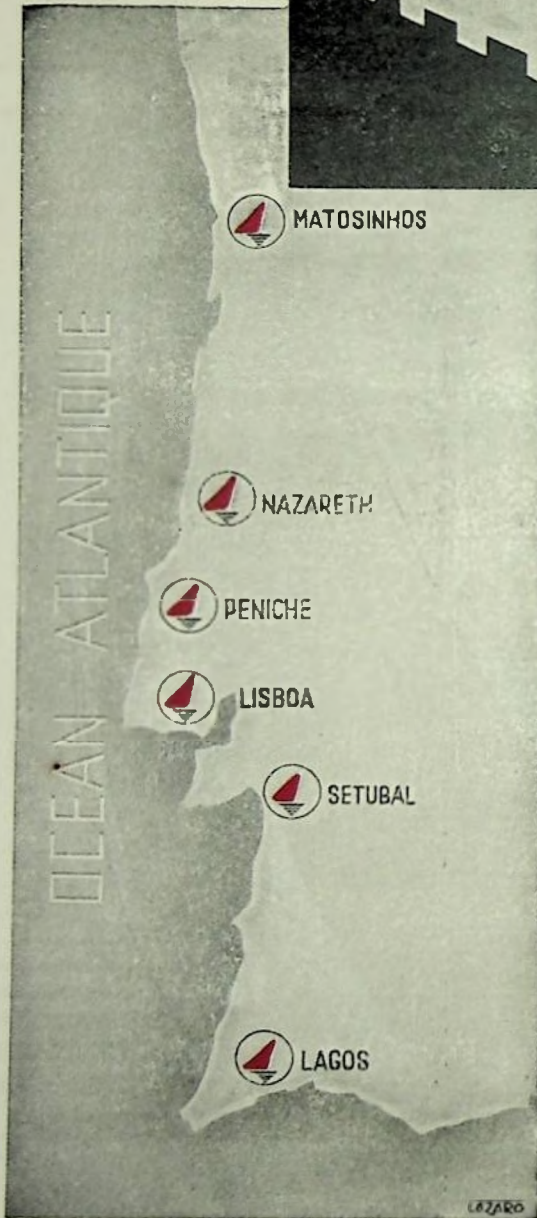




ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}




SIÈGE
À
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
GINE
FLORA
CORAL
TRIADE



RENOMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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



RESERVADO

PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDIPORT



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

Conservas de Peixe, Pimentão,
Azeite de oliveira, Amendoas, Frutos
secos e Cortiça

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES

Distribuindo através de todos os

ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW-YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: "Ryrabate"

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos secos — Especialidades
AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street NEW-YORK, N. Y. End. teleg. "Frader"

The Norport Company, Inc.

99, Hudson Street ~ New York, N. Y.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO:
P O R T N O R C O M

◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de Flandes, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A

FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

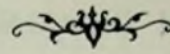
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

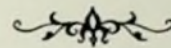


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCAS:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



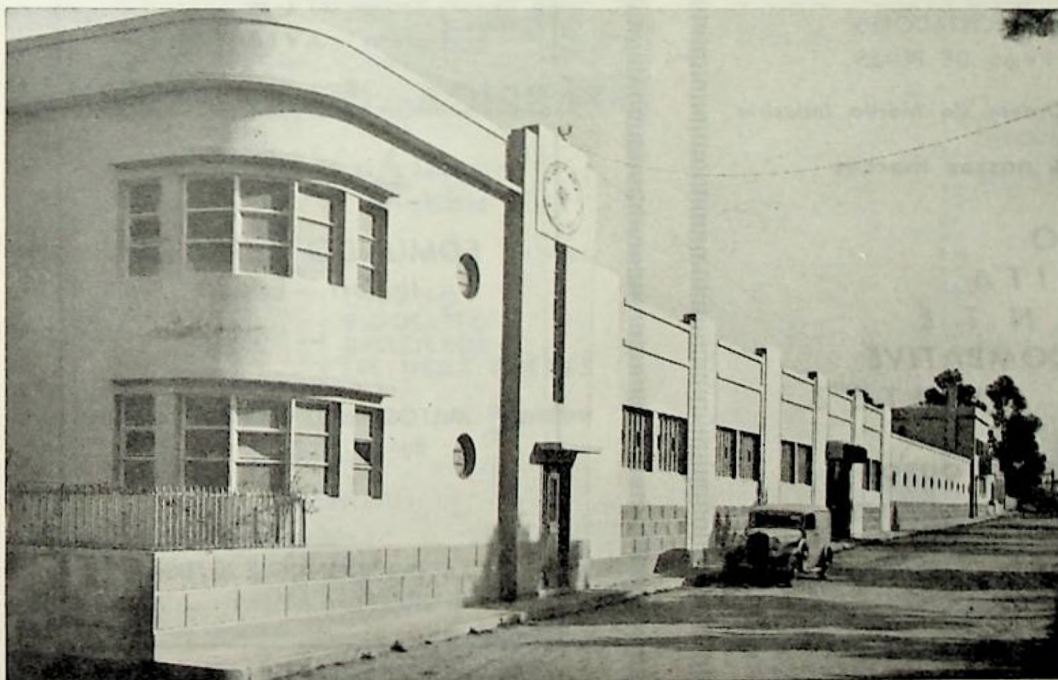
Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality
—

Packers only of
anchovies in
olive oil and an-
chovy paste

Forbes de Bessa & C.^a L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673

MATOSINHOS

MARCAS:

Forbes — Record — Ramos
Radar — Romeu e Julieta — Una

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^A

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industria

Prefiram as nossas marcas

SANGAMITO
EREMITA
SANTÉ
COMBATIVE
GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

*Exposição Regional Setúbal 1930
Exposição Colonial e Internacional de Paris 1931
Grande Exposição Industrial Portuguesa 1932*

TELE { FONE: 322
GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias
Primas para a Indústria de Conservas
Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira,
Folha de Flandres, Inglesa e Americana,
Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA
Import — Export

--

Head Office
MATOSINHOS (PORTUGAL)
Rua D. João I, 123

--

Factory
VILA DO CONDE (PORTUGAL)

BIEN TRADING COMPANY INC.
IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES
Sardinhas — Filetes de Anchovas — Atum

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.
105 HUDSON STREET



**Fabricants et Exportateurs
de Sardines et Anchois**

Qualités garanties en Marques suivies

Marques principales: **CYRANO
RIGOLETTO
BELLEFLEUR
LES DEUX FRÈRES**

2 usines à Lisbonne (Ginjal) et Peniche

BUREAU CENTRAL:

Praça Duque da Terceira, 24, 3.º LISBONNE

Telefone 2 6358,9 — Apartado 342

Téleg.: PALOMA-LISBONNE

Codes: A. B. C. 5th. et 6th. edition, Rudolf Mosse
et United Telegraph-Privé

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 174

Códigos { A. B. C. 5.º Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

Brandão & C.^a L.^{da}
Matosinhos (Portugal)

Fabricantes e exportadores de
conservas de todas as quali-
dades - Exportadores de azeite



Sardinhas das reputadas marcas

Brandão - Favorita - 33 - Seastar
Varina - El-rei - Lili - Doméstica



Telefone 65 } Matosinhos
Telegramas Varina }

A CASCAIS, L.^{DA}
CASCAIS • PORTUGAL
FUNDADA EM 1916

Fabricantes-Exportadores

Conservas de Sardinhas, Anchovas, Atum,
Filetes de Cavala, etc.

Marcas Registradas:

Rose D'or

Luisinha

Belle Sardine

Ao Leme

ESCRITORIO EM LISBOA:

Avenida da Liberdade, 11
Telegramas: OLAF Telefone 2 2683

ANO I
N.º 12



Conservas de Peixe

MARÇO
1947

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

Composição e impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA.—Regueirão dos Anjos, 68—LISBOA

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

Azeite, Óleo e Folha: Produção e Exportação; A fabricação da folha Norte-Americana; A surda e a cavala; Ciência e Técnica; Regulamento da Central do Bristling da Indústria de Conservas Norueguesa; A evolução da nossa dívida pública e dos seus encargos nos anos da guerra; Cooperação Construtiva; Pedidos de Representação; Pelo Estrangeiro; Tribuna Livre; Indústria de Conservas Espanhola; Pesca da Sardinha.

Azeite, Óleo e Folha

A O contrário do que se esperava, ainda neste ano de 1947 não será fácil à nossa indústria de conservas de peixe a aquisição das matérias primas essenciais à sua laboração: azeite, óleo e folha.

A indústria precisa trabalhar num ritmo regular para compensar com a produção os encargos que a oneram, e se não for abastecida normalmente de matérias primas, cria-se-lhe uma situação de prejuízo que terá o seu reflexo no desequilíbrio ainda maior da nossa balança comercial que vai hoje buscar à exportação de conservas de peixe o principal factor que a beneficia.

Sobre o azeite, declarou numa das suas palestras à imprensa o sr. Ministro da Economia — cujo dinamismo e visão objectiva dos problemas económicos fizeram já nascer em todos a confiança na sua actuação — que na distribuição de 50.000 toneladas, produção prevista da campanha de 1946-47, que se espera aumentar com aquisições na Espanha e outros países, estão incluídas 2.000 T. para o fabrico de conservas de peixe. Quanto ao óleo de mendobi, teria sido estudada a revisão do seu preço para ser permitido um certo

aumento, e devidamente considerado o abastecimento à indústria das conservas.

Conclui-se desta última declaração que desaparecera o óbice levantado pelas empresas refinadoras de óleo para continuarem a sua laboração. Reclamavam estas, aliás com justiça, uma indemnização pelos prejuízos sofridos no ano pasado com a imposição de entregarem ao consumo público, ao preço de 8\$10 cada quilo, cerca de 3.000 T. de óleo que se destinavam à indústria das conservas ao preço de 12\$60.

Consta nos que o preço do óleo será fixado este ano em 10\$20 para o consumo público e 14\$00 para as conservas, e que as entidades competentes já requisitaram 4.500 T. para o abastecimento da nossa indústria, metade para entrega antes do começo da safra, e a restante para depois.

Embora com um aumento de preço de 1\$40 cada quilo em relação ao ano anterior, o que representa um novo encargo na produção, estas 4.500 T. de óleo de mendobi, juntamente com as 2.000 T. de azeite, chegariam para preencher as necessidades da indústria na actual safra, e teríamos, assim, satisfató-

riamente resolvido o problema dos molhos. Resta-nos o problema da folha, mais difícil de solucionar, porque não depende do arranjo que as nossas autoridades lhe dêem, mas da vontade do estrangeiro que, em muitos casos, se mostra pouco compreensivo.

As duas grandes guerras tiveram a sua principal origem em causas económicas e, entre elas, não foi a menor a dificuldade que os países detentores de matérias primas faziam ao seu acesso pelos países menos afortunados. Apesar da experiência trágica destas duas hecatombes e de todas as promessas feitas duma melhor repartição dos bens naturais necessários à vida das Nações, parece que a mentalidade nesta parte não se modificou.

A Inglaterra não nos fornece folha, apesar da sua produção, que ao iniciar-se a paz estava reduzida a 60%. Ter, entretanto, quase recuperado o seu nível normal de antes da guerra. A América mantém um controle rigoroso na sua exportação, que se manterá ainda este ano, e o pouco que nos fornece é em regime de conta-gotas. Atribuiu a Portugal, para o 1.º e 2.º trimestre deste ano, cerca de 1.200 T. de folha, 12.000 caixas, o que, para 6 meses de produção é, praticamente, zero. Não se desconhecem as dificuldades que os E. U. A. atravessam na produção da folha. O aço é o metal que está à cabeça da lista dos produtos cuja falta é crítica, e a escassez do estanho é grande. Por outro lado, a fabricação de produtos enlatados aumentou muito em relação a antes da guerra. Nota-se, por exemplo, um aumento de 75% na produção de cerveja em latas e de 40% na fabricação de frutos e vegetais enlatados. Se considerarmos, porém, a enorme produção de folha da indústria norte-americana, calculada, normalmente, em 2.500.000 T., ou seja, cerca de 25 milhões de caixas, as 200.000 caixas que Portugal necessita, anualmente, para manter em actividade suas indústrias essenciais ao seu equilíbrio económico e social, são, o que vulgarmente se chama, uma gota de água no oceano.

Acresce ainda que, dadas as circunstâncias angustiosas de falta de alimentos e de gorduras que o mundo ainda atravessa, cabe às nossas conservas um importante papel no auxílio aos povos necessitados. Assim é que o International Emergency Food Council, em Washington, está já procedendo ao contingente dos excedentes exportáveis da nossa produção de conservas por vários países, e se, de facto, é grato à nossa indústria dar a

sua colaboração, pergunta-se, — como poderá fazê-lo, se os que retêm nas suas mãos os meios de produção, lhes não fornecem?

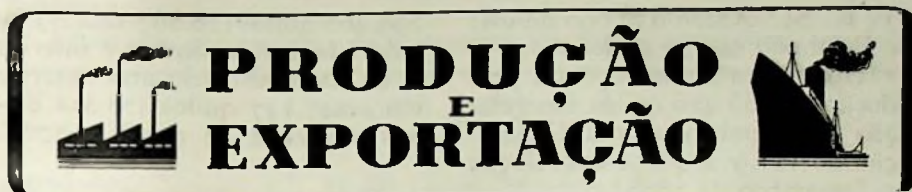
Enquanto a situação se não esclarece, teremos que utilizar, o melhor possível, os recursos de que dispomos e encarar, com optimismo, a marcha dos acontecimentos.

Já começaram a chegar as 20 000 caixas de folha que a América do Norte nos concedeu no ano passado como compensação da nossa exportação de anchovas em 1945. É natural que se lhe peça a mesma compensação para as quantidades de sardinha, alum, anchovas, antipasto, exportadas em 1946 para os E. U. A., Inglaterra e outros países contingentados a quem fornecemos conservas sem retribuição de folha. Os compradores belgas estão liquidando com os industriais a folha que lhes deviam, e espera-se que este ano façam novas compras à base de entrega deste material. A América contingentará ainda este ano, ao que consta, a importação das nossas sardinhas, mas fornecerá a folha necessária para a sua fabricação. (1)

Finalmente — the last, but not the least — temos ainda os nossos velhos amigos ingleses com quem esperamos que seja possível chegar este ano a um acordo para o aproveitamento das 50.000 caixas de folha que jazem inactivas nos seus armazéns em Portugal, e que se tivessem sido fabricadas no ano passado, e as conservas distribuídas pelos povos necessitados, poderiam ter salvo muitos dos que hoje morrem de fome e aliviado, até, muitas das agruras por que o povo inglês está passando. Da parte da indústria não há espírito de ganancia nos preços que tem pedido ao Ministry of Food. Os compradores belgas, que sabem defender os seus interesses tão bem como os ingleses, e que pagam com o seu próprio dinheiro, aceitaram-nos sem relutância. Tem havido neste assunto uma teimosia injustificada em não se querer reconhecer que a indústria de conservas portuguesa, com continuos aumentos nos salários, nos encargos fiscais e sociais, no custo das matérias primas, incluindo a própria folha que as autoridades inglesas nos fornecem, não pode, como também não pode a indústria inglesa de exportação, baixar, nas actuais circunstâncias, os seus preços de venda além duns certos limites.

É esta verdade bemomezinha que esperamos penetre de vez no espírito dos nossos tradicionais amigos.

(1) Depois de impresso este artigo, soube-se que os E. U. A. não contingentarão este ano as conservas.



Situação no mês de Novembro

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

A produção de conservas no mês de Novembro foi de 214.770 caixas, nas seguintes espécies: sardinha, 193.791; carapau, 1.453; cavala, 503; atum e similares, 6.871; anchovas, 10.064 e outras espécies, 2.078.

O 1.º centro produtor foi Matosinhos, com 84.398 caixas. O 2.º, Setúbal, com 56.220 caixas e o 3.º Olhão, com 24.046 caixas.

Em relação às espécies, o principal centro produtor da sardinha e do carapau, foi Matosinhos (respectivamente 81.575 e 1.374 caixas); da cavala, Vila Real de S.º António (440 caixas); do atum e similares, Lisboa (3.905 caixas) e das anchovas, Olhão (5.039 caixas).

A produção do mês de Novembro é inferior à de Outubro em 141.152 caixas, e esta diminuição é representada na sua quase totalidade pelo fabrico de sardinhas. Em Novembro de 1945 a produção foi muito superior (438.159 caixas) e nela figura como principal produtor o centro de Matosinhos (243.620 caixas).

SALMOURA

Foram fabricados 429.132 quilos, dos quais, 371.629 em sardinha e 57.503 em biqueirão, distribuídos pelos seguintes centros: Matosinhos, 275.644 quilos; Lisboa, 18.550; Lagos, 9.885; Portimão, 13.930; Olhão, 82.997; Vila Real de S.º António, 28.126.

Em comparação com o mês de Outubro, houve uma diferença a menos na produção em Novem-

bro de 80.099 quilos, e este mês do ano anterior foi-lhe também superior em 103.925 quilos.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Por Centros

O total da exportação no mês de Novembro foi de 3.647.698 quilos (198.307 caixas) no valor de 43.027.392, distribuídos pelos seguintes fabricos: sardinha, 3.198.624 quilos (170.127 caixas) no valor de 36.784.176; carapau, 107.635 quilos (5.665 caixas) no valor de 801.880; cavala, 10.742 quilos (568 caixas) no valor de 148.239; atum e similares, 112.148 quilos (4.750 caixas) no valor de 1.828.012; anchovas, 146.366 quilos (13.474 caixas) no valor de 2.927.320 e outras espécies, 72.183 quilos (3.723 caixas) no valor de 537.763.

O centro que mais exportou, foi Matosinhos: 2.004.855 quilos (107.817 caixas) no valor de 23.030.372. Vem, depois, Setúbal: 587.144 quilos (32.929 caixas) no valor de 6.816.210, e logo a seguir, Portimão: 425.258 quilos (22.440 caixas) no valor de 4.920.752.

Em Outubro exportaram-se menos 702.491 quilos (18.183 caixas) no valor de 5.870.886 e em Novembro de 1945 mais 3.745.160 quilos (203.856 caixas) no valor de 44.879.045.



SALMOURA

A exportação de conservas em salmoura foi de 120.255 quilos no valor de 362.946, principalmente em sardinha (117.848 quilos no valor de 353.544) e em cavala, atum e outras espécies, os restantes 2.407 quilos no valor de 9.402.

O principal centro exportador foi Vila Real de Santo António com 45.000 quilos de sardinha no valor de 135.000.

Houve uma diminuição na exportação, em relação ao mês anterior, de 22.449 quilos no valor de 84.602, e em relação a Novembro do ano transacto, um aumento de 103.825 quilos no valor de 306.435.

Por Países

Os três principais países compradores, foram: Bélgica (1.446.255 quilos), Brasil (936.692 quilos) e Estados Unidos da América (442.893 quilos).

Em relação às espécies, a maior exportação de sardinha, carapau e cavala, foi feita para a Bélgica, (respectivamente 1.332.433, 90.706 e 4.522 quilos); de atum e similares e anchovas, para os Estados Unidos da América (respectivamente 47.745 e 63.226 quilos).

Em Outubro, os principais compradores foram: Estados Unidos da América (1.337.952 quilos), Brasil (633.489 quilos) e México (215.413 quilos), e em Novembro de 1945: Inglaterra (5.885.392 quilos), Estados Unidos da América (944.422 quilos) e Suíça (360.682 quilos).

Em relação às salmouras, o país que mais importou foi a Grécia que nos comprou 23.070 quilos de sardinha no valor de 69.210. Em Outubro tinha sido a Itália com 109.837 quilos no valor de 348.235, e em Novembro do ano transacto, o Brasil, com 8.561 quilos no valor de 32.855.

Situação no mês de Dezembro

PRODUÇÃO

AZEITE OU MOLHOS

O total da produção neste mês foi de 222.011 caixas, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 197.807; carapau, 70; cavala, 92; atum e similares, 1.446; anchovas, 21.018 e outras espécies, 1.578 caixas.

À frente nesta produção figura Matosinhos com 77.867 caixas, seguido de Setúbal com 49.714 caixas e de Portimão com 39.678 caixas.

Em relação às principais espécies fabricadas, o Centro que fabricou mais sardinha foi Matosinhos (74.220 caixas); atum e similares, Setúbal (562 caixas) e anchovas, Olhão (7.938 caixas). Em relação à produção do mês de Novembro, a de Dezembro é ligeiramente superior (7.241 cada), mas muito inferior em comparação com a de igual mês de 1945 (menos 183.696 caixas) em que Setúbal ocupa o 1.º lugar de Centro produtor com 208.090 caixas.

SALMOURA

A produção foi de 562.558 quilos, sendo: 548.351 quilos de sardinha, 13.927 de biqueirão e 280 de outras espécies. Os principais produtores, foram: Matosinhos (498.692 quilos); Setúbal (34.405 quilos); Olhão (16.985);

V. R. St.º António (6.690 quilos) e Portimão (4.856 quilos).

Houve um aumento nesta produção de 133.426 quilos em relação a Novembro, e uma diminuição de 131.972 quilos em relação a Dezembro de 1945.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MOLHOS

Por Centros

Exportaram-se no mês de Dezembro 4.047.163 quilos (226.872 caixas) no valor de 48.817.561,80, de conservas das seguintes espécies: sardinha, 3.624.875 quilos (192.166 caixas) no valor de 41.686.062,50; carapau, 47.933 quilos (2.510 caixas) no valor de 357.100,85; cavala, 1834 quilos (97 caixas) no valor de 25.309,20; atum e similares, 59.636 quilos (2.744 caixas) no valor de 972.066,80; anchovas, 274.584 quilos (27.241 caixas) no valor de 5.491.680,00 e outras espécies, 38.301 quilos (2.114 caixas) no valor de 285.342,45.

Como principal exportador figura o Centro de Matosinhos com 1.218.164 quilos (65.287 caixas) no valor de 14.168.938,40. Vem em seguida Setúbal com 997.356 quilos (57.597 caixas) no valor de 12.101.998,75 e logo após Portimão com 732.342 quilos (39.484 caixas) no valor de 8.534.940,50. Esta exportação foi superior à de Novembro em

399.465 quilos (28.565 caixas) no valor de 5.790.169,70 e inferior à de Dezembro do ano anterior em 1.247.147 quilos (58.311 caixas) no valor de 14.286.708,65.

SALMOURA

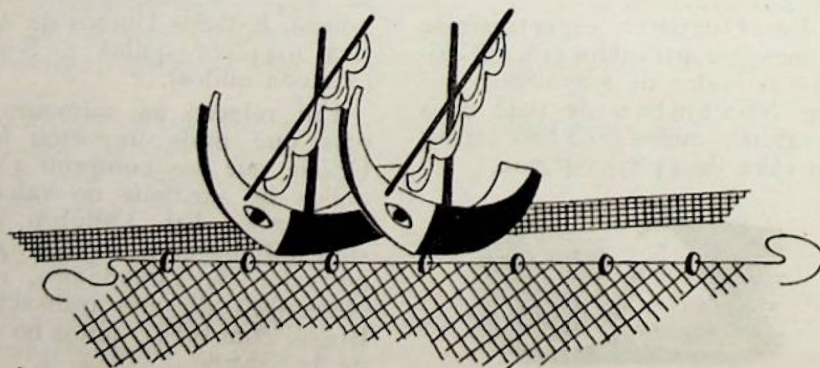
Exportaram-se 355.468 quilos no valor de 1.066.672,00, sendo: sardinha 355.132 quilos no valor de 1.065.399,00 e outras espécies 335 quilos no valor de 1.273,00. O principal Centro exportador foi Matosinhos com 135.944 quilos de sardinha no valor de 407.832,00. A exportação deste mês foi superior à de Novembro em 235.213 quilos no valor de 703.725,40 e à de Dezembro de 1945 em 113.804 quilos no valor de 280.544,00.

Por Países

Os três principais países importadores, foram: Bélgica (976.661 quilos); Estados Unidos da América do Norte (925.918 quilos) e Checoslováquia (433.533 quilos). Em relação às principais espécies exportadas, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (942.084 quilos) e de carapau (30.397 quilos); a Checoslováquia de atum (19.519 quilos) e a Inglaterra de anchovas (207.453 quilos).

Em Novembro, os países que mais nos compraram, foram: Bélgica (1.446.255 quilos); Brasil (936.692 quilos) e E. U. América (442.893 quilos), e em Dezembro do ano anterior: Inglaterra (4.119.128 quilos), E. U. América (654.699 quilos) e Bélgica (394.657 quilos).

O principal importador de salmouras em Dezembro foi a Itália com 258.585 quilos de sardinha no valor de 775.755,00, ao passo que em Novembro foi a Grécia com 23.070 quilos no valor de 69.210,00 e em Dezembro de 1945 a França com 230.620 quilos no valor de 752.980,00.



Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Novembro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras Espécies	Totais
Matosinhos	49.029	32.546	1.374	6	270	1.173	-	84.398
Peniche	6.456	6.350	-	-	-	-	-	12.806
Lisboa	6.124	2.937	-	1	3.905	195	1.005	14.167
Setúbal	41.502	10.976	7	-	2.173	763	799	56.220
Lagos	886	1.198	-	-	-	84	-	2.168
Portimão	12.479	2.192	-	30	46	1.862	-	16.609
Olhão	14.925	3.921	72	26	34	5.039	29	24.046
V. R. S. António	2.270	-	-	440	443	948	255	4.356
	133.671	60.120	1.453	503	6.871	10.064	2.088	214.770

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Novembro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTAIS		Valores *
								Quilos	Caixas	
Matosinhos	1.031.037	818.039	99.218	6.327	16.972	33.073	189	2.004.855	107.817	23.030.372\$35
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	208.622	89.897	7.239	615	33.286	27.817	22.837	390.313	21.196	4.764.423\$50
Setúbal	249.896	250.965	1.178	3.800	5.666	27.030	48.609	587.144	32.929	6.816.210\$45
Lagos	12.920	37.487	-	-	-	-	-	50.407	2.653	579.680\$50
Portimão	110.956	310.739	-	-	-	3.563	-	425.258	22.440	4.920.752\$50
Olhão	41.263	34.523	-	-	12.317	44.718	548	133.369	8.622	1.970.748\$70
V. R. S. António	2.280	-	-	-	43.907	10.165	-	56.352	2.650	945.204\$10
	1.656.974	1.541.650	107.635	10.742	112.148	146.366	72.183	3.647.698	198.307	43.027.392\$10

* Valores médios, estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeito de cálculo da contribuição industrial.

Exportação, por países de consumo, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Novembro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Angola	5.893	34.200	11.780	1.414	1.524	46	373	55.260
Argentina	69.348	46.569	-	-	19	19	20.546	136.501
Bélgica	161.443	1.170.990	90.706	4.522	-	16.694	1.900	1.446.255
Brasil	757.879	109.421	190	4.313	41.146	23.032	711	936.692
Cuba	128.880	47.025	-	-	1.425	5.204	14.571	197.105
E. U. América	328.222	-	-	-	47.745	63.226	3.700	442.893
México	13.241	30.875	3.059	-	-	4.463	3.623	55.261
Suíça	-	65.740	-	-	-	768	-	66.508
Venezuela	32.965	4.085	-	-	11.400	3.735	13.451	65.636
Outros países	159.103	32.745	1.900	463	8.889	29.179	13.308	245.587
Quilos	1.656.974	1.541.650	107.635	10.742	112.148	146.366	72.183	3.647.698
Caixas	89.081	81.046	5.665	568	4.750	13.474	3.723	198.307
Valores	19.055.201\$00	17.728.975\$00	801.880\$75	148.239\$60	1.828.012\$40	2.927.320\$00	537.763\$35	43.027.392\$10

Produção, por Centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Dezembro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Matosinhos	47.841	26.379	30	-	141	3.476	-	77.867
Peniche	4.339	2.861	-	1	-	-	-	7.201
Lisboa	9.299	3.317	-	-	362	172	145	13.295
Setúbal	33.252	12.251	-	13	526	2.784	888	49.714
Lagos	2.779	4.647	-	43	-	369	74	7.912
Portimão	31.214	7.132	-	6	-	1.326	-	39.678
Olhão	8.305	1.282	37	29	5	7.938	-	17.596
V. R. S. António . .	1.009	1.900	3	-	412	4.953	471	8.748
	138.038	59.769	70	92	1.446	21.018	1.578	222.011

Exportação, por Centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Dezembro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTAIS		Valores *
								Quilos	Caixas	
Matosinhos	532.763	628.403	23.547	29	7.295	25.988	139	1.218.164	65.287	14.168.938\$40
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	162.766	148.696	5.802	171	9.710	38.264	16.565	381.974	21.558	4.674.359\$95
Setúbal	628.843	247.551	10.984	1.444	5.567	84.770	18.197	997.356	57.597	12.101.998\$75
Lagos	48.806	108.908	-	-	-	-	-	157.714	8.145	1.813.711\$00
Portimão	546.323	172.724	-	-	-	13.295	-	732.342	39.484	8.534.940\$50
Olhão	152.383	193.078	7.600	190	4.103	69.847	3.400	430.601	26.009	5.521.192\$40
V. R. S. António . .	29.254	24.377	-	-	32.961	42.420	-	129.012	8.792	2.002.420\$80
	2.101.138	1.523.737	47.933	1.834	59.636	274.584	38.301	4.047.163	226.872	48.817.561\$80

* Valores médios, estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeitos de cálculo da contribuição industrial.

Exportação por países de consumo, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Dezembro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Argentina	122.613	38.855	1.940	-	2.565	224	6.560	172.757
Austrália	26.240	40.204	-	-	-	-	-	66.444
Bélgica	286.838	655.246	30.397	-	-	-	4.180	976.661
Brasil	30.415	5.320	-	190	7.603	5.608	3.549	52.685
Checoslováquia . .	9.500	404.514	-	-	19.519	-	-	433.533
Cuba	76.822	86.735	-	-	439	2.333	15.023	181.352
E. U. América . . .	881.001	-	-	-	1.900	43.017	-	925.918
Egipto	46.664	41.778	1.083	1.425	3.131	4.538	1.219	99.838
Holanda	-	98.553	-	-	-	-	-	98.553
Inglaterra	22.572	-	3.382	-	-	207.453	-	233.407
Palestina	24.890	23.940	1.710	-	-	-	-	50.540
Suécia	141.930	-	-	-	26	288	-	142.244
Suíça	212.365	60.008	-	-	7.072	484	-	279.929
Outros países . . .	219.288	68.584	9.421	219	17.381	10.639	7.770	333.302
Quilos	2.101.138	1.523.737	47.933	1.834	59.636	274.584	38.301	4.047.163
Caixas	112.393	79.773	2.510	97	2.744	27.241	2.114	226.872
Valores:	24.163.087\$00	17.522.975\$50	357.100\$85	25.309\$20	972.066\$80	5.491.680\$00	285.342\$45	48.817.561\$80

A fabricação da folha Norte-Americana

(Continuação do número anterior)

Partindo da *brama* ⁽¹⁾, esquematizaremos a fabricação tipo da folha da seguinte forma: a) Aquecimento das *bramas*; b) Laminagem a quente: 1.º Limpeza da *brama*; 2.º Moldagem; 3.º Acabamento. c) Limpeza da banda d) Laminagem a frio; e) Operação de desengordurar; f) Recozimento; g) Polimento; h) Preparação para a estanhagem: 1.º Paragem e corte da banda 2.º Controle das dimensões; 3.º Nova Limpeza: i) Estanhagem.

a) Aquecimento das *bramas*:

Na maior parte das fábricas que visitámos, as instalações de laminagem são independentes dos «blooming»; as *bramas* são recebidas frias dos armazéns situados na proximidade dos fornos (fig. 1). Sobre as *bramas* são escritas a giz as indicações que permitem identificá-las: dimensões, peso do lingote, etc. As *bramas* são limpas cuidadosamente, para se eliminarem todos os defeitos de superfície antes de serem introduzidas nos fornos. Estes são, na maior parte das vezes, contínuos e idealizados de tal maneira que uma *brama* fria, carregada mecânicamente de um lado, expulsa do outro uma *brama* quente. As *bramas* quentes (1.200 a 1.300° C.) são conduzidas à sua saída do forno por transportadores de cilindros até um laminador quente.

Para alimentar um trem contínuo são necessários, geralmente, três fornos de 60 T.

b) Laminagem a quente:

O conjunto das operações do trem de laminagem a quente é realizado em três minutos; neste lapso de

tempo uma *brama* com um peso de 2.400 kgs., 5 m. de comprimento, 60 cm. de largura e 11 cm. de espessura, é transformada numa banda de 2 mm. de espessura, da mesma largura da *brama* e com 275 m.



Fig. 1 — Armazém de stock das «bramas»

de comprimento. A banda sai da última caixa à velocidade de 600 m. por minuto, ou seja, a mais de 30 km. à hora. A extensão do conjunto do trem é de 300 m.

1.º Limpeza da *brama*:

Antes que a *brama* entre no trem de moldagem, passa numa caixa chamada «scale braker» que elimina

as películas de óxido de ferro que se acumulam rapidamente à superfície do aço quando este está quente. O «scale braker» é um laminador «duo» que ao mesmo tempo que quebra as películas de óxido de ferro efectua uma redução superficial da *brama* de cerca de 10 %. Depois desta redução a *brama* é regada com jactos de água a uma pressão muito forte (75 kgs. ao cm²).

As películas de óxido de ferro ficam então quase completamente eliminadas pela formação do vapor que se desprende e pelo efeito mecânico da lavagem.

2.º Moldagem:

A *brama* passa sucessivamente nos quatro laminadores de moldagem que possuem cilindros verticais para a regularização da largura. Cada

(1) Chapa de 3 a 6 polegadas de espessura em que se transforma o bloco de aço na sua primeira passagem por um trem «blooming».

caixa é accionada por um motor independente, e a sua velocidade é proporcional ao alongamento da *brama* transformada em banda na operação precedente (Fig. 2). Em geral, os cilindros de uma das quatro caixas de moldagem são canelados para eliminarem as películas de óxido de ferro. Ao deixar este primeiro trem a banda tem uma espessura de 20 mm. e um comprimento de cerca de 20 m.

3.º Acabamento:

À saída do trem de moldagem, a banda é conduzida pelos transportadores de cilindros para o trem de acabamento colocado em linha com o trem de moldagem precedente (fig. 3), e no qual entra depois da sua temperatura ter sido controlada e de ter passado por uma outra caixa para terminar com a eliminação das películas de óxido de ferro.

O trem de acabamento compõe-se de seis caixas seguidas, cada uma delas accionada por um motor independente animado duma velocidade proporcional ao alongamento produzido pelo precedente.

À saída da primeira caixa, a banda tem 15 mm. de espessura e 45 m. de comprimento, e à saída do trem atinge 2 mm. de espessura e 200 m. de comprimento. Durante as operações de acabamento, a limpeza das bandas é feita com jacto de vapor a alta pressão. Na retaguarda do trem, a banda percorre uma extensão de mais de 150 m. afim de arrefecer. Quando ela chega à máquina de enrolar, a sua temperatura é suficientemente baixa para que o enrolamento se possa fazer, mas às vezes é bastante elevada para produzir um primeiro recozimento durante o arrefecimento. A banda, puxada por um motor potente, enrola-se em menos de 20 segundos, e os rolos são depois depositados num armazém especial.

c) Limpeza da banda:

Para se poder laminar a frio é necessário que desapareça qualquer sinal de oxidação existente na superfície da banda. Obtém-se este resultado fazendo passar a banda num banho de limpeza. A operação, que é chamada em inglês «black pickling», consiste, primeiramente, em

aparar e ligar com pingos de solda as extremidades das várias bandas, fazendo passar a extensa banda assim formada, sem interrupção, em quatro depósitos contendo uma solução de ácido sulfúrico quente a 90°, a que se adiciona um anti-corrosivo, e numa série de depósitos aonde é enxaguada com água fria, depois com água quente e por fim com vapor.

À saída dos depósitos, dois rolos de «caotchu» enxugam a banda que é em seguida seca por correntes de ar quente. Na fábrica não se vê vapor liberto em virtude da compressão exercida pelos rolos de «caotchu» à entrada e à saída das bandas nos vários depósitos que se conservam herméticos graças às juntas de «caotchu».

A banda, depois de correr sob os olhares dum operador que verifica a sua superfície, vai passar entre dois rolos que a cobrem duma camada de óleo solúvel puro a fim de evitar a oxidação. As bandas que tinham sido anteriormente soldadas são de novo cortadas para fazer desaparecer o aumento da espessura causada pela sua junção, o que impossibilitaria a laminagem a frio.

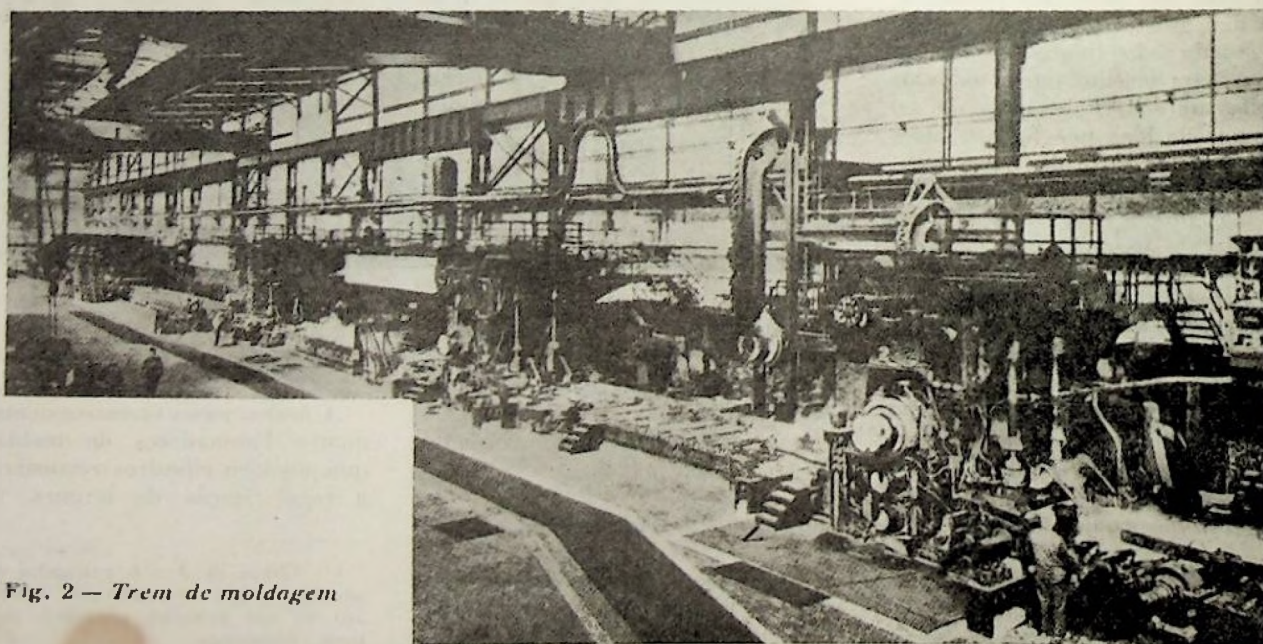


Fig. 2 — Trem de moldagem

a) *Laminagem a frio:*

Para a laminagem a frio, a espessura da banda, que era de 2 mm., é reduzida a uma qualquer das utilizadas para a folha, seja de 16 a 40/100^o de mm., e o seu comprimento levado a 1.800 m. para o 30/100^o.

Esta redução é feita com uma

sujeitas a velocidade sucessivamente mais elevadas pela acção de motores que desenvolvem mais de 6.000 cv. São caixas «quatuor» cujos cilindros têm cerca de 1,60 m. e 0,45 m. de diâmetro. A pressão é da ordem de 1.000 a 1.200 ton.

A fim de evitar o aquecimento dos cilindros e da banda, procede-

Esta máquina que pesa mais de 1.300 ton. é completamente dirigida e regulada pela electricidade. Em virtude da sua velocidade e produção os acidentes de fabricação, que poderiam ter consequências graves, evitam-se dispondo em volta do trem cerca de vinte interruptores de urgência que permitem fazer parar todo o conjunto em menos de

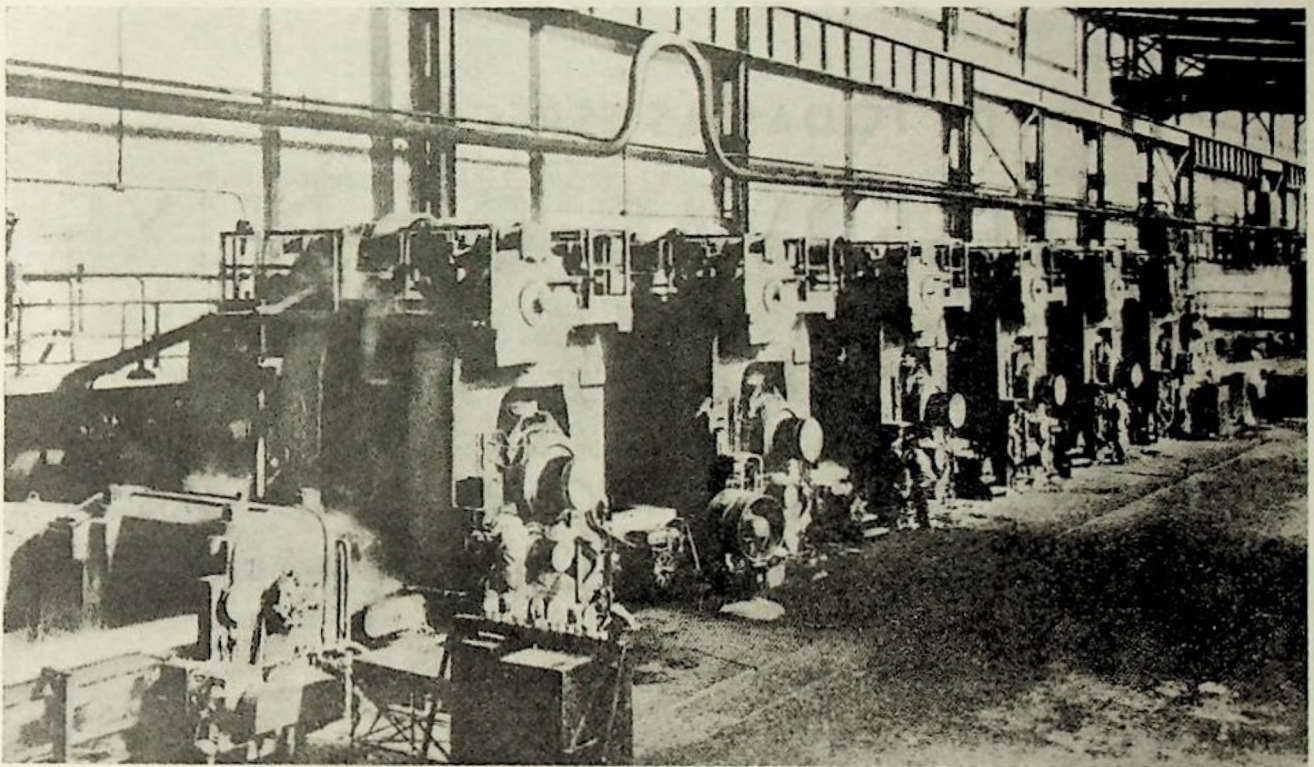


Fig. 3 — *Trem de acabamento*

grande precisão, como já se descreveu anteriormente.

A laminagem a frio modifica a contestura do aço e dá-lhe uma superfície absolutamente polida. Como a duração da laminagem a frio é de sete minutos, a velocidade média da laminagem é de 250 m. por minuto para uma banda de 1.800 m.

O trem de laminagem a frio é composto de cinco caixas ligadas,

se ao arrefecimento pela rega de óleo solúvel diluído. Os cilindros são igualmente arrefecidos pela circulação interna de água ou de outros líquidos. A superfície dos cilindros é constantemente verificada e o jogo completo é mudado todas as semanas. O trabalho de redução é operado especialmente pelas quatro primeiras caixas: a quinta tem, sobretudo, um papel de acabamento.

cinco segundos. Entre a primeira e a segunda caixa, e entre a última e a máquina de enrolar, são geralmente colocados micrómetros eléctricos que registam a espessura da banda.

P. Peissi
(Do livro Canning)

(Continua)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE
CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsoni
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

A SARDA E A CAVALA

PESCA E CONSERVAS

Ao contrário do arenque, em que falámos num trabalho anterior, a sarda e a cavala são peixes muito conhecidos e apreciados entre nós, desempenhando mesmo papel de certa importância na economia marítima do país.

Já frescas, já salgadas, já enlatadas, as sardas e as cavalas são, na generalidade, bem recebidas na mesa do pobre, do rico e do remediado. Trata-se, pois, de um produto do mar de interesse inteiramente geral, convindo, sem dúvida, desenvolver o seu aproveitamento. Falemos pois da sarda, da cavala, da sua pesca e das suas conservas.

A SARDA

A configuração da sarda é a mais comum entre os peixes. O corpo é fusiforme, a cabeça aproximadamente cônica e um pouco achatada lateralmente. O focinho é aguçado, a boca grande, o maxilar inferior excedendo ligeiramente o superior.

O dorso é esverdeado escuro, com reflexos metálicos, e cortado por listas anegradas; o ventre prateado.

As escamas são muito pequenas, mesmo pequeníssimas, custando a distingui-las da pele.

As barbatanas não são grandes. A dorsal anterior é recurvada e constituída por 10 ou 13 espinhos. A dorsal posterior e a anal, opostas uma à outra, são baixas e curtas. A caudal é forte e bifurcada. Entre esta, a dorsal posterior e a anal, estendem-se pequenas e rudimentares barbatanas, verdadeiros prolongamentos das duas últimas.

O estudo do desenvolvimento individual da sarda é muito difícil.

Certos caracteres que se modificam com a idade, noutras espécies — por exemplo as dimensões e configuração das escamas, número de vértebras, etc. — não fornecem indicações no relativo às sardas.

O único processo a que presentemente se recorre, com certas garantias de segurança nos resultados, é o das mensurações. Um trabalho exaustivo de estatística realizado em França pelo «Office des Pêches» permitiu poder-se concluir qual a idade aproximada de um peixe, em função das suas dimensões.

A sarda vive em todos os mares que envolvem a Europa, sendo porém mais abundante no Atlântico do que no Mediterrâneo e no Báltico, por exemplo.

A espécie não é sedentária fazendo-se as suas deslocções em obediência aos movimentos das águas transgressivas.

Na opinião de Anderson a sarda realiza até grandes viagens, invernando no norte e deslocando-se na primavera, para o sul, ao longo das costas da Islândia, Escóssia e Irlanda.

Chegados à altura da Mancha os cardumes, segundo o mesmo

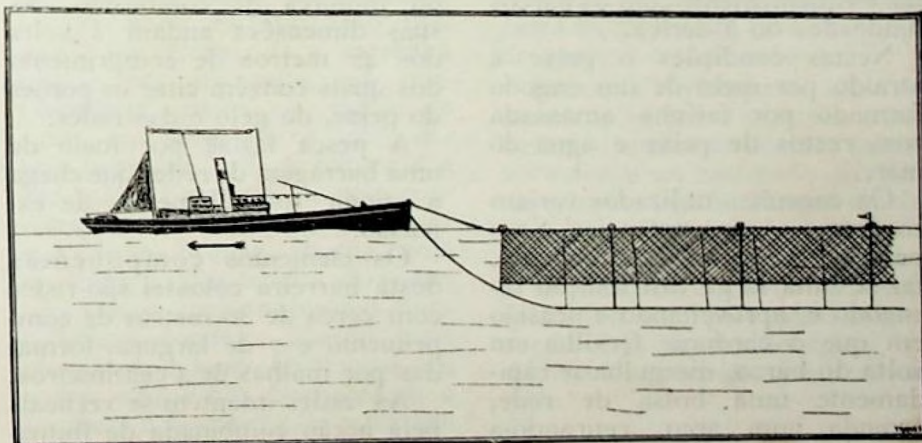
naturalista, dividem-se, continuando alguns para o sul e enfiando outros pelo canal Inglês. Os primeiros aproximam-se das costas da França, contornam a Espanha e Portugal e entram no Mediterrâneo. Os segundos sobem a Mancha, costeiam a Holanda e a Dinamarca, metendo-se parte pelo Skager-Rack, a caminho do Báltico, e outra parte pelas águas territoriais da Noruega.

Nem todos os naturalistas são porém do mesmo parecer, opinando alguns que a sarda apenas se mantém de inverno nos fundos, aproximando-se do litoral na primavera, para a desova.

Estudos minuciosos mais modernos permitiram mesmo separar as sardas em variedades e raças, localizando as suas áreas, as épocas da desova e ainda os lugares e as épocas das suas concentrações nos grandes fundos.

A CAVALA

Os caracteres exteriores da cavala são muito semelhantes aos da sarda. Distingue-se desta, todavia, bastante bem por possuir uma parte da cabeça muito clara, quase transparente, e por ter a região peitoral protegida por escamas bastante grandes. As suas dimensões são, também, marcadamente inferiores às da sarda. Interiormente a cavala possui uma



Pesca com redes flutuantes

bexiga natatória que não existe no seu sócia.

A cavala abunda principalmente no Mediterrâneo, mas faz também a sua aparição nas costas atlânticas da Península.

A PESCA

A sarda e a cavala são pescadas à linha e com redes.

A pesca à linha é realizada por diversos sistemas.

Em França os barcos pequenos à vela costumam deitar para a água duas ou três linhas com cerca de 40 metros cada uma, lastradas com pesos de chumbo de forma cônica.

A estas linhas principais ligam-se outras mais finas cujos comprimentos vão de 5 a 12 metros, em número de 6 a 9, cada uma provida do seu anzol.

As linhas mestras são amarradas ao lais de duas compridas antenas de madeira flexíveis que se fixam aos bordos. Quando se emprega uma terceira linha a mesma é amarrada ao galope do mastro.

A pesca faz-se com o barco a navegar, largando-se apenas o pano suficiente para que os anzóis a reboque se mantenham entre duas águas, na profundidade mais conveniente.

O isco normalmente usado é constituído por fragmentos de lulas, de sardinhas, camarões, etc.

A pesca da sarda também se faz frequentemente com os barcos fundeados ou à deriva.

Nestas condições o peixe é atraído por meio de um engodo formado por farinha amassada com restos de peixe e água do mar.

Os engenhos utilizados variam conforme as circunstâncias. Se o peixe é pequeno e abundante, faz-se uma larga distribuição do engodo e, aproveitando a ocasião em que o cardume fervilha em volta do barco, mergulha-se rapidamente uma bolsa de rede, armada num arco, retirando-a depressa e quase sempre repleta.

O sistema vulgar da linha e do anzol é também muito usado. O comprimento que se larga de linha e o peso do lastro de chumbo empregado, variam em função da velocidade da corrente e da profundidade em que o peixe se mantém de preferência. O isco empregado é, na generalidade, uma tira de pele de sarda.

Se por acaso — o que acontece com frequência — o peixe é grande e matreiro, recusando-se a cair na rede ou a morder o anzol, os pescadores recorrem a um aparelho muito curioso constituído por uma haste metálica, com cerca de um metro de comprimento, ao longo dos dois terços inferiores da qual se desenvolve uma espiral de bicos acerados e inclinados para cima.

A haste é mergulhada rapidamente no meio do cardume que revolteia, e traz consigo, presos pelo ventre, numerosos peixes.

Este último processo tem o inconveniente grave de rasgar os peixes e de matar muitos que não chegam a entrar no bote do pescador.

Qualquer dos processos de pesca mencionados está longe, porém, de ser o mais remunerador. Industrialmente o método aconselhável é o da rede.

Os barcos que melhor se adaptam à pesca da sarda são unidades de casco metálico, navegando impelidas por máquinas a vapor ou motores de combustão. As suas dimensões andam à volta dos 45 metros de comprimento dos quais convém citar os porões do peixe, do gelo e das redes.

A pesca faz-se por meio de uma barragem de redes que chega a atingir 10 quilómetros de extensão.

Os elementos componentes desta barreira colossal são redes com cerca de 30 metros de comprimento e 7 de largura, formadas por malhas de 4 centímetros.

As redes mantêm-se verticais pela acção combinada de flutuadores suspensores e do pesado

cabo que as liga, uma ás outras, inferiormente.

As redes são largadas á tarde nos locais que a observação dos cardumes indicou como convenientes, e levantadas aos primeiros alvares da madrugada.

Actualmente também se faz a pesca de sarda por meio do arrastão, aproveitando-se as épocas em que o peixe se mantém nas profundidades. Quando os barcos têm a sorte de encontrar um bom local, a pesca torna-se abundantíssima e ainda mais remuneradora do que com as redes superficiais.

AS CONSERVAS

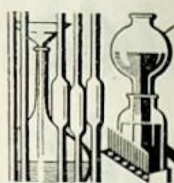
A sarda e a cavala são conservadas por dois processos principais: a salga e o enlatamento.

No sistema da salga a bordo, o peixe é escalado e despojado das gueltras, do estomago, do fígado, dos intestinos e das ovas. A cavidade abdominal é a seguir cheia de sal e o peixe atirado para o porão onde os salgadores o misturam a granel com os montes de brancos cristais. Os peixes mais pequenos são salgados em barricas. E em terra, a duração da salga deve prolongar-se pelo menos por 10 ou 15 dias, variando o sistema de armazenagem consoante os recursos das instalações — nas mais modestas usam-se as barricas e nas mais perfeitas, tanques de betão.

Nas conservas enlatadas, o peixe é submetido a tratamentos diferentes, conforme as suas dimensões.

Os peixes pequenos, não excedendo uma dezena de centímetros, quando chegam á fábrica são colocados sobre mesas compridas e salpicados de sal. A seguir são-lhes cortadas as cabeças, esvaziados os ventres e mergulhados num banho de salmoura saturada, banho que pode durar de um quarto de hora a duas horas, segundo o paladar e a con-

(Continua na pág. 22)



O estanho nas conservas de Peixe

Por CHARLES LEPIERRE

(Continuação do número anterior)

a) A sardinha fresca pode ser considerada como isenta de estanho (ensaio sobre 100 gr.).

b) O azeite de muito fraca acidez, refinado, conservado em recipiente de folha durante vários anos não contém estanho, ou sómente vestígios.

c) A sardinha e outros peixes (sild, sprat, biqueirão) *fixam sempre o estanho* proveniente das latas.

d) A média dos 34 ensaios de conservas portuguesas deu 16,4 p. p. milhão. Algumas amostras (3 em 34) não revelaram estanho. O máximo foi de 86 p. (lata atacada, fabricação de 3 anos).

e) O peixe em conserva (separado do azeite de cobertura) é sempre mais estanífero que o azeite correspondente. Esta diferença acentua-se se considerarmos os pesos relativos de peixe e azeite de cobertura (2 a 4 vezes mais de peixe do que azeite).

O peixe (sardinha), por razões que ignoramos, absorve portanto, a peso igual, muito mais estanho do que o azeite de cobertura.

Notemos que para o chumbo se observa o mesmo fenómeno, como verificámos muitas vezes.

f) Duma maneira geral e sem que procuremos exagerar a importância do facto, vê-se que as 19 conservas da Noruega, França, Itália, Espanha, Turquia, México, contém mais estanho do que as portuguesas. A média destes 19 ensaios dá 73 p. p. milhão, em lugar de 16,4. A média dos en-

saio dos produtos noruegueses foi de 72 p. — seja cerca de 4 vezes mais do que os produtos portugueses. Um ensaio deu 205 p. A média dos ensaios (7) das conservas francesas deu-nos 49,5 p. Os produtos espanhóis aproximam-se dos produtos franceses. Algumas conservas estrangeiras mostram-se particularmente ricas em estanho. Itália 105, Turquia 221, México 143 e 119.

g) Quais são as causas destes conteúdos tão diferentes em estanho, segundo os países produtores?

Estas causas parecem provir de dois factores: a natureza do peixe e os processos de fabricação.

Tomemos o caso da França e da Espanha comparados com o de Portugal: o peixe é o mesmo (sardinha) e pescado no mesmo Oceano; a origem do peixe parece portanto dever ser afastada; os processos de fabricação diferem: em Portugal a sardinha não é frita no azeite, mas simplesmente cozida no vapor de água, em autoclave a 105°, depois posta na lata. A fritura é a excepção. Em França, pelo contrário, a fritura é a regra. Talvez que desta prática resulte uma modificação dos tecidos do peixe, tornando-o mais agressivo para a folha; donde a fixação mais elevada de estanho. Notemos que nestes países que nos ocupam a sardinha é descabeçada, estripada e lavada antes de cozida.

Apresentamos esta explicação à falta de melhor.

O conteúdo muito elevado das conservas de sardinha em azeite italiana, turcas, mexicanas parece estar sob a dependência dos processos de fabricação ou da qualidade da folha.

O caso das conservas norueguesas é diferente: diferente pela natureza do peixe — diferente pela técnica seguida para obter a conserva.

Os peixes utilizados para a conserva norueguesa, não são sardinhas; são o *brisling* ou *sprat* (*Clupea sprattus*) e o *sild* (arenque pequeno). Estes peixes não são descabeçados nem se lhes tiram as tripas. G. Lunde e E. Mathiesen dão-nos informações muito interessantes sobre a fabricação e as propriedades destes peixes que encerram substâncias que atacam com mais ou menos intensidade, mas sempre, o estanho da folha.

O *sild* contém substâncias extractivas, solúveis na água, que dissolvem o estanho. O mesmo sucede com o *brisling* que, pescado à rede, aí fica vários dias sem receber alimentos até consumir os que ficam retidos nos intestinos que, segundo os autores citados, se esvaziam assim do seu conteúdo. Depois desta operação preliminar o peixe é preparado para a conserva. Para isto, como tivemos a ocasião de ver na Noruega, o peixe é ligeiramente *fumado*, posto em lata, recoberto de azeite e esterilizado.

Faremos rapidamente algumas observações sobre a técnica acima descrita: emitimos dúvidas quanto ao valor e ao resultado final da *autofagia intestinal* à qual o peixe é submetido: autofagia problemática, que não se opõe de resto à introdução de novos alimentos (plankton, etc.) pois que o animal, conservado dentro de água, está ainda vivo, se bem que preso na rede.

(Continua na pág. 22)

Desde que no Centro haja stock de mercadoria da produção de anos anteriores, o Centro tem tanto o direito como a obrigação de só conceder licença de exportação para a mesma qualidade, desde que o exportador adquira do stock dos outros anos até 1/3 da quantidade para que pretenda obter licença de exportação.

Para este fim haverá todos os meses ajustamento de quantidades entre o Centro e os accionistas.

Nenhuma exportação de «brislíng» em conservas pode ser feita sem licença da Sociedade. Todas as licenças de exportação estão condicionadas à observância da respectiva venda de todas as determinações de preço constantes do § 2.º, e a Sociedade pode exigir de qualquer que, sendo accionista,



Esvaziando as redes com o «Brislíng»

dela solicite licença de exportação, que seja previamente feita uma declaração neste sentido para obter a licença.

Tal declaração é feita numa fórmula estabelecida pela Direcção.

§ 14.º

Os direitos e obrigações dos accionistas perante a Sociedade devem ser extensivos às respectivas fábricas, não podendo portanto serem separadamente transferidos ou hipotecados com efeito decisivo para a Sociedade sem que estejam em conjunto com a correspondente transferência ou hipoteca da fábrica.

Os accionistas podem, porém, dispor livremente da sua parte de capital privilegiado e capital de empréstimo.

Se um accionista desejar vender uma parte da sua fábrica, todos os directos e obrigações devem ser partilhados ao critério da Direcção.

Terceiros que adquiram a fábrica de primitivo accionista, por falência ou dívida hipotecária, serão admitidos como novos accionistas e fornecedores,

Regulamento da Sociedade da Indústria de Conservas de Peixe

(Continuação do Regulamento)

desde que provem dispor de parte suficiente do capital.

Lançamento da Acta de 5 de Março de 1936; Se algum accionista vender parte das suas fábricas, tem, apesar disso, o direito perante o Centro de «brislíng», de conservar inteiramente a sua cota de produção, desde que na venda de tal parte fique expressamente estipulado que não voltará a ser utilizada como fábrica de conservas.

Neste caso as suas outras fábricas poderão aumentar proporcionalmente a produção.

CAPÍTULO IV

A economia da Sociedade

§ 15.º

O dividendo é limitado a 6% ao ano cumulativamente.

O saldo, depois dos descontos para depreciação e fundo de reserva legal, será inteiramente aplicado em bonificação aos fornecedores, da seguinte maneira:

As receitas e despesas totais do ano económico são consideradas um todo a que não importa o ano a que se referem.

O volume que tem direito a bônus é constituído pelo valor do stock não vendido pelo Centro no começo do ano, aumentado ao valor das mercadorias fabricadas e compradas durante o ano económico.

O valor da mercadoria em ambos os casos é calculado na base do preço de compra do Centro no ano da respectiva fabricação, sem qualquer acréscimo de juro ou despesas.

A parte de bônus de cada fabricante é calculada proporcionalmente ao volume a que tem direito conforme mencionado no periodo anterior.

Esta parte é achada somando-se dois números que se encontram da seguinte maneira:

- 1.º — Todas as vendas dos fornecedores ao Centro, das campanhas de que se propõe o stock não vendido no começo do exercício, são somadas e representadas em Coroas na base do preço de compra do Centro

Central do "Brisling" Conservas Norueguesa

(Número anterior)

nas respectivas campanhas, depois do que é calculada a parte proporcional de cada fornecedor. A percentagem resultante constitui base para a sua parte no stock.

2.º — A venda total do fornecedor à Central da mercadoria produzida no mesmo ano económico.

Na proporção em que, conforme período anterior, o fornecedor compartilhar no bônus do ano, assim também participa no cálculo de bônus sobre o stock não vendido no fim do exercício seguinte.

A Sociedade decidirá no fim de cada ano como e em que medida será pago este bônus aos fornecedores, ou se eventualmente será creditado em conta de cada fornecedor, e em que condições.

Não sendo o bônus liquidado, considerar-se-á como empréstimo do fornecedor à Sociedade e constituirá assim o chamado capital de empréstimo.

Para representação destas importâncias a Direcção emitirá Títulos de Dívida (Obrigações) devidamente condicionados.

Estes podem ser livremente negociados ou hipotecados.

No caso da Direcção considerar que a resolução da Assembleia Geral a respeito da fixação ou pagamento de bônus não está de harmonia com as possibilidades da Sociedade, tem o direito de apelar para o Ministério do Comércio para a resolução final.

§ 16.º

A Assembleia Geral pode decidir que do bônus anual seja deduzida uma parte a fixar, porém nunca superior a 25%, para instituição de capital privilegiado.

Tal capital terá de responder pelas outras obrigações da Sociedade depois do capital ordinário, e terá direito de preferência à parte dos valores da Sociedade, antes deste.

A parte de cada fornecedor ser-lhe-á creditada como crédito privilegiado na Sociedade, e renderá um juro de 6% ao ano.

Para representação de tais importâncias a Direcção pode emitir títulos com juro de 6% ao ano, em

títulos de Kr. 100,00 ou Kr. 1.000,00 devidamente condicionados.

Estes títulos podem ser livremente negociados ou hipotecados.

§ 17.º

A Sociedade pode também receber «brisling» em conserva de outros que não sejam accionistas. A este respeito pode ainda acordar em que tais fornecedores tenham o direito a bonus, e em tudo os mesmos direitos como os accionistas fornecedores, contanto que cumpram as obrigações que os regulamentos impõem aos fornecedores accionistas.

A importância que um tal fornecedor tiver pago como capital, será adicionada ao capital privilegiado a estabelecer.



Edifício, em Stavanger, do Laboratório da Indústria de Conservas Norueguesa

Tal fornecedor tem direito a assistir às Assembleias Gerais da Sociedade, mas sem direito a voto ou a qualquer outra regalia de sócio.

CAPÍTULO V

Os Corpo Gerentes da Sociedade

§ 18.º

A Sociedade será dirigida por uma Direcção de 13 sócios.

O presidente e seu substituto serão nomeados pelo Ministério do Comércio e deverão estar dentro do comércio mas sem quaisquer interesses na indústria de conservas. Devem ter domicilio em Stavanger.

Dos outros membros da Direcção, que devem ser fabricantes de conservas:

- a) 3 serão do Leste da Noruega.
- b) 5 serão de Stavanger e arredores.
- c) 3 serão de Bergen e arredores, incluindo o distrito ao norte de Bergen até Stadt.
- d) 1 será da região do Norte de Stadt até Trondheim.

Por Stavanger serão eleitos 5 substitutos e 3 por cada dos outros distritos. Estes substitutos de distritos assistirão em vez dos representantes efectivos por escala decidida em Assembleia Geral. Todos os membros de Direcção conservar-se-ão em funções durante o ano.

A Direcção ficará apta a tomar resoluções desde que 6 dos seus membros ou substitutos se encontrem presentes. No caso dos efectivos da Direcção ou seus substitutos não poderem comparecer, não



As redes com o «Brisling» são puxadas para terra

serão chamados outros em sua substituição. O presidente da Gerência é o primeiro substituto da Direcção.

No caso de igualdade de votos, o voto do Presidente ou seu substituto tem o direito de desempate.

Lançamento na Acta: Sempre que se trate de deliberar sobre preços de compra e venda, preços mínimos, eleição de Comissão Técnica e alterações no texto de contratos, é recomendável que, na medida do possível, a Direcção esteja sempre completamente representada por todos os efectivos ou respectivos substitutos.

§ 19.º

A Direcção deve de todas as formas cuidar dos interesses da Sociedade.

Perante terceiros a Direcção tem autoridade para resolver em nome da Sociedade tudo o que diz respeito à sua actividade.

A Direcção tem obrigação de acatar as resoluções da Assembleia Geral.

Desde que a Assembleia Geral não tome resoluções, a Direcção poderá resolver dentro das atribuições que lhe são reconhecidas por este Regulamento.

Assim, a Direcção resolverá quais os preços de compra e venda e também quanto às relações contratuais entre a Sociedade e as fábricas e como a fiscalização delas deve ser efectuada, e também a forma de regularização.

Podé ainda resolver com maioria de 2/3 acerca da limitação de fabricação (vide § 5) e em geral estabelecer directrizes a respeito da fabricação.

Tem liberdade para hipotecar os stocks afim de obter créditos necessários.

A Direcção pode também delegar na Gerência tal resolução.

Podé hipotecar e vender os imoveis da Sociedade.

Todos os anos, antes do fim do mês de Janeiro, a Direcção fixará o bonus devido a cada fornecedor em 31 de Dezembro do ano transacto.

A Direcção pode resolver que este bonus seja pago a pronto. Uma vez que tal resolução seja tomada, não poderá ser mais tarde revogada pela Assembleia Geral. No caso da Direcção achar que não há base para fazer o pagamento do bonus, a sua fixação será deliberada na próxima Assembleia Geral, bem como o respectivo pagamento.

Será a própria Direcção que resolverá sobre a sua orientação de trabalho, e se os assuntos devem ser tratados por correspondência com os membros, ou em reunião plena da Direcção.

As assinaturas de dois membros da Gerência em conjunto, representam a Sociedade.

A Direcção pode passar procuração.

A Direcção nomeia o gerente comercial da Sociedade e dá-lhe as necessárias instruções, assim como aos funcionários que forem admitidos.

§ 20.º

Dos 5 membros da Direcção, de Stavanger, 3, que serão nomeados pela Direcção, terão funções de gerência. Ao mesmo tempo será resolvido quem será o Presidente e o substituto desta Gerência.

Os 2 outros membros da Direcção, de Stavanger, têm as funções de substitutos da Gerência. Em caso de impedimento de ambos, os substitutos do Distrito entrarão em funções.

A Gerência estará apta a resolver desde que estejam presentes 2 membros ou substitutos, e estejam de acôrdo.

A Gerência tem de fiscalizar o funcionamento e trabalho do escritório, velará por que as decisões da Direcção sejam cumpridas, e que os fabricantes respeitem as obrigações tomadas.

A Gerência é imediatamente superior ao gerente comercial. Este tem obrigação de acatar as directrizes daquela.

(Continua no próximo número)

A evolução da nossa dívida pública e dos seus encargos nos anos da guerra

Atingido que seja o limite da capacidade tributária dos cidadãos, não podem as grandes obras de fomento indispensáveis á economia nacional, nomeadamente a construção das estradas e dos caminhos de ferro, o apetrechamento dos portos, a abertura de canais de irrigação, bem como as despesas excepcionais causadas pelas guerras, custear-se com as receitas ordinárias do Estado. Têm, portanto, os Governos de lhes fazer face ou á custa de aumentos da circulação fiduciária, ou com o produto de empréstimos, lançados dentro ou fora do País, consoante as condições dos mercados dos capitais.

O recurso ás emissões de notas, quando dele se abusa, oferece sérios inconvenientes, em virtude de conduzir á inflação da moeda, que claramente se manifesta pela subida constante dos produtos e dos serviços.

Os empréstimos contraídos, se as suas importâncias se destinam ao desenvolvimento das fontes de riqueza do País, apresentam até vantagens. Primeiro, porque contribuem para o alargamento da matéria colectável que é a base da incidência do imposto; segundo, porque permitem que o peso dos seus encargos se distribua, em certa medida, pelas gerações vindouras, o que, aliás, é de inteira justiça, visto elas virem a usufruir, também, os benefícios das obras empreendidas.

A dívida consolidada, em que se aplicam, em condições de

Pelo
Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

imobilidade, elevados capitais e fundos das instituições de beneficência, de instrução e de previdência, que normalmente só dispõem dos rendimentos, inquieta mais pelo montante dos juros, pois eles sobrecarregam duradouramente os orçamentos do Estado, do que pelo seu valor nominal, dado que se não fixa prazo para o pagamento.

Por seu lado, o reembolso da dívida amortizável pode dilatar-se por prazos tão largos quanto convenha, para se fixar uma dotação anual para as amortizações e juros proporcionada ás receitas normais do Tesouro.

Divide-se a dívida pública portuguesa em *interna e externa*. A dívida interna abrange os empréstimos consolidados e os empréstimos amortizáveis representados por títulos e certificados e ainda os débitos contratuais em conta no banco de Portugal, na Caixa Geral de Depósitos e noutros estabelecimentos de crédito.

A dívida externa é toda ela amortizável e tem a sua representação em títulos e certificados de valores em Escudos e em ouro. Depois da conversão facultativa das obrigações do fundo externo de 5%, 1902, operada pelos decretos N.ºs 30.390 e 30.391, ambos de 20 de Abril de 1940, o

valor desta dívida reduziu-se consideravelmente, crescendo, em contrapartida, a dívida consolidada do valor do empréstimo de 4% — Centenários.

Valores dos títulos e certificados em circulação da dívida externa
 (Em contos)

No fim de:	Em Escudos	Em ouro	Total
1938	108.152	3.255.066	3.363.218
1939	1.421.854	1.776.993	3.198.847
1940	296.141	649.220	945.361
1941	262.758	624.627	887.385
1942	254.485	611.623	866.108
1943	252.221	601.579	853.800
1944	248.059	593.979	842.038
1945	248.697	585.331	834.028

De 1938 a 1945, os montantes da dívida consolidada em circulação tiveram a seguinte evolução:

1938	2.824.342	contos
1939	2.775.976	»
1940	4.197.841	»
1941	4.680.138	»
1942	5.647.771	»
1943	6.816.936	»
1944	6.786.389	»
1945	6.734.359	»

Os aumentos que se notam neste período de 8 anos foram devidos aos consolidados das taxas de 3 1/2%, 3% e 2 3/4%, cujos nominais totalizaram contos 3.636.874 e que se collocaram no mercado para reabsorção de excesso das disponibilidades dos

particulares e redução das taxas de juros, assim como ao consolidado dos Centenários, que atingiu o valor de 1.478.502 contos.

Da dívida amortizável interna registam-se aumentos sensíveis na parte representada por títulos e certificados, provocados pelas colocações no mercado das obrigações do Tesouro, de 2 1/2%, em 1942, 1943 e 1944, que subiram a 750 mil contos, e diminuições contratuais do débito ao Banco de Portugal.

Dívida amortizável interna

(Em milhares de contos)

No fim de:	Em títulos e certificados em circulação	Banco de Portugal	Caixa Geral de Depósitos	Outros estabelecimentos
1938	169,8	1.038,3	158,9	0,7
1939	167,4	1.035,7	166,7	0,6
1940	159,8	1.033,1	173,1	0,5
1941	558,9	1.030,6	170,6	0,4
1942	757,5	1.027,9	190	0,3
1943	1.004,8	1.025,4	178,6	-
1944	1.249,6	1.022,8	187,6	-
1945	1.544,4	1.020,3	175,2	-

A dívida do Estado ao Banco emissor, á data da reforma de 1931, fixava-se em 1.540.354 contos. Mas o Ministro das Finanças, Doutor Oliveira Salazar, conseguiu então efectuar um pagamento parcial de 482.063 contos, com a parte que coube ao Estado na mais valia do Activo do Banco, determinada pela estabilização da moeda na nova taxa, e na valorização da prata e dos títulos que constituíam o Fundo de amortização e reserva. Desde esse ano até ao fim de 1945, as amortizações estabelecidas, de 1/4% sobre o valor em débito, reduziram-na a 1.020,3 milhares de contos.

Para se calcular o valor global da chamada *dívida efectiva* representada por títulos e certificados em poder de prestamistas,

há que deduzir, em cada ano, aos montantes indicados as importâncias dos títulos na posse da Fazenda, que foram as seguintes:

Nominal dos títulos da dívida pública consolidada e amortizável interna e externa na posse da Fazenda

No fim de 1938 ...	403.801	contos
" " " 1939 ...	235.325	"
" " " 1940 ...	175.259	"
" " " 1941 ...	268.305	"
" " " 1942 ...	353.500	"
" " " 1943 ...	1.173.900	"
" " " 1944 ...	777.400	"
" " " 1945 ...	483.800	"

As despesas efectivas que a dívida pública acarreta para o Estado arrumam-se no Orçamento em *juros e amortizações* e em *diversos encargos*. Cresceram de um total de 284 milhares de contos, em 1938, a 334 mil contos, em 1945. Tiveram a distribuição que consta do quadro junto, elaborado de harmonia com os dados das Contas Públicas, as quais se põem em confronto com as respeitantes ao ano económico de 1928-1929.

Despesas ordinárias da dívida pública de juros e amortizações

(Em milhares de contos)

Anos	Consolidada	Amortizável	
		Interna	Externa
1928/29	27,7	26,9	99,6
1938	124,1	26	109,4
1939	125,2	26,7	109,4
1940	124,1	27,4	103,8
1941	178,9	30,1	39,7
1942	205,8	39,9	34,7
1943	232,4	51,6	34,7
1944	215	62,8	34,4
1945	198,3	69,6	34,2

Conforme se verifica, os juros da dívida consolidada multiplicaram-se pouco mais de 7 vezes,

em relação aos que se pagaram no ano económico de 1928-1929; os juros e amortizações da dívida amortizável interna subiram a mais de 2 vezes e meia. Em compensação, quase se extinguíram as despesas da dívida fluante, e as dotações para os serviços da dívida externa reduziram-se a cerca de um terço da verba contada no início da reorganização financeira do Estado.

Sob a rubrica «Diversos encargos da Dívida», alinham-se no Orçamento: *despesas com empréstimos a realizar, pagamento de despesas no País ou no estrangeiro, referentes a quaisquer emissões, conversões ou resgates, incluindo a aquisição de papel para títulos da dívida pública e fabrico dos mesmos e serviços extraordinários*.

No ano económico de 1928-29, não ultrapassaram 747 contos. De 1938 a 1945 agravaram-se na seguinte progressão e certamente, em grande parte, como consequência da subida dos preços dos materiais dos títulos e da mão de obra:

23,3	milhares de contos em 1938
24	" " " " 1939
27	" " " " 1940
30,8	" " " " 1941
33,9	" " " " 1942
33,3	" " " " 1943
35,7	" " " " 1944
32,4	" " " " 1945



Cooperação Construtiva

A INDIFERENÇA

O preconizado Congresso teve o ambiente de frieza, denunciador da indiferença, como aspecto mais virtualmente visível nos industriais de conservas.

Nem por isso deixa de existir a sua necessidade, que se acentua cada dia que passa, porque os problemas não se somam, mas multiplicam-se. E é nosso dever pensar que, se nada se fez para os resolver em comunidade e pelos mesmos que os padecem, isto é prova de despreocupação e de que se pretende viver na esperança de que eles se resolvam por si próprios ou pelo imprevisto.

No horizonte colectivo, que é aonde com a apreciação das boas regras se devem procurar as soluções equitativas, aparece vigorosamente marcado o individualismo que aprecia as questões para si e não traz juízos nem sugestões ao conjunto.

É o estado de passividade em que domina o próprio interesse, com abstenção do interesse geral.

Todos temos uma directriz que nos move para as conveniências caracterizadamente pessoais, o que não é óbice para que os nossos pensamentos adquiram um raio de acção mais amplo ao julgar que não é individualmente que se desenvolve a vida industrial, mas colectivamente, sob orientações gerais, sujeitas a concepções cujo carácter vem de aspirações comuns, e cuja lei orgânica se apoia em princípios que regulamentam, associam e relacionam as actividades no seu mais eloquente sentido colectivo.

Temos de recordar que existe num estado colectivo estreita relação entre todos, e que os problemas são iguais para cada um.

Assim, vemos que se os problemas se apresentam colectivamente,

seria infantil procurar dar-lhes forma individual.

Para a indiferença poderíamos procurar-lhe antecedentes nas circunstâncias dominantes durante o período bélico, no qual as soluções orientavam-se no sentido lógico dos interesses do Estado, como não poderia deixar de ser. Produziu-se, portanto, qualquer coisa assim como preguiça mental, desequilíbrio entre o esforço generoso e activo de outros tempos e a passagem a uma função automática de pôr em prática as ordens de produção ou, por outras palavras, deixou-se de pensar nos problemas conserveiros, cujas soluções passaram para mãos alheias, na certeza de que os elementos de direcção teriam de os solucionar, como então o fizeram.

Tendo, portanto, passado tais circunstâncias e apresentando-se os problemas ainda mais agudos e latentes, à espera de serem tratados e estudados pelos interessados, já não se pode justificar tal passividade. A actividade deve voltar às suas funções, apresentando-se mais vigorosa perante a colectividade e disposta a abordar as soluções.

A indiferença dá-nos sensação de impotência, e sem fazer esforços nem consumir energias, deixando sempre para amanhã o que se deve fazer hoje, nada se logrará.

Os esforços individuais dos produtores mais enérgicos para vencerem na luta que representa o ter de adquirir matérias primas, será solução parcial, acaso inadequada e possivelmente anti-económica.

A queixa de não se verem acções fundamentais que nos convidem a uma orientação definida, é desoladora. Daí a observação de falta de coesão ou pontos de apoio para com eles fundamentar a necessidade imperiosa dos fornecimentos de maté-

rias primas, para que a indústria produza e caminhe, não, como nos últimos anos, circunscrita a possibilidades fortuitas, mas com tendência à normalidade, procurando na produção a compensação dos encargos.

Certamente que a indiferença que nos sugere o facto de se fugir ao esforço de uma discussão ou de se pôr em prática um conjunto de ideias com o amparo de verdadeiros sentimentos, não se manifesta somente no industrial, e aqui é onde encontramos o perigo. Se no que dirige houver também indiferença, passividade ou despreocupação, é bem certo que a marcha dos acontecimentos tenderá a destruir em vez de construir, a desorganizar em lugar de organizar, e a criar desinteligências onde o bom entendimento é tão indispensável.

Se tomarmos a indiferença como um sintoma, teríamos de acreditar que a necessidade de resolver profundos problemas, não existe; quer isto dizer que é indiferente aquele que na sua frente tem todo o caminho plano e para quem tudo está solucionado e, bem solucionado. Se assim fosse, a indiferença representaria a alegria de viver, a satisfação inerente ao que caminha sobre rosas, a ventura de não ter embaraços para desenvolver o seu trabalho diário.

A indiferença tem outras raízes mais profundas, que poderíamos buscar em velhas escolas, que parecem admitir que os problemas para a nossa indústria só têm solução individual, e por este modo de ver, fortalecido, por vezes, pelo seu próprio triunfo, o industrial retrai-se, inibe-se de prestar o seu apoio à colectividade de que é membro, talvez com a melhor das intenções, até que, pela evolução natural dos factos, ou pelo insucesso dos seus cálculos, ou pela força activa das circunstâncias, vê à última hora que não soube conciliar a disciplina com os seus interesses e resolve fulminar com anátemas todos os que, em um ou outro sentido, julga ele

Continua na pág. 21



Um nome a fixar...

«EX-L-ITE»
(marca registada)

Fólha de Flandres da
REPUBLIC STEEL CORPORATION
NEW YORK — E. U. A.

Um producto que ainda não esqueceu...

Os azeites de
PALLARÉS HERMANOS, S. A.
CABRA — ESPANHA

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA

Cooperação Construtiva Pedidos de Representação

(Continuação da pág. 21)

que teriam podido tratar dos seus assuntos, de uns assuntos que até então guardava, como ouro, no fundo da sua arca.

Se houvesse a coesão de que falávamos acima, se pudessem fundir-se em um crizol os princípios, e se em baixo, como em cima, se procurasse discutir com ponderação os problemas que tão vigorosamente se sentem, é provável que aparecessem soluções, considerando como tais as que tivessem por finalidade o bem colectivo.

O nosso critério é que a indiferença tira força aos problemas, pois chega a duvidar-se de que existam, e não proporciona ambiente propício para a sua solução. E, no entanto, são muitos e graves, de tal forma que não é fácil organizar hoje, fundadamente, os cálculos mais elementares para a nova produção.

A paixão da inacção não exige esforço. Bom seria ter ideias fixas e opiniões formadas sobre os principais problemas, para as não improvisar e sermos levados a juízos

errados quando quiséssemos discernir com acerto.

As dificuldades que criam a indiferença, inspiram em alguns, actividade, noutros, abatimento. Não é comum a firmeza de vontade, que acautela contra a inconstância, se não se formar em primeiro lugar convicções fixas para não actuar ao acaso, como para a energia não basta o acesso momentâneo, mas é necessária a paixão constante submetida a regularidade e em contraste natural com a inactividade.

Causa pena ver como passa o tempo e crescem as dificuldades para se obter matérias primas, sem que o alarme se converta em clamor geral que tenha a virtude de dar coesão onde ela falta.

A indiferença existe, mas sejamos optimistas e esperemos que aquele estado de ânimo se purifique na chama das necessidades prementes, convertendo-se na solidariedade indispensável na vida da colectividade.

José A. Mora

- Pillsbury Mills, Inc.
21 West Street — New York.
- Carlo Porges.
P. O. B. 2 Centro — Trieste.
- Arthua Auerhann.
6, Farm Avenue — London,
N. W. 2.
- Soares & Soares, L.^{da}. Rua
Cesário Motta, 242 — São
Paulo, Brasil.
- Morris Israel & Sons, Ltd.
Empire House, 67/75, New
Road — London, E. 1.
- Mundus Export & Ship-
ping C.^o, Ltd. 4 Lloyds
Avenue — London, E. C. 3.
- Lörträbolaget.
Slussgatan 13 — Malmö.
- L. Vayne Ltd.
52-54 High Holborn — Lon-
don, W. C. 1.
- Camner Agencies, Ltd.
90 Lower Thames Street —
London, E. C. 3.
- E. Avramides.
36, Camomile Street — Lon-
don, E. C. 3.
- Etablissements Lavergne.
10, Rue Léon Morane — Pa-
ris (XV^e).
- Francis Mosses Limited,
Rooms, 57/8 — Gresham
House, Bishopsgate — Lon-
don, E. C. 7.
- Swami Dass Arjan Dass.
Ram Chowk — Peshawar
(N. W. E. P.) India.
- J. C. Ratner & C.^o.
44, Fish Street Hill (The
Monument) — London, E. C. 3.
- N. V. Twentsche Overzee Han-
del Maatschappij.
P. O. Box 63 — Enschede
(Holand).
- Bay State Export Company.
Board of Trade Building —
Boston 9, Massachussets, U.
S. A.
- Rag. Vittorio Cauzo.
Via San Lorenzo 12/8 —
Genova.
- Packing Products Company
Inc.
271 Church Street — New
York.



Operárias da fábrica Aranzo & Bastos, L.da, Selubal. (fotografia amavelmente cedida por esta firma)

CIÊNCIA E TÉCNICA (Continuação da pág. 13)

Seja como for, no método norueguês o peixe não é limpo; conserva a cabeça e as vísceras, estas cheias ou não de resíduos alimentares.

Está aqui uma inferioridade manifesta para a conserva norueguesa, comparada com a dos outros países: França, Portugal, Espanha, etc., em que os peixes são descabeçados e estripados.

O conteúdo notavelmente mais elevado em estanho das conservas norueguesas justifica-se, portanto, quer pela qualidade mais agressiva dos tecidos dos peixes diferentes da sardinha—quer pela técnica da fabricação (autofagia prévia, fumagem). Pode muito bem ser que durante a fumagem se desenvolvam elementos que mais tarde atacam a folha. Pode também ser que os resíduos alimentares, assinalados mais alto, exerçam também uma acção agressiva. Há aqui um assunto muito interessante de estudo a efectuar.

Seja como for, é fora de dúvida que os diversos peixes de outros países, atacam também a folha, e fixam o estanho — mas a uma dose muito inferior à que se observa na conserva norueguesa.

G. Lunde e E. Mathiesen elucidam-nos que nas latas muito atacadas o conteúdo em estanho atinge 100 mgr. por 100 grs.—seja 1000 p. por milhão ou 1 mgr. por gr. de conserva. G. Lunde acrescenta que nas boas conservas o conteúdo não excede 400 p. p. milhão.

Daqui o limite fixado pelo Estado norueguês e indicado acima.

Daqui também a necessidade do controle do teor em estanho nos diversos países, reconhecida pelos próprios autores noruegueses.

Para fixar as ideias quanto à intensidade do ataque da folha pelos peixes, reportemo-nos ao trabalho dos químicos noruegueses: a dissolução do estanho da folha pelo peixe é evidentemente função da superfície interna da

lata e do peso da conserva. O estanho disponível no interior varia, segundo o tipo, de 175 mgr. a 380 mgr.; se todo o estanho se dissolvesse, a conserva conteria de 1.700 a 4.300 mgr. por quilogr.

Nós faremos a observação seguinte: tomemos, por exemplo, a lata vulgar (1/4 clube ou 1/4 dingley); esta lata contém 360 mgr. de Sn disponível; se tudo se dissolvesse, a conserva (90 gr.) conteria 3.400 por quilogr. E como se pode encontrar na conserva norueguesa 300 a 400 mgr. por quilogr. vê-se que cerca de 10⁰ do estanho emigrou da folha para o peixe. Isto demonstra a intensidade desta agressão.

Por isso os químicos noruegueses se preocuparam de encon-

A SARDA E A CAVALA

(Continuação da pág. 12)

sistência que se deseje para o peixe.

As sardas ou cavalas são postas depois a escorrer sobre grelhas de arame e lavadas novamente. Por fim, sofrem uma secagem parcial ao ar livre ou em tuneis adequados, percorridos por correntes de ar.

Obtido o grau de secura desejado, fritam-se os peixes em azeite ou óleo de amendoim, em caldeiras especiais, aquecidas por vapor de água.

A fritura não deve prolongar-se por mais de quatro minutos, devendo a temperatura manter-se entre os 110° e os 140°.

Terminada a operação culinária, as sardas são postas novamente a escorrer em cima de grelhas de arame, e dali passam para as mãos dos operários encarregados do enlatamento.

Uma vez o peixe colocado nas latas, são as mesmas acabadas de encher, indiferentemente, com azeite de oliveira ou óleo de amendoim.

trar um remédio a este ataque: secar o peixe; não o apertar na lata, para que esta receba mais azeite; empregar só peixes frescos e gordos.

Estas medidas (depois das outras) não impedem a corrosão, que só se evita envernizando a lata.

h) O estanho é portanto fixado em quantidade mais ou menos elevada pelo peixe conservado no azeite. O conteúdo é variável segundo os países, e Portugal é aquele em que a conserva é a menos estanifera.

i) Se bem que o estanho seja considerado inofensivo, a presença deste metal em dose elevada, prejudica as qualidades gástricas da conserva, de que resulta a necessidade de fixar limites.

Portugal e a França podem tomar como limite o teor de 50 p. por milhão.

Deixam-se os peixes impregnar-se de óleo, completa-se o enchimento e fecham-se as latas herméticamente.

Finalmente procede-se á esterilização em caldeiras de água a ferver ou em autoclaves. A operação deve durar de meia a uma hora, consoante a temperatura e o formato das latas. Concretizando melhor: a temperaturas elevadas e a latas pequenas corresponderá o tempo mínimo; a temperaturas moderadas e a latas grandes a maior duração.

Terminada a esterilização, as latas, depois de arrefecidas, são limpas em tambores rotativos contendo serradura, e examinadas, uma por uma, para verificação de defeitos.

As conservas devem ser deixadas descansar algumas semanas, mesmo meses, porque o seu paladar melhora consideravelmente.

Quando os peixes são muito grandes, sofrem tratamento idêntico mas cortados em filetes.

Além do azeite e do óleo, também se empregam os molhos de tomate e de escabeche.

Frederico Cruz



PELO ESTRANGEIRO

Novo processo de conservação do peixe

Segundo informa o «Washington Magazine» os pescadores da costa ocidental da América do Norte empregam agora um tipo de gelo a que adicionam certos produtos químicos que lhe dão uma propriedade preservadora de muito maior duração do que a do gelo vulgar.

Há exemplos de barcos que depois de estarem durante 22 dias no mar regressaram com os porões cheios de peixe que parecia ter sido apanhado naquele momento devido ao emprego do gelo «No-Bac» (isento de bactérias). Uma das melhores propriedades do gelo é, segundo dizem, a de conservar o cheiro, sabor e cor originais do peixe.

A preparação deste gelo distingue-se da do usual somente em que se lhe junta um pó químico branco (No-Bac) antes de congelar. São necessários 7,2 gramas de «No-Bac» para um bloco de gelo com o peso de 300 libras. O gelo assim preparado não é transparente e degela muito lentamente. Quanto ao resto, o gelo «No-Bac» recebe o mesmo tratamento que o normal. Durante os meses de Setembro a Outubro do ano passado foram congeladas 2.000 toneladas de peixe por este processo.

O exclusivo da venda deste produto, para que se augura larga expansão, pertence à firma Tucker Sales Agency, Seattle, Washington, nos Estados Unidos.

Afinação de cravadeiras

Os noruegueses têm empregado grandes esforços no sentido de conseguirem um fecho perfeito das suas latas de conservas. As firmas A/S Norsk Aluminium

Company e A/S Nordisk Aluminiumindustri que introduziram o alumínio como embalagem para as conservas, há anos que prestam revelantes serviços aos fabricantes de conservas enviando-lhes técnicos que durante a temporada de fabrico os ajudam na afinação das cravadeiras e que fazem ao mesmo tempo investigações termostáticas nos seus laboratórios. Integrada no mesmo objectivo, a firma A/S Blikkembalagefabriker, fabricante de latas, em cooperação com a firma A/S Nordisk Aluminiumindustri, iniciou cursos de 8 dias para operários especializados no trabalho das cravadeiras e mestres de oficinas, durante os quais estes têm a ocasião de estudar a fabricação de recipientes de latas de alumínio nas próprias fábricas produtoras.

A indústria da pescano Canadá

O Canadá vai tomar uma parte activa nas investigações que os aliados vão fazer no Japão sobre a sua indústria de pesca.

Os estudos que ali vão ser feitos incidirão sobre os processos de pesca, barcos de pesca e maquinismos, organização da indústria incluindo o seu lado cooperativo, grau de educação dos pescadores e investigações científicas.

Os canadianos estão apreensivos acerca do futuro das suas indústrias de pesca e conserva que tiveram um grande desenvolvimento durante a guerra.

Comparando a média anual da pesca no Canadá, durante os anos de 1935 a 1939, com a de 1940 a 1945, verifica-se que, antes da guerra, era de 1.600.000 lbs. com uma exportação reduzida de 25.000 lbs., e que em 1945 atingiu 7.700.000 lbs.

das quais se exportaram 5.500.000 lbs. O fim da Unrra, seu principal comprador, e o aparecimento dos seus grandes competidores, a Noruega e Islândia, obrigarão os industriais canadianos a grandes esforços para manterem de futuro a sua exportação nos limites ultimamente alcançados.

Perspectivas da indústria de conservas francesa em 1947

Segundo as informações do Ministro da Produção Industrial, as fábricas francesas que produzem recipientes de folha e de chapa de ferro negra envernizada, trabalham actualmente num ritmo igual ao de antes da guerra.

O programa de fabricação de conservas estabelecido para 1947, tendo em conta a capacidade de produção das fábricas, é de 42.000 ton., quantidade que é quase a total da que o Ministério dos Abastecimentos acha indispensável para satisfazer as necessidades do país calculadas em 44.000 ton.

É conveniente, também, assinalar que a produção francesa de folha progrediu de 290 ton., em Abril de 1945, para 5.900 ton. em Junho de 1946, e que no período Abril 1945-Junho 1946, se elevou a 32.800 ton. Durante o mesmo período as importações atingirão 29.700 ton., de proveniência dos E. U. A. e da Grã-Bretanha, e as exportações 2.277 ton., com destino à Suíça.

Óleo de peixe comestível

Espera-se que as Nações Unidas venham a discutir a questão do processo, que a indústria de conservas Norueguesa mantém em segredo, da eliminação do sabor e cheiro a peixe do óleo de peixe, e pelo qual é possível o seu emprego nos produtos de alimentação. Os canadianos interessados clamam que se trata de uma descoberta alemã que deveria, portanto, ser partilhada entre os aliados, da mesma forma que as outras patentes e processos encontrados nos países ex-inimigos.

TRIBUNA LIVRE

Não fomos esquecidos . . .

Não fomos esquecidos, e o que vamos dizer, em toda a sua simplicidade, será muito pouco para ser considerado um agradecimento, mas é o bastante para demonstrar que os interesses de um ou dum todo, merecem, por quem acima de todos nós vela por uma Nação, o cuidado e assistência a que têm jús, quando neles há uma justiça a defender.

Isto verificou-se há bem poucos dias. Lá estive na Docca N.º 1 do porto de Leixões, acostado a um dos seus cais, e o mesmo se terá visto noutros portos do país, um vapor a receber no interior do seu largo bojo apreciáveis centenas de toneladas de peixe em salmoura que, por mandado da U. N. R. R. A., levarão até um porto de Itália.

A união foi perfeita, porque o útil e o agradável desta vez se deram as mãos. A Nação, obedecendo mais uma vez ao princípio de humanidade, ao qual sempre se sente presa, contribuiu com dívida valiosa para a efectivação prática duma obra que a U. N. R. R. A. patrocina, aplicando o alto valor, que ofereceu tão generosamente, num produto duma indústria em crise, que se perderia, e que assim foi utilizado com um aproveitamento total, porque o destinaram a um país que mesmo nos tempos da abundância dele se não privava.

Felicíssimo foi o estudo deste complexo caso pelos nossos dirigentes. Em todos os seus pormenores, ele demonstra bem que não estamos esquecidos e que os nossos apêlos eram ouvidos. E se a confiança de todo não estava arredada de nós, agora ela se alicerça fortemente, porque convencidos

estamos que mais poderemos esperar, se bem soubermos corresponder.

Nesse corresponder estará o nosso melhor agradecimento, e não em palavras que para aqui poderíamos trazer. Portanto, que a Indústria de Peixe em Salmoura tenha sempre bem presente, hoje e amanhã, o que a Nação por ela fez, numa hora que bastante sombria se lhe mostrava, e que neste alvor, que já se projecta, saiba, utilizando todos os seus melhores

esforços, demonstrar que podem contar com ela.

Assim o esperamos, porque sabemos que todos serão um só em compita a querer responder à chamada, se ela algum dia se fizer ouvir.

Que o valor que a nossa Indústria representa seja sempre utilizado no engrandecimento da NAÇÃO, pela melhoria dia a dia das condições de vida dos seus obreiros, pela perfeição dos seus métodos de trabalho, pela superior qualidade dos produtos exportados, para que os louros a colher aureolem o nome de Portugal. Se assim todos o fizerem, será o nosso melhor agradecimento à NAÇÃO e aos seus CHEFES.

Emidio de Carvalho

Industrias de Conservas Espanhola

O governo espanhol publicou o regulamento à lei de Agosto do ano passado que facilita a entrega de folha e azeite à indústria de conservas de peixe, mediante determinadas condições que ficaram agora devidamente regulamentadas. Assim: É fixada em 40 mil toneladas, ou seja, aproximadamente 2 milhões de caixas, a quantidade de conservas de peixe que deverá fabricar-se durante o ano actual e para a qual são postas à disposição dos industriais cerca de 7 mil toneladas de azeite e 12 mil toneladas de folha. Estas matérias primas são distribuídas pelos industriais à base de contingentes. Serão fixados preços máximos para o peixe fresco e estabelecido contingentes para o consumo público, de forma que satisfeitos estes, os industriais de conservas possam adquirir as quantidades que necessitam, mas nunca a preços que excedam os máximos fixados nem tampouco inferiores a estes em mais de 50 %. As autoridades fiscalizarão o emprego que os industriais façam do azeite e da folha recebidos, estabelecendo-se uma conta corrente por débito das entregas destes

materiais e crédito das conservas fabricadas. Não serão permitidas imobilizações nas fábricas das matérias primas ou das conservas com as mesmas fabricadas sem motivo justificado. Os industriais são obrigados a pôr à disposição das autoridades as quantidades de conservas que estas considerem necessárias para a exportação.

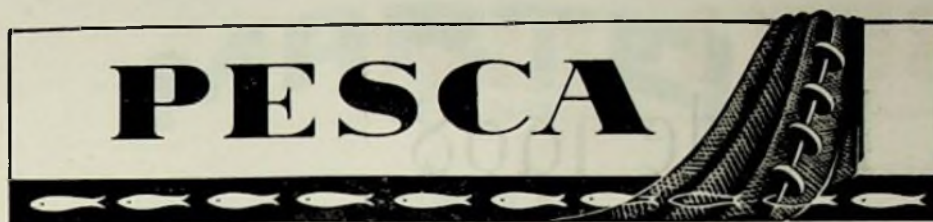
A partir de 31 de Março terminará o regime de liberdade de preços para as conservas de peixe em molhos e salmoura, e entrará em vigor a tabela de preços máximos, de que damos a seguir a indicação para as principais espécies, em pesetas, base cada quilo, bruto por net, sobre vagão:

Conservas em azeite	Sardinha	Atum	Filetes de Cavala	Carapau
Form. até 1/2 K.º . . .	11,70	15,60	10,70	9,75
• 1/2 K.º até 1 K.º . . .	11,45	15,35	10,45	9,50
• 1 K.º até 5 K.º . . .	11,20	15,10	10,20	9,25

Salmoura :

Sardinha	7,00		
Carapau	2,85		
Cavala	6,80		
Atum e Bonito	13,10		

11/7
33
494



da Sardinha

Janeiro 1947

	Percent. %	Pêso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos	29,40	3.210.971	42,41	10.750.705\$00
» Salmoura	0,45	49.207	0,63	160.256\$00
» Consumo	70,15	7.659.647	56,96	14.438.974\$50
Total	100,00	10.919.825	100,00	25.349.935\$50

LOTAS	DESTINO	P Ê S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
V. Castelo	Consumo . .	-	28.575	28.575	-	48.158\$00	48.158\$00
P. Varzim . .	Mólhos . . .	35,72	14.017	39.240	46,36	38.710\$00	83.491\$00
	Salmoura . .	8,94	3.510		11,36	9.487\$00	
	Consumo . .	55,34	21.713		42,28	35.294\$00	
Leixões . .	Mólhos . . .	26,42	2.213.235	8.378.010	38,10	6.735.664\$00	17.678.213\$00
	Salmoura . .	0,40	33.817		0,58	103.256\$00	
	Consumo . .	73,18	6.130.958		61,32	10.839.290\$00	
Pôrto . . .	Mólhos . . .	5,11	1.620	31.720	8,29	4.860\$00	56.628\$00
	Consumo . .	94,89	30.100		91,71	53.768\$00	
Fig.ª da Foz	Consumo . .	-	665.662	665.662	-	1.461.746\$00	1.461.746\$00
Peniche . .	Mólhos . . .	54,54	190.470	349.260	59,86	591.696\$00	988.504\$00
	Consumo . .	45,46	158.790		40,14	396.808\$00	
Lisboa . . .	Mólhos . . .	28,31	62.539	220.874	35,53	225.583\$00	634.880\$50
	Consumo . .	71,69	158.335		64,47	409.297\$50	
Setúbal . .	Mólhos . . .	82,30	179.730	218.385	89,56	1.001.964\$00	1.118.771\$00
	Consumo . .	17,70	38.655		10,44	116.807\$00	
Sines . . .	Consumo . .	-	30.699	30.699	-	90.401\$00	90.401\$00
Lagos . . .	Mólhos . . .	43,79	28.630	65.380	48,60	75.960\$00	156.295\$00
	Consumo . .	56,21	36.950		51,40	80.335\$00	
Portimão . .	Mólhos . . .	47,65	245.525	515.270	52,75	742.318\$00	1.407.340\$00
	Consumo . .	52,35	269.745		47,25	665.022\$00	
Olhão . . .	Mólhos . . .	76,47	244.530	319.770	84,85	1.217.030\$00	1.434.309\$00
	Salmoura . .	3,72	11.880		3,31	47.510\$00	
	Consumo . .	19,81	65.360		11,84	169.769\$00	
V. R. St.ª Ant.ª	Mólhos . . .	55,83	30.675	56.980	61,80	116.920\$00	189.100\$00
	Consumo . .	46,17	26.305		38,20	72.279\$00	
Total geral				10.919.825			25.349.935\$50

Desde 1908

A casa das mais antigas, estabelecida nos Estados Unidos da América do Norte para a venda à comissão de Conservas de Peixe, tendo como clientes os melhores importadores de peixe de Portugal

STEINHARDTER & NORDLINGER
AGENTES DE VENDA

105, HUDSON ST.
NEW YORK, 13, N. Y

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFORNIA

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



CONSERVAS PORTUGUESAS

SARDINHAS — ANCHOVAS — ANTIPASTO

Preparadas para a nossa firma pelos melhores fabricantes
de Portugal e saboreadas pelo mais fino paladar Americano

ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP. • MARTEL FOOD CORP.
NEW YORK-U. S. A.



FRAZAR & COMPANY

50 CHURCH STREET, NEW-YORK, 7 N. Y.

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Codigos

A. B. C. (Sh. Imp) Acme,
Bentley's

Western Union



Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios



*Exportação: Productos Alimentícios-Máquinas-Ferramentas-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone, 327-M. Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S

DEFEZA COLOSSAL!!!



**ATUM
RAMIREZ**

DEFENDE A VOSSA SAUDE
PELA SUA EXCELENTE
QUALIDADE



FOR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
2 AUGUSTA, 27, 2.
LISBOA - TEL: 2 3626
GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.
PORTO - TEL: 660

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2206-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE, LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

Matérias primas e máquinas para fábricas
Todas as espécies de produtos Britânicos

End. Teleg. Lithographica

Telefone P. B. X 15

Estabelecimentos Litográficos

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

CASA FUNDADA EM 1890

Sede: Vila Real de Santo António (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

SUCURSAIS: OLHÃO, PORTIMÃO, SETUBAL (PORTUGAL)
AYAMONTE (ESPAÑA)

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES
DE

CONSERVAS DE PEIXE,
CONSERVAS DE TOMATE,
E OUTROS FRUTOS,
FRUTOS SÉCOS,
ETC.



IMPORTADORES
DE

MATÉRIAS PRIMAS
E MAQUINISMOS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS,
ETC.



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

ÓLEO DE MENDOBI
DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
272
273
274

MARVILA

LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Marcas Registradas:

PALACIO DE ORIENTE, || ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, || LA CORRIDA,
LION D' ARGENT

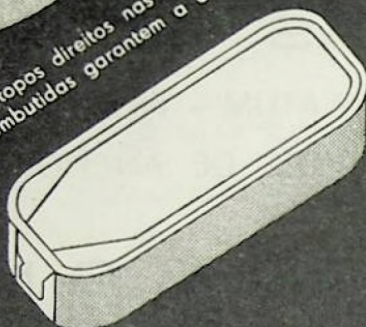


PATENTE DE INVENÇÃO

Nº 20058



*Os topos direitos nas nossas
latas embutidas garantem a abertura*



**SOCIEDADE INDUSTRIAL
SETUBALENSE, L.^{DA}**

AVENIDA TODI - SETUBAL

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

Fabricações especiais em
azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

AGENTUR A. B. DE COEN & C.^o

23 NYBROGATAN

STOCKHOLM

A PRIMEIRA CASA SUECA EM SARDINHAS PORTUGUESAS
ESPECIALIDADE EM CONSERVAS DE PEIXE
AGENTES DE FABRICANTES // IMPORTADORES

TELEG. — DECOEN

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78

TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(À SÉ)

TELEFONE 29966

TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies.

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas

Dasco & Ferreira, L.^{da}

AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS

Head office — Rua D. João I, 123 — MATOSINHOS (Portugal)

Telephone P.B.X. 272-M, 385-M — Cable address AVIZ

Fornecedor de pol-
pas de tomate e ex-
tractos de tomate à
Indústria de Con-
servas de Peixe.

— Canned vegetables factory in —
RIACHOS (Casalheira) PORTUGAL

EMPRESA
OLFAIXE

PRODUTORA DE ÓLEOS E
FARINHAS DE PEIXE, L.^{DA}

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“OLFAIXE”

VILA DO CONDE

Telefone: 000
Telegramas: OLFAIXE

Mota, Raimundo & Irmão

LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA

(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137
Lisboa, 25667

Pescarias-Lisboa

Endereço Telegráfico

ESCRITORIO

CAIS DA RIBEIRA NOVA

ARMAZÉM F. N.º 3

LISBOA

VEIGA, L.^{DA}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE
Rua Oriental do Mercado, 14
SETÚBAL

Sardinhas, anchovas, filetes
de cavala, atum, carapau, etc.

Marcas:

PARAMOUNT · ARISTO
CRAT - VEIGA - NELLY GIGI

Telegramas:

Choicepack - Setúbal e Lisboa

Correspondência:

Caixa Postal 305 - LISBOA

Telefone:

559 - SETÚBAL

24065/24066 LISBOA

Fábricas de Conservas e Salazones

Pinhais & C.^a L.^{da}

Conservas de Atum, Sardinhas, Cavalo, Chi-
charro, Anchova — Pastas de Peixe — Mariscos

TODAS AS PREPARAÇÕES

Sardinhas prensadas e em salmoira

Marcas:

PINHAIS-MASCATO RIOS · SEMPER IDEM ·
MARINHEIRO · SAILOR · EDUSA · CIBELES
YO e CISNE

Avenida Meneres, 700 Teleg. «Conservas»
MATOSINHOS Telefone 42-M

Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde

**EMPRESA INDUSTRIAL
DE CONSERVAS POKER,
LIMITADA**

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXE

*
TELE { GRAMAS: BENSÁUDE — LISBOA
FONES: 23271 — 23272 — 23273

CÓDIGOS { UNIVERSAL TRADE CODE
BENTLEY'S
A. B. C. & TH.
LOMBARD

*
FÁBRICA EM SETÚBAL

TELEFONE 17

MARCAS REGISTRADAS { POKER - NANETTE
ANITA - SERRANA

*
Rua Nova do Almada 11-2.º
Lisboa - PORTUGAL

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
Lisboa — Portugal

Fabricantes de toda a variedade de Con-
servas: Azeitonas, Hortaliças, Frutas,
Legumes, Mariscos, etc. • Exportadores de
Azeite. • Proprietários das conhecidas
marcas de Sardinhas e Atum
LE HERON — MASCOTE — INEJAVEL

Endereço telegrafico: DICANGI

Telefones: P. B. X. { 36 1085
36 1086
36 147

SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES-EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

Sardinhas, Cavalas, Atum, Filetes e Pasta de Anchovas, etc.

Marcas: Olympique, Sonita, Saias, Alda Esther, Sonia

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive oil, oil and brine

Selected quality
Sardines
Boneless — Plain — Skinless
Fish paste
Filets of anchovies, sardines and mackerels
Packers and Exporters
Fishing departement

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGÁLIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHT»

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114
PORTO

Representantes da:
UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:
Fôlha de Flandres, Arames
Arco de Ferro.

Fornecemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Al-
godão, Cabos de Aço, Fibras de
Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em.

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.
OLHÃO: José de Aragão Barros
PORTIMÃO: Pedro Bento de Azevedo, Suc., Ltd

Fábrica: - SETÚBAL
Telefones: - 164 e 327
Telegramas: - SELISMA

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefones: { 2 5811
 { 3 1824
 { 3 3037
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

Fábrica: - MATOSINHOS
Telefone: - 623
Telegramas: - SELISMA

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

A. B. C. 5th. & 6th. Ed.
BENTLEY'S
MASCOTTE 2.º Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU MADALENA
BERRY NICOLA
IRIS MONICA
SILLEDO UNITAS



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.ºs 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto: Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

Delegado do Governo junto dos Grémios — Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
António V. Forbes de Bessa
Narciso José Barroso

Sub-delegado do Governo no Norte:
Dr. Raul Sieuve de Seguiar Pereira

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
José Correia Pontes

Sub-delegado do Governo no Sul:
Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Dr. Francisco Perienes
Diniz Lopes David
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
João Francisco Leole
António da Silva Freitas



GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Veiga Henriques



*As sardinhas por-
tuguesas de conserva
são deliciosas e cons-
tituem um poderoso
alimento.*

ETP

