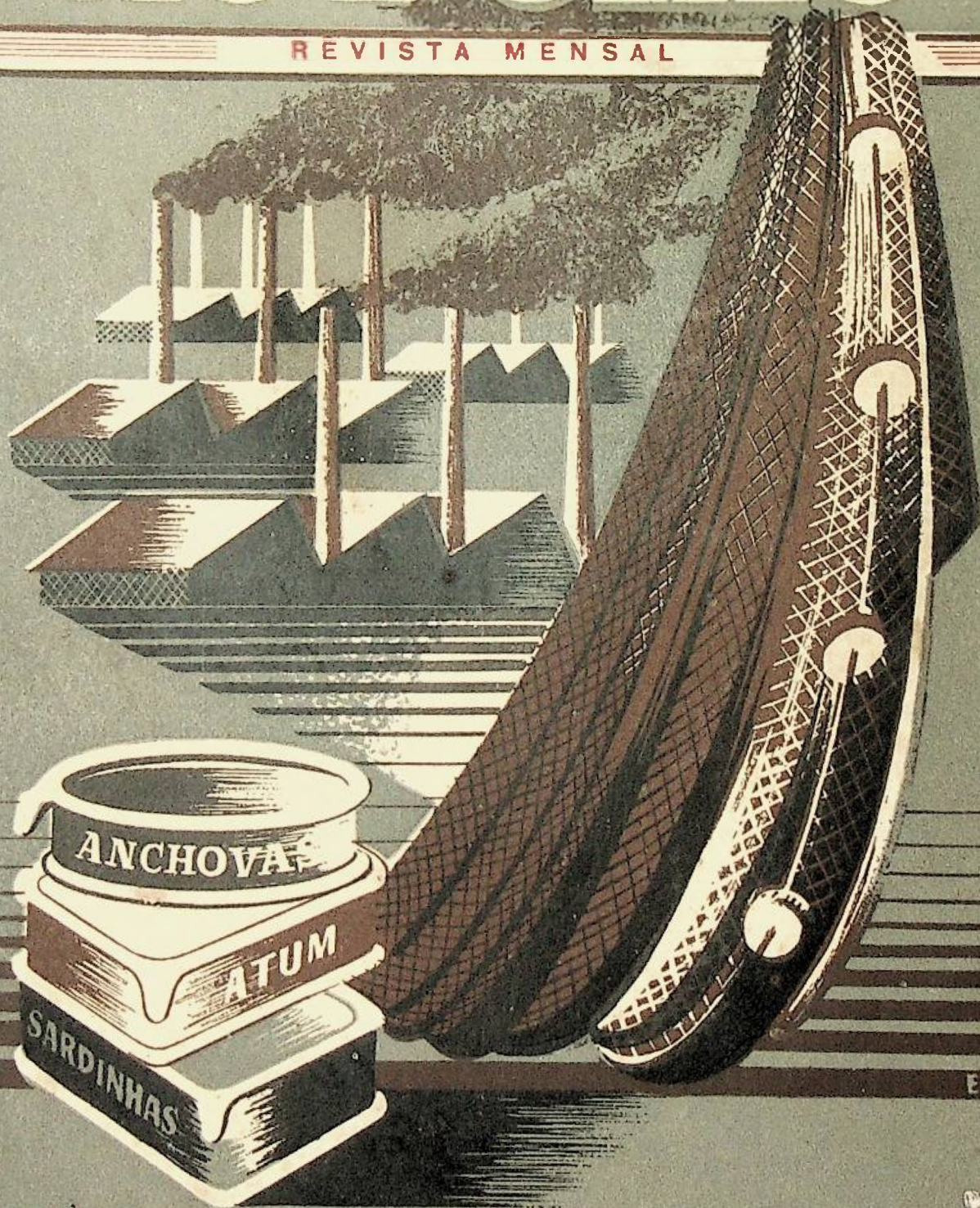


# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

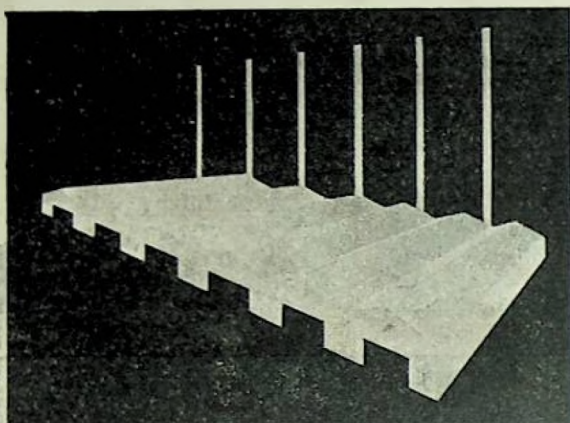


ETP

ANO II  
1947

N.º 13  
ABRIL

# ALGARVE EXPORTADOR, L.<sup>DA</sup>



SIÈGE  
À  
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE  
NICETTE  
GINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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



RESERVADO

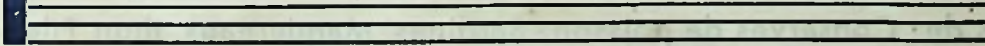
PARA

**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

## Sociedade FABRIL, Lda.

*Praça do Bocage — SETÚBAL (Portugal)*

Adresse Télégraphique : AMEIRA—Setúbal—Codes : ABC 5th. and 6th Edition Bentley's et Privé

Exportateurs de : Conserves de poisson : Sardines, Maquereaux, thon, Filets d'anchois  
à l'huile d'olive.

Importateurs de : Huile d'Arachide et Huile d'Olive.

Rafinage de : Huile d'Olive.

# BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.  
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

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"

# 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.<sup>a</sup>  
FARO



**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.<sup>da</sup>

... fabricantes de conservas de peixe  
... em azeite e em salmoira

Tele | gramas: Cerinhas — Olhão  
| lone: 174

Códigos | A. B. C. 5.ª Ed.  
| Bentley's  
| Privés

Olhão - Portugal

**B. J. BORGES, L.<sup>DA</sup>**

FABRICANTES — Exportadores de Conservas de Peixe

Capital social: Um milhão de Escudos

Fábrica e Escritório:

Travessa do Giestal, 2 a 10 — LISBOA  
(Instalação moderna)

Marca registadas:

«PAVILHÃO»  
«TRAFALGAR»  
«BORGES»  
«ATAIR»

A marca PAVILHÃO  
cobre bons produtos  
portugueses  
Conservas de peixe  
Azeitonas — Azeites

Sardinhas em azeite  
e tomate. Atum. Fi-  
letes de cavala. Ca-  
lamares em su tinta.  
Filetes de enchovas,  
estendidos e enrola-  
dos com alcaparras

Premiadas com medalhas de ouro nas Exposições  
de Setúbal e Lisboa, em 1930 e 1932

Telefone: 6 1914

Telegr: PAVILHÃO-Lisboa  
Apartado: 613

Códigos: A. B. C., Bentley's  
Ribeiro, Marconi e  
Rudolf Mosse e Supl.

**Gonzalez & Nascimento, L.<sup>da</sup>**

Ginjal, 39 ALMADA (prês de Lisbonne)

Producteurs et Exportateurs  
Fabricanti e Esportatori

De  
Di

SARDINES—SARDINE  
CHINCHARDS—SORRELI  
MAQUEREAUX—SGOMBRI AGONI  
ET AUTRES—E ALTRI  
POISSONS—PESCI

SALÉS—SALATI  
EN SAUMURE—IN SALAMOIA  
ANCHOITÉS—MATURE  
PRÉSSÉS—PRESSATE

FILETS D'ANCHOIS—FILETTI DI ACCIUGHE  
À L'HUILE—A L'OLIO DI OLIVA

Marque Déposée — Marca Depositata  
BOA ESPERANÇA

Adresse Télégraphique-Indirizzo Telegrafico  
MARZALEZ—ALMADA

CONSERVAS  
DE PEIXES

MÁQUINAS  
E  
MATERIAIS

PARA A INDÚSTRIA  
DE CONSERVAS

ESTANHO "RIPAL"

O mais fino para soldas  
O mais puro para grelhas

Folha de Flandres—Chumbo  
—Arame—Chaves para abrir  
latas — Pregos — Desperdi-  
cios de algodão e produtos  
químicos para limpezas, etc.

PULPE DE TOMATE

Azeite e Óleos

FUNDAÇÃO: 1931



IMPORTAÇÃO  
— E —  
EXPORTAÇÃO

COMISSÕES  
— E —  
REPRESENTAÇÕES

**Ilídio Paninho, L.<sup>da</sup>**

SETÚBAL

SÉDE:

13, Rua S. Cristovão, 17

Telef: 472 e 392  
Telegr: RIPAL

FILIAIS:

MATOSINHOS

E

OLHÃO

352, Av. da República, 356

Telef: 592  
Telegr: RIPALMA

104, Av. da República, 104

Telef:   
Telegr: RIPALGAR

# BIEN TRADING COMPANY INC.

IMPORTADORES  
DISTRIBUIDORES

SARDINHAS

FILETES DE ANCHOVAS

A T U M

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.

105 HUDSON STREET

# 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. (5th, Imp) Acme,  
Bentley's  
Western Union



*Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios*



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



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

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

# H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

## Brandão & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup> Matosinhos (Portugal)

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



Sardinhas das reputadas marcas

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



Telefone 65  
Telegramas Varina } Matosinhos

## A CASCAIS, L.<sup>DA</sup> CASCAIS • PORTUGAL FUNDADA EM 1916

Fabricantes-Exportadores

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

Marcas Registradas:

*Rose D'or*

*Luisinha*

*Belle Sardine*

*Ao Leme*

ESCRITÓRIO EM LISBOA:

Avenida da Liberdade, 11  
Telegramas: OLAF      Telefone 2 2683



**J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 — LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>da</sup>, L.<sup>da</sup>

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>

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.**

**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

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.<sup>A</sup>**

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 R. MARTIRES DA PÁTRIA  
GRAMAS: SANGAMITO 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

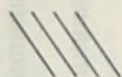
— —  
Factory

**VILA DO CONDE (PORTUGAL)**

# 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

# Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

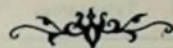
De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télé gramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

# EMPRESA EXPORTADORA LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

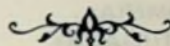


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA S

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

# BOTELHOS & C.<sup>A</sup>



MATOSINHOS

—  
"Botelho"  
brand  
the  
finest quality

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

## 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 department

Registered Marks:

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

Consultem sempre

## SANTOS MENDONÇA, L.<sup>DA</sup>

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, Caidros, 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 Unidas, 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

**PATENTE DE INVENÇÃO**

**N.º 20058**



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



**SOCIEDADE INDUSTRIAL  
SETUBALENSE, L.<sup>DA</sup>**

**AVENIDA TODI - SETUBAL**

**Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>**

**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

# 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. 6. 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.<sup>da</sup>

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 — INVEJAVEL

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 361085  
361086  
36147

# SAIAS, IRMÃOS & C.<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>

FABRICANTES-EXPORTADORES

## CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

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

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

Códigos:

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Rudolf Mosse  
Rudolf Mosse Suppl.  
Bentley's  
Ribeiro  
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

## LITOGRAFIA INTERNACIONAL

DE

*Silva & Saldanha, Limitada*

Fundada em 1912 — Reorganizada em 1943

Estampagem sobre folha de Flandres  
Litoaria para todos os formatos de letas

Rua da Cozinha Económica 11 e 15 (Alcântara)  
Telefone 3 6443 — LISBOA

## AMERICAN EXPORT LINES, Inc.

NEW-YORK

SERVIÇO REGULAR PARA

New-York, Filadélfia, Baltimore e Norfolk

Para todas as informações tratar com os agentes:

JOHAN BECKMANN, LIMITADA

Rua dos Fanqueiros, 83/85

LISBOA Telefones 2 0394/5

## SOCIEDADE COMERCIAL URBANA, L.<sup>DA</sup>

IMPORT.-EXPORT. LISBOA  
AGENCIES (PORTUGAL)

Telefones } 32308  
              } gramas «ANABRU»  
Códigos } A. B. C. 6.<sup>th</sup> Ed.  
           } Particulares

Telephone: Olhão 42  
Telegrams: "Lacasta" Olhão  
Codes: A. B. C. 5<sup>th</sup> edition (old)  
Bentley, Rudolf Moase

*Lacasta, Lda.*

Portuguese Packers  
General Trade

*Olhão*  
(Portugal)

Fabricantes de conservas de peixe

"La CASTA" Brandy

*Figueira & Almeida*

CONSERVAS  
EXPORTADORES

Rua da Madalena, 88      Telef. 25466—LISBOA

*António Gomes Moleiro*

EXPORTADOR DE PEIXE FRESCO

CONSERVAS DE PEIXE

EM SALMOURA E PRENSADO

Armazém A, 3      End. teleg.: Roleimo  
Cais do Sodré-Beira Mar      Telefone 2 5671

LISBOA

MARCAS.  
R E M U S  
QUEEN MARY

TELEPHONE P. B. X.  
2 0809 - 23981 - 21827

*Sociedade Comercial Remus, L.<sup>da</sup>*

GIRL GUIDE  
ANDROMEDA  
CLEOPATRA  
LES BRILLANTÉES

Conservas de Peixe  
RUA DO COMÉRCIO, 8, 3.<sup>o</sup>  
L I S B O A

Telefone 133

Telegrams: MIRAMAR

Fábrica de conservas de Peixe em azeite

*LAZARO & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>*

EXPORTADORES

Marcas Registradas: ERMELINDA · NELCIA

OLHÃO

(Portugal)

MENDES & ANJOS, L.<sup>DA</sup>

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78                      TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISROA

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.<sup>da</sup>*

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 (Cascalheira) PORTUGAL**

EMPRESA  
OLFAIXE

PRODUTORA DE ÓLEOS E  
FARINHAS DE PEIXE, L.<sup>DA</sup>

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

Empresa Fabril e Exportadora, Lda.

MATOSINHOS  
Portugal

*Fabricants et Exportateurs*  
de  
*Conserves de Poissons*

Marques Déposées:

EFEL — AAAA

Télégrammes: EFEL—Matosinhos

Boite postale n.º 31

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE  
DE  
**LUÇAS & C.<sup>A</sup>, LIMITADA**

Telefone 491-M  
End. telegráfico  
S A C U L  
APARTADO, 34  
CÓDIGOS:  
R i b e i r o  
ABC 6.<sup>a</sup> edição  
P a r t i c u l a r

MATOSINHOS—PORTUGAL  
RUA DE HEROIS DE FRANÇA, 723

Registered Brands:

LUÇAS / MAURÍCIA / ALELUÍA / PAX / MIMO

**Aguiar, Pedroso & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>**

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE PENSADO  
E EM SALMOURA E FILETES DE ANCHOVAS

Lugar da Amorosa — Leça da Palmeira

Telefone 520-M — Telegramas: SOINSAL

REGISTERED BRANDS:

ALERTA—PSIU

MATOSINHOS — Portugal

FÁBRICA DE CONSERVAS  
**“VASCO DA GAMA”, L.<sup>DA</sup>**

**IMPORTAÇÃO — EXPORTAÇÃO**

Códigos { Mascote—A B C 6.<sup>a</sup>  
Particular

Tele { fone, 119-M  
gramas: NAVEGADOR

AVENIDA MENÉRES 635

MATOSINHOS (Portugal)

SARDINES

IN OLIVE, OIL AND TOMATO—REGISTERED BRANDS:

**VASCO DA GAMA ■ DOLY  
CABRALINAS ■ CABRAL**

**ANTÓNIO LUÇAS & FILHOS,  
L I M I T A D A**

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE PELO SAL  
E

FILETES DE ANCHOVAS EM AZEITE

Marcas Registradas:

**OHNIPISE e REINA AMÉS**

TELE { gramas: REINAMES  
fone, 323

Av. Menéres, 853

MATOSINHOS - Portugal

FÁBRICA AURORA  
CONSERVAS ALIMENTÍCIAS

DE

ALVES MENDANHA  
& C.<sup>A</sup>, LIMITADA

TELEFONE 530  
SETÚBAL • PORTUGAL

LATOARIA MECÂNICA

Sociedade Mecânica Setubalense

L I M I T A D A

TODOS OS TRABALHOS EM FOLHA  
DE FLANDRES, E EM ESPECIAL  
LATAS PARA CONSERVAS DE PEIXE

FÁBRICA E ESCRITÓRIO:

ESTRADA DA GRAÇA Telef. 317 e 330

SETÚBAL

ETABLISSEMENTS

**F-DELORY**

SETÚBAL

Tel. 78

Teleg. EADELORY

CONSERVAS DE PEIXE

FÁBRICAS:

SETÚBAL

PORTIMÃO

OLHÃO

LAGOS

MARCAS PRINCIPAIS

DE L O R Y   R O L L A N D   T R E F A V E N N E  
S A I N T - L O U I S   R O B E R T   C L U B S   A L P I N S

Marcas registadas:

Marie Amelie — La Meilleure — Lunch

UNIÃO INDUSTRIAL DE CONSERVAS, Lda.

Fábrica

Rua António José Baptista — SETÚBAL

TELEFONE 334

## Francisco Alves & Filhos, Lda.

Conservas de Peixe em mólhos e em salmoira

Fábricas "Estrela do Sul" em Setúbal,  
Olhão e Matosinhos

Sede: Rua Camilo Castelo Branco, 23

**SETÚBAL**

Telefone 163

Telegramas SUL

Marcas registadas:

ROI DES PECHEURS  
CAMÉLIAS DE PORTUGAL  
MARISTELA  
LA CHANCE  
BEST COOK  
ESTRELA DO SUL  
AINDA MELHOR

FABRICANTES — EXPORTADORES  
DE CONSERVAS DE PEIXE

MARCAS REGISTRADAS  
VENUS • SURPRISE  
AGERONIA • ADONIS  
CARDOSO

*Viegas & Lopes, Lda.*

TELEGRAMAS - VENUS  
TELEFONE - 395  
APARTADO. 90

SETÚBAL ~ PORTUGAL

## Torres Salgueiro & C.<sup>a</sup>

**Armazém de azeites**

Importadores e Exportadores

**Azeites, tipos especiais  
para conservas e consumo**

Oleo de Mendoby tipos especiais para conservas

Telegramas — Torres Salgueiro

Telefone 347

**Avenida Luiza Todi, 278-D**

**SETÚBAL**

# CONSERVAS DE PEIXE

NÚMERO 13

ABRIL - 1947

## SUMARIO

*Um Ano; Produção e Exportação; O Óleo de Sardinha; Barcos de Pesca Portugueses; Conservas de Peixe; Ostras em Portugal; Resumo de 1946 e Perspectivas de 1947; Contratos Colectivos em 1946; Pesca da Sardinha, carapau, cavala, atum e similares e biqueirão; A Conservação do Peixe; Exportação de Conservas em Azeite, Salmoura e Congelados, por Países; A reforma do ensino Técnico e sua aplicação à indústria das conservas; Farinha e Óleo de Peixe; Como cozinhar sardinhas portuguesas de conservas; Fabricantes de Conservas de Peixe em Azeite, pelo sal e congelados; Exportadores de Conservas de Peixe em Azeite, pelo sal, congelados e em escabeche; Marcas de Fabricantes*

## ÍNDICE DOS ANUNCIANTES

A Cascais, L. <sup>da</sup> .....	9	Conservas Estrela, L. <sup>da</sup> .....	111
Adão Polónia & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	-	Conservas Garantia, L. <sup>da</sup> .....	66
Adolph Goldmark & Sons, Corp. ....	7	Conservas Lory, L. <sup>da</sup> .....	121
Afonso Barbosa & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	50	Conservas Prado, L. <sup>da</sup> .....	90
Agência Comercial e Industrial, L. <sup>da</sup> .....	11	Conservas Reunidas, L. <sup>da</sup> .....	52
Agentur A. B. De Coen & C. <sup>o</sup> .....	15	Conservas S. Pedro, L. <sup>da</sup> .....	87
Aguiar & Melo, L. <sup>da</sup> .....	119	Conservas Unitas, L. <sup>da</sup> .....	14
Aguiar Pedroso, L. <sup>da</sup> .....	19	Conserveira Portuguesa, L. <sup>da</sup> .....	94
Alberto Soares Ribeiro, L. <sup>da</sup> .....	45	Cordeiro, Santos & Ferreira, L. <sup>da</sup> .....	16
Algarve Exportador, L. <sup>da</sup> .....	Capa	Costa—João da .....	113
Aliança Exportadora, L. <sup>da</sup> .....	94	Dias, Araújo & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	36
Alves, Mendanha & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	20	Empresa Comercial A. J. Cabrita .....	120
António Lugas & F. <sup>os</sup> , L. <sup>da</sup> .....	19	Empresa de Conservas Atlântica, L. <sup>da</sup> .....	54
Araújo & Bastos, L. <sup>da</sup> .....	109	Empresa Exportadora Lusitânica, L. <sup>da</sup> .....	13
Arthur Shuman Inc. ....	115	Empresa Fabril e Exportadora, L. <sup>da</sup> .....	18
B. J. Borges, L. <sup>da</sup> .....	5	Empresa Industrial de Conservas Poker, L. <sup>da</sup> .....	16
Banco Espírito Santo e Comercial de Lisboa .....	40	Empresa Mercantil de Pesca, L. <sup>da</sup> .....	115
Beckmann—Johan .....	17	Empresa Olfaixe, L. <sup>da</sup> .....	18
Benito Garcia, L. <sup>da</sup> .....	109	Établissements F. Delory .....	20
Benjamim de Oliveira Especial & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	107	F. Nóbrega de Lima, L. <sup>da</sup> .....	62
Bien Trading C. <sup>o</sup> Inc. ....	6	Fábrica de Conservas Madrugada, L. <sup>da</sup> .....	109
Bivar & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	119	Fábrica de Conservas Vasco da Gama, L. <sup>da</sup> .....	19
Boa Vista, L. <sup>da</sup> .....	124	Ferreira—António Jacinto .....	113
Bordalo Franco, L. <sup>da</sup> .....	75	Ferreira—Edmundo .....	11
Botelhos & C. <sup>a</sup> .....	13	Ferreira & Peres, L. <sup>da</sup> .....	110
Brandão & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	9	Feu, Hermanos, L. <sup>da</sup> .....	82
Brewster Trading Corp. ...	3	Figueira & Almeida, L. <sup>da</sup> .....	17
Brito—João Baptista .....	111	Fragoso—J. Antunes .....	106
Casebre & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	72	Francisco Alves & F. <sup>os</sup> , L. <sup>da</sup> .....	21
Centeno, Cumbreira & Rodrigues, L. <sup>da</sup> .....	113	Francisco Benito & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	54
Companhia Portuguesa de Congelamento .....	124	Frazar & C. <sup>o</sup> .....	7
Companhia União Fabril .....	104	Forbes de Bessa & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	11
Conservas Alva, L. <sup>da</sup> .....	121	Gândara, Haz, Rábago & C. <sup>a</sup> .....	103
Conservas António Alonso, Limitada .....	82		

Gargalo—João C. ....	105	Serralharia Mecânica «A Vulcano», L. <sup>da</sup> .....	123
Gonzalez & Nascimento, Limitada .....	5	Serrano Júnior—J. ....	72
Grémio dos Armadores da Pesca de Arrasto .....	116	Serrano & Filhos, L. <sup>da</sup> .....	-
Henriques & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	117	José Rodrigues .....	120
H. & T. Walker, Ltd. ....	90	Severo Ramos, L. <sup>da</sup> .....	13
Ilari—Carlo .....	113	Silvas, Coelho, L. <sup>da</sup> .....	105
Ilídio Paninho & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	5	Silva & Saldanha, L. <sup>da</sup> .....	17
Inocência Fernandes & Genro, Suc. ....	123	Sociedade Algarvia de Farinhas e Óleos, L. <sup>da</sup> .....	113
Instituto Português de Conservas de Peixe .....	Capa	Sociedade Comercial Algarve, L. <sup>da</sup> .....	119
J. B. Cardoso, L. <sup>da</sup> .....	10	Sociedade Comercial Rémus, L. <sup>da</sup> .....	17
J. Naughton, L. <sup>da</sup> .....	117	Sociedade Comercial Urbana, L. <sup>da</sup> .....	17
J. P. Leonardo, L. <sup>da</sup> .....	101	Sociedade de Conservas «A Conservadora», L. <sup>da</sup> .....	106
Jacoby—Albert .....	123	Sociedade de Conservas Aldite, L. <sup>da</sup> .....	112
José Baltazar & C. <sup>a</sup> .....	114	Sociedade de Conservas Atlas, L. <sup>da</sup> .....	87
José Correia Pontes, L. <sup>da</sup> .....	4	Sociedade de Conservas Continental, L. <sup>da</sup> .....	114
Judice Fialho & C. <sup>a</sup> .....	4	Sociedade de Conservas «Joana d'Arca», L. <sup>da</sup> .....	56
L. Branco, L. <sup>da</sup> .....	102	Sociedade de Conservas «A Universal», L. <sup>da</sup> .....	116
Lacasta, L. <sup>da</sup> .....	17	Sociedade de Conservas de Peniche, L. <sup>da</sup> .....	110
Ladeira & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> —M. ....	113	Sociedade Fabril, L. <sup>da</sup> .....	2
Lafuente—Luís Peres .....	114	Sociedade Industrial e Comercial de Azeites, L. <sup>da</sup> .....	112
Lage, Ferreira & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	-	Sociedade Industrial de Farinhas e Óleos de Peixe, Limitada .....	119
Lagos—José Dias .....	117	Sociedade Industrial Setubalense, L. <sup>da</sup> .....	15
La Paloma, L. <sup>da</sup> .....	4	Sociedade Litográfica Portuguesa, L. <sup>da</sup> .....	107
Lázaro & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	17	Sociedade Mecânica Setubalense, L. <sup>da</sup> .....	20
Litografia Tejo, L. <sup>da</sup> .....	111	Sociedade Mercantil Rio Tágus, L. <sup>da</sup> .....	111
Lopes da Cruz, L. <sup>da</sup> .....	92	Sociedade Nacional de Sabões, L. <sup>da</sup> .....	10
Lugas & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	19	Sociedade Peninsular de Importação e Exportação, Limitada .....	116
M. Perienes, L. <sup>da</sup> .....	102	Sociedade Produtora de Óleos, L. <sup>da</sup> .....	115
Marques, Neves & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	104	Sociedade Anonima Angelo Parodi fu Bmeo. ....	108
Mendes & Anjos, L. <sup>da</sup> .....	78	Soromenho, Silveira & Carvalho, L. <sup>da</sup> .....	122
Moleiro—António Gomes .....	17	Soromenhos & Vitor, L. <sup>da</sup> .....	106
Mota, Raimundo & Irmão, L. <sup>da</sup> .....	124	Steinhardt & Nordlinger .....	8
Noia de Brito, L. <sup>da</sup> .....	101	Strohmeyer & Arpe, C. <sup>o</sup> .....	3
Olivia Machado & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	78	Taveira—J. ....	108
Orey, Antunes & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	112	Tenório & Madeiras, L. <sup>da</sup> .....	106
Organização Nacional da Indústria e Comércio das Conservas de Peixe .....	Capa	The Norport Company Inc. ....	12
Ormai—H. ....	9	Torres—José da Silva .....	66
Packing Products C. <sup>o</sup> .....	118	Torres Salgueiro & C. <sup>o</sup> , L. <sup>da</sup> .....	21
Pereira Júnior—Manuel .....	108	União Industrial de Conservas, L. <sup>da</sup> .....	20
Pereira & Cruz, L. <sup>da</sup> .....	113	Vasco & Ferreira, L. <sup>da</sup> .....	18
Pilotos & Capa, L. <sup>da</sup> .....	114	Veiga, L. <sup>da</sup> .....	92
Pinhais & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	92	Ventura—A. C. ....	121
Portugália Industrial, L. <sup>da</sup> .....	14	Viana, L. <sup>da</sup> .....	121
Póvoa Exportadora, L. <sup>da</sup> .....	108	Viegas & Lopes, L. <sup>da</sup> .....	21
Produtora Nacional de Conservas, L. <sup>da</sup> .....	118	Vitor M. Calderón C. <sup>o</sup> .....	2
Quinta, L. <sup>da</sup> .....	117	Viuva e Herdeiros de Francisco Féria Tenório .....	115
Ramirez & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	90	Wiese & C. <sup>a</sup> .....	122
Ramirez, Perez, Cumbreira & C. <sup>a</sup> .....	66		
Raúl Folque & Filhos, L. <sup>da</sup> .....	110		
Ritwagen—A. E. ....	103		
Rose, L. <sup>da</sup> (Georges) .....	122		
Sadop .....	107		
Saías, Irmãos & C. <sup>a</sup> , L. <sup>da</sup> .....	16		
Salvatore—Giuseppe Campopoli .....	113		
Santarém & Palhão, L. <sup>da</sup> .....	109		
Santos, Gomes, Gamito & C. <sup>a</sup> .....	11		
Santos Mendonça, L. <sup>da</sup> .....	14		
Sardinha do Algarve, L. <sup>da</sup> .....	15		
Schroeder Brothers Inc. ....	12		
Schwarz & Ehrlich .....	1		
Serralharia Leixões, L. <sup>da</sup> .....	122		
Serralharia Mecânica «Siriurus», .....	117		

ANO II

N.º 13



# Conservas de Peixe

ABRIL

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

## U M I A N O

**U**M ano, na vida duma pessoa, passa, muitas vezes, tão veloz, que a gente mal se apercebe. Um ano, porém, na existência duma revista técnica, a quem os célicos, ou positivistas, não auguram, ao aparecer, mais do que a duração efêmera das rosas de Malherbe, é um período que se arrasta penosamente para os que consideram um dever apresentá-la a tempo e a horas e com o sabor do interesse sempre despertado e renovado nos seus leitores.

Todos sabem quanto é difícil encontrar no nosso meio a colaboração técnica e, mais ainda, a científica, que agite e analise os inúmeros problemas que envolvem, nos seus variadíssimos aspectos, a nossa indústria conserveira.

Através, contudo, de todas essas dificuldades, que são desanimadoras para aqueles que, como nós, só anima o desejo de bem servir, a revista «Conservas de Peixe» tem conseguido, graças ao labor proficiente dos seus colaboradores, manter uma actualidade constante e, até, marcar dignamente o seu lugar no quadro das publicações da sua especialidade.

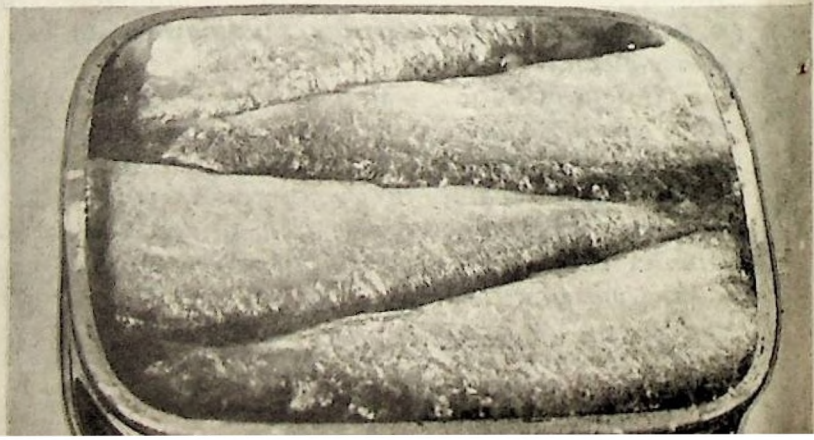
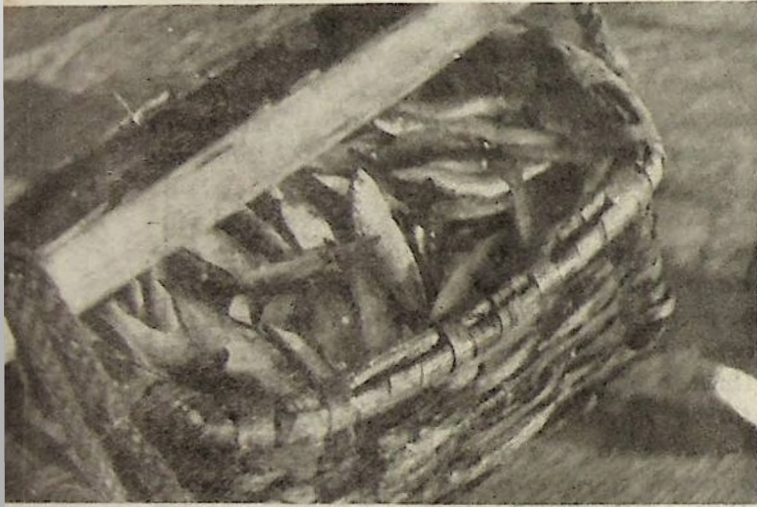
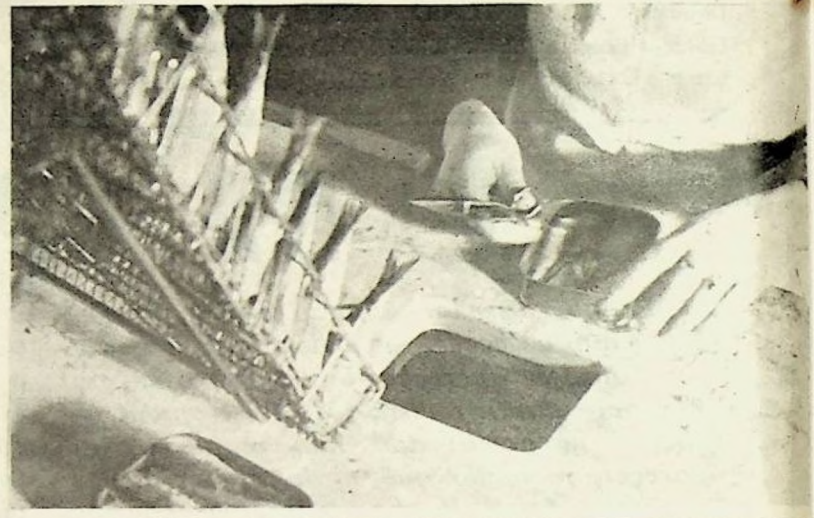
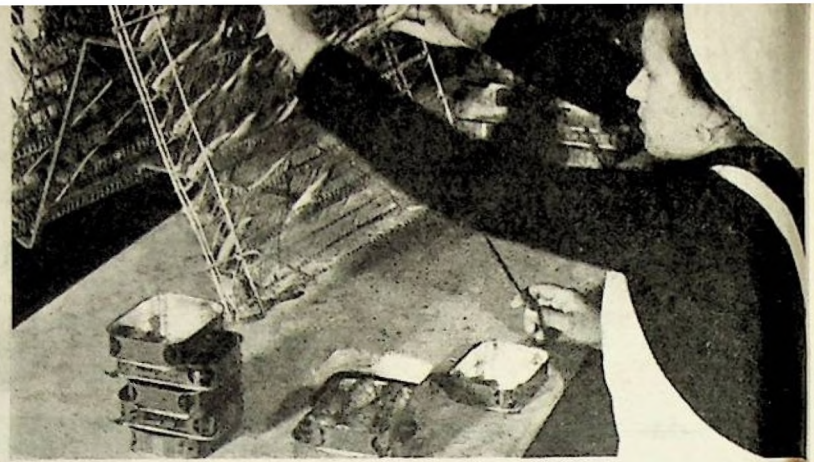
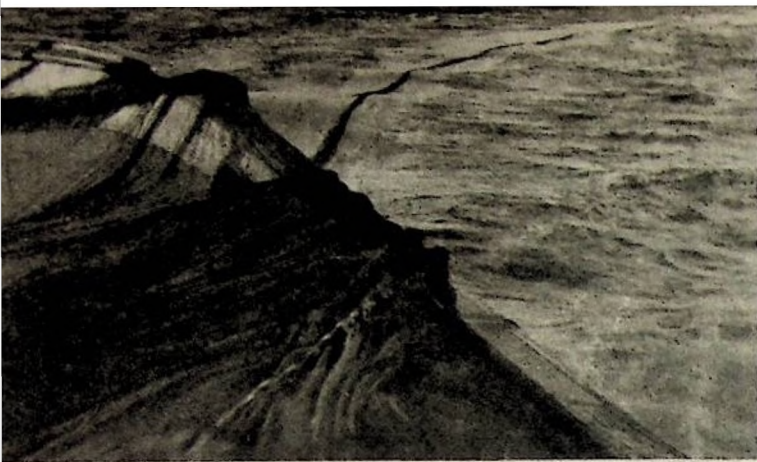
Relendo, agora, o que dissemos, há um ano, no nosso artigo de apresentação, verificamos que nos não afastámos, nem uma polegada, do caminho que então traçámos à nossa orientação e nele demos, resolutamente, os primeiros passos na direcção dos objectivos que fixámos.

Aqui temos tratado dos problemas mais instantes da indústria e do comércio e dado a nossa modesta mas desinteressada contribuição para os esclarecer no sentido do bem colectivo; aqui temos divulgado o que lá fora se está fazendo de mais útil no campo científico e técnico, para que os interessados colham os melhores ensinamentos; aqui temos sido os transmissores, além fronteiras, do pensamento e da actividade da nossa indústria conserveira, marcando o seu valor e o seu progresso entre as outras indústrias congéneres de outros países.

Fica-nos a convicção de não termos iludido a benévola expectativa daqueles que, desde o primeiro momento, em nós confiaram, e a certeza de termos cumprido leal e sinceramente o nosso dever. O aplauso e incitamento que nos têm vindo de vários sectores, nacionais e estrangeiros, encorajam-nos a que prossigamos nesta tarefa, embora ela seja, confessamo-lo francamente, muito espinhosa e ingrata.

Prosseguiremos, pois.

A todos a quem «Conservas de Peixe» deve a possibilidade da sua existência, anunciantes, sobretudo, e assinantes; aos seus distintos colaboradores e à imprensa, em geral, aqui deixamos expresso o nosso profundo agradecimento.



# PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO

## PRODUCTION AND EXPORTATION

A INDÚSTRIA DE CONSERVAS DURANTE O ANO DE 1946

PORTUGUESE CANNED FISH INDUSTRY DURING 1946

SARDINHA

SARDINE

PRODUÇÃO

PRODUCTION

AZEITE OU MOLHOS

OLIVE-OIL OR SAUCE

A produção total de conservas de sardinha em molhos durante o ano de 1946, foi de 1.481.603 caixas. Matosinhos foi o Centro que mais produziu, tendo atingido 593.462 caixas, ou seja 40 % sobre a produção total do ano. O segundo Centro produtor foi Setúbal, que fabricou 333.424 caixas, ou seja 22 % do total, e o terceiro, Portimão, com uma produção de 233.208 caixas, ou seja 15 % da produção anual. Vêm a seguir, na ordem da produção: Olhão (140.603 caixas), Lisboa (60.970 caixas), Peniche (48.762 caixas), Lagos (47.143 caixas), V. R. Santo António (24.031 caixas).

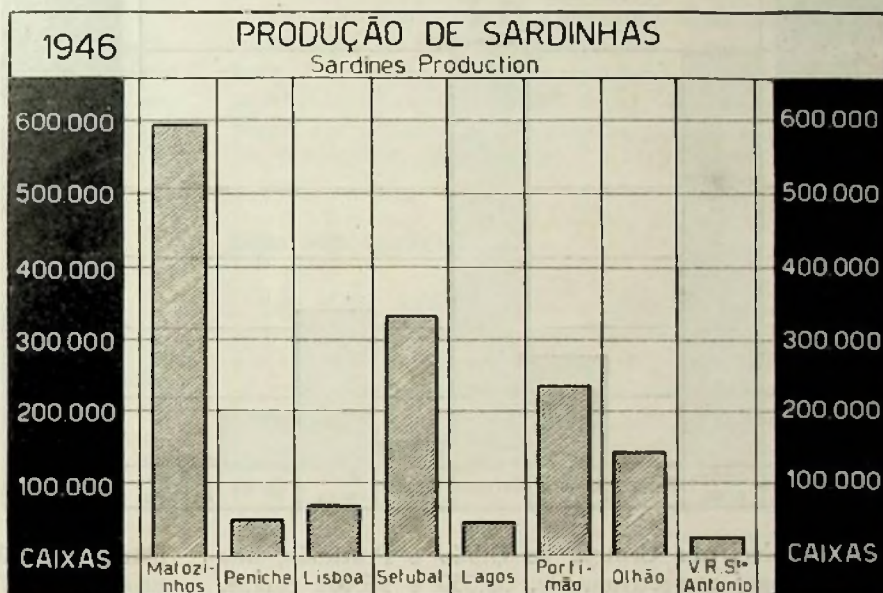
Os meses de maior produção de sardinha durante o ano foram os de Outubro, Setembro e Dezembro, em que se fabricaram, respectivamente, 325.239, 247.540 e 197.807 caixas.

A pesca total da sardinha durante o ano de 1946 foi de 97.725 ton, no valor de 293.561 contos, tendo sido atribuídas 31.773 ton, à indústria de conservas em molhos (34,5 %), ao preço médio de 3\$99 cada quilo, ou seja 68 centavos por quilo mais elevado do que a média do ano anterior.

Em relação ao ano de 1945 produziram-se em 1946 menos 108.121 caixas de conservas de sardinha em molhos, acasionado, sobretudo, pela falta das matérias primas, folha, azeite e óleo.

Os meses de maior pesca da sardinha foram: Outubro, Dezembro e Novembro, em que se pescaram, respectivamente, 19.419, 16.667 e 15.664 ton. Matosinhos (Leixões) foi o Centro de maior abundancia, tendo pescado 51.346 ton., que representam 52 % da pesca total, das quais 14.326 ton, foram utilizadas na conserva em molhos. Seguem-se-lhe Lisboa com 9.634 ton., que representam 9,8 % do total, sendo 1.203 ton, para conservas em molhos, e Peniche, com 9.284 ton., ou seja, 9,5 %

The total production of preserved fish in sauce during 1946 was of 1.481.603 cases. The chief centre of production was Matosinhos, with a total of 593.462 cases, that is, 40 % of the production of 1946. Setúbal occupies the second place with 333.424 cases (22 % of the total production) and Portimão the third, with 233.208 cases (15 % of the total production).



There come next Olhão (140.603 cases) Lisbon (60.970 cases), Peniche (48.762 cases), Lagos (47.143 cases), Vila Real de Santo António (24.031 cases). The months of greater production of sardine in the whole year, were October, September and December, in which respectively 325.239, 247.540, and 197.807 cases were packed.

The total amount of sardine caught in 1946 was of 97.725 tons, in the value of 293.561.000\$00, of which 31.773 tons were allocated to the packing of preserved fish in sauce (34,5 %) at an average cost of

do total pescado, a que correspondem 2.853 ton. em molhos. Portimão e Setúbal foram, porém, os Centros que, depois de Matosinhos, maiores quantidades de sardinhas aplicaram em conservas e que foram, respectivamente, 4.969 e 4.776 ton.

O aumento do preço da sardinha em virtude, sobretudo, da concorrência do consumo público, que absorveu 61,8% desta pesca, e a escassez e carestia das matérias primas, folha, azeite e óleo, fizeram com que a produção de conservas de sardinha, que representa 76 % do total das várias espécies, fosse irregular e onerosa. O ano de 1946 não pode, conseqüentemente, considerar-se um ano bom para a indústria.

A produção, em relação a 1945, diminuiu 316.092 caixas no conjunto dos Centros desde Matosinhos a Setúbal, cabendo a estes dois neste «déficit» respectivamente 161.220 e 146.921 caixas. Por outro lado, a produção nos Grémios de Barlavento e Sotavento do Algarve aumentou em 207.971 caixas, sendo o aumento

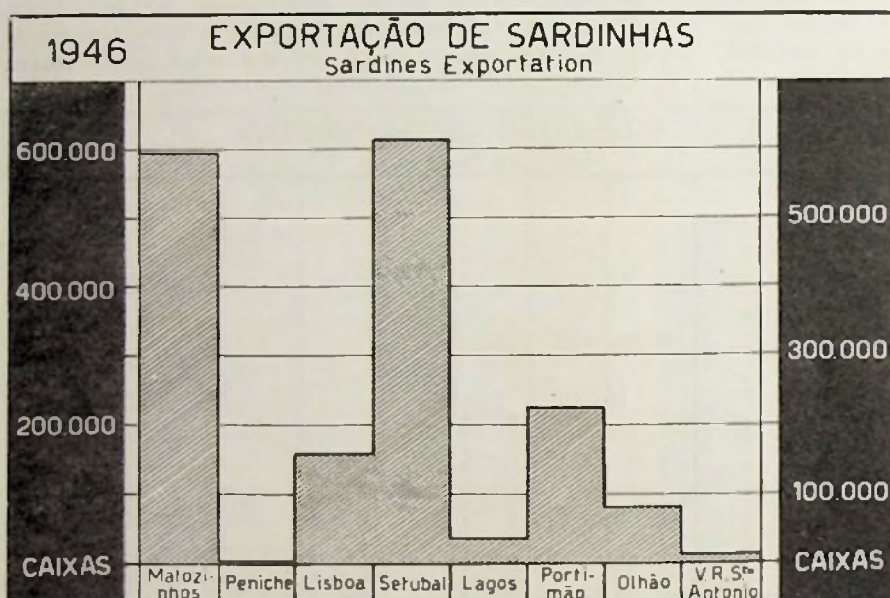
3\$99 per kilogram, in other words, 68 centavos more per Kilogram than the average in the previous year.

In comparison with 1945, owing to the lack of raw material, such as oil, tin-plate and olive-oil, 108.121 cases less of preserved fish in sauce were manufactured in 1946.

The months of greater abundance of sardine were October, December and November, in which respectively 19.419, 16.667 and 15.664 tons were caught. Matosinhos (Leixões) stands foremost with a catch of 51.364 tons, representing 52 % of the total. Of these, 14.326 tons were applied in sauce preserves. Lisbon comes next with 9.634 tons (9,8 % of the total, 1.203 tons for sauce preserves), then Peniche with 9,284 tons (9,5 % of the total, 2,853 tons for sauce preserves). Portimão and Setúbal, however, were the centres which, next to Matosinhos, employed the largest amount of sardine in preserves, respectively 4.969 and 4.776 tons.

Owing, above all, to the increase in public consumption of sardine, which alone absorbed 61,8 % of the total of sardines caught, and to the scarcity of raw materials, such as olive-oil, tin-plate and oil, the production of preserved sardines, representing 76 % of the total of all other kinds of fish employed in this industry, became irregular and expensive. 1946, therefore, cannot be considered a profitable year for the manufacture of preserved fish.

Compared with 1945, there was a general decrease in the production of 316.092 cases, in all centres from Matosinhos to Setúbal. These two show a deficit of respectively 161.220 and 146.921 cases. On the other



mais sensível nos Centros de Olhão e Portimão, nos quais atinge, respectivamente, 65.559 e 95.461 caixas.

#### SALMOURA

A produção total de sardinha em salmoura durante o ano de 1946, foi de 1.395 ton. Os principais produtores desta conserva foram: Matosinhos, 1.284 ton.; Olhão, 299 ton.; V. R. Santo António, 117 ton. O fabrico foi mais intenso nos meses de Outubro, Novembro e Dezembro, em que se produziram, respectivamente, 275, 371 e 548 ton. Fabricaram-se neste ano menos 326 ton. do que em 1945, tendo concorrido em maior proporção para esta diferença os Centros de Lis-

hand, there was an increase of 207.971 cases in the production of the «Grémios de Barlavento e de Sotavento do Algarve», more noticeably at Olhão and Portimão, respectively 65.559 and 95.461 cases.

#### BRINE

The total production of sardine in brine for 1946 was of 1.395 tons. Chief centres of production were Matosinhos, 1.284 tons; Olhão, 299 tons and Vila Real de Santo António, 117 tons. Production reached its highest level in October, November and December, respectively 275, 371 and 548 tons. Less 326 tons were manufactured this year than in 1945, Lisbon and Vila Real de Santo António being chief contributors to this

boa e V. R. de Sauto António, que fabricaram menos, respectivamente, 348 e 270 ton. A indústria da salga absorveu 5.559 ton. da sardinha pescada, o que representa 5,69 % desse total, ao preço médio de 3\$82 cada quilo.

## EXPORTAÇÃO

### AZEITE OU MOLHOS

#### Por Centros

A exportação de conservas de sardinha em molhos atingiu em 1946 o total de 33.316 ton. (1.735.681 caixas) no valor de 383.140 contos. Figura no 1.º lugar desta exportação o Centro de Setúbal, com 11.826 ton., em 2.º lugar, Matosinhos, com 11.505 ton. e em 3.º lugar, Portimão, com 4.369 ton. Os meses de maior exportação foram Abril, que regista 7.664 ton. (392.394 caixas), Março, 5.734 ton. (298.788 caixas) e Dezembro, 3.624 ton. (192.166 caixas).

No total, a exportação foi superior à produção em 254.078 caixas, o que indica que as existências provenientes dos anos anteriores deviam ter ficado quase exgotadas.

Em 1945 exportaram-se 28.727 ton., sendo, portanto, a exportação de 1946 superior em 4.589 ton. O aumento verifica-se, principalmente, nas exportações dos Centros de Setúbal (5.150 ton.) e Portimão (1.407 ton.). Constata-se, por outro lado, uma diminuição sensível nas exportações de Matosinhos (3.702 ton.).

### SALMOURA E CONGELADOS

Exportaram-se em 1946, 2.063 ton. de sardinha em salmoura, cabendo as maiores quantidades aos Centros de Lisboa (702 ton.), Matosinhos (668 ton.) e Olhão (272 ton.). Os meses de maior exportação foram, respectivamente, Dezembro (354 ton.), Junho (310 ton.) e Março (252 ton.).

Comparando com a exportação de salmoura em 1945, houve em 1946 uma diferença a menos de 661 ton., para a qual concorreram, especialmente, os Centros de Matosinhos (378 ton.) e V. R. Santo António (276 ton.).

Em sardinha congelada exportaram-se 167 ton.

#### Por Países

A Inglaterra, a Bélgica e a França foram os países que em 1946 mais conservas de sardinhas em molhos nos compraram, tendo importado, respectivamente, 13.554, 4.445 e 4.103 ton.

Em 1945 o 1.º lugar é mantido pela Inglaterra (19.222 ton.) mas o 2.º é ocupado pela França (3.034 ton.) e o 3.º pela Holanda (1.502 ton.).

A Grécia foi em 1946 o nosso maior importador de

deficit with a decrease in production of respectively 348 and 270 tons. Salted-fish industry absorbed 5.559 tons of sardine, that is, 5,69 % of the total at an average cost of 3\$82 per kilogram.

## EXPORTATION

### By Centres

### OLIVE-OIL OR SAUCE

The exportation of preserved sardine in sauce in 1946 reached 33.316 tons (1.735.681 cases) in the value of 383.140.000\$00. Setúbal stands foremost as chief exporter, with 11.826 tons; Matosinhos comes next, with 11.505 tons, and finally Portimão, with 4.369 tons. The months when exportation attained its climax were April, with 7,664 tons (392.394 cases), March, with 5,734 tons (298.788 cases) and December, with 3.624 tons (192.166 cases).

The total of exportation exceeded production by 254.078 cases, which means that the surplus of previous years is in all probability almost exhausted.

During 1945, 28.727 tons were exported, the total exportation of 1946 being therefore superior by 4.589 tons. This increase is more noticeable in Setúbal (5.150 tons) and Portimão (1.407 tons). On the other hand there was a sensible decrease in the amount exported by Matosinhos (3.702 tons).

### BRINE AND FROZEN

In 1946, 2.063 tons of sardine in brine were exported; chief exporters were Lisbon (702 tons), Matosinhos (668 tons) and Olhão (272 tons). The months of greater exportation were respectively December (354 tons), June (310 tons) and March (252 tons).

Compared with 1945, in 1946 there was a decrease of 661 tons in brine exports, to which contributed Matosinhos (378 tons) and Vila Real de Santo António (276 tons). Of frozen sardine 167 tons were exported.

### By Countries

The principal importers of sardine in sauce for 1946 were Great Britain, Belgium and France, with respectively 13.554, 4.445 and 4.103 tons.

In 1945, Great Britain stood foremost (19.222 tons) while France occupied the second place (3.034 tons) and Holland the third (1.502 tons). In 1946, Greece was our greatest importer of sardine in brine (1.041 tons); Italy comes next with 646 tons. As regards frozen sardine, the Argentine and Brasil imported 167 tons both. In 1945, the chief importer of sardine in brine was France with 2.588 tons.

sardinha em salmoura (1.041 ton.), seguido da Itália, com 646 ton. e, em congelados, a Argentina e o Brasil compraram-nos 167 ton.

Em 1945 o maior importador de sardinha em salmoura foi a França (2.588 ton.).

## CARAPAU

### PRODUÇÃO

#### AZEITE OU MOLHOS

O total desta fabricação em 1946, foi de 27.064 caixas. O Centro de Olhão está à cabeça da produção desta espécie com 15.954 caixas que representam 58 % do total produzido. Seguem-se-lhe Matosinhos com 8.733 caixas (32 %) e V. R. Santo António com 1.239 caixas (0,5 %).

Os meses de maior produção foram: Setembro (5.777 caixas), Janeiro (5.183 caixas) e Abril (4.724 caixas).

A pesca do carapau atingiu 4.472 ton. no valor de 16.255 contos, o que dá uma média de 3\$63 por quilo. Esta pesca foi mais abundante em Sesimbra, que regista 1.416 ton. (31,67 %) no valor de 6.120 contos, seguida de Peniche com 797 ton. (17,84 %) no valor de 2.415 contos e de Lisboa, com 743 ton. (16,62 %) no valor de 3.384 contos.

A produção de carapau de 1945 foi de 36.421 caixas, superior, portanto, à de 1946 em 9.357 caixas. Figura nesta safra como principal produtor o Centro de Setúbal, com 15.192 caixas. Exceptuando o Centro de Matosinhos, que aumentou a sua produção em 55 %, todos os Centros tiveram em 1946 uma produção de carapau inferior à de 1945. A diminuição da produção deve filiar-se não só na falta de pesca mas também no facto dos industriais preferirem utilizar a folha e o óleo de que dispunham em fabricos mais lucrativos.

#### SALMOURA

Neste ano não se regista a fabricação de carapau em salmoura em virtude, certamente, do elevado preço por que foi vendido este peixe na lota.

Em 1945 a produção foi de 334 ton.

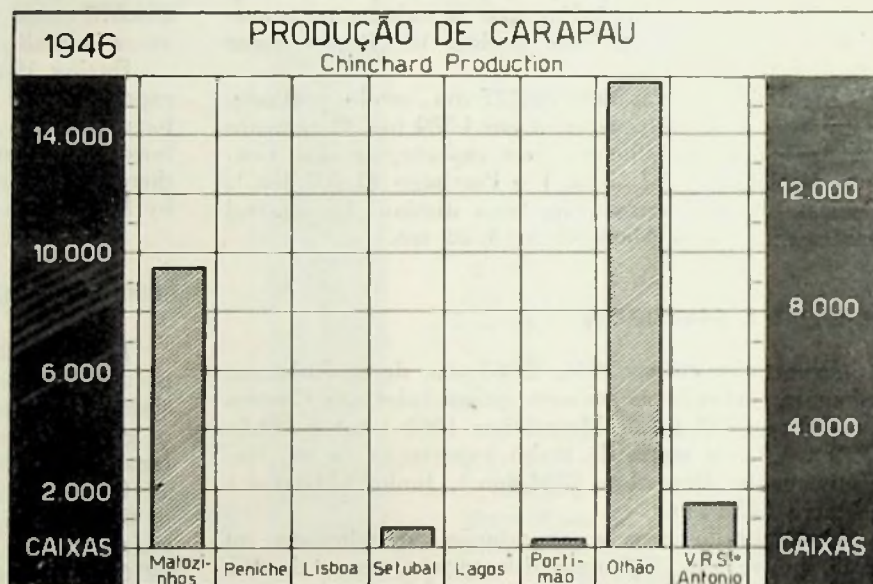
## CHINCHARD

### PRODUÇÃO

#### OLIVE-OIL OR SAUCE

The total production for 1946 was of 27.064 cases. Olhão stands out as chief producer, with 15.954 cases, representing 58 % of the total production. Next-we have Matosinhos with 8.733 cases (32 %) and Vila Real de Santo António with 1.239 cases (0.5 %).

The months in which production rose to its highest level were September (15.777 cases), January (5.183 cases) and April (4.724 cases). The catch of «chinchard» was of 4.472 tons worth 16.255.000\$00, which gives an average of 3\$63 per Kilogram. The centre of more abundant catches was Sesimbra, which registered 1.416 tons (31.67 %) in the value of 6.120.000\$00, fol-



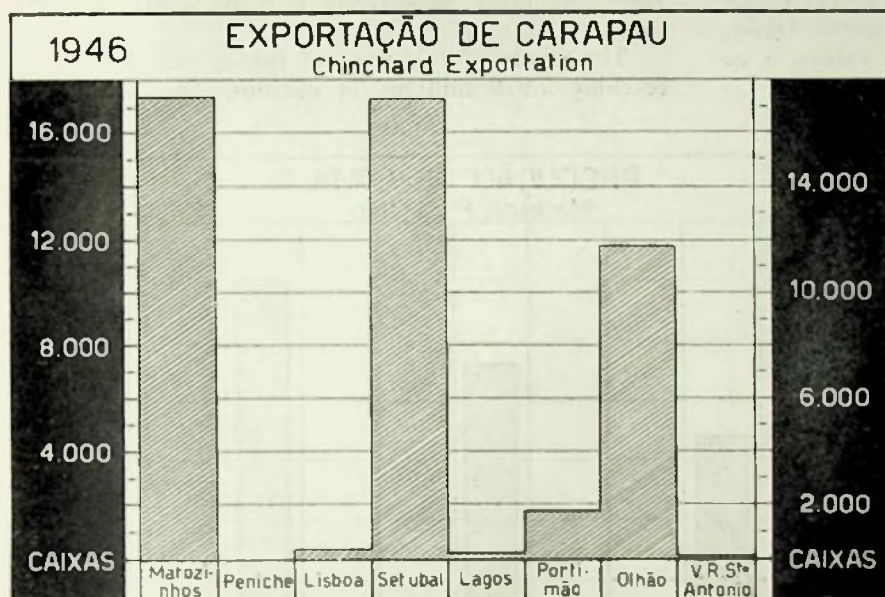
lowed by Peniche with 797 tons (17,84 %) in the value of 2.415.000\$00 and Lisbon with 743 ton (16,62 %) in the value of 3.384.000\$00.

In 1945, production rose to 36.421 cases, exceeding 1946 by 9.357 cases. Setúbal was chief producer with 15.192 cases. To the exception of the centre of Matosinhos, which showed an increase in production of 55 %, in 1946 all centres had a fall in production as compared with 1945. This decrease was due, not only to poor catches, but also to the fact that manufacturers preferred to employ their tin-plate and oil in more profitable preserves.

**EXPORTAÇÃO  
AZEITE OU MOLHOS  
Por Centro**

O total da exportação das conservas de carapau foi de 1.021 ton. (52.768 caixas) no valor de 7.607 contos. Exportaram-se, portanto, mais 25.704 caixas (51 %) do que a quantidade fabricada.

Os Centros que mais exportaram foram: Matosinhos, 330 ton.; Setúbal, 314 ton. e Olhão, 249 ton. Esta exportação foi maior nos seguintes meses: Abril, 451 ton. (22.664 caixas), Fevereiro, 138 ton. (7.274 caixas), e Novembro, 107 ton. (5.665 caixas). Em com-



paração com o ano de 1945, a produção de carapau em 1946 foi superior em 234 ton. Todos os Centros, excepto Matosinhos, tiveram as suas exportações desta espécie diminuídas, mas é sobretudo em Lisboa que essa redução é mais acentuada (menos 486 ton.).

O aumento deste fabrico em Matosinhos foi de 297 ton.

**SALMOURA**

A exportação desta conserva em 1946 foi de 75 ton. no valor de 288 contos, cabendo a Matosinhos 31 ton., Lisboa, 24 ton. e Setúbal, 20 ton. Esta exportação é muito inferior à de 1945, em que se exportaram 1.814 ton. de carapau em salmoura, figurando como maiores exportadores, Olhão, com 710 ton., Lisboa, com 540 ton. e Portimão, com 380 ton.

**Por Países**

A Bélgica e a Palestina foram os grandes compradores de carapau em óleo, o primeiro com 451 ton. e o segundo com 425 ton., ficando em terceiro lugar, mas muito distante, apenas com 28 ton., a nossa Moçambique.

**BRINE**

This year there was no manufacture of «Chinchard» in brine owing, no doubt, to the great price at which this fish was put on sale.

**EXPORTATION**

**By Centres**

**OLIVE-OIL OR SANCE**

The total exportation of preserved «chinchard» was 1.021 tons (52.768 cases) in the value of 7.607.000\$00; 25.704 cases more were therefore exported (51 %) than the packed amount. The principal centres of exportation were Matosinhos (330 tons), Setúbal (314 tons), and Olhão (249 tons), and exportation rose to its highest in the following months: April, 451 tons (22.664 cases); February, 138 tons (7.274 cases), and November 107 tons (5.665 cases). Compared with 1945, production of «Chinchard» in 1946 was superior by 234 tons. All centres (except Matosinhos) had a fall in exportation of this kind of fish. Lisbon in special showing a very noticeable reduction (486 tons less). The increase in Matosinhos was of 297 tons.

**BRINE**

In 1946, the exportation of this kind of preserve was of 75 tons, in the value of 288.000\$00, Matosinhos with 31 tons, Lisboa 24 and Setúbal 20 tons. Exportation in 1946 was very inferior to that in 1945, when 1.814 tons of «chinchard» in brine were exported, Olhão (710 tons), Lisboa (540 tons) and Portimão (380 tons) being chief exporting centres.

**By Countries**

Belgium and Palestine were the chief buyers of «chinchard» in oil, the former with 451 tons and the latter with 425 tons. In the third place, but very distant still (28 tons only) our colony of Moçambique.

In 1945, it was Belgium as well that came in the first place among importing countries (819 tons); Ceylon stood next (207 tons), and the third place was occupied by Switzerland.

«Chinchard» in brine had in France, Greece and Hungary its principal customers, with respectively 42 tons, 29 tons and 2 tons. In 1945, Italy, with 1720 tons, and France with 91 tons, were the outstanding clients.

Em 1945 é também a Bélgica que detém o 1.º lugar entre os países importadores de carapau (819 ton.), sendo o 2.º ocupado pela Ilha de Ceilão (207 ton.) e o 3.º pela Suíça.

O carapau em salmoura teve na França, Grécia e Hungria os principais compradores, com, respectivamente, 42 ton., 29 ton. e 2 ton. Em 1945 foram a Itália (1.720 ton.) e a França (91 ton.).

### CAVALA PRODUÇÃO

#### AZEITE OU MOLHOS

Durante o ano de 1946 fabricaram-se 25.112 caixas de cavala, cabendo ao primeiro Centro produtor, Olhão, 7.058 caixas, ao segundo, Setúbal, 5.969 caixas, e ao terceiro, Matosinhos, 4.416 caixas.

A produção desta conserva foi mais importante nos meses de Agosto, Setembro e Junho, totalizando, respectivamente, 9.264, 7.291 e 2.016 caixas.

O total da pesca desta espécie foi de 1.417 ton. no valor de 7.978 contos. A pesca foi mais abundante nos meses de Agosto, Julho e Setembro, em que se pescaram, respectivamente, 503 ton., 238 ton., e 201 ton., nos valores de 3.128 contos, 1.268 contos e 1.192 contos. Os Centros de maior pesca foram: Peniche, com 399 ton. no valor de 2.343 contos; Setúbal, com 134 ton. no valor de 1.173 contos e Olhão, com 164 ton. no valor de 990 contos. A média do preço de cada quilo de cavala fresca durante o ano, foi de 5\$63.

Em relação ao ano de 1945 em que se fabricaram 103.123 caixas, a produção de 1946 foi muito inferior (menos 78.011 caixas).

A baixa nas quantidades fabricadas verifica-se em todos os Centros, sendo, porém, maior em Setúbal (42.128 caixas) e em Portimão (13.325 caixas).

Em 1945, Setúbal foi o primeiro Centro produtor desta conserva com 47.324 caixas.

### EXPORTAÇÃO

#### Por Centros

#### AZEITE OU MOLHOS

Exportaram-se 1.990 ton. (85.146 caixas) no valor de 27.468 contos. Esta quantidade foi, portanto, superior em 60.034 caixas ao total produzido.

Os Centros que mais exportaram esta conserva foram: Setúbal, 602 ton., Portimão, 381 ton. e Vila Real

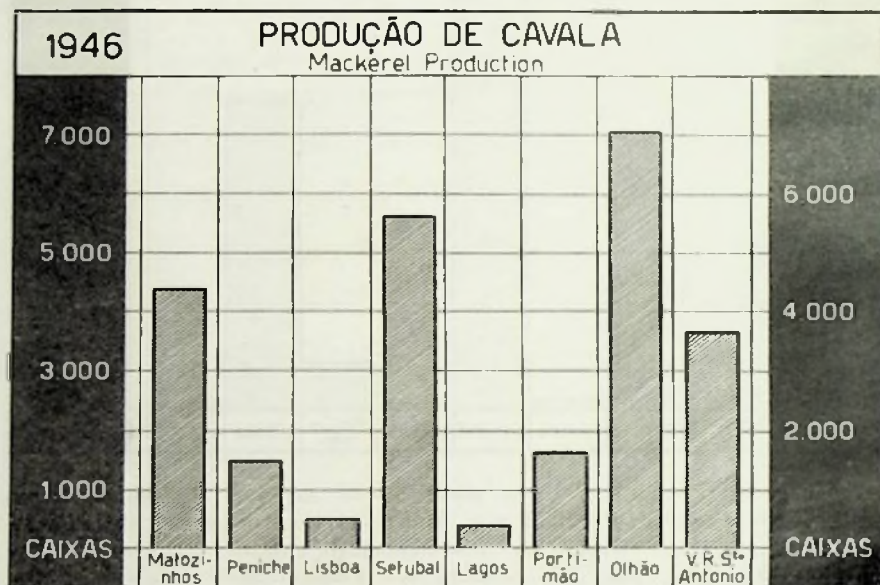
### MACKEREL PRODUCTION

#### OLIVE-OIL OR SAUCE

During the year 1946, were packed 25.112 cases of mackerel from the following fishing and packing centers: Olhão, 7.058 cases, Setúbal, 5.969 and Matosinhos, 4.416.

The production of this kind of preserved fish was higher during the months of August, September and June, amounting, respectively, to 9.264, 7.291 and 2.016 cases.

The whole of this kind of fishing was 1.417 tons, reaching 7.978 millions of escudos. The fishing was



higher in the months of August, July and September, having been fished, respectively, 503, 238 and 201 tons, amounting to 3.128, 1.268 and 1.192 millions of escudos. The higher producing centers were: Peniche, with 399 tons, in the value of 2.343 millions of escudos; Setubal, with 134 tons, in the value of 1.173 millions of escudos and Olhão, with 164 tons, in the value of 990 millions of escudos. The average price for each kilo of fresh mackerel was, during the year, Esc. 5\$63.

As regards the year 1945, in which were packed 103.123 cases, the production for 1946 was much lower (78.011 cases less).

The underproduction is noticeable in all packing centers, although higher at Setubal (42.128 cases) and at Portimão (13.325 cases).

de Santo António, 369 ton. Esta exportação foi mais intensiva nos meses de Agosto, Setembro e Junho, em que se exportaram, respectivamente, 908 ton., (38.824 caixas) no valor de 12.504 contos; 454 ton. (21.803 caixas), no valor de 6.277 contos e 203 ton. (7.183 caixas) no valor de 2.806 contos.

A exportação de cavala em 1945 foi de 1.670 ton., havendo, portanto, um acréscimo em 1946 de 320 ton.

Exceptuando Lisboa que teve neste ano uma quebra de produção de 431 ton., todos os restantes Centros registam aumentos, principalmente Vila Real de Santo António, 260 ton., Portimão, 228 ton. e Setúbal, 110 toneladas.

In 1945, Setubal was the first producing center for this kind of canned fish, with 47.824 cases.

EXPORTATION

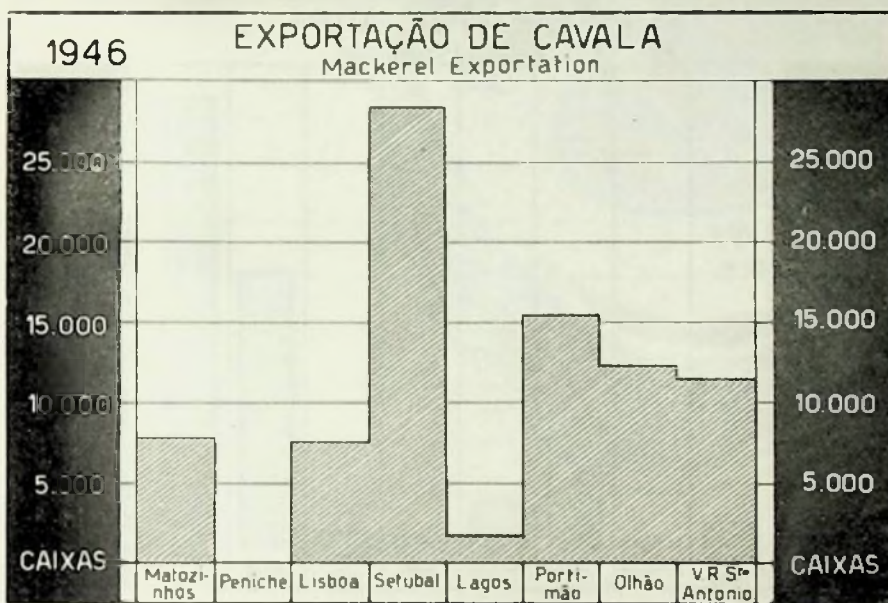
By Centres

OLIVE-OIL OR SAUCE

It reached 1.990 tons (85.146 cases) amounting to 27.468 millions of escudos. This figure was, therefore, higher in 60.034 cases, as regards the total amount produced. The centers of higher production for this kind of canned food were: Setubal, 602 tons, Portimão, 381 tons and Vila Real de Santo António, 369 tons. This export was more intensive during the months of August, September and June, being respectively exported, 908 tons (38.824 cases) in the value of 12.504 millions of escudos; 454 tons (21.803 cases), in the value of 6.277 millions of escudos and 203 tons (7.183 cases) amounting to 2.806 millions of escudos.

The export of mackerel in 1945 was of 1.670 tons, showing, therefore, an increase of 320 tons for 1946.

Excluding Lisbon, with an underproduction for the same year of 431 tons, all the other centers show an increase, chiefly Vila Real de Santo Antonio with 260 tons, Portimão, 228 tons and Setubal, 110 ton.



Per Países

Num total de 1.990 ton. exportadas, couberam à Bélgica 1.226 ton., ou seja, 61%, e à França 729 ton., ou seja, 36%. Os restantes 3% foram distribuídos em pequenas quantidades por vários países.

Em 1945 é também a Bélgica que está à frente dos países compradores com 1.198 ton., seguida da Palestina com 306 ton.

By Countries

In a total of 1.990 tons exported, the Belgian share was of 1.226 tons, or 61% and France 729 tons, or 36%. The remaining 3% refer to small quantities distributed among the different countries.

In 1945, is also Belgium that leads the buying countries, with 1.198 tons, followed by with 306 tons.

ATUM E SIMILARES

PRODUÇÃO

AZEITE OU MOLHOS

Durante o ano de 1946, fabricaram-se 88.420 caixas de atum e espécies similares. Figura em primeiro lugar como Centro produtor desta conserva, V. R. Santo António, que fabricou 41.560 caixas. Em segundo lugar está Olhão, que produziu 25.363 caixas, e em terceiro, Lisboa, com 12.351 caixas.

TUNNY AND SIMILAR KINDS OF FISH

PRODUCTION

OLIVE-OIL OR SAUCE

During 1946, 88.420 cases of tunny and similar kinds of fish were packed. In the first place, as chief producing centre, comes Vila Real de Santo António, with 41.560 cases. Olhão comes next, with 25.363 cases, and in the third place Lisbon with 12.351 cases. Production, including tunny from the Algarve, alba-

Esta produção, que inclui o atum do Algarve, a albacora, o bonito e o sarrajão, foi mais intensa nos meses de Julho (45.422 caixas), Junho (15.686 caixas) e Outubro (7.398 caixas).

Na temporada do corrente ano da pesca do atum, as armações algarvias pescaram 2.851 ton. de atum no valor de 26.082 contos, 491 ton. de albacora no valor de 4.801 contos, 114 ton. de bonito e sarrajão no valor de 681 contos, 525 ton. de atuarro no valor de 5.257 contos e 15 ton. de cachorreta no valor de 159 contos, o que representa um total na pesca destas espécies de 36.983 contos.

Em relação ao ano de 1945, em que se produziram 51.216 caixas destas espécies, fabricaram-se no ano de 1946 mais 37.204 caixas, cabendo a V. R. Santo António, o 1.º Centro produtor, 24.873 caixas.

Houve neste ano um aumento de produção em todos os Centros, excepto em Lisboa e em Peniche.

#### SALMOURA

Em salmoura produziram-se 5.230 quilos, dos quais 5.000 em V. R. Santo António e 230 em Lisboa.

#### EXPORTAÇÃO

Por Centros

#### AZEITES OU MOLHOS

A exportação destas conservas atingiu 1.332 ton. (49.831 caixas) no valor de 21.721 contos, destacando-se como principais Centros exportadores: V. R. Santo António, com 485 ton., Olhão, com 291 ton. e Lisboa, com 274 ton. Os meses de maior exportação foram Maio, Fevereiro e Abril, os quais registam, respectivamente, 343 ton. (9.075 caixas), 232 ton. (8.411 caixas) e 212 ton. (7.804 caixas).

Em 1945 a exportação de atum e espécies similares atingiu 2.200 ton., quantidade superior à de 1946 em 868 ton. As diminuições na exportação são mais acentuadas em Lisboa e em V. R. Santo António, em que se fabricaram, neste ano, respectivamente, menos 661 ton. e 251 ton.

#### SALMOURA

A exportação desta conserva foi de 10 ton., no valor de 78 contos. Embora diminuta, foi, contudo, superior à de 1945, que se reduziu a 451 quilos.

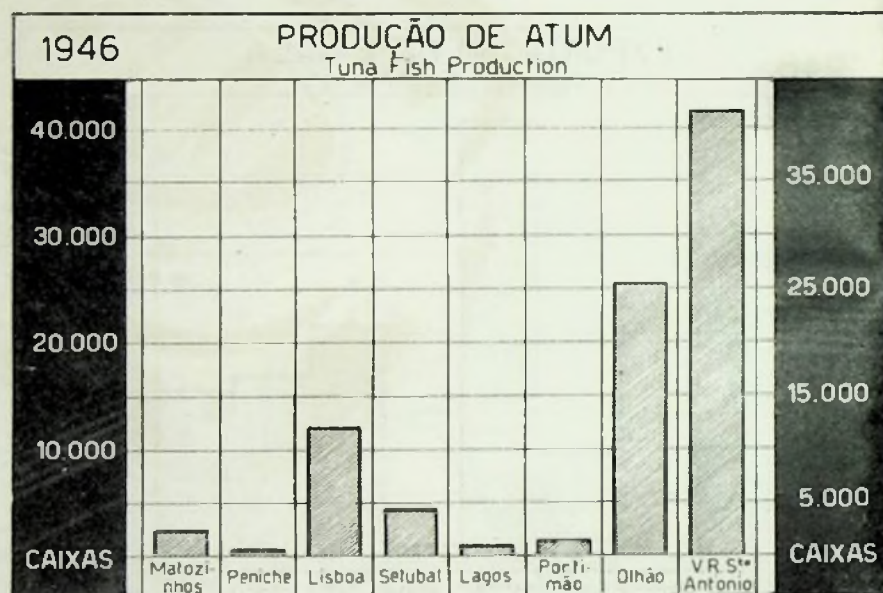
Por Países

Dos três países maiores importadores das conservas de atum e espécies similares, a Bélgica comprou-nos

core, bonito and sarrajão, was more intense during July (45,422 cases), June (15,686 cases) and October (7,398 cases).

In the current year's fishing season, the following quantities have been caught off the coast of Algarve: 2,851 tons of tuna in the value of 26,082,900\$00; 491 tons of Albacora in the value of 4,801,700\$00; 114 tons of bonito in the value of 681,400\$00; 525 tons of «atuarro» in the value of 5,257,900\$00 and 15 tons of «Cachorreta» in the value of 159,800\$00, which represents a total value of 36,983,700\$00.

Compared with 1945, in which 51,216 cases were



packed, in 1946, were packed 37,204 cases more. Vila Real de Santo António, the first producing centre, contributing with 24,873 cases. This year there has been an increase of production in all centres, excepting Lisbon and Peniche.

#### BRINE

5,230 kilograms were manufactured in brine, of which 5,000 in Vila Real de Santo António, and 2,300 in Lisbon.

#### EXPORTATION

By Centres

#### OLIVE-OIL OR SAUCE

Exportation reached 1,332 tons (49,831 cases) worth 21,721,000\$00. Outstanding centres of exportation were Vila Real de Santo António, 485 tons; Olhão, 291 tons, and Lisbon, 274 tons. The months of greater exportation were May, February and April with respectively 343 tons (9,075 cases), 232 tons (8,411 cases) and 212 tons (7,804 cases).

In 1945, the exportation of tunny and kindred kinds



**PACKERS:**

**LAGE, FERREIRA & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>**  
**MATOSINHOS**  
**(PORTUGAL)**



PACKERS:

LAGE, FERREIRA & C<sup>o</sup>, L<sup>da</sup>

MATOSINHOS

PORTUGAL

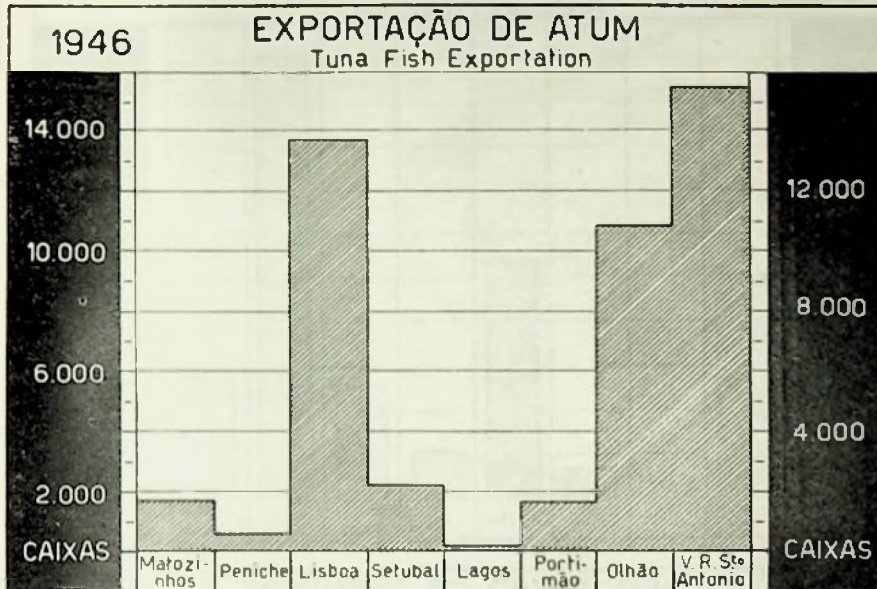
469 ton., a França 300 ton. e os E. U. A. 269 ton. A Bélgica mantém em 1945 a sua posição de primeiro comprador destas conservas, figurando com 1.491 ton. Seguem-se-lhe os E. U. América com 293 ton. e a Suíça com 144 ton.

A reduzida exportação de atum em salmoura (9 ton.) foi feita na sua quase totalidade para Macau.

of fish attained 2.200 tons, superior in 868 tons to 1946. The reduction in exportation is more noticeable in Lisbon and Vila Real de Santo António, in which this year less 661 and 251 tons were respectively manufactured.

**BRINE**

Exportation was of 10 tons in the value of 78.000\$00. Although small, it was nevertheless superior to that in 1945, which amounted to only 451 kilograms.



**By Countries**

Of the three greater importers of canned tunny and similar species of fish, Belgium purchased 469 tons, France 300 tons, and the U. S. A. 269 tons. Belgium retains in 1945 its position of chief importer of this kind of preserves, with 1.491 tons. The United States come next with 293 tons and Switzerland with 144 tons.

The insignificant exportation of tunny in brine (9 tons), was sent in its almost totality to Macau.

**ANCHOVAS PRODUÇÃO**

**AZEITE OU MOLHOS**

A produção de filetes de anchovas em 1946 atingiu 280.560 caixas. Olhão mantém o primeiro lugar nesta produção, tendo fabricado neste ano 102.359 caixas. Setúbal, em segundo lugar, fabricou 53.491 caixas, e Matosinhos, em terceiro, 50.088 caixas. Abril foi o mês de maior produção, atingindo 38.392 caixas. Seguem-se-lhe o mês de Março, em que se fabricaram 31.855 caixas, e o mês de Maio com uma produção de 30.632 caixas.

O total de biqueirão pescado foi de 989 toneladas no valor de 5.204 contos, ao preço médio de 5\$25 cada quilo. Olhão foi o Centro de maior pesca, totalizando 536 toneladas (56,95%) com o valor de 2.963 contos. Está em segundo plano Vila Real de Santo António com 210 toneladas (27,38%) no valor de 1.425 contos e em terceiro Portimão com 124 toneladas (7,86%) no valor de 409 contos.

A produção de anchovas em 1945 foi de 267.375 caixas, verificando-se, portanto, uma diminuição de 13.185 caixas em relação a 1946. O Centro que mais fabricou naquele ano foi Olhão que regista 103.358 caixas. O acréscimo de produção em 1946 em relação

**ANCHOVY**

**PRODUCTION**

**OLIVE-OIL OR SAUCE**

The production of fileted anchovy in 1946 reached total of 280.560 cases. Olhão maintains the first place with 102.359 cases. Setúbal, which comes on the second place, packed 53.491 cases, and Matosinhos, in the third place, 50.088 cases. April was the month of greater production, with a total of 38.392 cases. March and May come next, with respectively 31.855 and 30.632 cases.

The total of «biqueirão» caught was of 989 tons in the value of 5.204.000\$00, at the average cost of 5\$25 per Kilogram. Olhão stands foremost with a catch of 536 tons (56,95 %) in the value of 2.963.000\$00. Vila Real de Santo António appears in the second place with 210 tons (27,38%) in the value of 1.425.000\$00, and Portimão in the third with 124 tons (7,86%), in the value of 409.000\$00.

The production of anchovy in 1945 was of 267.375 cases, showing therefore a decrease of 13.185 cases as compared with 1946. Olhão was the most productive centre in that year, with a total of 103.358 cases. The increase in production for 1946, in relation to 1945, is more noticeable in Matosinhos and Vila Real de

a 1945 é mais acentuado no Centro de Matosinhos e Vila Real de Santo António que tiveram as respectivas produções aumentadas em 23.891 e 14.657 caixas.

#### SALMOURA

A produção de biqueirão em salmoura foi de 1.008 toneladas, sendo os maiores produtores Olhão, com 412 toneladas, Matosinhos, com 213 toneladas e Vila Real de Santo António com 188 toneladas.

Fazendo a comparação com o ano de 1945, constata-se que neste a produção foi superior à de 1946 em 2.546 toneladas. As grandes diferenças a menos em 1946 encontram-se nos Centros de Portimão e Olhão, principalmente neste, que fabricou 1.968 toneladas em 1945.

#### EXPORTAÇÃO

##### Por Centros

#### AZEITE OU MOLHOS

Durante o ano de 1946 exportaram-se 3.297 toneladas (328.559 caixas) de filetes de anchovas no valor de 65.951 contos. Olhão está à cabeça desta exportação com 1.075 toneladas. Temos a seguir Lisboa com 674 toneladas e logo após Matosinhos com 553 toneladas. Houve, portanto, um aumento na exportação em relação à produção de 47.999 caixas. A exportação foi mais intensa nos meses de Agosto, Abril e Outubro que alcançaram, respectivamente, 422 ton. (41.730 caixas), 404 ton. (41.434 caixas) e 399 ton. (40.351 caixas). Em 1945 a exportação de anchovas foi de 3.482 ton.; superior, portanto, à de 1946 em 184 ton. Houve aumentos neste ano nos Centros de Lisboa, Portimão, Vila Real de Santo António, e diminuição nos Centros de Matosinhos, Setúbal, Lagos e Olhão.

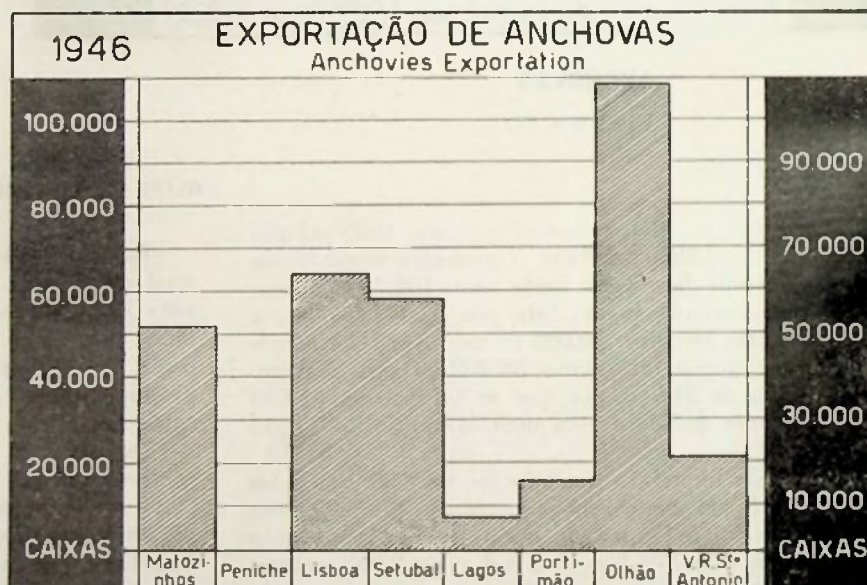
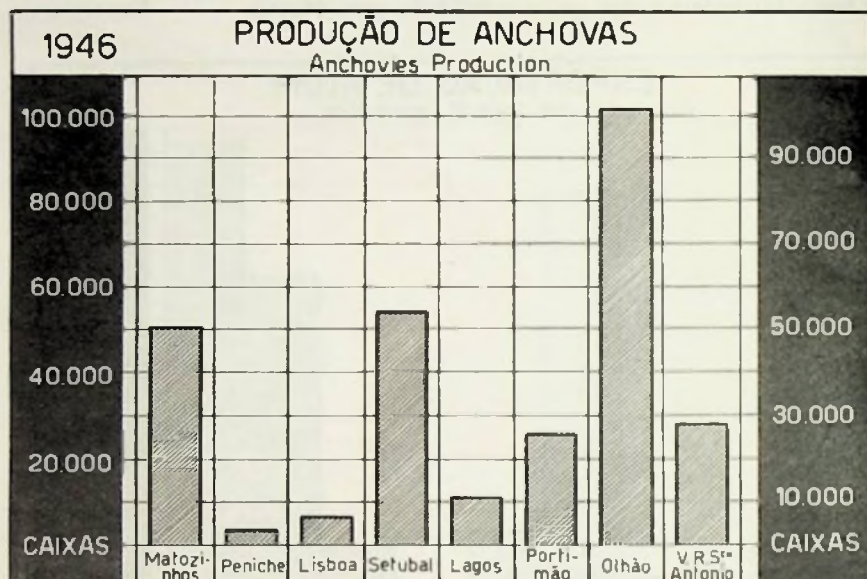
#### SALMOURA

Exportaram-se 4.548 quilos, dos quais 4.500 por Lisboa e 48 quilos por Setúbal. Em 1945 não houve exportação desta conserva.

Santo António, with an increase in their respective production of 23.891 and 14.657 cases.

#### BRINE

The production of «biqueirão» in brine attained 1.008 tons. Chief producers were Olhão, with 412 tons,



Matosinhos, with 213 tons and Vila Real de Santo António with 188 tons.

Compared with 1945, it may be seen that in that year production exceeded 1946 by 2.546 tons. The great differences for 1946 are to be found in the centres of Portimão and Olhão, specially the latter which in 1945 packed 1.968 tons.

Por Países

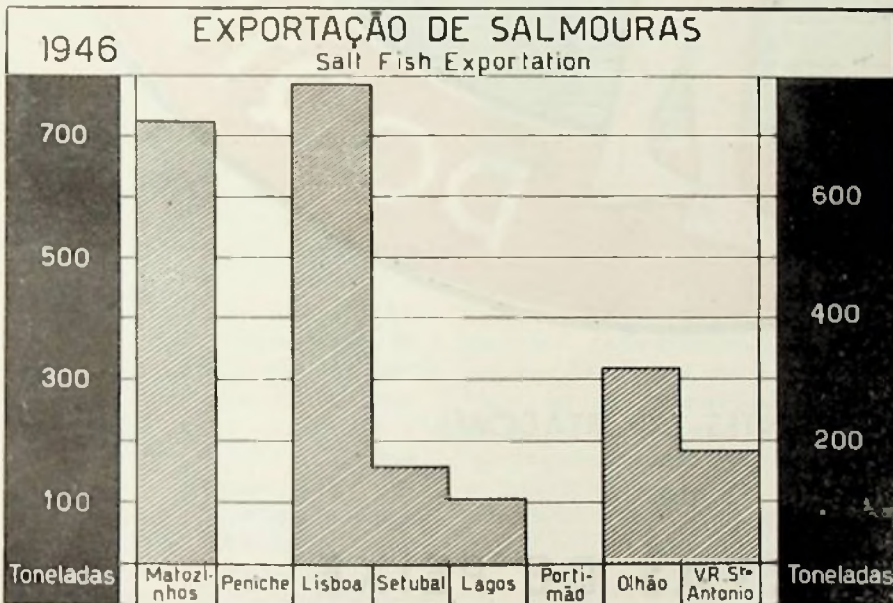
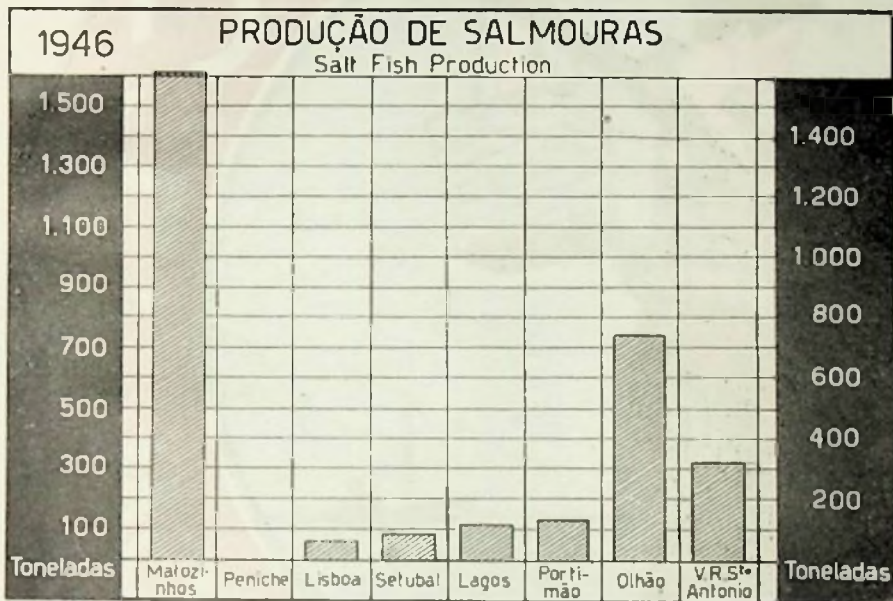
Os três principais importadores das conservas de filetes de anchovas foram os E. U. da América do Norte, a Bélgica e a Inglaterra que nos compraram as seguintes quantidades: o primeiro, 1.802 ton., o segundo, 390 ton. e o terceiro 210 ton. Em 1945 estes três lugares são ocupados, respectivamente, pelos E. U. da América

EXPORTATION

By Centres

OLIVE-OIL OR SAUCE

During 1946, 3.297 tons of fileted anchovy were exported (328.559 cases) in the value of 65.951.000\$00. Olhão comes first, with 1.075 tons; then Lisbon, with 674 tons and finally Matosinhos with 553 tons. There was, therefore, an increase in exportation of 47,999 cases in relation to the production. Exportation was greater in August, April and October, respectively 422 tons (41.730 cases) 404 tons (41.434 cases) and 399 tons (40.351 cases). In 1945, 3.482 tons of filets of anchovy were exported, exceeding by 184 tons the exportation of 1946. In this year there has been an increase in the centres of Lisbon, Portimão and Vila Real de Santo António, and a fall in the centres of Matosinhos, Setúbal, Lagos and Olhão.



BIRNE

4.548 kilograms were exported, 4.500 from Lisbon and 48 from Setúbal. In 1945, there were no exports of this product.

By Countries

do Norte (3.099 ton.), Suíça (90 ton.) e Inglaterra (57 ton.).

O principal país comprador de biqueirão em salmoura neste ano foram os E. U. da América do Norte (4.250 quilos).

Bretain 210 ton. In 1945 the first three places were thus occupied: United States (3.099 tons), Switzerland (90 tons) and Great Britain (57 tons). The chief importers of «biqueirão» in brine this year were the U. S. A. (4.250 kgs.).



FABRICANTES - EXPORTADORES

de

CONSERVAS DE PEIXE

nas marcas registadas

Sardinal - Eka - 4 ssss - Silver Star - Ebra

# O ÓLEO DE SARDINHA

pelo Eng. Daniel Wagner

Os estudos sobre o óleo da «Sardina Pilchardus», que é a espécie que povoa as nossas costas, são muito escassos e lacónicos e vêm dessiminados entre os óleos de peixe nos tratados da especialidade, sem terem aquele realce que as nossas necessidades técnico-analíticas exigem para poder servir de base ao estudo das conservas de sardinha portuguesas, em que esse óleo tem uma influência quase decisiva, por virtude da sua dessiminação nos óleos de cobertura das conservas de sardinha.

Foi por isso que há uns bons dez anos fui forçado a fazer o estudo analítico do óleo de sardinha, por que a bibliografia da especialidade era confusa e incompleta para os objectivos que tinha em vista.

Este estudo, como outros que temos publicado, especificamente enfeudados ao título genérico de «Estudos sobre as conservas de sardinhas portuguesas», têm merecido a transcrição em revistas estrangeiras da especialidade, mas parece terem passado quase despercebidos no nosso meio científico, infelizmente ainda pouco adaptado a estudos sobre especializações tão restritas.

É provável que esses elementos tenham sido melhor aproveitados lá fora, por que estes estudos relacionados com a «Sardina Pilchardus», devem ser feitos nos países que a possuem, até mesmo para defesa dos seus próprios interesses.

Mas era até desprestigiante que, sendo a «Sardina Pilchardus» o elemento fundamental da nossa indústria conserveira, o seu óleo, de que é tão pródigo, não estivesse suficientemente estudado e esclarecido.

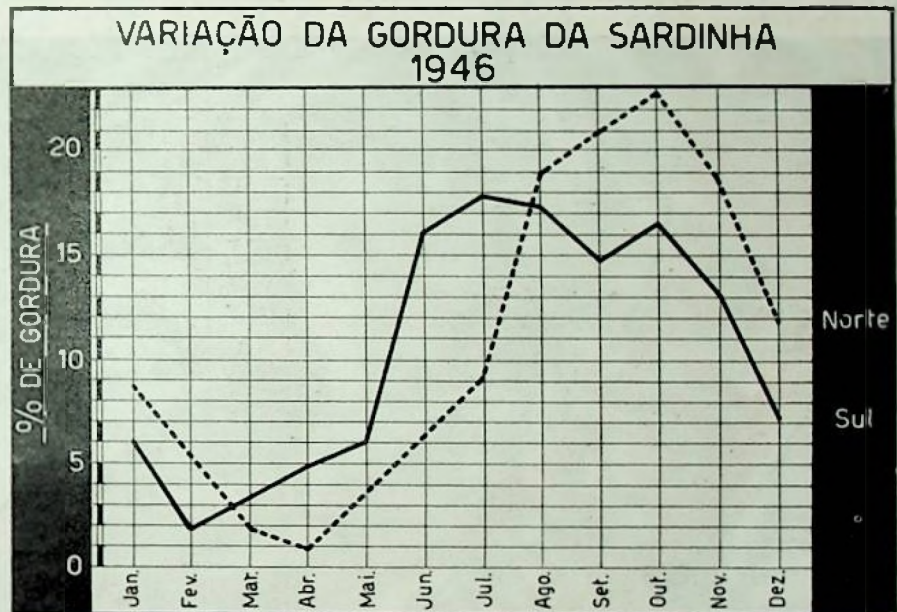
E para provar que a investigação nunca é supérflua, além de outras vantagens que esse estudo teve, bas-

ta dizer que serviu de base, quatro ou cinco anos após a sua publicação, quando durante esta última guerra houve necessidade de definir as verdadeiras características do óleo da sardinha, para evitar as

de cor amarelo-clara com tenuíssimo cheiro a peixe.

Para verificar se este óleo se diferenciava do óleo de sardinha que encontramos nas latas de conserva de sardinha difundido nos óleos de cobertura, foram metidas dentro de latas, durante uma fabricação, só sardinhas, às quais não foi adicionado nenhum óleo estranho, tendo-se esterilizado as latas depois de cravadas, como se tratasse de uma conserva normal.

O óleo obtido por expressão dessas sardinhas, após a abertura das



misificações que exportadores menos escrupulosos estavam fazendo e que nos desprestigiavam.

Desejando a Revista «Conservas de Peixe» dar conhecimento aos seus leitores dos tópicos desse estudo, em vista da sua permanente actualidade, irei extrair dele os elementos que possam ter interesse técnico para a indústria conserveira, à qual tenho dado o melhor da minha vontade e todo o meu labor técnico.

★

O óleo puro de sardinha, preparado por expressão, com as precauções que a técnica analítica exige, apresenta-se com uma limpidez perfeita,

latas, apresenta-se com uma cor levemente mais carregada — amarelo-ouro —, e cheiro mais pronunciado a peixe, no entanto, as suas características analíticas são praticamente iguais, como se poderá ver mais adiante. Isto prova que o óleo de sardinha que obtivemos é uma reprodução fiel do óleo de sardinha que encontramos dentro das latas de conserva.

Tratadistas de renome e analistas de nomeada têm estudado os óleos de peixe obtidos por extracção com dissolventes, cujas características apresentam profundas diferenças com os óleos obtidos por expressão.

A extracção por dissolventes, usada industrialmente na obtenção de

certos óleos vegetais de índice de iodo baixo, como o óleo de amendoim ou de algodão, é quase coincidente com a extracção por expressão.

Mas para os óleos de peixe e nomeadamente os de sardinha, que possuem índices de iodo elevados e apresentam uma estrutura complexa e instável, a extracção por dissolventes altera-lhes fundamentalmente as características químicas, físicas e até organoléticas.

Seria conveniente uniformizar in-

ternacionalmente os métodos de preparação dos óleos de peixe para estudos analíticos ou técnicos, a fim de ser possível confiar nas características que os tratados da especialidade nos oferecem.

★

O nosso estudo incidiu sobre doze amostras de óleo de sardinha, obtidos por expressão de sardinhas capturadas nos centros de Matosinhos, Setúbal e Portimão entre os

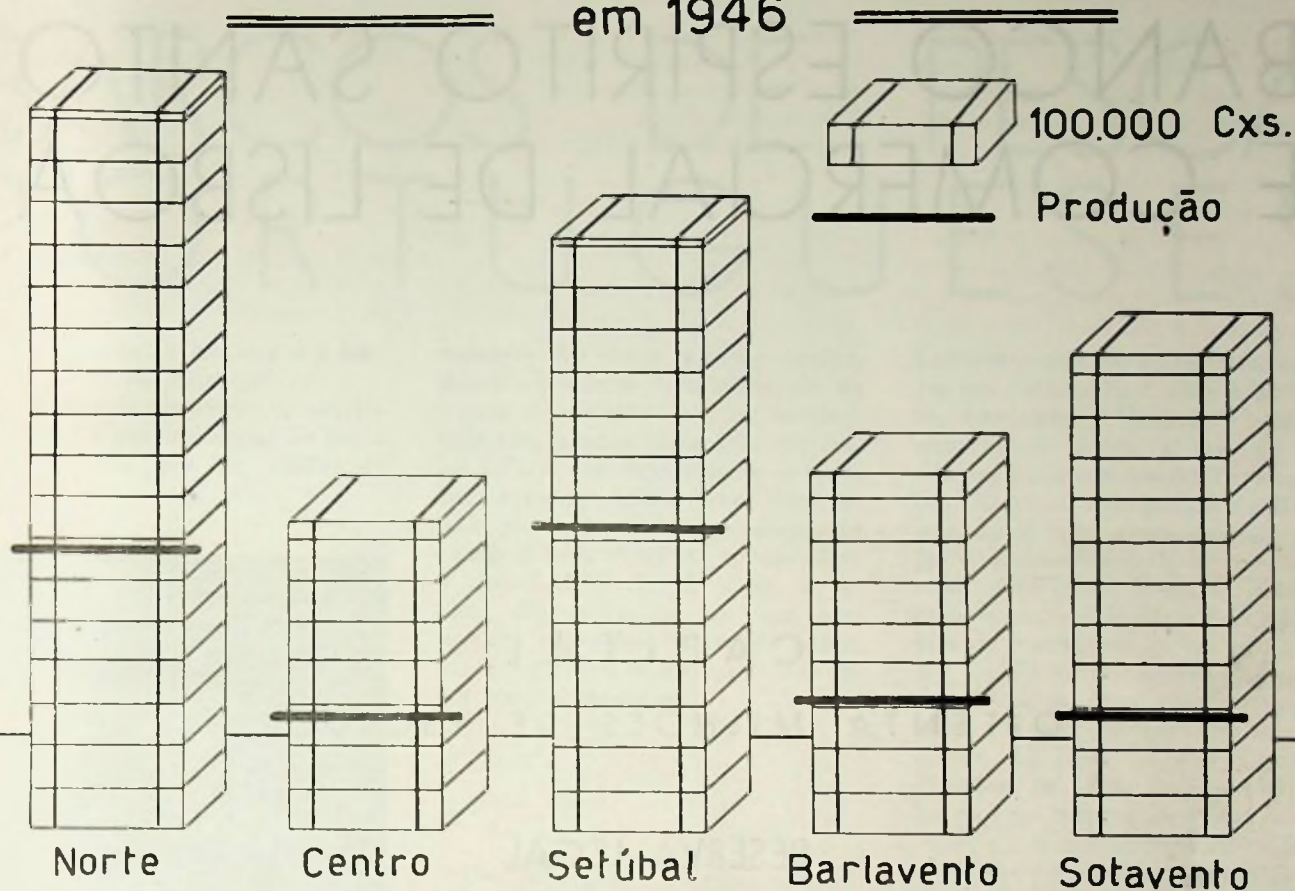
meses de Julho e Dezembro de 1935, cujas características extremas foram as seguintes:

Densidade a 20°C . . . . .	0.9277-0.9308	
Índice de refração a 20°C. . . . .	1.4810-1.4827	
Índice de Hellier . . . . .	17-19.2	
Índice de Iodo (Wijs). . . . .	181-198,9	
Índice de saponificação (Kottstörfer). . . . .	193,5-196,6	
Índice de ácidos voláteis (Reichert-Meissl). . . . .	0.5-0.8	
Derivados bromados insolúveis no éter. . . . .	77.8-92	%
Substâncias insaponificáveis. . . . .	0.22-0.4	%
Ácidos oxidados. . . . .	0.025-0.052	%

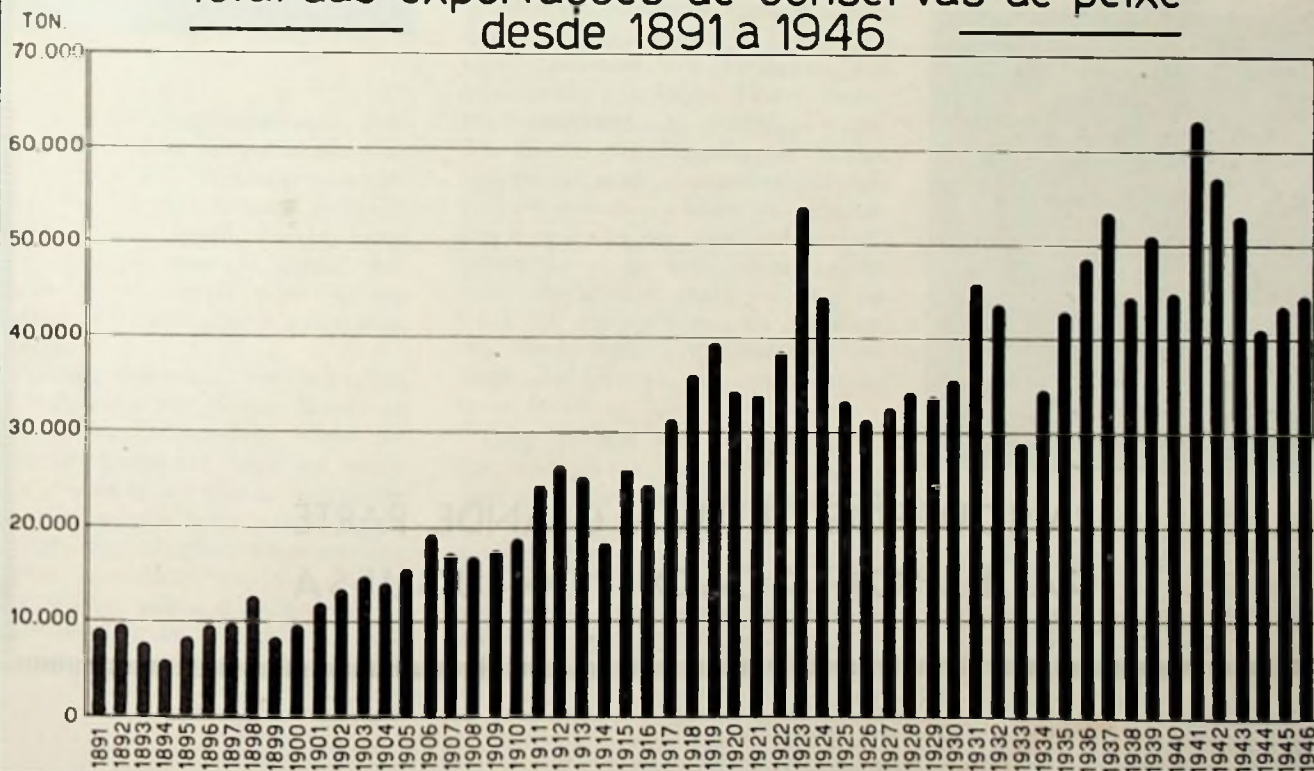
(Continua na pág. 75)



## Relação entre a capacidade de produção teórica da indústria de conservas e sua produção efectiva em 1946



## Total das exportações de conservas de peixe desde 1891 a 1946



# BANCO ESPIRITO SANTO E COMERCIAL DE LISBOA

CAPITAL

OITENTA MILHÕES DE ESCUDOS

RESERVA LEGAL

OITENTA E DOIS MILHÕES E MEIO DE ESCUDOS

BANQUEIROS DE UMA GRANDE PARTE  
DA EXPORTAÇÃO PORTUGUESA

# BARCOS DE PESCA PORTUGUESES

Está por fazer a história dos barcos de pesca em Portugal.

A recolha de documentos, estudos e legislações das indústrias de pesca do País, feita por um oficial de



marinha — o capitão-tenente Baldaque da Silva, e publicada em 1892 a expensas do Governo — é, certamente, a única fonte de fácil consulta, para quem queira fazer uma ideia do «estado actual das Pescas em Portugal» como o seu próprio autor intitulou a colectânea referida.

Modelos dispersos nas colecções particulares e no Museu Marítimo de Faro ou no Aquário Vasco da Gama do Dafundo; uma ou outra notícia isolada em que os barcos de pesca, encarados mais sob o ponto de vista do interesse turístico das regiões marítimas de que fazem parte, do que sob o aspecto propriamente técnico da indústria da pesca; vaga iconografia tirada de por-

menores da nossa pintura antiga, duma ou doutra iluminura, ou de algum documento em que, incidentalmente, o tema piscatório aparece, eis tudo o que rapidamente se pode reunir numa notícia breve dum estudo que está por fazer e nos parece cada vez mais difícil de aprofundar; a classificação e, sobretudo, o registo das evoluções por que têm passado os nossos barcos de pesca, desde a fixação da nacionalidade até aos tempos modernos.

\*

Os portugueses foram sempre, essencialmente, pescadores. Justificava-o a zona larga da costa no seu território, o espírito de aventura e de atracção marítima que herdaram dos seus antepassados, a riqueza, o valor alimentar e a variedade das espécies da sua fauna fluvial, lacustre e marítima. As primeiras grandes frotas das Descobertas e das Conquistas eram compostas por navios da «pesca do alto», ou adaptados a esse fim ou construídos similarmemente, e os seus «homens do mar» recrutados entre os que da faina da pesca viviam. Os pescadores, desde tempos imemoriais, iam longe, no Oceano, em longas aventuras incertas.

Quer fossem por conta própria, em «partilhas» ou «comparsas», quer pertencessem às Confrarias, aos Conventos ou aos Castelos — feudatários deveriam ser quase todos — arriscavam-se, longe das costas, num misto de aventuras audaciosas e de luta pela existência.

Em 1353 assinava-se na Torre de

Londres o tratado entre os moradores das cidades de Lisboa e do Porto, dum lado, e Eduardo II de Inglaterra de outro, a fim de que aqueles pudessem pescar livremente, por 50 anos, nos portos da Bretanha. Já lá iam, nessa ocasião, portanto, frequentemente, os barcos da costa portuguesa. E quase dois séculos antes, em 1190, o Foral duma vila de pescadores ao pé de Lisboa — a Ericeira — estabelecia regras e privilégios para os que fossem para a «vida do mar». E em que barcos eles iam? Di-lo a «Carta de Doação», de 1286, dada por D. Diniz aos moradores do Porto de Paredes — mandando-os ter sempre prontas «seis caravelas per a pescaria». Na célebre carta de Osberno,



cruzado inglês que assistiu à conquista de Lisboa, documento existente na Biblioteca de Cambridge, faz-se referência à qualidade, quantidades e características do peixe da

Costa, do Porto de Lisboa e da Barra do Tejo. Vê-se que o peixe era, já então, uma preocupação e quase uma razão de existência das populações ribeirinhas.

★

Para se considerarem os principais tipos de barco de pesca, haverá, forçosamente, que dividir a actividade piscatória nos seus três grandes caracteres distintos: A pesca fluvial, a pesca lacustre e a pesca marítima. O barco mais antigo de pesca costeira que se conhece é o «calão» — que ainda hoje existe, barco forte e comprido, duma só vela, e quase coevo dele é a «Rasca», de duas velas latinas, barco que ia muito longe da costa. Em iluminuras do século XV e XVII não é raro ver-se o «cabique» an-



tigo de dois latinos, como a «Rasca», aquele mais baixo de costado e mais airoso do porte.

★

Assim até aos nossos dias se conservaram tipos característicos de barcos, segundo as tradições locais,

diferentes para cada zona costeira. Em matéria de apetrechos marítimos de pesca, formas de barcos, processos de pescar, aparelhos e feramental, pode dizer-se que os sécu-



los passam sem alterações aparentes.

É uma das características das coisas do mar: a permanência. Ou seja porque toda a lide marítima é difícil, feita da experiência acumulada de muitos anos, e as suas reformas e progressos naturalmente muito lentos, ou seja da própria idiosincrasia das populações marítimas, a verdade é que nos trajos, nos hábitos, na ferramenta, na vida — o nauta é conservador. Ainda há pouco alguém observou um dos peixeiros de Lisboa, subindo, ao ritmo rápido da sua corrida ligeira, uma das íngremes encostas da cidade, e o comparou a uma imagem que aparece no célebre «Livro de Horas» do rei D. Manuel I que se supõe iluminado por Francisco de Holanda: As mesmas canastras ligadas pela vara, os mesmos calções curtos, a mesma cinta em tórno dos quadris, o mesmo barrte... a mesma corridinha ligeira a cinco séculos de distância!

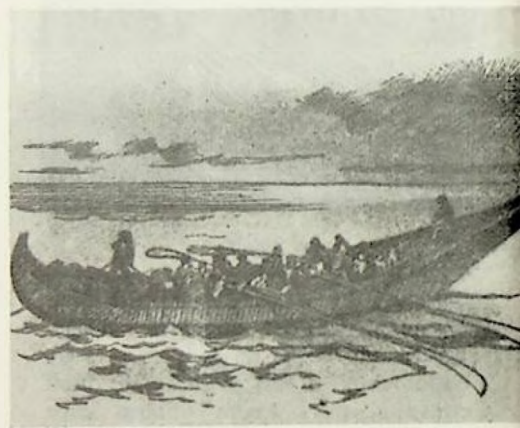
Antes da invasão dos «gasolinhas» e dos buques, que é de dezenas de anos, os tipos de barco eram também os mesmos, velhos de séculos. As principais variantes, na pesca costeira do continente — a que especialmente interessa focar, — eram as seguintes:

*O galeão:* embarcação coberta que aparelhava com um único latino triangular, com mastro inclinado para vante.

*O buque:* barco de origem espanhola, curvo na proa, raso, e sem coberta.

*A canôa:* tão popularizada em toda a costa, de proa direita e ligeira, duma só vela e mastro vertical.

Nas armações fixas da sardinha e do atum, peixes que pelo seu corrente emprego nas conservas muito se justifica terem aqui largo desenvolvimento em tudo que se refere à sua colheita, utilizam-se já hoje, raramente, as barcas, lanchas e bateis. Como se sabe a pesca da sardinha, do atum e do carapau é feita com redes fixas — e isto desde tempos muito remotos. Eram as «almadravas» e «almadrabilhas» e começaram, nas costas do sul — onde se infiltrou a tradição árabe,



Além dos citados barcos, lanchas, bateis e canoas, para o transporte das redes desde terra ao local das armações e depois de, pescado, o peixe daqui até à terra, usava-se no Algarve o *Calão*, barco muito curioso, grande lancha de boca aberta, borda rasa, muitos remadores e uma vela de quadra, de corte original.

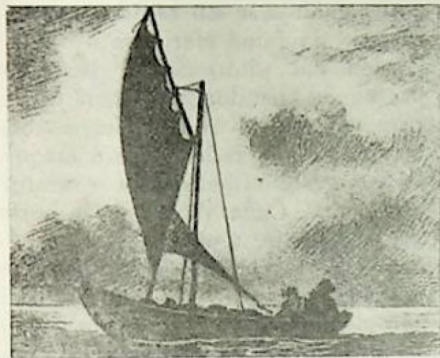
Hoje, as redes e toda a carga e cabotagem para as armações da sardinha, são conduzidas em vapores,

que arrastam consigo, em geral, dois ou três buques pequenos. Longe vai o tempo dessas lindas «Muletas» da pesca fluvial e mesmo da Barra, que fazendo o arrasto pelo fundo, a reboque, lentamente mo-

côr e a sua linha de barcas fenícias, duma elegância majestosa de gôndolas populares, — que série de belas criações na tradicional arquitetura marítima de Portugal!

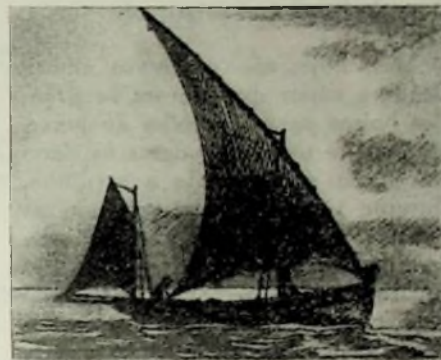
anos, e que, procura, ao longo e ao largo da costa, os bancos de sardinha, recolhe o grosso dos «cardumes» ricos. As armações da sardinha que se usavam mais — e se usaram durante centenas de anos,

★



Ao falar de barcos de pesca portugueses seria interessante registrar conjuntamente algumas notas sobre os objectos do uso corrente dentro das embarcações, artefactos e engenhos da faina, e entre eles, como fundamentais, as redes, pormenores do ferramental e até da indumentária dos nossos homens do mar — cuja actividade assegura, há séculos, um dos principais ramos da nossa indústria e permite, ainda hoje, a conquista crescente de mercados mundiais para as nossas conservas de peixe. Limitar-nos-emos a citar algumas leves referências à pesca da sardinha.

A sardinha pode ser pescada por dois grandes processos diferentes:



vendo o seu delicado órgão de pequenas velas, — as «varredouras», os «toldos», os «muletins» e a «cozinheira» — vai mantendo o equilíbrio, atravessada, com as suas velinhas compensadoras.

com mínimas alterações, — foram a *armação à valenciana* e a chamada *armação redonda*.

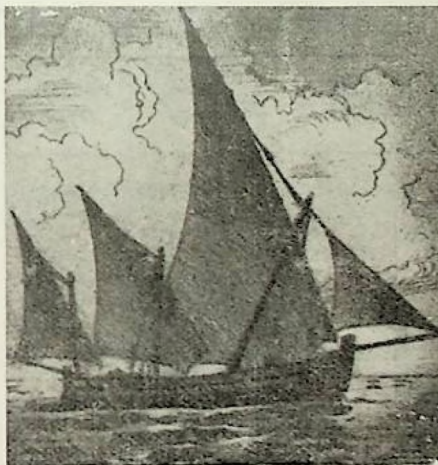
As armações «redondas» eram quase exclusivas dos «penicheiros» e nazarenos (pescadores de Peniche e da Nazaré), ao passo que as «valencianas» se usam em Lisboa e por todas as enseadas da costa sul ao longo do contorno algarvio.

Na sua essência estas armações à *valenciana* eram constituídas por uma extensa «parede» vertical de rede fina (*o rabo*). A sua aresta final, e perpendicular ao fundo do mar, entrava numa caixa de rede — (*o bucho*). O peixe, que nadava ao longo dessa «parede» enfiava, enganado, no «bucho», e daqui passava para o «copo» — o grande depósito, que chegava a ter cem metros na parte mais comprida e quarenta na parte mais larga — e a que chamam o «mercaço», na Nazaré. Muitas vezes, para sustentar na água os cabos da rede — as «entralhações» — usam, nas nossas praias da Estremadura, ôdres pintados de verde e de zarcão, cabacas, barricas decoradas com listas de cores, de alto e estranho aspecto decorativo, que flutuam como enormes flores de lotus, bizarramente coloridas.

★

Locais há ainda que conservam vagas tradições, perdidas em cada dia. Peniche e os seus *cahiques*, elegantes embarcações de dois mastros, que aparelham, cada um com o seu *bastardo*. São os chamados *barcos de sacada*.

A Nazaré, praia célebre pela indumentária da sua população — usa ainda os *catraios* e os *bateis*, grandes lanchas abertas, remeiras, de linda e inconfundível proa recurva, ponteguda e metálica. E, na pequena pesca ribeirinha, dos *ovários* do Tejo acima, aos *camaroeiros* aos deslumbrantes barcos de *lhavo*, que servem para pescar a sardinha na Roca e no Espichel e para apanhar a vegetação da Ria de Aveiro, a que chamam o moliço (donde o seu sobrenome corrente de moliceiros) e que são com a sua



as «armações» fixas — e os «cercos» de redes volantes. Num caso a rede espera o peixe — noutro, procura-o. Hoje, com a facilidade dos barcos de pesca a vapor, em geral, o «cerco americano» que apareceu pela primeira vez no Algarve, há 50

O grande momento emocionante desta faina das armações é o «levantar» das redes, de madrugada. Então, quatro barcos, em geral tomando cada um o nome de posição que ocupa, vai puxando ou «batendo» a rede, de forma a espantar o peixe para o «copo» — acção que toma, por derivação, o nome de «copejar».

Mas, hoje, são os *cercos* americanos a vapor que lançam os grandes bolsos para a recolha do peixe. Partem de todos os pontos às dezenas e vão perseguindo a sardinha, durante toda a época, segundo as legislações que, cientificamente, determinaram os meses e as condições favoráveis das pescarias. Este *cercos americano* não é mais que o nosso cerco antigo, *de galeão*, com a particularidade de *franzir* pela *tralha* inferior a rede, no momento de copejar. A técnica não varia essen-

cialmente: o vapor faz o que antigamente faziam a remos os galeões do Algarve que, depois, se genera-



lizaram em toda a costa do sul. O barco chefe ou principal leva a rede que lança, formando um círculo e

deixando-a fechada, firme em pequenos barcos de apoio. Depois, os pescadores, de dentro do vapor, entoando coros monocórdicos, batem e recolhem a rede, a um sinal do vigia. O peixe é levantado com os pequenos «enchelavares». Com a modernização destes processos de pesca ganhou-se em rapidez e mecanização da faina marítima o que se perdeu em pitoresco. O pescador português abandonou os seus trajos característicos, a sua ferramenta tradicional. A rede faz-se à máquina e a gasolina substituiu o esforço dos remos. Cada «barrete» de borla negra é, hoje, uma *casquette* internacional, e as famosas camisas de casteleia, de variado xadrês, são agora vulgares «macacos» de ganga — fardamento banal do mundo inteiro!

LEITÃO DE BARROS

Exportação de salmouras e congelados, por países de consumo, por espécies e em quilos, no ano de 1946  
1946 Salted and Frozen Fish (by Countries)

	SALMOURAS						TOTAIS Total	CONGELADOS
	Sardinha Sardine	Carapau Chinchorrd	Cavala Mackerel	Atum Tuna	Biqueirão Anchovy	Outras especies Other species		(Div. especies) TOTAIS Frozen Fish Total
Angola . . . . .	1.528	-	-	300	-	570	2.398	20.081
Argentina . . . . .	23.587	-	-	-	-	620	24.207	329.960
Brasil . . . . .	77.320	248	-	146	-	675	78.589	96.994
Canadá . . . . .	5.000	-	-	-	-	-	5.000	-
Congo Belga . . . . .	4.232	-	135	113	-	-	4.480	-
Cuba . . . . .	2.175	-	-	-	-	-	2.175	-
Egipto . . . . .	14.033	-	-	-	-	-	14.033	-
E. U. América . . . . .	21.413	-	-	-	4.250	1.240	26.903	26.037
França . . . . .	162.872	42.308	-	-	-	-	205.180	-
Grécia . . . . .	1.041.845	29.347	93.444	-	-	100	1.164.736	-
Hungria . . . . .	-	2.500	-	-	-	-	2.500	-
Itália . . . . .	646.388	925	8.316	-	-	27.255	682.885	-
Macau . . . . .	-	-	-	9.000	-	-	9.000	-
México . . . . .	4.400	-	-	-	-	-	4.400	-
Moçambique . . . . .	12.138	607	809	277	240	210	14.281	67.845
Palestina . . . . .	19.844	-	-	-	-	-	19.844	-
Síria . . . . .	9.016	50	-	-	-	-	9.066	-
União Sul Afric. . . . .	1.681	-	-	-	-	-	1.681	-
Uruguai . . . . .	15.994	-	-	-	-	-	15.994	2.420
Outros países . . . . .	458	-	-	215	58	46	777	-
Quilos . . . . .	2.063.924	75.985	102.704	10.051	4.548	30.717	2.287.929	542.977
Valôres . . . . .	6.191.772\$00	288.743\$00	390.4275\$20	78.397\$80	31.381\$20	116.724\$60	7.097.293\$80	3.393.606\$25

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

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 — Alsori  
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# Conservas de Peixe

## Preserved Fish

Os processos utilizados, actualmente, para a conservação do peixe, são:

Calor (esterilização); Salga; Frio (refrigeração e congelação); Vinagre (escabeche); Seca; e Fumagem.

Os dois primeiros são os mais importantes, pelo que os passamos a descrever.

### CALOR (Esterilização):

A sardinha, chegada à fábrica, é espalhada sobre mesas chamadas de «descabeço», onde as operárias, com um só golpe, lhe cortam a cabeça e extraem as entrañas e separam, ao mesmo tempo, o peixe grande e o pequeno.

Finda esta operação, a sardinha é metida em tanques com salmoira e aí permanece o tempo que, segundo o seu tamanho, é considerado necessário para a carne adquirir paladar e enrijar e dar consistência à escama.

Retirada da salmoira, é a sardinha espalhada de novo sobre as mesas e disposta depois em grelhas de arame, estanhadas, para evitar o contacto do peixe com o chumbo, ficando a sardinha alinhada em filas paralelas com a cauda para cima, sobre uma inclinação de cerca de 40 graus.

As grelhas, depois de repletas de peixe, são passadas por um tanque onde a água corre a jorros, para que a sardinha fique completamente limpa.

Se a conserva que se vai fabricar é «sem pele e sem espinha», é nesta altura que se procede à operação de tirar a espinha à sardinha, depois do que se torna a colocá-la de novo na grelha e a lavá-la.

Colocam-se, a seguir, as grelhas em «carros» de ferro verticais, quadriláteros, abertos de todos os lados, divididos em prateleiras, os quais se introduzem em estufas aquecidas a vapor e onde permanecem encerrados durante 5 a 15 minutos à temperatura de 100 graus centígrados, a fim da sardinha ficar cozida.

Quando se pretende fritar a sardinha para se obter uma conserva de qualidade mais selecta, fazem-se passar as grelhas com as sardinhas numa «bassine», durante 2 a 3 minutos, submersa no azeite aquecido à temperatura de 110 a 125 graus centígrados por meio de tubos de vapor.

Retirada a sardinha da estufa, já cozida, é posta a secar, nas grelhas, ao ar livre ou no interior da fábrica utilizando secadores eléctricos, e é em seguida levada para as mesas de «enlatar» onde as operárias a colocam dentro das latas depois de lhe terem cortado a cauda e

The methods nowadays employed to preserve fish are:

Heat (Sterilization); Salt; Cold (refrigeration and congelation); Vinegar (pickle preservation); Drying; Smoking.

The first two, being the most important, are described as follows:

### HEAT (Sterilization):

The sardines, on their arrival at the factory, are spread on tables (*mesas de descabeço*) where the working-women cut their heads off with a single stroke, draw out their entrails and separate at the same time the big fish from the small one. Then the sardines are laid in brine-tanks and remain there as long as is considered necessary, according to their size, so that the flesh may acquire savour, harden and the scales become consistent.

After being taken out from the brine, the sardines are again spread on tables and laid on tinned-wire grills, to avoid contact of the fish with lead, and the sardines are placed in parallel lines with the tail upwards, at an angle of about forty degrees.

When the grills are completely full of fish, they are taken to a tank with water-jets and the sardines thoroughly washed.

If the fish to be preserved is desired to be skin- and boneless, all its bones are now removed, after which the sardines are once more put on the grills and washed anew.

The grills are then placed on square, upright iron carts, open all round, divided in several shelves and taken to the cookers where they remain tightly closed during a period of from 5 to 15 minutes, at a temperature of 100 centigrade degrees, so as to allow the sardines to boil.

When, in order to obtain preserves of a more refined quality, the sardines have to be fried instead, the sardine-laden grills are placed during 2 or 3 minutes in a basin submerged in boiling oil at a temperature of 110-125 centigrade degrees, heated by steam-tubes.

The boiled sardines are then removed from the cookers and left drying in the open air or inside the

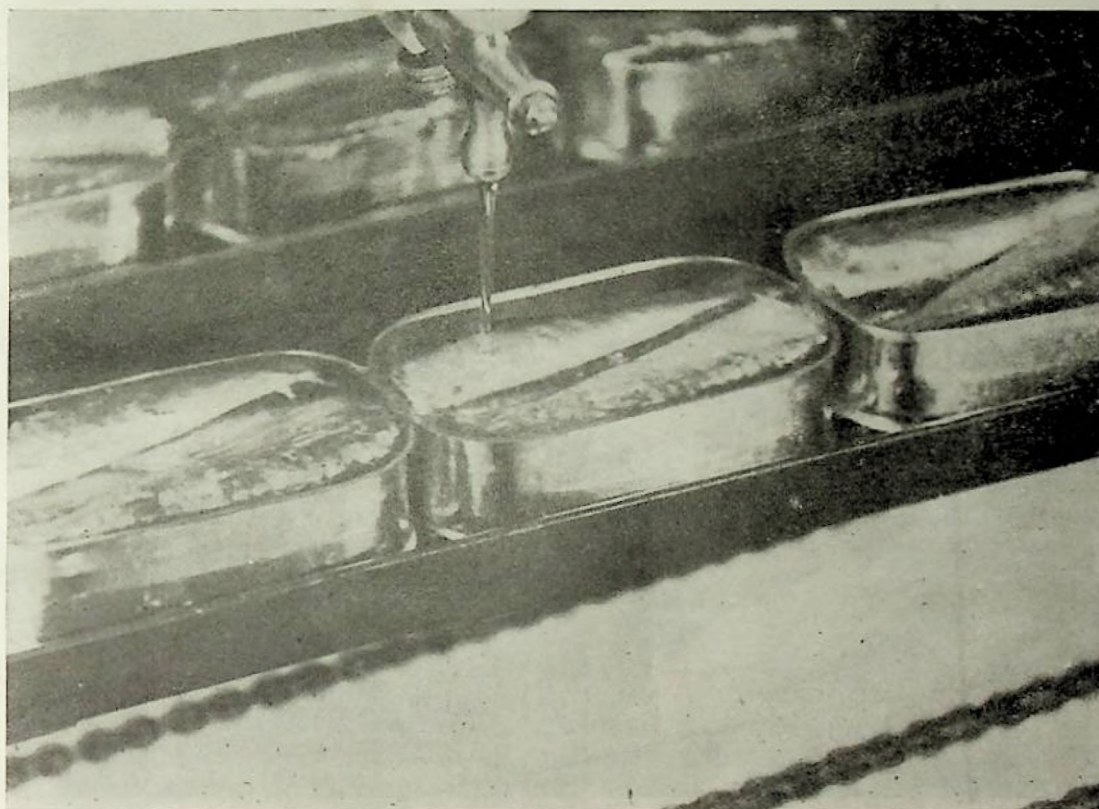
parte do «touiço» (a parte carnuda da sardinha junto à cabeça) para a adaptarem ao tamanho da lata.

Se a fabricação que se está preparando é «sem pele e sem espinha», é agora que se tira a pele à sardinha, mas se se trata só de fabrico «sem espinha», será nesta altura que se tira a espinha e não quando atrás nos referimos a esta operação.

As latas, depois de convenientemente cheias de sardinhas, são repletas de azeite na máquina de «azeitar»,

factory by means of electric fans. They are then taken to the canning-tables where the working-women put them inside the cans after cutting off the tail and the fleshy portion near the head of the sardine in order to adapt it to the size of the can.

If the preserves are designed to be bone- and skinless, it is now that the skin is stripped from the fish; if it is only boneless, the fishbones are now removed and not when mentioned above.



*Máquina de Azeitar*  
*Oiling-Machine,*

para onde são levadas por um transportador automático que as faz passar sob uma série de pequenas torneiras que nelas derramam o azeite na quantidade técnica-mente exacta.

Feito isto, são as latas conduzidas para as cravadeiras que as fecham colocando automaticamente e hermêticamente as tampas, e que podem, numa só hora, fechar 2.400 ou mais latas.

As latas são em seguida metidas em cestos de ferro que se colocam dentro de autoclaves onde são submetidas durante algum tempo, segundo as suas dimensões, à temperatura de 110 a 115 graus centígrados, para serem esterilizadas.

A operação da esterilização é muito importante, porque é ela que vai exterminar as bactérias que se en-

When the cans are completely full, they are filled with oil in the oiling-machine, where they are carried by an automatic conveyor which causes them to pass under a row of small taps which pours into them the technically exact quantity of oil.

The cans are then taken to the sealing-machine (which, in an hour, can put lids on 2,400 cans or more) and automatically closed. After this, the cans are put in iron baskets which are placed in retorts where they remain during some time, according to their size, in a temperature of 110 to 115 centigrade degrees, in order to be sterilized.

The process of sterilization is very important, as thereby bacteria in the products are destroyed, whilst assuring at the same time preservation from decay.

contram em todos os produtos e as preserva, com o tempo, de qualquer decomposição.

As latas esterilizadas passam então para outra máquina que as lava e seca ao mesmo tempo e são finalmente levadas para o armazém das embalagens onde são cuidadosamente examinadas uma por uma. As defeituosas são postas de lado e as boas são medidas em caixotes

The sterilized cans are then sent to another machine which washes and dries them simultaneously. Finally, they are taken to the packing-store where they are carefully examined, one by one. The faulty ones are set aside and the approved ones are put in cases which, after being nailed and ironhooped, are ready to be exported to any point of the globe.



*Descabeço da sardinha. Sardine beheading*

xotes que depois de pregados e arqueados estão prontos para serem exportados para todo o mundo.

Pela forma que acabamos de descrever, devido a uma técnica perfeita de fabricação e utilizando os mecanismos mais aperfeiçoados, a sardinha que entrou, de manhã, na fábrica, acabada de pescar, ainda fresca, encontra-se já à tarde, no fim de um dia de trabalho, conservada dentro das latas, banhada em azeite finíssimo e mantendo, ainda melhoradas, as propriedades, o valor alimentício e o sabor delicado do peixe fresco.

#### **SALGA:**

As conservas de peixe pelo sal, destinadas à exportação, distinguem-se em peixe em salmoira simples, anchovado e prensado.

Os métodos de fabrico são os seguintes:

In the way described, thanks to a perfect technique of manufacturing and by means of the most up-to-date machinery, the sardines which in the morning had entered the factory, fresh from the water, in the evening, at the end of a day's work, are already canned, bathed in the finest oil, maintaining, even in a higher degree, all its properties as well as its nutritive value and the delicate savour of fresh fish.

#### **SALTING:**

Salted fish-preserves, for export, can be divided in light-brine, anchovad and pressed fish. The manufacturing processes are the following:

*Light-brine* — The fish is immersed in brine of

*Salmoira simples* — O peixe é imerso em salmoira de 24/25°, contida em tanques de cimento, durante 10 a 15 dias e depois disposto em camadas alternadas de sal e peixe (acamado), em barris de madeira, estanques, ou em latas de folha de Flandres que se atestam de salmoira antes de serem fechados.

*Anchovado* — O peixe é «acamado» em barris ou latas de folha de Flandres e vai sofrendo, dentro destes recipientes, uma prensagem lenta por meio de cargas de pedra, por um período entre um e um ano e meio, durante o qual se vão fazendo as necessárias «reformas», isto é, a junção de novas camadas de peixe e sal para encher o espaço da embalagem que a pressão vai esvaziando, e se procede à rega dos recipientes com salmoira.

*Prensado* — O peixe é imerso em salmoira durante 10 a 30 dias e depois «acamado», sem sal, em forma de leque e sofre no próprio recipiente, barrica ou pandeireta, de madeira ou folha de Flandres, uma prensagem demorada, por meio de prensa de fusos, que medeia entre 24 a 48 horas.

O atum que se utiliza para salgar é, geralmente, o de «revés», nome que se lhe dá quando volta do Mediterrâneo, já magro, pela desova, em contraposição ao de «direito» por que é denominado quando se dirige para aquele mar.

O processo deste fabrico consiste em descabeçar, eviscerar, sangrar o atum, que deverá estar, para esta última operação, suspenso durante 12 horas, e depois esquarterá-lo para separar a ventresca, o tronco e o tarantelo que são cortados aos pedaços, salpicados com sal e imersos num tanque com salmoira durante 3 a 6 meses.

*Filetagem* — Este fabrico é feito com biqueirão e também com sardinha no estado de anchovagem, isto é, quando atingem uma completa maturação. O peixe é dividido em 2 metades por meio de uma tesoura e extraem-se-lhe a pele e a espinha com o auxílio mais usualmente de uma esponja.

As 2 metades são aparadas em filetes que são dispostos depois nas latas, estendidos ou em rolos, e estes com ou sem alcaparras, e as latas, depois de cheias de azeite, fechadas.

Este fabrico não é submetido à esterilização.

O número de fábricas existente, actualmente, no País, para as várias espécies de conserva, é o seguinte:

**CONSERVAS PELO CALOR (Esterilização):**

Total, 171 fábricas, assim distribuídas:

Matosinhos, 46; Peniche 5; Lisboa, 11; Setúbal, 43; Lagos, 10; Portimão, 19; Oihão, 27; Vila Real de Santo António, 10.

24/25°, in cement basins, during 10 or 15 days, and then placed in alternate layers of salt and fish in water-tight barrels or tin-plate cans, which are filled to the brim before being closed.

*Anchoved* — The fish is disposed in layers, in barrels or tin-plate cans and subjected to a slow pressure by means of stone-loads, for one year or one year and a half, during which time new layers of fish and salt are added to fill the vacant room left by the pressure and the barrels sprinkled with brine.



*Fabrico de Filetes de Anchovas*  
*Filets of Anchovies Packing*

*Pressed* — The fish is kept in brine during a period of 10 to 30 days and then disposed in fan-shaped layers, without any salt, and in the wooden barrels or tinplate drums is subjected to a long pressure, 24 to 48 hours, by means of a screw-press.

The tunny generally chosen for salting is called «de revés» when it returns from the Mediterranean, thin, after the spawning-season, in contrast with the other, called «de direito», before it migrates to that sea.

The process of manufacture consists in cutting off the head, removing the entrails, bleeding the tunny, which, for this last operation, is suspended during 12 hours, and finally quartering it in order to take out the belly, the trunk and the «tarantelo», which are cut in pieces, sprinkled with salt and steeped in a tank of brine during a period of 3 to 6 months.

*Filets* — This product consists of anchovy and also of anchoved sardines, that is, when these have attained full development. The fish is cut in two halves by means of scissors, and the skin and fishbones are extracted usually with the aid of a sponge. The two halves are cut in filets and placed in the cans, spread or rolled, in

**SALGA:**

Total, 78 fábricas, nos seguintes Centros: Matosinhos, 22; Peniche, 2; Lisboa, 7; Setúbal, 3; Lagos, 3; Portimão, 2; Olhão, 29; Vila Real Santo António, 10.

**FRIO:**

Total, 5 fábricas, sendo: Peniche, 1; Lisboa, 3; e Setúbal, 1.

São muitos os peixes que a indústria portuguesa conserva, e variados os seus fabricos.

Há a conserva da sardinha com espinha, sem espi-

closed after having been filled with oil. This product is not subject to sterilization.

The number of factories in Portugal, distributed by the several varieties of preserved fish, is the following:

**HEAT (Sterilization):**

There is a total of 171 factories, divided as follows: Matosinhos, 46; Peniche, 5; Lisboa, 11; Setúbal, 43; Lagos, 10; Portimão, 19; Olhão, 27; Vila Real de Santo António, 10.

**SALT:**

78 factories in the following centres: Matosinhos, 22; Peniche, 2; Lisbon, 7; Setúbal, 3; Lagos, 3; Portimão, 2; Olhão, 29; Vila Real de Santo António, 10.

**COLD:**

5 factories, 1 in Peniche; 3 in Lisbon, and 1 in Setúbal.

Portuguese industry preserves many kinds of fish and manufacturing methods differ widely.

There are preserved sardines with bones, bone- and skinless as well as only boneless, with lemon, pickles, in oil, in tomato, brine or pressed; also tunny, albacore, sarrajão, bonito, in oil or in brine, fileted anchovy, spread or rolled, also in oil; fileted mackerel in oil, bogue, chincharro, cuttle-fish, squid, etc.

Of all these, however, the most important, from an economical point of view, is sardine, of which 2 million cases are exported yearly; in other words, 200 million cans.

It may be asked if there is not the danger of sardine disappearing, the more so as occasionally there come long periods of scarcity of this fish.

Some scientists say that this question of the ultimate extinction of sardine may be disregarded, as the species is numberless. How is it possible, they ask, to fear their disappearance when their abundant swarms may be met sometimes on the open sea in such dense numbers that the fosforescence they emit is lost in the depths? They swim together in such long columns that a ship travelling at the speed of 7 or 8 miles cannot reach their end after a whole night of navigation.

Besides, sardines multiply so prolifically that it is hard to believe an accident may destroy or lessen the species. When the fish does disappear, they conclude, it is owing to temporary physical or meteorological circumstances.

Fish preserves have rapidly acquired an outstanding place in public consumption because, besides their natural characteristics, they satisfy the claims of modern life, increasingly dynamic, leaving little time to be wasted in cooking food.

The belief has arisen in modern times that the value



*Atum  
Tuna Fish*

na e sem pele e sem espinha, com limão, com pickles, de caldeirada, de escabeche, em azeite, em tomate, em salmoura e prensada; há o atum, a albacora, o sarrajão, o bonito, em azeite e em salmoura; há o biqueirão anchovado e em filetes, estendidos e enrolados, em azeite; há a cavala, em filetes, em azeite e em caldeirada, ou inteira, também em azeite ou em salmoura; há o carapau, a boga, o chincharro, os chocos, as lulas, etc.

Mas, de todos estes peixes, o mais importante para a nossa economia é a sardinha de que se exportam anualmente 2 milhões de caixas, ou, 200 milhões de latas.

Não haverá o receio de a sardinha vir a desaparecer? — perguntarão alguns —, tanto mais que se atravessa, por vezes, períodos prolongados de escassês de pesca.

the latter case with or without capers, and the cans are

Segundo asseguram alguns cientistas, a questão da extinção da sardinha deve ser posta de parte. Esta espécie é inumerável. Como é possível, — dizem eles —, imaginar o desaparecimento destes bancos abundantes, encontrados por vezes no alto mar, que constituem colunas de tal forma espessas que a fosforescência da sua marcha se perde na profundidade do mar, e tão extensa que um navio navegando 7 a 8 milhas não atinge a sua extremidade após uma noite inteira de navegação!

Além disso a sardinha reproduz-se com uma tal prolificidade que é inadmissível que um acidente possa destruir ou diminuir a espécie. Quando o peixe desaparece, é por razões físicas e meteorológicas momentâneas — concluem eles.

As conservas de sardinha entraram rapidamente no consumo público porque além dos seus atributos naturais satisfazem, igualmente, as exigências da vida de hoje, cada vez mais dinâmica, que não permite perda de tempo com a confecção dos alimentos.

Modernamente desenvolveu-se o conceito de que os alimentos valem não só pelo seu paladar como também pelo seu valor alimentício, estabelecido cientificamente.

As conservas de sardinha portuguesas saem vitoriosas de todas estas exigências e de todos os confrontos com as suas concorrentes estrangeiras.

O gráfico na pág. 79 apresenta-nos o valor energético dos diferentes alimentos e por ele se verifica que as nossas conservas de sardinha ocupam o 1.º lugar com 372 calorias em relação aos outros alimentos, incluindo as conservas de sardinha francesa e espanhola, e o «brisling» norueguês. Sabese, também, que a existência de vitaminas nos alimentos é considerado nos nossos dias como essencial à vida. As nossas conservas de sardinha em azeite contêm as 4 principais: A e B, as vitaminas do crescimento; D, a vitamina anti-raquítica; E, a vitamina de reprodução; P, a vitamina anti-pelagrosa e a vitamina C, anti-escorbútica, quando as conservas são fabricadas com molho de tomate.

A princípio julgou-se que a alta temperatura a que as conservas eram sujeitas, destruía as vitaminas. Hoje, porém, está suficientemente provado que as vitaminas são mais sensíveis à oxidação do que ao calor, e, assim, conservam-se, quando são submetidas a elevada temperatura em recipiente herméticamente fechado, e são facilmente destruídas quando, segundo o processo da Cozinha Clássica, os alimentos são aquecidos em contacto com o ar.

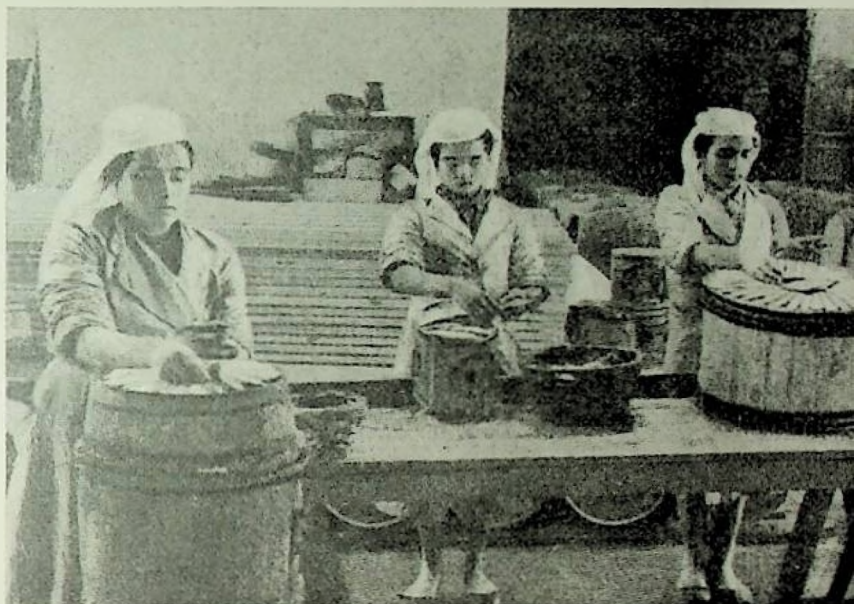
A exportação das conservas de peixe portuguesa fazia-se, antes da guerra, para todas as partes do mundo e esperamos que será assim também logo que se entre na normalidade comercial.

Se há produtos que pela sua reputação internacional ligam nas transações que com eles se fazem o seu nome aos de país que os produz, podemos estar certos que as conservas de sardinha portuguesa têm sido, e continuarão a ser, um dos melhores propagandistas de Portugal no estrangeiro.

of food lies not only in its savour but also in its nutritive properties. This concept is now supported by science.

Portuguese preserved sardines triumph in all these respects and need not fear comparison with foreign products.

The graphic in page 79 shows the nutritive value of several foods, and it may be seen that our preserved fish occupies the first place, with 372 calories as compared with other foods, including French and Spanish canned sardines and Norwegian «brisling». It is well known



*Fabrico de Salgas  
Salted Fish Pacikng*

that the presence of vitamine in food is essential to life. Our preserved fish in oil contains the 4 principal: A and B, growth vitamins; D, so necessary for the prevention of rickets; E, the vitamin of reproduction; P, preventive of pellagra; and C, preventive of scurvy when to preserved fish is added tomato.

At first it was feared that the high temperature to which preserved fish was subjected might destroy its vitamins. Now it is sufficiently proved that vitamins are more sensitive to oxidation than to heat. When hermetically closed and subjected to high temperatures, they remain unaltered, whereas if heated in contact with the air, as in ordinary cooking, they are easily destroyed.

Before the war, Portuguese preserved fish was exported to every part of the world, and it is hoped the same will happen as soon as complete normality returns. If some products, by their wide-spread reputation, become associated with the country whence they proceed, we are sure that Portuguese preserved sardines have been, and will be, the best propaganda of Portugal in other countries.

# Conservas Reunidas, L.<sup>da</sup>

Séde Social :

179, Rua Roberto Ivens

Telefone 303 — MATOSINHOS - Portugal

Delegação :

60-2.º, Avenida 24 de Julho

Telefone 6 2478 — LISBOA - Portugal



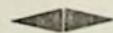
Organização Exportadora e Comercial das Fábricas:

Guedes & C.º Lda.

Sociedade Industrial de Conservas Matosinhos, Lda. (Sicma)

Conservas Rainha do Sado, Lda.

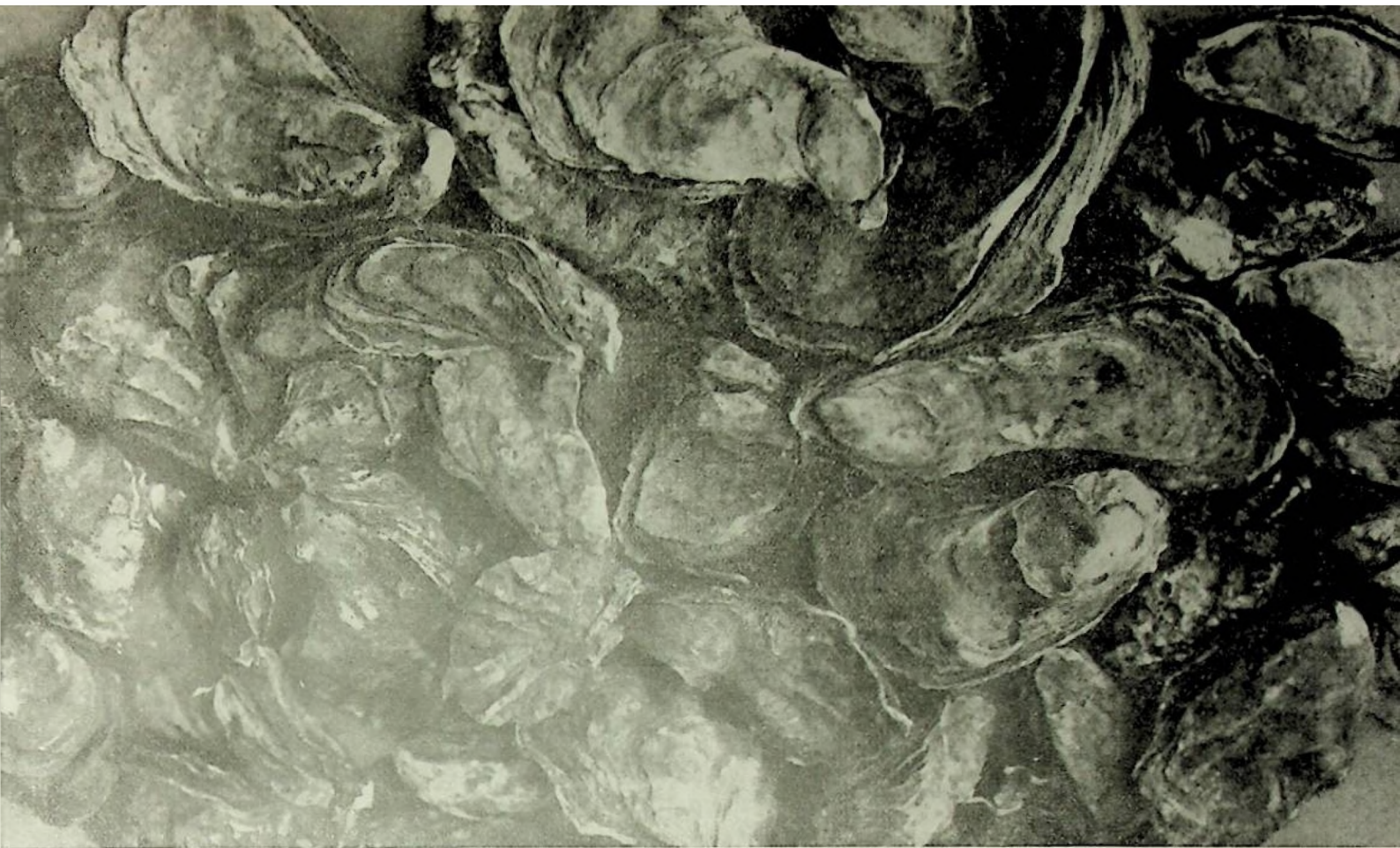
Fábrica de Conservas de Paramos, Lda.



**com as marcas :**

Guedes-Rival-Felgas-Sicma-Taby-Selva

C. R. S.-Marina-Paramos-Bristol-Dulce



# OSTRAS EM PORTUGAL

Portugal, sob o ponto de vista de produção ostrícola, ocupa um dos primeiros lugares na Europa. Só na margem sul do Tejo possuímos uma área de terrenos naturais de cerca de 23.675 hectares com ostras da espécie *Angulata*.

No rio Sado, aonde, há vinte anos atrás, poucas ostreiras existiam, encontramos hoje uma vasta e magnífica extensão de terrenos coberta de ostras que vai desde Alcácer do Sal até à Praia de Troia.

Pena é que, à parte pequenos ensaios, pouco mais se tenha feito entre nós sobre a cultura de ostras, a parte mais importante desta indústria, devido, talvez, ao limitado consumo no país deste molusco.

As experiências feitas há anos na Ilha do Montijo, com a construção de alguns parques, e as que depois se realizaram no Moínho Novo,

perto de Setúbal, com instalações apropriadas, montadas por técnicos franceses especializados, para a cultura das nossas ostras, não tiveram, infelizmente, seguimento.

É, porém, de esperar que a instalação de parques de cultura venha a ter em breve um desenvolvimento conveniente, permitindo que se obtenha num futuro próximo uma grande melhoria na qualidade das ostras portuguesas.

Desde já se está pensando na instalação em Lisboa dum parque de higienização para garantia de salubridade no consumo interno deste molusco, o que, juntamente com a sua cultura, facilitará muito o desenvolvimento do seu consumo.

Portugal tem exportado ostras para a Inglaterra, França, Marrocos, Bélgica e Suécia. Em períodos normais a Inglaterra importava cer-

ca de 10 milhões de ostras em cada época que vai de Fevereiro a fins de Abril, quantidade esta que diminuiu durante a guerra e baixou actualmente para 5 milhões. A França é um mercado anormal que está, por vezes, anos sem nos comprar.

No entanto, nos anos de 1936, 1937 e 1938, importou cerca de 40 milhões de ostras.

A França possui em grande abundância a ostra vulgarmente chamada «portuguesa», que é a *gryphea Angulata* dos naturalistas.

Um incidente permitiu a sua aparição e invasão nas costas do sudoeste da França, então desprovidas da velha espécie indígena. Por várias vezes tinha-se tentado ali introduzir as ostras vindas de Portugal, mas não eram apreciadas em virtude da sua forma bizarra e do seu

gosto acre. Em 1857, quando os bancos de ostras desapareceram nas costas do sudoeste da França, foi autorizada a importação das ostras portuguesas na Bacia de Archachon e depois de 1870 já entravam 25 a 30 milhões por ano. Estas ostras, porém, não se reproduziram. A grande invasão foi atribuída a um acidente. Um navio carregado de ostras, o «Morlaisien», foi obrigado pelo vendaval a abrigar-se na Gironde, e ali esteve tanto tempo re-

tido que o seu capitão deitou ao mar a sua carga que ele julgava completamente perdida. Isto passava-se em 1863. Algumas ostras portuguesas que conseguiram escapar proliferaram de tal forma que foram cobrindo todos os bancos das margens do rio e progredindo ao longo de toda a costa do sudoeste até 1906, ano em que pararam um pouco ao norte do Havre do Payré.

Relativamente à exportação das

nossas ostras para os outros países que atrás mencionámos, Marrocos só as importava para consumo imediato, e a Bélgica e a Suécia são pequenos compradores.

A exportação das nossas ostras precisa, igualmente, ser devidamente organizada, para se obterem cifras sucessivamente mais elevadas, tanto para os seus mercados habituais como para os novos que não será difícil conquistar.

Produção em quilos de Salmouras, por Centros e por espécies, no ano de 1946  
1946 Salted Fish Pack (in Kilo)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Biqueirão <i>Anchovy</i>	Atum <i>Tuna</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	1.284.273	213.322	-	104.567	1.602.162
Lisboa . . . . .	35.188	10.612	230	248	66.278
Setúbal . . . . .	62.455	23.679	-	-	86.134
Lagos . . . . .	62.395	47.575	-	-	109.970
Portimão . . . . .	13.809	111.920	-	-	125.789
Olhão . . . . .	290.028	412.843	-	27.510	739.381
Vila Real de Santo António . . . . .	117.898	188.389	5.000	7.789	319.068
	1.895.098	1.008.340	5.230	140.114	3.048.782

Pesca de Biqueirão no ano de 1946

Centro de Pesca	%	Quilos	%	Valor em escudos
Leixões . . . . .	1,62	16.002	0,99	51.610\$50
Figueira da Foz . . . . .	0,47	4.634	0,19	9.841\$30
Lisboa . . . . .	1,64	16.270	0,47	24.561\$00
Setúbal . . . . .	2,55	25.290	1,17	61.045\$00
Lagos . . . . .	5,70	56.395	4,99	259.485\$00
Portimão . . . . .	12,58	124.560	7,86	400.359\$00
Olhão . . . . .	54,18	536.306	56,95	2.963.992\$00
Vila Real de Santo António . . . . .	21,26	210.405	27,38	1.425.057\$00
	100,00	989.862	100,00	5.204.950\$00

Empresa de Conservas Atlantica, Lda.

PORTIMÃO

Fabricantes da marca "The Nobility's"

Telefone 21

Telegramas «Sertlantia»

Francisco Benito & Ca.

Estiva — Peixe em Salmoura  
de todas as qualidades

Rua dos Douradores, 88

LISBOA



# SOCIEDADE DE CONSERVAS JOANA D'ARC, L.<sup>DA</sup>

FUNDADA EM 1927

**SARDINHAS EM ÓLEO**

- » » TOMATE
- » » AZEITE PURO DE OLIVEIRA
- » SEM ESPINHA EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA
- » SEM PELE E SEM ESPINHA EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA



**CARAPAU EM ÓLEO**

- » » AZEITE PURO DE OLIVEIRA
- FILETES DE CAVALA EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA
- ATUM EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

FABRICANTE  
E  
EXPORTADOR

SEDE  
AVENIDA MENERES, 622/650  
MATOZINHOS—PORTUGAL

## MARCAS REGISTRADAS

CELESTIAL		LUDOVINA
LUCRÉCIA		JOARCO
AUSPICIOSA		D O S I L

ENDEREÇO TELEGRÁFICO «JOARC» — TELEFONE 83 - M. P. B. X.  
CÓDIGOS: UNIVERSAL TRADE - BENTLEY'S COMPLETE PHRASE

# Resumo de 1946 e perspectivas de 1947

## Balance for 1946 and outlook for 1947

O ano de 1946 foi notoriamente mau para a indústria de conservas de peixe que teve na dificuldade de aquisição de matérias primas, folha, azeite e óleo, o maior entrave à sua laboração normal. A produção ressentiu-se e como consequência da intermitência do seu ritmo e da diminuição da quantidade fabricada resultaram proporcionalmente maiores encargos a aumentar o preço da unidade do produto.

Fabricaram-se em 1946 menos cerca de 150 mil caixas de conservas em molhos e 3.400 ton. de peixe em salmoura do que em 1945. Exceptuando Lagos e Vila Real de Santo António, todos os centros produziram menos do que em 1945, e o mais lesado foi Setúbal que em relação a este ano teve em 1946 um deficit de 218.821 caixas.

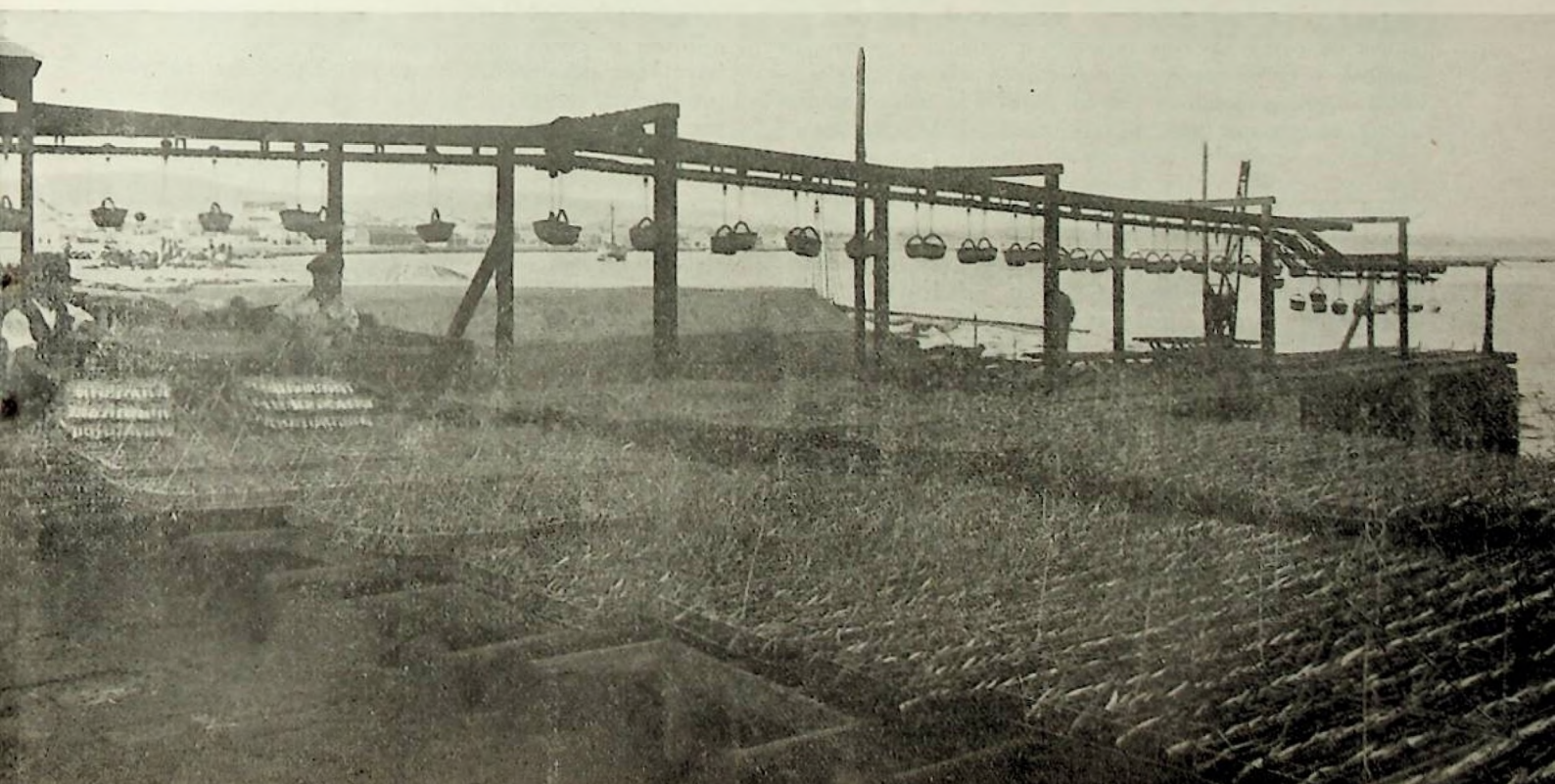
A pesca da sardinha foi a de tonelagem mais baixa em comparação com as dos últimos 3 anos. Assim, ao passo que em 1946 foi de 97 mil ton., atingiu 110 mil ton. em 1943, 119 mil ton. em 1944 e 102 mil ton. em 1945. Por sua vez, o preço médio da sardinha, por quilo, para a indústria, foi, em 1946, de cerca de 4 escudos, o mais elevado dos últimos três anos, pois foi, em 1943, de 3849, em 1944, de 2893 e em 1945, de 3831.

The year of 1946 was unfavourable as regards the industry of canned fish as it met an handicap in obtaining raw materials, as tinplate, olive oil and oil, a major hindrance to its normal production. So, the production suffered a setback and, as a consequence of being discontinued in its rhythm and its output, resulted, accordingly, larger expenses which affected the price of the unit product.

In 1946 were packed about 150.000 cases less of canned fish in sauce and 3.400 tons less than in 1945. for brine fish. Excluding Lagos and Vila Real de Santo António, all the centers produced less than in 1945 being the most precarious Setubal that, as regards 1945, has shown in 1946 a deficit of 218.821 cases.

The Sardine catches were the lowest in tonnage compared with that of the last three years. So, being in 1946 of 97.000 tons, jumped to 110.000 tons in 1943; 119.000 in 1944 and 102.000 tons in 1945. In turn, the average price of Sardines, per kilo, for the industry was in 1946 about 4 escudos, the highest of the last three years, since in 1943 was of 3849, in 1944 of 2893 and in 1945 of 3831.

*Transporte e secagem da Sardinha*  
*Sardine drying-and airy conveyor*





*Cavala  
Mackerel*

A distribuição de molhos, azeite e óleo, feita à indústria em 1946, foi só de 500 ton. de azeite e 1.020 ton. de óleo, uma quarta parte, portanto, da quantidade total necessária para satisfazer uma produção normal de 2 milhões de caixas, o que quer dizer que as reservas de molhos se evaporaram. A folha utilizada na produção do ano, exceptuando a que foi fornecida pelos compradores americanos para o fabrico de 170.000 caixas de sardinhas sem pele e sem espinha do seu contrato colectivo e a cedida pelos compradores belgas para cobrir cerca de 270 mil caixas de conservas entregues por conta também do seu contrato colectivo, foi obtida recorrendo aos antigos stocks em poder dos fabricantes, que praticamente se esgotaram, ou adquirida com um gravame de preços que tornou irrisório os lucros da produção, quando os não comprometeram.

Em conclusão, das 138 mil caixas de folha que necessitávamos para a nossa produção de conservas em molhos em 1946, só nos foram fornecidas 40 mil caixas.

Em compensação, a exportação aumentou em 3.786 ton. ou cerca de 190 mil caixas. Registam aumentos os centros de Peniche, Setúbal, Lagos, Portimão, Olhão e V. R. de Santo António, e diminuições os de Matosinhos, Lisboa e Açores. Entre os centros que aumentaram a exportação, Setúbal destaca-se com 5.157 ton. e Portimão

The distribution of sauces, olive oil and oil, for the industry, in 1946, was curtailed to 500 tons of olive oil and 1.020 tons of oil, therefore, a fourth of the necessary amount to provide for the standard production of 2 millions of cases, meaning that the reserves of sauces have been exhausted. The tins used for the yearly production, excepting the one supplied by the American market for the packing of 170,000 cases of skinless and boneless sardines of its collective contract, as well as the one obtained from the Belgian buyers to supply about 270,000 cases delivered as per collective contract account, was obtained too from previous and also practically exhausted stocks in possession of the packers or procured elsewhere with such a burden of price that it brought forth a ridiculous production profit or render it void.

In conclusion, of the 138,000 cases of tins necessary for our production of tinned fish in sauce, in 1946, only 40,000 were supplied to us.

To counter-balance it the export rised to 3.786 tons, about 190,000 cases. The fishing centers of Peniche, Setúbal, Lagos, Portimão, Olhão and Vila Real de Santo António show an increase but Matosinhos, Lisbon

com 1.589 ton., e entre os que diminuíram, Matosinhos sobressai com 3.323 ton.

No ano de 1946, a indústria de conservas dá um grande passo no caminho da normalidade das relações comerciais com os países importadores. Até então, desde 1942, toda a nossa produção de conservas de sardinha em molhos e, por vezes, a das outras espécies, excepto anchovas, ficava caliva para a execução dos contratos colectivos. Em 1946, porém, duma produção de 1.481.603

and Azores decline. Among the centers with a higher record in export, Setúbal reaches the peak with a production of 5.157 tons and among those which dropped is sharply affected Matosinhos with 3.323 tons.

In the year of 1946 the industry of preserves steps into the normal commercial relations with the importing countries. Until then, since 1942, the whole of our production of canned sardines in sauces and sometimes

**Produção de conservas em azeite ou molhos, por centros, em caixas e por espécies, no ano de 1946**  
*1946 Canned Fish Pack (in Cases)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Sardinha (Marca Nac) <i>Sardine</i> (Nat. Br.)	Carapau <i>Chincharid</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna and</i> <i>similar</i>	Outras espécies <i>Other</i> <i>species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	308 245	285 219	8 735	50 088	4 416	2 299	-	658 998
Peniche . . . . .	19 329	29 453	-	3 011	1 542	494	37	53 846
Lisboa . . . . .	29 620	31 550	3	6 727	506	12 351	9 067	89 624
Setúbal . . . . .	141 190	192 234	732	53 491	5 696	4 322	11 415	499 080
Lagos . . . . .	15 430	31 713	7	11 031	483	928	101	59 695
Portimão . . . . .	137 602	95 606	342	25 819	1 685	1 103	23	262 180
Olhão . . . . .	80 494	60 109	15 954	102 359	7 058	25 363	2 111	293 448
Vila Real Santo António . . . . .	15 968	8 063	1 293	28 034	3 726	41 560	1 978	100 622
	747 876	733 727	27 064	280 560	25 112	88 420	24 732	1 927 491

**Exportação de Salmouras, por Centros e por espécies, em quilos, no ano de 1946**  
*1946 Salted Fish Export (by Center)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum <i>Tuna</i>	Biqueirão <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>	Valores <i>Value</i>
Matosinhos . . . . .	668 146	31 435	840	-	-	27 166	727 587	2 230 313\$80
Peniche . . . . .	244	113	-	-	-	-	357	1 161\$40
Lisboa . . . . .	702 540	24 382	41 943	10 051	4 500	3 505	786 921	2 482 421\$80
Setúbal . . . . .	136 406	20 055	-	-	48	-	156 509	485 758\$20
Lagos . . . . .	87 086	-	17 601	-	-	-	104 686	328 138\$00
Portimão . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-
Olhão . . . . .	272 571	-	42 321	-	-	-	314 892	978 532\$80
Vila Real de Santo António . . . . .	196 931	-	-	-	-	46	196 977	590 967\$80
	2 063 924	75 985	102 704	10 051	4 548	30 717	2 287 929	7 097 293\$80

**Pesca de Carapau no ano de 1946**

Centro de Pesca	%	Quilos	%	Valor em escudos
Lixões . . . . .	5,71	255 523	2,49	405 194\$00
Porto . . . . .	4,99	223 222	1,78	289 658\$00
Figueira da Foz . . . . .	0,34	15 143	0,38	62 494\$00
Peniche . . . . .	17,84	797 960	14,86	2 415 823\$30
Lisboa . . . . .	16,62	743 203	20,83	3 384 438\$50
Setúbal . . . . .	1,30	58 095	1,52	246 598\$00
Sesimbra . . . . .	31,67	1 416 600	37,65	6 120 624\$00
Sines . . . . .	7,89	352 738	8,12	1 319 544\$00
Lagos . . . . .	1,88	84 280	2,10	342 109\$00
Portimão . . . . .	4,32	193 080	3,59	584 217\$00
Olhão . . . . .	7,12	318 400	6,58	1 069 047\$00
Vila Real de Santo António . . . . .	0,32	14 380	0,10	15 708\$00
	100,00	4 472 624	100,00	16 255 434\$80

caixas de sardinha, só cerca de 500 mil, isto é, 1/3, reverteram para os contratos colectivos.

As restantes foram exportadas livremente e distribuídas por cerca de 70 mercados, alguns deles há muitos anos privados do seu sabor, e, não menos importante também, 60 % do total desta exportação que se fazia anteriormente em marca colectiva, foi agora feita nas marcas próprias dos industriais que de novo apareceram nos seus mercados preferidos.

★

A indústria entra, pois, na nova safra de 1947, praticamente desprovida das suas reservas de azeite, óleo, folha e stocks de conservas.

As dificuldades para o abastecimento destas matérias primas, continuarão ainda a ser grandes durante o ano actual. A amenisar este quadro sombrio nada mais há do que a promessa do Sr. Ministro da Economia — cuja boa vontade e energia já demonstradas são o melhor penhor da sua realização — de que serão distribuídos este ano à indústria 2 mil toneladas de azeite e 4 mil ton. de óleo. A folha, segundo afirmam os técnicos americanos, só no último trimestre deste ano começará a ser exportada com relativa facilidade, porque só nessa altura se calcula que a produção esteja nivelada com a procura.

A par do problema da produção das conservas temos o não menos importante da sua distribuição, isto é, a sua venda nos mercados importadores. Como é já sabido, o Internacional Emergency Food Council, um tanto ou quanto inesperadamente, resolveu em 31 de Março passado terminar com os contingentamentos das conservas de peixe pelos diversos países. De facto, esse contingentamento já não tinha razão de ser, porque os produtos da pesca abundam em todos os países produtores e a única escassez que se verifica é a de países que os desejem ou possam comprar.

Com esta decisão quebra-se o último elo que ligava o comércio internacional das conservas de peixe à economia do tempo de guerra, e como entretanto o actual Ministro da Economia tornou livre a exportação individual das nossas conservas e pôs termo aos contratos colectivos, que só se realizarão no caso excepcional dum país se apresentar como um só comprador, a indústria retoma de novo a sua completa iniciativa nas suas transacções com o estrangeiro, preparando-se para a luta da concorrência de que andava há longos anos arredada.

A batalha vai ser dura — a ninguém reste dúvidas.

Não falando nos antigos competidores com os quais iremos novamente terçar armas, vamos encontrar novas indústrias congéneres que se criaram e desenvolveram à sombra das condições excepcionais da guerra e que necessitam agora de mercados que absorvam a sua produção. Novos processos de conservação do peixe foram também introduzidos, como a congelação e a desidratação, que pela sua grande economia e comodidade representam uma ameaça séria para as outras conservas, sobre-

of other kinds, except anchovies, became captive in order to fulfil the collective contracts. Nevertheless, in 1946, from a production of 1,431,603 cases of Sardines, only 500,000, i. e., one third, was provided for collective contracts. The remaining cases were freely exported and distributed among nearly 70 markets, some of them deprived of the product for a long time.

It deserves also to be mentioned that 60 % of the total amount of this export, previously made through a collective brand, was made now by the packers own brands reaching again their preferred markets.

★

The industry enters now in its new season for 1947, practically deprived of their olive oil, oil, tinplate and preserves stocks.

The difficulty for providing the markets of these goods still will be great during the present year. For lessening this sad picture only stands the Minister of Economics' promise — whose good will and energy, already shown, constitutes our best hopes for its fulfilment — meaning that this year shall be distributed among the industry 2,000 tons of olive oil and 4,000 of oil.

Regarding tinplate, according to the American experts' claims, only during the last three months of the year it will start to be easily exported as only on that time the production will be balanced with the demand.

Together with the production of canned fish we also meet the no less important problem of its distribution, i. e., the sale of the product in the importing markets. As we know, the International Emergency Food Council, more or less unexpectedly, decided on March 31st, last, to put an end to the contingents of preserved fish among the different countries. As a matter of fact, the contingents were already out of date as the fishing products are plentiful in all producing countries and the sole want met refers to the buying markets.

The decision breaks the last link which connected the preserved fish international trade with war time economy and since the present Minister of Economics allowed the free individual export of the product and has put an end to the collective contracts, only unusually authorized for a sole buying country, the industry assumes over again its complete privilege of the commercial intercourse abroad, by preparing itself for the fight of competition from which it has been away during so many years. The battle is going to be hard. Excluding the former competitors with whom we are going to race again, we have to face the competition of

tudo a primeira que vai adquirindo um emprego tão vasto nos usos domésticos que alguns observadores se abalizam a profetizar que o peixe congelado acabará por destronar o enlatado. Por seu turno, os mercados compradores não se apresentam tão fáceis como seria para desejar. Uns estão irremediavelmente fechados — e não se sabe por quanto tempo —, outros desinteressam-se, para satisfazer a sua política de defesa de divisas; outros querem comprar, mas não têm divisas.

O período de transição para a liberdade de vendas trará consigo sérias dificuldades. A liberdade, de resto, em todos os tempos, só se conquista à custa de sacrifícios...

Quanto ao mais, não será fácil predizer o que será o ano de 1947, quando ainda estamos no reajustamento do pós-guerra e no período de reconversão. As contingências surgem quando menos se espera e as incertezas assaltam-nos a todo o momento. O desenvolvimento do progresso industrial na época da paz tornou mais profunda a sua destruição no período da guerra e, consequentemente, mais complicada a sua reconstituição e o regresso à normalidade. Mas é fora de dúvida que as indústrias de alimentação, como a de conservas de peixe, têm ainda na sua frente alguns anos de assegurada actividade lucrativa. A alimentação é uma necessidade diária e o peixe, fresco, congelado ou em conserva de molhos, continuará a ser por muito tempo o grande recurso alimentar de fácil aquisição, porque a carne, o seu principal concorrente, precisará ainda de alguns anos para voltar ao seu normal abastecimento em virtude da enorme devastação sofrida durante a guerra pelos animais destinados à alimentação.

Mas não podemos estar parados à espera do que vai surgir, porque corremos o risco de sermos atropelados pela actividade dos outros países concorrentes desejosos, uns, de conquistarem as posições perdidas, e outros, mais novos e mais impetuosos, de se apossarem dos lugares que os primeiros possuíam.

É necessário a realização de acordos comerciais que estabeleçam a normalidade das nossas relações com os países afectados pelas lesões da guerra e aos quais convirá que demos o nosso auxílio como medida de defesa própria.

Precisamos, igualmente, pormo-nos em contacto com os mercados compradores, auscultá-los, conhecer-lhes as possibilidades e as tendências, para adaptarmos a elas a nossa produção, e iniciarmos a propaganda colectiva veis e as importações se façam sem peias nem restrições.

É indispensável, enfim, encetar a marcha para a frente e, para isso, o auxílio oficial terá que vir a amparar o esforço individual, estabelecendo-se desde já um programa mínimo de medidas de realização imediata que tenham por objectivo final a maior expansão das conservas portuguesas.

new similar industries developed under the exceptional conditions created by the war and in need of new markets so that they could absorb the output of their production. A new process for preserving fish was also introduced like the freezing and deshydration systems that, by their economy and efficiency, represent a serious threat to the other preserves, chiefly the former that is gaining such a private use at the consumers' home that some observers venture to say that the frozen fish shall remove from their place the tinned food.

In their turn, the buying markets are not likely handled. Some are closed for ever — we don't know for how long — others are not any more interested in order to follow their protective financial policy; others want to buy but have no foreign currency. The period of transition for free trade shall bring with it a series of difficulties... Moreover, it will not be easy to foresee the situation for 1947 since we still are assisting to the readjustment of the post-war and attending the period of conversion. The circumstances rise unexpectedly and the uncertainty is spying on us at every corner.

The industrial development in peace time aggravated its destruction in the war period; consequently, it is more complicated the reconstruction and its normal settlement. Nevertheless, the food industries, like the canned fish production, still have some years of profitable activity. Food is a daily necessity and fresh, frozen or sauce preserved fish still are, for a long time, an important food requisite of a very simple acquisition as the meat, their main competitor, will take some years to go back to its normal position, owing to the enormous devastation undergone during the war by the live-stock provided for feeding the world population.

We indeed stop our activities waiting for the unknown as we run the risk of being surpassed by the other competitor countries anxious some of them of setting up again their lost position in the world market and the new ones for taking possession of the places which the other had own before.

Therefore, we need to establish commercial agreements for the purpose of going back to the normal times of our trade relations with the countries affected by the war and which we feel convenient to help, as a measure of self defense. We also need to get in touch with the markets, to examine them, to account for their possibilities and to know their aims and drifts in order to adapt our production to them as well as to advertise collectively our products accordingly, where the import could be favourably made without any kind of restrictions.

It is necessary indeed to step forwards and for that purpose we shall need the official support for our individual efforts by setting up now a minimum system of measures of an immediate accomplishment having as a final object a greater expansion for the Portuguese preserves.



*Um nome a fixar...*

«EX-L-ITE»  
(marca registada)

Fôlha 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.<sup>DA</sup>  
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA

# Contratos Colectivos em 1946

Durante o ano de 1946 a indústria de conservas de peixe realizou os três seguintes contratos colectivos: com os E. U. da América do Norte, de 250 mil caixas de 1/4 22 m/m sardinhas sem pele e sem espinha, ao preço de dólares \$18,80 cada caixa, fob; com a Bélgica, de 280 mil caixas de 1/4 clube 30 m/m, sardinhas em óleo e 70 mil caixas de carapau do mesmo formato, ao preço, respectivamente, de Esc. 298\$00 e 260\$00, fob, e para a Cruz Vermelha Internacional, de 52 mil caixas 1/4 clube 30 m/m sardinhas em óleo, ao preço de 298\$00, fob.

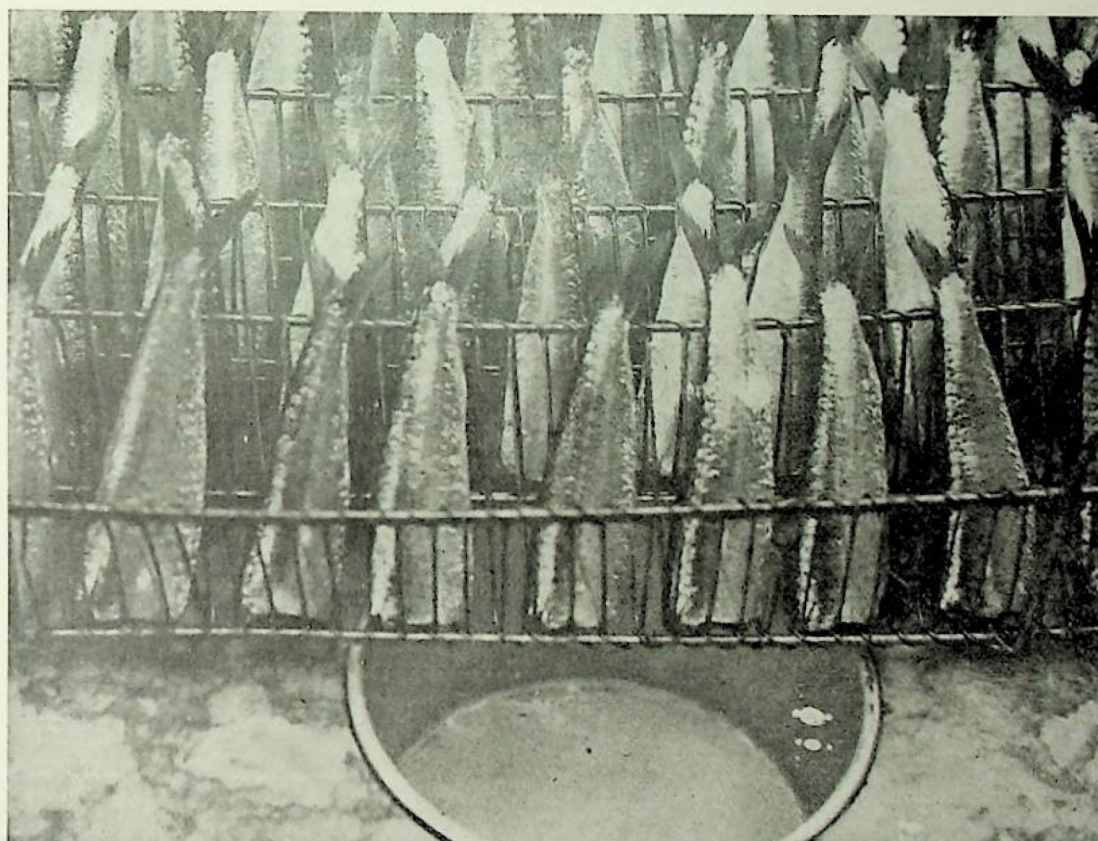
A quantidade de caixas entregue pelos industriais para a execução destes contratos, totalizou 463.168 no

A distribuição desta produção, por Grémios, foi como segue:

*Contrato americano:*

	Caixas	Valor
Grémio do Norte .....	44.260	20.544.252\$60
Grémio do Centro .....	12.961	6.016.133\$33
Grémio de Setúbal .....	49.165	22.821.016\$27
Grémio de Barlavento .....	58.015	26.928.938\$55
Grémio de Sotavento .....	15.290	7.097.189\$90
<i>Total</i> .....	179.691	83.407.530\$65

O total destes fabricos, registado por meses, foi assim distribuido:



*Sardinhas na grelha*

valor global de Esc. 167.464.374\$65, cabendo ao contrato americano 179.691 caixas no valor de Esc. 83.407.530\$65; ao contrato belga 242.664 caixas no valor de Esc. 71.894.570\$00 e ao da Cruz Vermelha, 40.813 caixas no valor de Esc. 12.162.274\$00.

Agosto .....	2.544 caixas
Setembro .....	84.641 »
Outubro .....	51.966 »
Novembro .....	27.869 »
Dezembro .....	12.671 »

*Contrato belga:*

SARDINHA		
	Caixas	Valor
Grémio do Norte .....	103.396	30.707.558\$00
Grémio do Centro .....	13.037	3.885.026\$00
Grémio de Setúbal .....	55.289	16.476.122\$00
Grémio de Barlavento .....	51.488	15.343.424\$00
Grémio de Sotavento .....	11.275	3.359.950\$00
<i>Total</i> .....	234.485	69.772.080\$00

	Caixas	Valor
Grémio do Norte .....	154.351	52.988.460\$60
Grémio do Centro .....	25.998	9.901.159\$33
Grémio de Setúbal .....	104.997	39.438.318\$27
Grémio de Barlavento .....	150.907	54.588.296\$55
Grémio de Sotavento .....	26.915	10.548.139\$90
<i>Total</i> .....	463.168	167.464.374\$65

O Grémio que mais produziu, em número de caixas, foi, pois, o do Norte (154.351 caixas), mas no valor da mercadoria fabricada o primeiro lugar cabe ao Grémio de Barlavento, com Esc. 54.588.296\$55.

Reunindo agora as quantidades produzidas para os diversos contratos colectivos, a partir de 1942 até 1946, verificamos que foram fabricadas 7.348.818 caixas no valor de Esc. 2.291.751.566\$65, assim distribuídas:

	Caixas	Sobre o total
Grémio do Norte .....	2.969.948	40,41 %
Grémio do Centro .....	605.701	8,24 %
Grémio de Setúbal .....	2.286.082	31,10 %
Grémio de Barlavento .....	1.028.512	14 %
Grémio de Sotavento .....	458.575	6,25 %

Teremos ainda a continuação dos contratos colectivos em 1947?

É muito provável que sim.

O próprio Sub-Secretário do Comércio e Indústria prevê a sua realização no despacho que estabelece o regime de vendas para as conservas de peixe este ano, no qual, por um lado, abre as portas à liberdade do comércio individual e, por outro, prepara a entrada para os contratos colectivos.

Não será, mesmo, de admirar que o quantitativo total dos contratos colectivos que se venham a efectuar este ano exceda, em muito, o do ano passado.

Há ainda países, grandes compradores, que embora já tenha terminado o contingentamento internacional das conservas de peixe, por se verificar ser desnecessário, continuam a manter restrições à sua importação, fazendo os seus abastecimentos por intermédio de comissões oficiais.

Neste caso, se esses países desejarem contratar conosco, teremos que ir para os contratos colectivos como a única solução viável e de natural defesa imposta pelas circunstâncias.

É triste confessá-lo, mas a verdade é que não podemos dispor livremente da nossa produção enquanto estivermos na dependência dos países produtores de folha. Este é o carácter precário da nossa indústria de conservas que tem aspectos duma gravidade incontestável que justifica a criação da indústria subsidiária que nos liberte desta situação angustiosa, por mais dispendiosa que seja a sua montagem e incerta a sua exploração quando voltar ao mundo a normalidade das relações comerciais.

Mas quando voltará ela, e por quanto tempo? ...



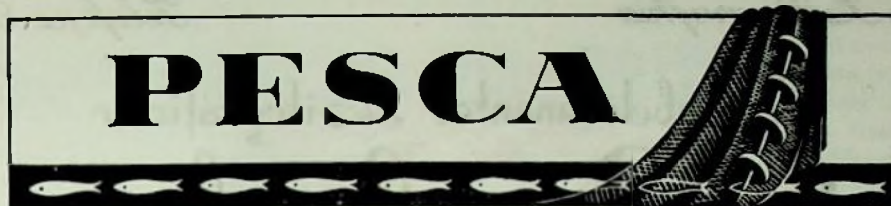
## CARAPAU

	Caixas	Valor
Grémio do Norte .....	6.695	1.736.650\$00
Grémio de Setúbal .....	543	141.180\$00
Grémio de Barlavento .....	591	153.660\$00
Grémio de Sotavento .....	350	91.000\$00
<i>Total</i> .....	8.179	2.122.490\$00

*Contrato para a Cruz Vermelha Internacional:*

Este contrato foi exclusivamente executado pelos industriais do Grémio de Barlavento do Algarve que fabricaram, no total, 40.813 caixas no valor de Esc. 12.162.274\$00.

Para o preenchimento das 463.168 caixas, correspondentes ao total dos três contratos, os Grémios fabricaram as seguintes quantidades:



# da Sardinha

Ano de 1946

	Percent %	Pêso em quilos	Percent %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos . . . . .	34,51	31.773.430	43,29	127.093.188\$00
» » Salmoura . . . . .	5,69	5.559.829	7,25	21.269.835\$50
» Consumo . . . . .	61,80	60.392.405	49,46	145.198.916\$95
Total . . . . .	100,00	97.725.664	100,00	293.561.940\$45

LOTAS	DESTINO	P Ê S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
V. Castelo	Consumo . .	-	258.581	258.581	-	642.871\$50	642.871\$50
P. Varzim	Mólhos . . .	17,00	67.516	397.236	19,86	221.440\$00	1.115.091\$00
	Salmoura . .	21,57	81.889		24,67	275.127\$00	
	Consumo . .	61,63	244.831		55,47	618.524\$00	
Leixões . .	Mólhos . . .	27,90	14.326.505	51.346.612	35,69	51.686.841\$50	144.826.054\$00
	Salmoura . .	8,51	4.369.943		11,91	17.249.416\$50	
	Consumo . .	63,59	32.650.164		52,40	75.889.766\$00	
Pôrto . . .	Mólhos . . .	9,82	153.017	1.578.827	11,74	550.995\$00	4.694.301\$00
	Consumo . .	90,18	1.423.810		88,26	4.143.306\$00	
Fig.ª da Foz	Salmoura . .	13,38	878.357	6.563.597	18,60	3.191.298\$00	17.154.843\$00
	Consumo . .	86,62	5.685.240		81,40	13.963.545\$00	
Peniche . .	Mólhos . . .	30,74	2.855.774	9.284.048	34,82	9.050.851\$00	25.991.116\$45
	Salmoura . .	0,49	45.280		0,32	83.484\$00	
	Consumo . .	68,77	6.384.994		64,86	10.856.781\$45	
Lisboa . . .	Mólhos . . .	12,49	1.203.260	9.634.189	17,18	3.977.577\$50	23.154.402\$00
	Salmoura . .	0,62	60.075		0,50	115.120\$00	
	Consumo . .	86,89	8.370.854		82,32	19.061.704\$50	
Setúbal . .	Mólhos . . .	88,00	4.776.210	5.427.216	91,92	22.111.092\$00	24.055.568\$00
	Consumo . .	12,00	651.006		8,08	1.944.476\$00	
Sezimbra . .	Mólhos . . .	2,49	5.250	210.975	2,01	11.078\$00	549.792\$00
	Consumo . .	97,51	205.725		97,99	538.714\$00	
Sines . . . .	Mólhos . . .	12,75	118.338	928.073	14,18	314.385\$00	2.217.568\$00
	Consumo . .	87,25	809.735		85,82	1.903.183\$00	
Lagos . . . .	Mólhos . . .	65,80	750.465	1.140.540	73,36	2.851.800\$00	3.887.264\$00
	Consumo . .	34,20	390.075		26,64	1.035.464\$00	
Portimão . .	Mólhos . . .	67,78	4.918.080	7.255.435	80,75	22.944.895\$00	28.418.844\$50
	Salmoura . .	0,71	51.065		0,27	76.315\$00	
	Consumo . .	31,51	2.286.290		18,98	5.397.634\$50	
Olhão . . . .	Mólhos . . .	71,69	2.229.985	3.110.615	80,48	11.932.300\$00	14.826.347\$00
	Salmoura . .	2,26	70.220		1,88	279.075\$00	
	Consumo . .	26,05	810.410		17,64	2.614.972\$00	
V. R. St.ª Ant.ª	Mólhos . . .	62,58	369.030	589.720	71,01	1.439.933\$00	2.027.878\$00
	Consumo . .	37,42	220.690		28,99	587.945\$00	
Total geral . . . . .				97.725.664			293.561.940\$45

End. Teleg. Lithographia

Telefone P. B. X 15

Estabelecimento Litográfico

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.<sup>a</sup>

CASA FUNDADA EM 1890

Séde: Vila Real de Santo Antonio (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

ALOIS SENFFELDER

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

CONSERVAS  
Garantia, L<sup>da</sup>  
MATOSINHOS  
PORTUGAL

FABRICANTES — FABRICANTS — PACKERS — FABRIKANTEN

M A R C A S,  
( B R A N D S )  
G A R A N T I A  
R E D P O I N T  
J A N E T E  
F O X I T R O T

End. Teleg. GARANTIA

Códigos { BENTLEY'S  
PARTICULAR



José da Silva Torres

MARCAS REGISTRADAS:  
SAGRÁLIA - TORRES - MARIAZINHA  
SALVÉ - JOSIRES - ONDINA

Endereço Telegráfico "Família"  
RUA BRITO CAPELO, 960  
MATOSINHOS — Portugal

# A conservação do peixe

PELO DR. JOSÉ FREIXO

O problema da conservação do pescado é de uma importância capital para a indústria haliêutica.

Porém, como é sabido, a carne do peixe, logo que este é tirado da água, altera-se com facilidade.

Na verdade a sua composição facilita a penetração das bactérias e os fenómenos de autólise conduzem a uma perda de elasticidade que o tornam bastante friável.

Assim, a fim de evitar a decomposição do peixe cujo consumo tem por vezes lugar só muito tempo depois da sua captura, é o mesmo submetido a diversos processos de conservação.

Esta, pode ter por objecto apenas uma conservação momentânea, isto é, a finalidade de retardar a decomposição por um espaço de tempo relativamente curto.

É este o caso da conservação do peixe nos barcos da pesca oceânica e o usado pelos comerciantes para o transportarem dum mercado para outro.

Outro sistema é o da conservação industrial, mais duradoura.

Para a conservação momentânea do peixe, emprega-se o frio e a salga.

O frio utilizado pela nossa frota piscatória e aquele de que se servem os nossos comerciantes para o transporte de peixe, é ainda o de misturarem este com blocos de gelo.

Este processo, como é sabido, tem os inconvenientes de modificar o aspecto do peixe, visto que o gelo, quando em contacto directo com o peixe, tira-lhe o brilho metálico e descora a pele e as guelras, ao mesmo tempo que lhe faz perder as suas qualidades sápidas.

Por isso a conservação pelo gelo tem sido condenada por muitos técnicos da ciência do frio.

O gelo desprende água à medida

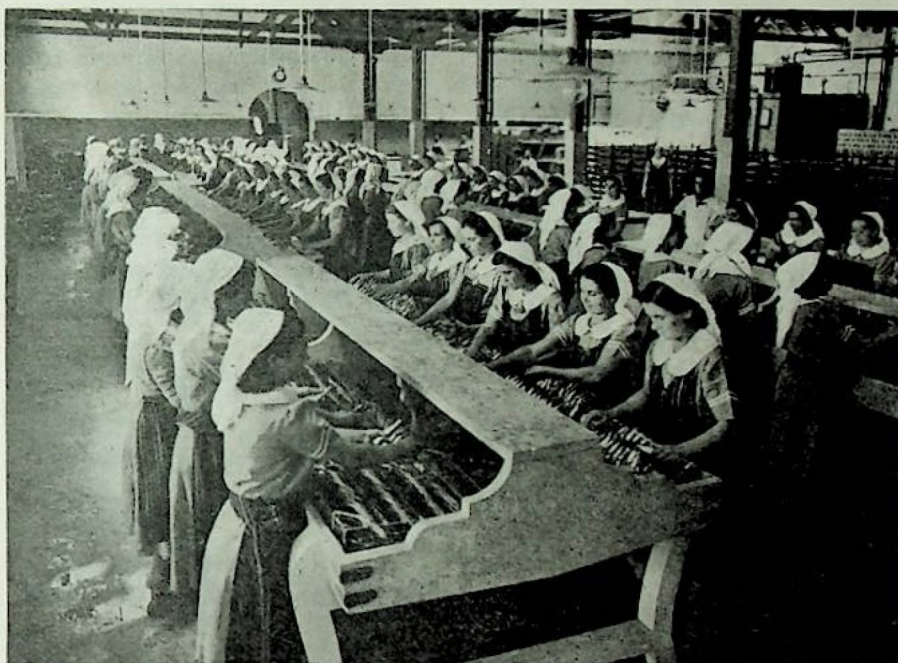
que se vai derretendo, com grande prejuízo para os produtos a conservar.

Tem-se por tal tentado, em certos países, a utilização simultânea de

frias de que se encontram munidos os barcos da pesca oceânica, donde passa a vagons refrigerados, sendo conservados depois nos mercados em frigoríficos.

São dois os processos usados na conservação frigorífica do peixe: a refrigeração e a congelação, podendo esta ainda ser lenta ou rápida.

Esta última modalidade parece ser a melhor porque mantém os diferentes caracteres do peixe fresco, inclusive os do sabor.



*Engrelhando a Sardinha*

gelo e de máquinas frigoríficas que impedem a fusão do gelo, com resultados económicos favoráveis.

Também se pretende remediar a acção traumática deste, pelo emprego do gelo pulverizado (neve artificial), misturando-se ou não com sal marinho, e recomendando-se ainda, para evitar o contacto directo, interpor entre ele e a carne do peixe um envólucro protector, como por exemplo papel parafinado.

Em muitos países em que existe já a «cadeia frigorífica» o transporte do peixe faz-se em câmaras

A refrigeração do peixe sem o emprego do gelo tinha sido já estudada na Grande Guerra, obtendo-se o arrefecimento pelo ar, numa câmara frigorífica, mantida a  $-2^{\circ}$  C.

Numa técnica estudada mais tarde, era o peixe decapitado, eviscerado e lavado, e colocado em câmaras frias onde a temperatura é de  $-2^{\circ}$  C. e por vezes de  $-4^{\circ}$  C.

Nestas circunstâncias, o peixe conserva-se em boas condições durante 15 a 60 dias, segundo as espécies e os tamanhos.

Na congelação, é o peixe depois

de decapitado, eviscerado e lavado, colocado em câmaras frias em que a temperatura é muito variável: encontram-se câmaras a  $-7^{\circ}$  C., mas a maior parte das vezes é de  $-15^{\circ}$  a  $-20^{\circ}$  C. e até mais baixa.

Assim, pode a conservação atingir facilmente oito e nove meses.

Pelo frio não só se pode transportar peixe morto, como também o vivo, criado artificialmente para o consumo e de que se faz uso em larga escala em alguns países.

Em certos casos o peixe vivo é lançado dentro de um reservatório com água, a qual se resfria muito lentamente até se transformar num bloco de gelo onde o peixe fica incluído, vivendo uma vida latente,

nutritivo do pescado tratado pelo frio, seja pela refrigeração ou pela congelação, M. Monvoisin, grande técnico do frio, afirma que possui exactamente as mesmas qualidades que o fresco; são guardados os princípios nutritivos, gorduras, matérias albuminóides, etc., e a digestibilidade é exactamente a mesma, nos peixes congelados ou refrigerados, como nos frescos.

Na actualidade, existe um elemento refrigerante, que dia a dia se vai utilizando mais pelas grandes vantagens que apresenta.

Trata-se do gelo seco, isto é, do anidrido carbónico solidificado como neve ou como um bloco compacto e cristalino.

que o gás carbónico, mesmo numa percentagem fraca (10 a 12 % por exemplo), impede o desenvolvimento dos microorganismos nocivos à conservação dos alimentos, sem que a cor e o sabor destes se alterem.

O novo sistema de conservação, experimentado com bons resultados no Canadá para o transporte de peixe fresco, consiste em saturar o vagão em que se expede o peixe, com um gás como o anidrido carbónico, ou, como aconselha Bart para dar melhores resultados, com o protóxido de azoto ou nítal.

Verifica-se que a carne de peixe tratada com nítal a 38 atmosferas, conserva-se inalterável pelo menos um mês a 18 graus.

Outros processos a que recorre a indústria para a conservação do peixe, são: a salga simples ou acompanhada da defumação, a secção acompanhada ou não de salga, a esterilização dentro de caixas metálicas e a adição de agentes conservadores.

Os pescados que entre nós mais habitualmente são conservados, são a sardinha, o atum, a cavala e o bacalhau, mas vendem-se hoje muitos outros peixes em conserva nos nossos principais mercados.

Porém, são principalmente aquelas três primeiras espécies e, sobretudo, a sardinha e o atum que entre nós servem à preparação das conservas propriamente ditas, constituindo a indústria conserveira uma das indústrias mais importantes do país.

Gozam os produtos por ela fabricados ainda hoje, e apesar da enorme concorrência, a mais justa reputação universal, não só pela qualidade saborosa do peixe empregado, como também da cuidada e escrupulosa preparação.

Segundo o tipo da conserva assim a imersão se faz em salmouras aromáticas, líquidos ácidos, azeite, etc.

Sabe-se que para a indústria das conservas de peixe tem o azeite que obedecer a determinadas características, não podendo conter substâncias margarinosas, ser claro, não



*Lavagem da Sardinha nas grelhas*

tal como sucede aos peixes que vivem em rios que gelam numa dada época do ano. Voltando a água à temperatura ordinária o peixe readquire a sua vida normal.

O frio é pois o agente conservador por excelência.

Sob o ponto de vista do valor

Com este corpo obtêm-se temperaturas baixíssimas (a sua temperatura é de  $-80^{\circ}$  C.), eliminando-se a humidade, visto que durante a sua evaporação passa do estado sólido a gás, sem passar pelo líquido.

Experiências várias realizadas por diversos investigadores demonstram

ter aroma e uma gradação inferior a 1° de acidez.

É importante notar que produzimos já azeite nestas condições para a nossa indústria, importando-se antigamente da Espanha ou da Itália para tal fim.

É também do conhecimento geral que os países do norte da Europa e os Estados Unidos da América do Norte preferem as conservas fabricadas com azeite refinado, ao passo que os países mediterrâneos e os da América Latina preferem as conservas preparadas com azeite virgem.

Em qualquer destes casos quando se empregue um produto em boas condições higiénicas, e as condições de preparação, esterilização e outras houverem sido bem feitas, a conserva manter-se-á própria para consumo por tempo infinito.

Noutras circunstâncias, por esterilização insuficiente da conserva ou por outra qualquer causa, as bactérias desenvolvem-se com a produção de gases, que, por não saírem para o exterior, ocasionam o abaulamento da tampa e do fundo da lata.

É o conhecido abaulamento biológico, resultante de uma acção mi-

crobiana, que torna a conserva imprópria para o consumo.

O método de conservação do peixe pelo sal é dos mais antigos e pode fazer-se de três maneiras: em seco, por meio duma dissolução salina ou salmoura, e por meio de injecções de dissolução salina nos tecidos animais.

Antigamente supunha-se que a acção conservadora do sal era devida ao seu poder microbicida, actuando sobre as bactérias como o sublimado ou qualquer outro agente químico empregado com o mesmo fim.

Sabe-se hoje que o sal não é um agente desinfectante, podendo, no entanto, em determinadas doses impedir o desenvolvimento das bactérias, especialmente as da putrefacção.

Graças ao mecanismo da osmose, o sal penetra nos tecidos do peixe ao mesmo tempo que lhe reduz a percentagem da água de constituição, formando uma combinação proteína-salina que torna o meio menos favorável à evolução microbiana e à actividade diastásica.

Parece fora de dúvida que o valor alimentar do peixe conservado é superior ao do peixe fresco.

Bertolini diz que o bacalhau é dos pescados conservados o de mais fácil digestão e o que melhor se assimila: no intestino não se perde senão 1,8 %.

A defumação como agente conservador dos peixes, é principalmente usada nos povos nórdicos que não dispõem de sol nem de grandes quantidades de sal.

O fumo obtém-se queimando incompletamente madeira e a sua acção pode dividir-se em duas fases: na primeira, os fumos quentes actuam dessecando a superfície dos tecidos e fazendo-lhes perder 10 a 40 % de água; além disso, o fumo contém uma série de substâncias antissepticas que completam a acção conservadora.

É o caso dos ácidos acético, fórmico, do fenol, etc., que se depositam na superfície e penetram nas zonas profundas, dando o conhecido sabor a defumado.

Seco ao sol e aproveitando os ventos do norte ou nordeste, ou em estufas especiais, preparam-se para conservação duradoura alguns pescados, nomeadamente o bacalhau de tão grande consumo no nosso país.

Exportação de conservas em azeite ou molhos, por centros e por espécies, no ano de 1946

1946 Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardina</i>	Sardinha (Mar. Nac.) <i>Sardina</i> (Nat. Br.)	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i> and similar	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other</i> <i>species</i>	TOTAIS <i>Total</i>		Valores <i>Value</i>
								Quilos <i>Kilos</i>	Caixas <i>Cases</i>	
Açores . . . . .	-	-	-	-	130.604	-	-	130.604	2.580	2.128.845\$20
Madeira . . . . .	2.261	-	-	-	-	-	-	2.261	119	26.001\$50
Matosinhos . . . . .	3.643.220	7.862.502	330.312	165.042	35.542	553.156	10.308	12.600.082	679.668	148.373.457\$20
Peniche . . . . .	12.919	20.520	30	-	11.210	-	-	44.679	2.076	567.495\$00
Lisboa . . . . .	969.072	2.066.855	68.138	149.551	274.934	674.911	265.619	4.468.180	266.810	57.825.103\$05
Setúbal . . . . .	1.881.398	9.945.502	314.279	602.379	56.625	539.149	243.005	13.582.337	733.444	160.179.913\$50
Lagos . . . . .	141.512	534.002	20.326	42.418	2.280	79.777	1.748	822.063	46.396	10.150.934\$10
Portimão . . . . .	1.740.610	2.628.857	33.491	381.956	45.024	174.975	22.167	5.027.080	261.747	60.167.906\$60
Olhão . . . . .	577.319	1.093.386	249.359	279.763	291.269	1.075.356	34.616	3.601.068	234.092	51.444.253\$35
V. R. S. António	86.488	110.148	5.192	369.352	485.110	201.137	1.850	1.259.277	57.437	19.340.866\$10
	9.054.799	24.261.772	1.021.127	1.990.461	1.332.598	3.297.561	579.313	41.537.631	2.284.378	510.204.772\$70

## Exportação de Conservas de Peixe em azeite ou mólhos, em qL

1946 Canned Fish

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>
África Ocidental Britânica . . . . .	19.893	-	-
África Ocidental Francesa . . . . .	12.122	-	-
África Equatorial Francesa . . . . .	6.384	-	-
Alemanha . . . . .	3.780	-	-
Angola . . . . .	107.364	18.165	1.482
Argentina . . . . .	310.887	1.940	-
Austrália . . . . .	66.444	-	-
Bélgica . . . . .	4.445.725	451.269	1.226.790
Bolívia . . . . .	17.725	-	-
Brasil . . . . .	2.237.487	760	4.982
Canadá . . . . .	9.215	-	-
Ceilão . . . . .	19.000	-	-
Checo Eslováquia . . . . .	433.014	-	-
Chile . . . . .	5.700	-	-
China . . . . .	13.662	-	-
Chipre . . . . .	34.010	8.284	-
Colômbia . . . . .	338.271	26.790	-
Congo Belga . . . . .	188.518	9.500	-
Costa Rica . . . . .	17.815	190	-
Cuba . . . . .	673.107	-	-
Curaçao . . . . .	14.338	-	475
Dinamarca . . . . .	16.378	-	-
Egipto . . . . .	223.255	8.170	2.000
E. U. da América . . . . .	2.955.201	-	-
Filipinas . . . . .	32.460	-	-
França . . . . .	4.103.380	-	729.902
Gibraltar . . . . .	30.552	-	-
Grécia . . . . .	10.450	427	-
Guiné . . . . .	1.668	-	16
Holanda . . . . .	210.801	-	-
Hungria . . . . .	7.354	736	38
Índia Portuguesa . . . . .	7.577	-	-
Inglaterra . . . . .	13.554.275	7.182	-
Irlanda . . . . .	381.026	-	-
Itália . . . . .	305.205	-	1.012
Libéria . . . . .	7.695	-	-
Macau . . . . .	2.546	-	-
México . . . . .	477.792	13.199	15.445
Moçambique . . . . .	149.360	28.270	1.839
Nicarágua . . . . .	2.280	-	-
Nova Zelândia . . . . .	15.618	-	-
Panamá . . . . .	12.580	-	-
Palestina . . . . .	97.014	425.040	-
Perú . . . . .	19.950	-	-
República Dominicana . . . . .	12.915	-	190
Síria . . . . .	44.745	3.800	-
Suécia . . . . .	358.856	19	19
Suíça . . . . .	742.054	4.106	3.440
S. Salvador . . . . .	14.440	-	-
S. Tomé e Príncipe . . . . .	2.837	-	-
Turquia . . . . .	1.012	-	-
União Sul-Africana . . . . .	389.489	-	-
Uruguai . . . . .	40.922	6.585	1.729
Venezuela . . . . .	98.284	6.410	-
Forn. à Navegação . . . . .	9.770	-	1.083
Outros Países . . . . .	2.369	285	19
Quilos . . . . .	33.316.571	1.021.127	1.990.461
Caixas . . . . .	1.735.681	52.768	85.146
Valores . . . . .	383.140.566\$50	7.607.396\$15	27.468.361\$80

los, por países de consumo, e por espécies, no ano de 1946  
*Export (by Countries)*

Atum e Similares <i>Tuna and similar</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Squid and Cuttle-Fish</i>	Antipasto <i>Antipasto</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
418	-	-	-	-	20.311
-	-	-	-	-	12.122
-	-	-	-	-	6.384
-	-	-	-	-	3.780
3.093	4.756	278	341	2.352	137.831
7.299	3.200	42.628	-	204	366.158
-	-	-	-	-	66.444
469.204	390.264	-	-	41.162	7.024.414
95	2.375	-	-	-	20.195
132.881	143.075	2.886	14.425	3.893	2.540.389
11.315	49.496	-	-	-	70.026
-	-	-	-	-	19.000
19.519	-	-	-	-	452.533
-	281	370	93	-	6.444
19	971	-	9	-	14.661
3.325	-	-	-	-	45.619
756	9.684	1.128	1.518	2.446	380.593
6.270	9.994	76	-	266	214.624
380	1.513	4.373	-	190	24.461
3.515	25.930	66.794	-	2.313	771.659
-	726	-	74	-	15.613
-	-	-	-	-	16.378
7.601	11.828	-	-	1.219	254.073
269.474	1.802.494	21.325	163.805	43	5.212.342
-	95	-	-	-	32.555
300.504	9.144	-	-	34.114	5.177.044
-	4.140	-	-	-	30.552
-	-	-	-	-	15.017
453	-	236	9	263	2.647
-	-	-	-	-	210.801
38	9	57	-	-	8.232
798	407	19	11	-	8.812
-	210.303	-	-	-	13.771.760
-	3.655	-	-	-	384.681
1.270	2.945	-	-	57	310.489
-	-	-	-	-	7.695
1.247	53	185	93	-	4.124
14.886	49.029	62.766	370	5.058	638.545
4.601	49.017	772	1.021	4.426	239.306
285	668	-	-	-	3.233
-	-	-	-	-	15.618
-	5.340	3.579	1.220	-	22.719
-	87.894	-	-	36.128	646.076
-	285	555	-	-	20.790
380	7.300	468	-	190	21.443
-	930	-	-	-	49.495
49	47.197	-	2.785	-	408.925
38.591	151.659	-	-	-	939.850
225	789	95	-	-	15.549
843	10	-	-	76	3.766
-	-	-	-	-	1.012
-	166.623	-	-	-	556.112
5.396	5.184	15.076	-	-	74.892
24.415	36.666	7.149	25.534	2.355	200.813
3.206	329	-	-	-	14.388
247	1.283	186	148	99	4.636
1.332.598	3.297.561	231.001	211.456	136.856	41.537.631
49.831	328.259	12.363	14.874	5.456	2.284.378
21.721.347\$40	65.951.220\$00	1.720.957\$45	1.575.347\$20	1.019.577\$20	510.204.772\$70



# FABRICA de CONSERVAS ACTIVA

MATOZINHOS - PORTUGAL

MARCAS:

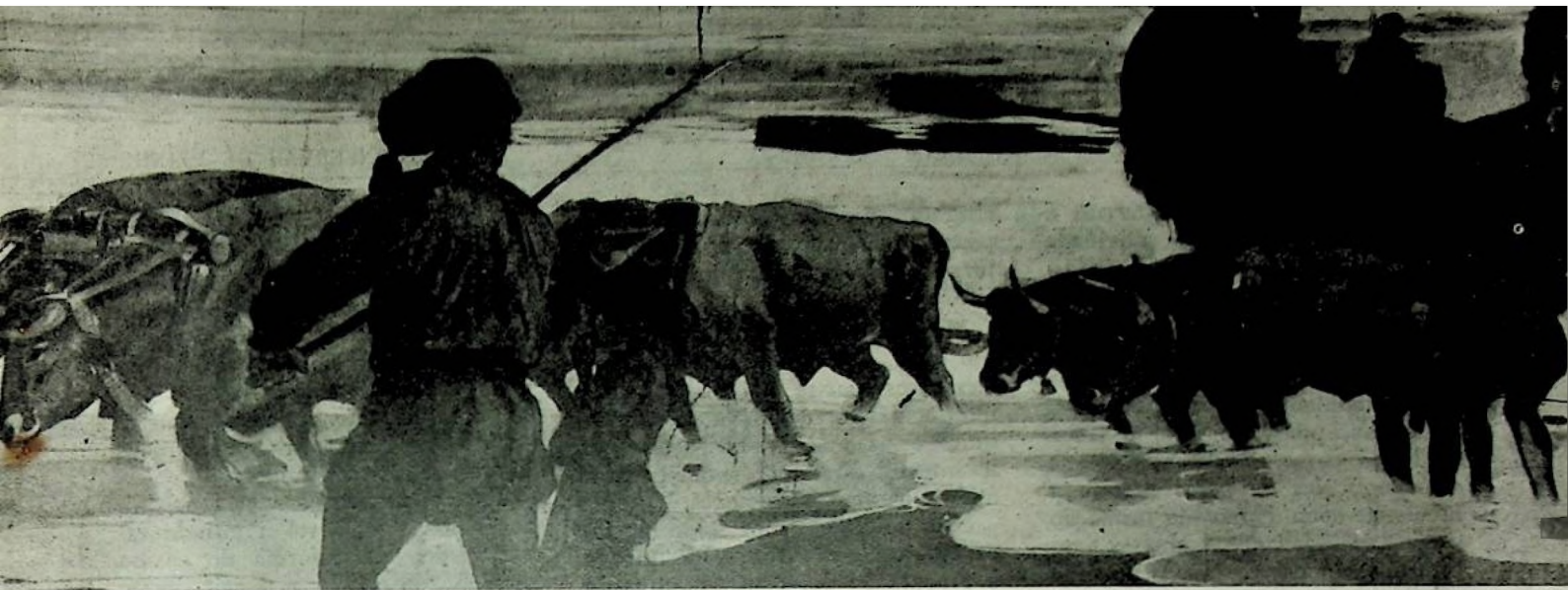
- ACTIVA
- BORITH
- LALITA
- LEIXÕES
- TULLIA
- BAYADERA



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA



# A reforma do ensino técnico e sua aplicação à indústria das conservas

~~~~~ Pelo Dr. Falcão Machado ~~~~~

A reforma do ensino técnico, recentemente aprovada na Assembleia Nacional, procura realizar uma formação espiritual anti-contemplativa, apoiada nas realidades da vida pelo processo educativo que a informa.

O plano escolar da reforma compreende um *ciclo pre-profissional*, destinado a fornecer aos alunos com a instrução primária a cultura mental e o adiestramento geral necessários à aprendizagem frutuosa de qualquer profissão, com a duração de dois anos. Com base nele, seguem-se *curtos profissionais de formação*, para centros de vida económica pouco complexa e limitadas exigências de pessoal qualificado, e *curtos técnicos de formação*, preparatórios das profissões qualificadas, exigidas pelas necessidades dos maiores centros do País. Vêm, depois, *curtos de aperfeiçoamento*, complementares da aprendizagem; *de mes-trança* e de *ensino médio*, nos Institutos Industriais e Comerciais.

Justifica-se, plenamente, o ciclo pre-profissional, pois que é improficuo e pernicioso, em relação ao geral das actividades, empreender a educação profissional dos adolescentes em seguimento imediato do en-

sino primário; retardando o ingresso na carreira profissional, assegura-se maior liberdade e consciência na escolha da carreira. Do ensino subsequente, os cursos técnicos de formação são da maior importância, por se tratar dum ensino mais especializado, nos grandes centros, devido à divisão do trabalho e multiplicidade de tipos profissionais e destinado, pois, a formar trabalhadores profissionais. Não só adestra a mão que executa, mas prepara os espíritos para a compreensão dos problemas de ordem moral, política, económica e profissional que a vida moderna apresenta a cada homem. O seu ensino será completado por um estágio obrigatório, nas fábricas e oficinas, em seguimento imediato à conclusão dos estudos, ou paralelo a ela, e antes de realizado o exame final, de aptidão profissional.

O plano destes cursos consiste na concentração dum limitado número de *curtos de base*, que assegurem sólida formação técnica de carácter geral, suficiente para que, no seu termo, os alunos possam ingressar, imediatamente, e com êxito, nos respectivos campos de actividade prá-

tica; e *ciclos complementares*, de feição nitidamente especializada.

Relativamente a cursos de mes-trança, dado que a escola forme operários conscientes e competentes, e não quadros oficiais, como à frente das oficinas se encontram antigos operários, de qualidades, mas empíricos e de pouca cultura técnica, procura-se ministrar cultura técnica e formação teórica complementar, que habilite ao desempenho das funções de mestre, ou contra-mestre. em vista, os bons profissionais, mais ou menos seleccionados entre os operários com bastantes anos de prática, para os quais o ofício não tenha segredos.

Os cursos do ensino médio não se destinam a formar simples contra-mestres, que, estes, saiem das fileiras do trabalho, e não da escola, embora possam a vir aperfeiçoar-se à escola. Destinam-se, sim, a alimentar a vida económica nacional de pessoal técnico competente que, partindo de situações modestas, possam, no futuro, vir a ocupá-las, de comando,

Tal é, em linhas gerais, a reforma do ensino técnico, no que tem de mais característico.

Na parte relativa a *conservas*, é melhor considerar esta actividade dentro do grande sector das *indústrias do mar*.

A actividade piscatória é notável e deve ter o apoio de algumas *escolas de pesca*, que preparam para as três modalidades de pesca costeira, ribeirinha, pesca do alto, e pesca de longo curso. É natural que as actuais *escolas de pesca* passem a funcionar como cursos de formação técnica, especializada, e abertas também aos alunos que não tenham o privilégio de nascimento de serem filhos de pescadores.

Na indústria conserveira, própria-dita, há a considerar a preparação do peixe e o fabrico e preparação do vazio.

A preparação do vazio é uma actividade metalúrgica, em cooperação com a de conservas, e como tal deve ser encarada.

Relativamente à preparação do peixe, parece que, para a grande maioria dos trabalhadores, será bastante a frequência dos cursos profissionais de formação, ensino de formação prática, e de conteúdo genérico, aliviado de disciplinas teóricas, e com tecnologia determinada pelo teor da vida local.

Mas, nos grandes centros fabris, conserveiros, lógica é a localização de escolas industriais, de cursos técnicos de formação, nos quais, se não já nos  *cursos de base*, de certeza e necessidade, nos  *ciclos complementares*, de leição nitidamente especializada, se incluam tecnologias relativas à actividade conserveira, bastante definida para se poder considerar a sua repercussão no plano das actividades escolares, e se completem com o respectivo estágio post-escolar, obrigatório.

Será, pois, um grande progresso, na valorização dos trabalhadores que se destinem à indústria conserveira, pois que o operário ignorante é um pêso morto, um elemento perturbador que, constantemente, reduz a capacidade do rendimento do sistema em que se encontra integrado. A boa distribuição destas escolas contribuirá para que seja con-

chegam à vida, ferramenta com que possam fabricar o pão e luz de cultura que possa guiar-lhes o espírito.

Mas, entre a massa que executa e o escol, a *élite*, que comanda, devem escalonar-se sólidos quadros intermediários, devidamente hierarquizados, robustos e capazes, que levistem a direcção e a obriguem a atingir os mais altos cumes.

São, pois, da maior importância, os  *cursos de mestrança*, destinados à preparação dos contra-mestres da indústria conserveira que, parece, há intenção de organizar nos seguintes termos:

O curso não deve ser concluído antes dos 18-20 anos, e deve ser precedido por um período de trabalho de dois anos, pelo menos, em fábrica da especialidade, e devidamente fiscalizado, quanto a assiduidade, seriedade e aproveitamento.

Este curso terá dois ciclos: o primeiro, preparatório, de nível geral, ministrado nas escolas industriais; o segundo, especializado, de menor duração do que o primeiro.

Este ensino especializado, para mestrança na indústria das conservas, realizar-se-á em Lisboa, mas com alunos provenientes dos outros centros conserveiros, beneficiando de bolsas de estudo. O ensino, a cargo de engenheiros e técnicos especializados em conservas, será teórico e prático, sendo a duração do ensino prático dupla da do ensino teórico; e, nas férias, será obrigatório um estágio suplementar.

Cada curso teria  *numerus clausus*, restrito a dez alunos.

Relativamente à indústria salinera, tão intimamente ligada com a da pesca, dada a simplicidade do seu trabalho, não parece merecer qualquer tecnologia na reforma do ensino técnico, e, muito menos, qualquer curso complementar.

Quanto à construção naval, a reforma a atender, principalmente, à necessidade dos bons desenhadores, que se devem preparar nos cursos de formação profissional, os quais caracterizados por ensino de desenho e trabalhos officinais, orienta-

dos por forma a interessar a grupos, quanto possível extensos, de profissões, oferecendo aos alunos uma ampla zona de opção quanto ao género de trabalho em que possam especializar-se, têm organização suficientemente maleável para que se possa vincular, suficientemente, o ensino aos interesses económicos dignos de serem servidos.

Parece, mesmo, ser esta organização assaz maleável a grande característica da reforma do ensino técnico, de modo a servir, tanto quanto possível, não só os muitos e variados tipos psicológicos dos alunos que busquem este ensino, mas também as muitas e numerosas actividades profissionais dos diversos sectores da economia nacional.

No concernente à distribuição das escolas pelas localidades do país, por enquanto nada se sabe: o decreto regulamentar da reforma, a publicar em breve, tratará desse importante pormenor.

Não quero concluir este artigo sem fazer uma referência ao ensino comercial, intimamente ligado a uma indústria exportadora.

Os cursos profissionais de formação compreendem o ensino das técnicas comerciais elementares; mas os cursos técnicos de formação, embora o ensino comercial, pela sua natureza, seja susceptível de revestir formas muito mais simples do que as exigidas pelo ensino industrial, apresentam as seguintes características:  *um curso geral de comércio*, assegurando cultura geral e profissional modesta, mas sólida, que torne os seus diplomados capazes de compreender os problemas que, na vida prática, se lhe hão-de deparar, e deles faça obreiros convictos da prosperidade própria e da colectividade a que pertençam; e três bifurcações: a um lado, as actividades que têm como base a técnica das contas, portanto o cálculo e a contabilidade; do outro, as actividades de relação, que se apoiam, preferentemente, na mecanografia e na correspondência, estas, ainda, com a diferenciação resultante da criação dum curso especial de correspondência esteno-dactilógrafo, re-

servado, por enquanto, para as escolas de Lisboa e Porto.

Os Institutos Comerciais formam contabilistas.

O ensino comercial assenta em estudos económicos, em que se incluem a Geografia e a Estatística; noções jurídicas indispensáveis, tecnologia dos produtos mobilizados pelo comércio e conhecimento das línguas estrangeiras, cujo domínio permitirá, ao futuro comerciante (patrão ou empregado), ampliar, ilimitadamente, o seu campo de actividade, estimulando a sua capacidade de iniciativa e o seu ânimo empreendedor.

Em especial, no ensino comercial, nada se encontra relativo à indústria conserveira que, no entanto, virá a beneficiar bastante da sua eficiência, visto que o comércio, hoje, utiliza recursos e processos cujo domínio perfeito exige unida preparação científica e técnica, imprescindível a todos os que colaboram na empresa.

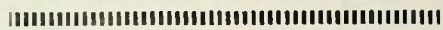
Parece-nos, pois, que esta reforma do ensino técnico, pelo sentido

# O ÓLEO DA SARDINHA

(Continuação da pág. 38)

O óleo de sardinha obtido por expressão de sardinhas cozidas e enlatadas numa fábrica de conservas segundo o processo usualmente empregado, com secagem normal e esterilização usual, deu as seguintes características:

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| Densidade a 20°C . . . . .                      | 0,9291-0,9296 |
| Índice de refração a 20°C . . . . .             | 1,4821-1,4822 |
| Índice de Bellier . . . . .                     | 18-18,5       |
| Índice de Iodo (Wijs) . . . . .                 | 192,8-193,6   |
| Índice de saponificação (Kottstörfer) . . . . . | 193,2-193,7   |



criador que o informa, pelo carácter funcional que lhe é específico, pela desatenção que vota a subtilzas meramente especulativas, é um excelente processo de formação espiritual que, assente na disciplina forte do processo educativo anti-contemplativo, combate o sonambulismo gerado na cultura das abstracções.

|                                                       |             |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| Índice de ácidos voláteis (Reichert-Meissl) . . . . . | 0,6-0,7     |
| Substâncias insaponificáveis . . . . .                | 0,3-0,34 %  |
| Ácidos oxidados . . . . .                             | 0,08-0,09 % |

Verifica-se que as características do óleo obtido por expressão da sardinha cozida e o da sardinha enlatada são praticamente as mesmas, observando-se um leve acréscimo na percentagem dos ácidos oxidados, como era de prever, visto que a sardinha enlatada sofreu uma secagem depois de cozida que provocou uma oxidação mais acentuada no óleo extraído.

Este facto evidencia a cautela que é necessário ter com a secagem do peixe na laboração industrial, porquanto é essa oxidação mais ou menos profunda, principalmente nos períodos em que a sardinha se encontra mais gorda, que provoca o escurecimento mais ou menos acentuado dos óleos de cobertura das conservas, com todos os inconvenientes que lhe são inerentes.

O conjunto dos índices atrás transcritos demonstram que o óleo da sardinha portuguesa encontra-se caracterisadamente dentro do grupo dos óleos de peixe, com uma percentagem mínima de substâncias insaponificáveis, que o diferencia dos óleos de fígados e com um baixo índice de ácidos voláteis, que o distingue dos óleos de um grande número de mamíferos marinhos.

Sob o aspecto técnico, para a análise dos óleos de cobertura das conservas de sardinha, verifica-se que o baixo índice de Bellier serve para reconhecer de uma maneira quase decisiva a presença do óleo de amendoim.

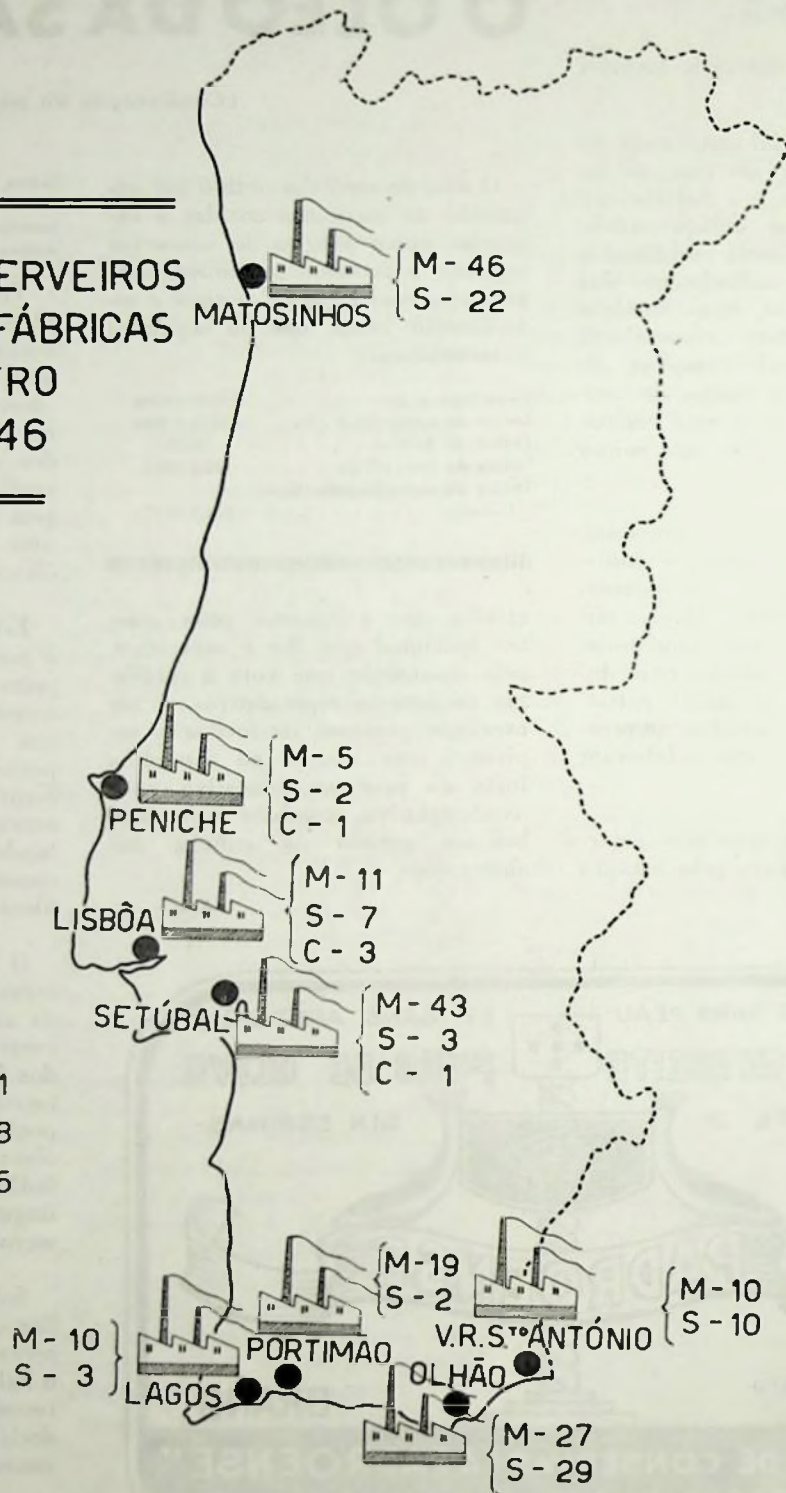
Pelo exposto se verifica como é fundamental a investigação química numa indústria que quer progredir.



**CENTROS CONSERVEIROS  
E NÚMERO DE FÁBRICAS  
EM CADA CENTRO  
NO ANO DE 1946**

Fábricas de:

|                |     |
|----------------|-----|
| M - Mólhos     | 171 |
| S - Salmouras  | 78  |
| C - Congelados | 5   |



## Farinha e óleo de peixe

Em 1946 havia no País 29 empresas produtoras de óleo e adubos ou farinhas de peixe. Destas, apenas uma meia dúzia se podem considerar como produzindo, de facto, farinhas alimentares para gado, pois as restantes limitam-se a um aproveitamento sumário dos detritos de conservas, que não permite obter mais do que produtos com baixa percentagem de proteínas, mal desengordurados e, portanto, impróprios para dar aos animais.

Por disposição legal de 8 de Abril de 1943 fora mandado requisitar «toda a farinha de peixe própria para a alimentação de gado existente nas fábricas ou na posse de comerciantes por grosso» a fim de ocorrer à falta de forragens que se fazia sentir no país.

Esta medida, muito de louvar na sua essência, trouxe, porém, na prática um mau efeito para as empre-

sas que estão montadas em boas condições técnicas.

O facto resultou de que pela carencia de adubos os produtos do aproveitamento dos detritos de peixe passaram a ser procurados pelos agricultores e atingiram em breve preços bastante elevados.

Como a farinha para alimentação estava tabelada, resultou que os que fabricavam bem se viram forçados a entregar a sua produção a preços inferiores aos pequenos produtores, que apenas faziam adubos e guanos.

A constituição normal duma farinha de peixe para alimento de gado pode indicar-se assim:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Humidade máxima .....   | 12 %    |
| Proteína .....          | 55/60 % |
| Fosfato de cálcio ..... | 15 %    |
| Gordura máxima .....    | 10 %    |
| Sal máximo .....        | 3 %     |

Um produto desta natureza, quando utilizado como adubo, só tem valor comercial pelo azoto que con-

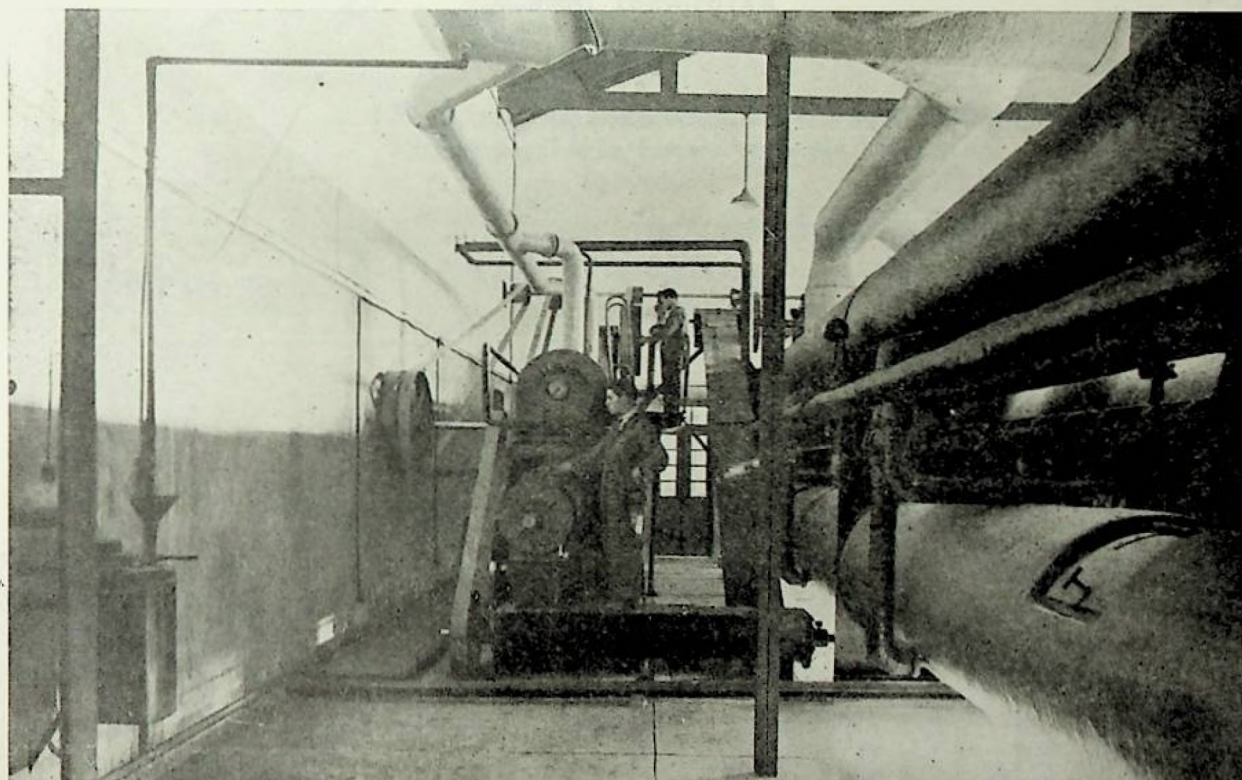
tém, embora seja de considerar também o seu teor em fosfato de cálcio, que é assimilável pelas plantas. Deve notars-e que, quando não foi convenientemente desengordurado, os agentes solubilizadores da terra não entram em contacto com os elementos úteis, atrasando portanto o efeito que se pretende obter. Uma percentagem elevada de sal também é muito nociva.

A produção total de farinhas e adubos de peixe no País deve orçar por 5.000 toneladas anuais.

As três fábricas montadas pelo I. P. C. P., têm uma capacidade de trabalho, em conjunto, correspondendo a 120 toneladas de matéria prima por 24 horas.

Quando no óleo de peixe, em cuja exportação o I. P. C. P. passou a intervir para verificar a não adulteração do produto, as licenças passadas corresponderam às seguintes quantidades:

|            |             |
|------------|-------------|
| 1944 ..... | 753.285 Kg. |
| 1945 ..... | 1.060.853 » |
| 1946 ..... | 3.354.652 » |



Fábrica de Farinha e Oleo de Peixe



TELEG. OLIVA

OLIVIA MACHADO & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>

PACKERS AND SHIPPERS

137. AVENIDA DE SERPA PINTO  
MATOSINHOS (PORTUGAL)

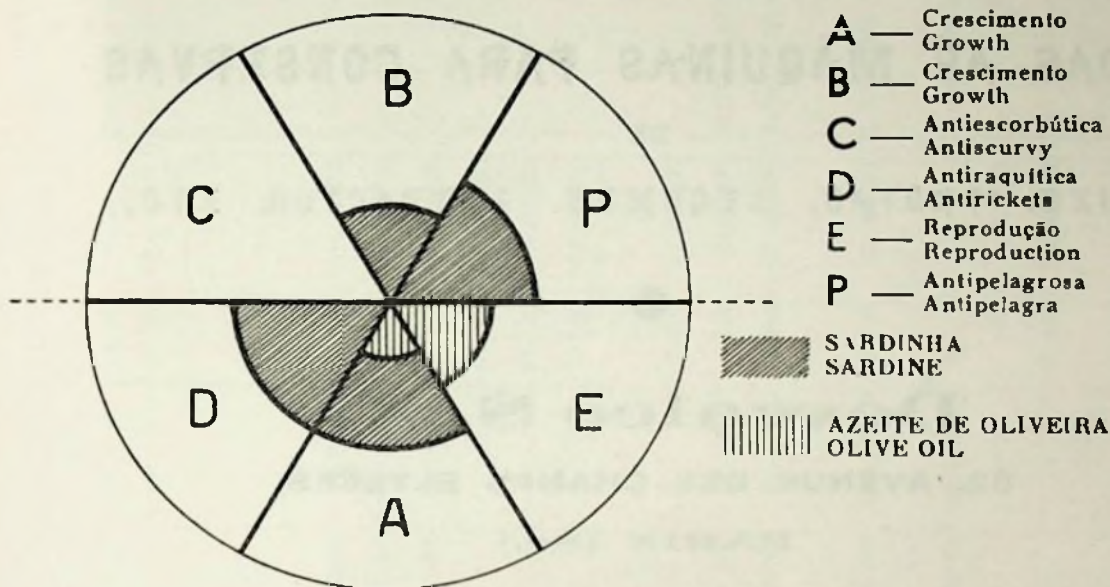
Filets os Anchovies  
Anchovy Paste  
and  
Other Salted  
and  
Pressed Fish

# CONSERVAS DE SARDINHAS

## CANNEDS SARDINES

### VITAMINAS

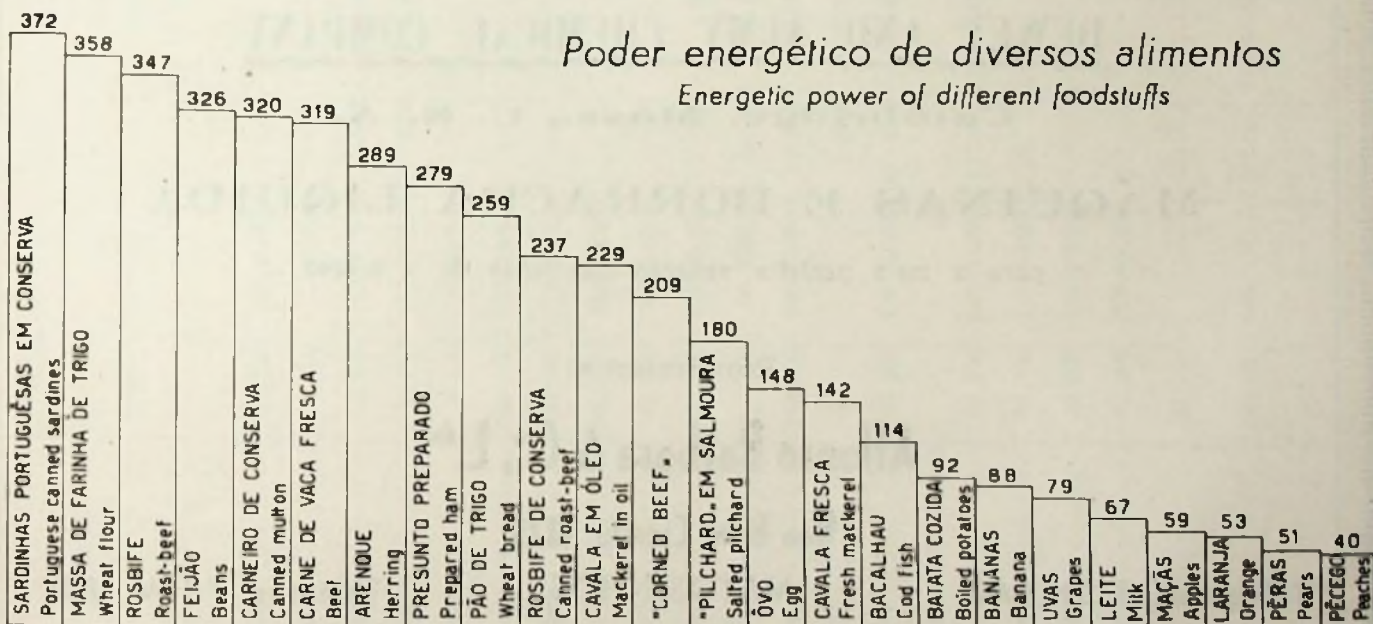
#### VITAMINES



Se a conserva de sardinha é em tomate, este introduz a Vitamina C  
 Packed sardine in tomato contains Vitamina C

### Poder energético de diversos alimentos

#### Energetic power of different foodstuffs



# International Machinery Corporation S. A.

St. - Nicolas - Waas

BÉLGICA

TODAS AS MÁQUINAS PARA CONSERVAS

DE

PEIXE, FRUTAS, LEGUMES, EXTRACTOS, ETC.

**Dewalco S. A.**

52. AVENUE DES CHAMPS ELYSÉES

PARIS (Se.)

AGENTES PARA A EUROPA DE

DEWEY AND ALMY CHEMICAL COMPANY

Cambridge, Mass., U. S. A.

MÁQUINAS E BORRACHA LIQUIDA

para a mais perfeita vedação das latas de conserva

Representantes:

**Affonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

Rua Brito Capêlo, 1023

Telegrama FONBAR

MATOSINHOS

Telefone 75-M. PBX

Pesca da Cavala, Atum e espécies similares em 1946

| PORTOS                          | SARDA-CAVALA |               | ATUM      |                | ALBACORA |               | BONITO e SARRAJÃO |             | ATUARRO |               | CACHORRETA |             |
|---------------------------------|--------------|---------------|-----------|----------------|----------|---------------|-------------------|-------------|---------|---------------|------------|-------------|
|                                 | Quitios      | Escudos       | Quitios   | Escudos        | Quitios  | Escudos       | Quitios           | Escudos     | Quitios | Escudos       | Quitios    | Escudos     |
| Leixões.....                    | 21.800       | 130.800\$00   | -         | -              | -        | -             | -                 | -           | -       | -             | -          | -           |
| Porto.....                      | 400          | 1.800\$00     | -         | -              | -        | -             | -                 | -           | -       | -             | -          | -           |
| Lisboa.....                     | 25.900       | 170.300\$00   | 1.900     | 14.000\$00     | 4.600    | 45.600\$00    | 15.800            | 110.600\$00 | -       | -             | -          | -           |
| Sesimbra.....                   | 59.200       | 171.900\$00   | 900       | 16.800\$00     | 296.000  | 2.640.300\$00 | 6.300             | 35.000\$00  | -       | -             | -          | -           |
| Cascais.....                    | 8.400        | 39.600\$00    | -         | -              | 4.800    | 59.400\$00    | 9.700             | 45.100\$00  | -       | -             | -          | -           |
| Peniche.....                    | 399.300      | 2.342.100\$00 | -         | -              | -        | -             | 28.300            | 188.600\$00 | -       | -             | -          | -           |
| Setúbal.....                    | 134.000      | 1.774.400\$00 | -         | -              | -        | -             | 22.500            | 111.700\$00 | -       | -             | -          | -           |
| Sines.....                      | 160.500      | 652.400\$00   | -         | -              | -        | -             | 6.000             | 32.800\$00  | -       | -             | -          | -           |
| Nazaré.....                     | 12.000       | 60.000\$00    | -         | -              | -        | -             | -                 | -           | -       | -             | -          | -           |
| Portimão.....                   | 97.100       | 619.300\$00   | 200       | 500\$00        | -        | -             | 2.700             | 17.300\$00  | -       | -             | 600        | 4.200\$00   |
| Faro.....                       | 9.300        | 36.200\$00    | 5.000     | 18.100\$00     | 1.900    | 13.700\$00    | 600               | 2.400\$00   | 2.700   | 17.800\$00    | -          | -           |
| Olhão.....                      | 162.800      | 990.500\$00   | 4.800     | 48.000\$00     | 1.100    | 10.900\$00    | 6.400             | 32.400\$00  | 5.300   | 33.400\$00    | 100        | 400\$00     |
| Fuseta.....                     | -            | -             | 3.400     | 23.400\$00     | -        | -             | -                 | -           | -       | -             | -          | -           |
| Tavira.....                     | 76.200       | 230.400\$00   | 403.800   | 4.049.200\$00  | 68.700   | 609.100\$00   | 5.200             | 32.100\$00  | 125.500 | 1.268.500\$00 | 5.600      | 50.100\$00  |
| Vila Real de Santo António..... | 85.900       | 617.000\$00   | 2.433.500 | 21.912.900\$00 | 114.500  | 1.451.700\$00 | -                 | -           | 394.000 | 3.938.200\$00 | 8.800      | 105.100\$00 |
| Albufeira.....                  | 46.100       | 218.100\$00   | -         | -              | -        | -             | 100               | 900\$00     | -       | -             | -          | -           |
| Quarteira.....                  | 39.000       | 130.300\$00   | -         | -              | -        | -             | 10.600            | 72.500\$00  | -       | -             | -          | -           |
| Lagos.....                      | 80.900       | 373.400\$00   | -         | -              | -        | -             | -                 | -           | -       | -             | -          | -           |
|                                 | 1.418.800    | 7.978.500\$00 | 2.851.500 | 26.082.900\$00 | 491.600  | 4.801.700\$00 | 114.200           | 681.400\$00 | 525.500 | 5.257.900\$00 | 15.100     | 159.800\$00 |



# 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*



SETUBAL TELEFONE 157  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

FABRICA em SETUBAL --- FABRICAS em ESPANHA

# Como cozinhar Sardinhas Portuguesas de Conservas

## Unusual Dishes & Dainties with Portuguese Sardines

**SARDINHAS GRELHADAS:** — Abre-se uma lata de sardinhas portuguesas, sem pele e sem espinha e tiram-se as sardinhas com cuidado para se não escangalharem. Aquece-se muito bem uma grelha e põem-se as sardinhas sobre a grelha a alourar ligeiramente. Servem-se com um molho «à maître d'Hotel». Este molho faz-se queimando uma a duas colheres de sopa de manteiga e juntando-se-lhe salsa muito picadinha e uns pingos de limão. Como acompanhamento, batatas cortadas em forma de ovo com manteiga e salsa.



**GRILLED SARDINES:** — Open a tin of boneless Portuguese sardines and remove fish carefully to avoid breaking. Put the sardines on a well heated grill and cook until nicely golden. Pour over a little sauce made as follows: Melt 1 or 2 table-spoonsful of butter and heat to a nut brown colour, add a little finely chopped parsley and a squeeze of lemon juice. Serve separately potatoes, cut barrel shape, boiled, tossed in butter and sprinkled with chopped parsley.

**SARDINHAS REAIS:** — Assa-se uma porção de batatas que sejam bem em forma de seixo. Depois de assadas partem-se ao meio no sentido do comprimento e tira-se-lhes o miolo do qual se faz um puré, temperado com manteiga, sal e pimenta. Faz-se um pouco de molho branco da seguinte maneira: leva-se ao lume uma porção de farinha de trigo e a terça parte do seu volume de manteiga e deixa-se cozinhar um bocado; vai-se-lhe juntando leite a pouco e pouco até ficar um creme; tempera-se com sal e pimenta. Coloca-se uma sardinha em cada metade de batata, cobre-se com o molho que se fez e à roda põe-se o puré de batata passado pelo saco com funil para fazer uma guarnição formando montinhos nas extremidades. Vão ao forno a alourar.

**SARDINES IN BAKED POTATOES:** — Bake some large potatoes in their jackets. Cut them in halves lengthways, scoop out and mix with butter, milk, salt and pepper to make potato purée. Put a boneless Portuguese sardine into each potato case, cover with white sauce, pipe round a border of potato purée and a small rosette at each end. Dot with butter and brown in the oven or under the grill. To make White Sauce: Melt 1 oz butter, stir in 1 oz flour. Gradually add and stir in about 1/2 pint milk. Bring to the boil, stirring continuously, season with salt and pepper, simmer for 15 minutes.

**CREPES COM SARDINHA:** — Misturam-se 125 gr. de farinha com 3 ovos inteiros e deita-se-lhes a pouco e pouco 4 decilitros de leite, temperando-se de sal. Unta-se uma frigideira muito pequena com manteiga leva-se ao lume e deita-se-lhe duas colheres de sopa de polme que se fez; em estando louro dum lado volta-se rapidamente do outro e tira-se. Assim se vão fazendo os crêpes até se acabar a massa. Abre-se uma lata de sardinhas portuguesas, tira-se-lhes a pele e as espinhas e esmagam-se com um garfo. Misturam-se duas colheres de sopa de farinha de trigo com um bocado de manteiga; leva-se ao lume até ficar um creme e deita-se-lhe uma porção de queijo Parmezão ralado, sal, pimenta e as sardinhas. Põe-se sobre o mármore ou tábua um crêpe, deita-se dentro uma porção deste creme e enrola-se; aparam-se os lados e vão-se colocando os crêpes num taboleiro onde vão ao forno para aquecerem. Põe-se no meio da travessa com molho de tomate à roda.

**SARDINE PANCAKES:** — Make some pancake batter, according to your own recipe. Or, for a specially rich batter, sift together 4 oz flour and a pinch of salt, stir in 3 eggs and, little by little, about 1/4 pint milk. Prepare some Sardine Cream: Open a tin of Portuguese sardines, skin and bone them, and mash them with a fork; make a little white sauce (see under recipe for Sardines in Baked Potatoes), stir in grated Parmesan cheese to taste and the prepared sardines. Cook pancakes in a small frying pan, turning them in the usual way. Place them on a dish, put a little of the stuffing in the centre of each, roll, and trim the ends. Arrange stuffed pancakes on a fireproof dish, heat in the oven and, just before serving, pour over some tomato sauce.

**FRIED SARDINES:** — Carefully take out the contents of a tin of boneless Portuguese sardines. Egg and breadcrumb the fish and fry them in oil, butter or other fat. Serve with a purée of turnip tops and a sauce made as follows: Pass through a sieve the yolks of 2

**QUADRADOS COM SARDINHA:** — Seis ovos, seis colheres de sopa de farinha e duas colheres de sopa de Baking Powder não muito cheias. Separam-se as gêmas das claras, batem-se as claras em castelo, deitam-se nas gêmas, que já devem estar desmanchadas e junta-se-lhes as duas farinhas misturadas mexendo só o preciso para envolver as farinhas. Leva-se ao forno em taboleiro untado com manteiga. Quere forno regular. Deve levar dez minutos a um quarto de hora a cozer. Quando sai do forno volta-se sobre um guardanapo e corta-se em quadrados iguais; partem-se estes quadrados ao meio e recheiam-se com um crême de sardinhas portuguesas como vai explicado na receita das crêpes (ver Crêpes com Sardinha). Põem-se na travessa esquinados deitando-se nos intervalos um molho grosso de tomate. Cozem-se dois ovos, separam-se as gêmas das claras, picam-se e deitam-se alternadamente sobre os quadrados.

**SARDINHAS PANADAS:** — Abre-se uma lata de sardinhas portuguesas sem pele e sem espinha, passam-se as sardinhas por ovo batido, depois por pão ralado e fritam-se. Servem-se com um esparregado feito com nabijas e com o seguinte molho: Passam-se por uma peneira duas gemas de ovos cozidos, mistura-se-lhes uma colher das de café de mostarda inglesa, um pouco de salsa muito picada, sumo de limão, duas colheres das de sopa bem cheias de manteiga, sal e pimenta de Caiena. Leva-se tudo ao lume numa caçarola mexendo-se rapidamente; não se deixa ferver e tem de ser servido logo que sai do lume.

**PASTELETES DE SARDINHA** — Põe-se numa caçarola uma porção de bom caldo e vai-se-lhe deitando sêmola até engrossar bastante. Deite-se esta massa num mármore untado de manteiga, devendo ficar com a altura de um dedo. Cortam-se com um corta-bolachas redondo, rodas desta massa. Abre-se uma lata de sardinhas portuguesas sem pele e sem espinha, esmagam-se bem e junta-se-lhe um pouco de molho branco, queijo Parmezão ralado e bastante pimenta. Sobre cada roda, põe-se uma camada de sardinha e cobre-se com outra roda. Passam-se por ovo batido depois por pão ralado e fritam-se em banha bem quente.

**SARDINHAS EM PIRAMIDE:** — Fritam-se em banha uns redondos de pão. Põe-se sobre os redondos um monte de esparregado; sobre estes uma porção de crême de sardinhas, feito com sardinhas portuguesas como na receita das «Crêpes de Sardinha» e cobrem-se com ovos cozidos e picados. Deve-se colocar tudo de forma a que vá estreitando para cima e que fique bem alto. Serve-se só ou com molho Breton. O molho Breton fa-se da seguinte maneira: Cozem-se três ovos, passam-se as gemas pela peneira e mistura-se-lhes uma colherzinha de mostarda, uma de salsa picada bem fina, o sumo de um limão, duas colheres de manteiga fresca, sal e pimenta. Leva-se isto numa caçarola ao lume, mexendo-se bem, mas não se deixou ferver.

hard-boiled eggs, mix in a small spoonful of mustard, a little chopped parsley, the juice of half a lemon, 2 liberal tablespoonsful of butter, a little salt and a pinch of cayenne pepper; heat in a saucepan, stirring rapidly, but do not allow to boil.

**SARDINE CAKES:** — Into 1 pint boiling stock rain 3 1/2 oz semolina; bring to the boil, stirring continuously, and continue cooking until mixture is a thick paste. Turn out to a buttered marble slab or the back of a slab cake tin, spread to the thickness of about 1/2 inch and leave till cold. Stamp out cakes with a round in pairs with a filling of sardine cream made with bone-cutter and spread them with butter. Put them together in pairs with a filling of sardine cream made with boneless Portuguese sardines (see under recipe for Sardine Pancakes), egg and breadcrumb them and fry in butter or other fat.

**SARDINE PYRAMIDS:** — Cut slices of bread, remove crust, stamp out rounds with a cutter and fry in dripping or other fat. Pile up mounds of spinach purée on the fried bread and top with a peak of sardine cream (see under recipe for Sardine Pancakes). Sprinkle with chopped hard-boiled egg. Serve alone, or with the sauce for which directions are given under the recipe for Fried Sardines.

**SARDINES ON TOAST:** — Pass 4 or 5 tomatoes through a sieve, put the purée in a saucepan, stir in a little flour mixed with milk, season with salt and pepper. Boil up to cook the flour; add grated cheese to taste. Make some fingers of toast and butter them after removing crust. Place 1 boneless Portuguese sardine on each piece of toast, cover with sauce and heat well through in the oven. Serve sprinkled with chopped parsley.

### SARDINE HORS D'OEUVRE

**SARDINE BUTTER:** — Open a tin of boneless Portuguese sardines. Drain the sardines, break them up with a fork, pass through a sieve. Mix with twice their bulk of fresh butter, season with salt and pepper. This sardine butter is excellent for preparing hors d'œuvre.

**EGGS ESTORIL:** — Cut some hard-boiled eggs in halves lengthways. Take out yolks, mash well and mix with sardine butter. Add to some thick mayonnaise a little watercress purée made as follows: Put watercress leaves in boiling water, cook till tender, drain and pass through a sieve. Fill egg whites with the green mayon-

**SARDINHAS SEVILHANAS:** — Passam-se pela peneira quatro a cinco tomates que se levam num tacho ao lume com uma colher de farinha de maizena desfeita num pouco de leite, sal, pimenta e queijo ralado. Cortam-se umas fatias de pão estreitas e compridas, torram-se e barram-se com manteiga. Abre-se uma lata de sardinhas portuguesas sem pele e sem espinha. Põe-se uma sardinha sobre cada torrada de pão e cobrem-se com o molho que se fez. Vão ao forno até aquecerem bem e servem-se logo. Quando o prato sai do forno, deita-se-lhe por cima uma porção de salsa picada.

### HORS D'OEUVRES

**MOUSSE DE SARDINHA:** — Abre-se uma lata de sardinhas portuguesas sem pele e sem espinha. Esmagam-se as sardinhas e passam-se pela peneira. Junta-se-lhes duas vezes o seu peso de manteiga sem sal e tempera-se com sal e pimenta. Esta mousse serve para as diferentes «Hors-d'oeuvres» que se seguem.

**OVOS ESTORIL:** — Cozem-se os ovos que se quiser e partem-se no sentido do comprimento. Tira-se-lhes a gema que se esmaga muito bem, juntando-se-lhes uma porção de mousse de sardinha (ver Mousse de Sardinha). Faz-se uma «mayonnaise» à qual se mistura um pouco de puré de agriões feito da seguinte maneira: Escaldam-se os agriões em água a ferver e a seguir cozem-se. Põem-se no passador a escorrer e passam-se pela peneira. No fundo de cada metade da clara, deita-se uma porção de «mayonnaise» de agriões e sobre esta a mousse de sardinha passada pelo saco com funil para guarnecer.

**OVOS RUSSOS:** — Cozem-se os ovos e partem-se ao meio fazendo bicos como se costuma fazer aos melões. Recheiam-se estas metades com salada russa e sobre esta põe-se um monte de mousse de sardinha (ver Mousse de Sardinha). Salpicam-se com trufas muito picadinhas, querendo, o que enriquece e melhora o prato.

**OVOS DE NICE:** — Cortam-se tomates em rodas grandes. Sobre estas, põe-se uma porção de ovos cozidos e picados mas sem as cobrir completamente para se ficar a ver um pouco de vermelho à roda do tomate. Sobre os ovos, põe-se uma porção de mousse de sardinha (ver Mousse de Sardinha). Fica muito bem guarnecer à roda da travessa com o conteúdo de uma lata de anchovas portuguesas enroladas com alcaparras.

### SANDUICHES DE SARDINHA

As sardinhas boas para sanduíches são as sardinhas portuguesas sem pele e sem espinha.

Cortam-se dum pão de fôrma fatias as quais se aparam das côdeas. As fatias podem-se cortar em triângulos, sobre o comprido, em redondo, etc.

**SANDUICHES CASANOVA:** — Põem-se umas folha de boa alface, depois de bem lavadas, sobre uma

naise and on this pipe sardine butter mixed with egg yolk.

**RUSSIAN EGGS:** — Hard-boil some eggs in the usual way. Cut them in halves widthways with plain or serrated edge; remove yolks. Fill the egg whites with macédoine of vegetables in mayonnaise and top with sardine butter mixed with egg yolks (see previous recipe). For a party dish, sprinkle with chopped truffle.

**RIVIERA EGGS:** — Choose well shaped tomatoes of equal size and cut into slices of medium thickness. Sprinkle chopped, hard-boiled egg on centre of each slice, leaving a border of tomato showing. Top the chopped egg with sardine butter (see recipe for Sardine Butter). Arrange on a dish and garnish with Portuguese anchovies, each rolled round a caper.

### SARDINES SANDWICHES

**HINTS ON MAKING SARDINE SANDWICHES:** — Simplify the making of sardine sandwiches by using ready skinned and boned Portuguese sardines. They can be quickly broken into pieces with a fork, or easily mashed and made into a spread by mixing with butter; there is further scope for variety by using them whole. They go well with either white or brown bread as fillings or toppings. Everyone appreciates sardine sandwiches, covered or open-face, at any meal from a family lunch to a bridge-party tea, from a picnic to a buffet supper.

**CASANOVA SANDWICHES:** — Put well washed and dried lettuce leaves on triangular slices of bread and butter, coat with mayonnaise and over this place small pieces of boneless Portuguese sardines. Cover with another triangular slice of bread and butter, or serve as open-face sandwiches. For the latter, the bread and butter should be of medium thickness and the crust left on.

**SARDINE & CRESS SANDWICHES:** — Lightly sprinkle well washed and dried watercress with a dressing of oil, vinegar, salt and pepper. Put dressed watercress on a slice of bread and butter, and above it a layer of chopped hard-boiled egg and pieces of boneless Portuguese sardines. Cover with another slice of bread and butter.

**OPEN-FACE SARDINE SANDWICHES:** — Top split and buttered sandwich rolls, or slices of white or

fatia de pão cortada em triângulo; sobre estas um pouco de molho de «mayonnaise» cobrindo-se com bocados de sardinha; cobre-se com outra fatia.

**SANDUÍCHES IRLANDESAS:** — Sobre uma fatia de pão colocam-se agriões que primeiro se temperam com azeite, vinagre, pimenta e sal. Sobre os agriões põem-se ovos cozidos e picados e bocados de sardinha; cobre-se com outra fatia.

**SANDUÍCHES MAURICE:** — Barra-se uma fatia de pão com manteiga; sobre esta põe-se alface cortada muito fininha e sobre a alface uma camada de mousse de sardinha (ver Mousse de Sardinha).

**SANDUÍCHES PORTUGUESAS:** — Cortam-se fatias de pão em redondo. Sobre cada fatia põe-se uma rodela de tomate cru bem temperado de sal e pimenta; em cima do tomate bocados de sardinha e ovo cozido e picado. Cobre-se com outro redondo de pão.

**SANDUÍCHES MONTERREY:** — Cortam-se fatias muito fininhas de pão integral e aparam-se das côdeas. Barra-se cada fatia com uma porção de mousse de sardinha (ver Mousse de Sardinha) e enrola-se a fatia.

### ATUM BRISTOL

**ARROZ FRIO COM ATUM:** — Coze-se uma porção de arroz, que não seja gomoso, em água temperada de sal e deixa-se arrefecer. Põe-se numa tijela uma colher de mostarda inglesa em pó, sal, pimenta, bastante azeite e vinagre; mexe-se bem e mistura-se com o arroz. Põem-se algumas ervilhas cozidas, beterraba cozida e picada, ovos cozidos e picados, cenoura cozida e picada e feijão verde cozido e picado. Abre-se uma lata de atum português e parte-se o atum em bocados. Numa fôrma lisa, põe-se uma pequena camada de arroz e vão-se pondo separadamente, em camadas finas, estes vários legumes e o atum, apertando bem para que ao desenformar se não escangalhe. Depois de se desenformar guarnece-se à roda com o resto dos legumes.

**ATUM GRELHADO COM MÓLHO DE TOMATE:** — Abre-se uma lata de atum português e tira-se com cuidado o atum para se partir o menos possível; corta-se em fatias e põem-se a grelhar numa grelha que previamente se aqueceu. Depois de todo grelhado coloca-se numa travessa, cobrindo-se com molho de tomate. À roda guarnece-se com puré de batata.

**ATUM VERDE** — Pisa-se no almofariz até ficar bem desfeito o conteúdo duma lata de atum português juntamente com o azeite que a lata contém. Faz-se puré de batata, duas vezes a porção do atum e esparregado de espinafres na quantidade que se queira, não devendo ser muito pouco. Faz-se um refogado com cebola picada muito miudinha, e quando estiver loura, deita-se-lhe dentro o atum; mexe-se um pouco e junta-se-lhe o puré e o esparregado. Mistura-se bem e põe-se-lhe uma colher de manteiga e um pouco de leite se estiver muito duro. Põe-se numa travessa em forma de monte e enfeita-se com azeitonas.

brown bread and butter, with finely chopped lettuce and sardine butter (see recipe for Sardine Butter).

**PORTUGUESE SANDWICHES:** — Cut slices of bread and stamp out rounds with a plain cutter. Spread with sardine butter (see recipe for Sardine Butter), put a slice of hard-boiled egg in the centre and top with a Portuguese anchovy rolled round a caper. Do not cover. Make some other sandwiches in a similar way, but replacing the hard-boiled egg with a slice of tomato. Arrange these two varieties on a dish and garnish with a surround of mustard and cress.

**SANDWICHES MONTERREY:** — Cut thin slices of brown bread and remove crust. Spread with sardine butter and roll up (see recipe for Sardine Butter).

### UNUSUAL DISHES & DAINTIES WHITH PORTUGUESE TUNNY FISH

**TUNNY FISH & RICE:** — Boil some rice in salted water, drain and leave till cold. Well mix a little oil, vinegar, salt, pepper and dry mustard and stir into the rice. Make some vegetable salad in thick mayonnaise with cooked green peas, chopped beetroot, chopped cooked carrots and French beans, and chopped hard-boiled egg. Open a tin of Portuguese tunny fish, drain and cut the fish in small pieces. Arrange, in a plain mould, alternate and thin layers of rice, vegetables and tunny fish; start and finish with a layer of rice and press all layers well down so that they hold together. Unmould and trim dish with remainder of vegetable salad.

**GRILLED TUNNY FISH WITH TOMATO SAUCE:** — Open a tin of Portuguese tunny fish. Carefully remove fish, cut in slices and cook on a hot grill. Arrange on a dish, cover with hot tomato sauce and garnish dish with potato purée (hot, boiled potatoes mashed and mixed with butter, milk, salt and pepper).

**TUNNY FISH MOUND:** — Pound the contents of a tin of Portuguese tunny fish, incorporating all the oil from the tin. Have ready some potato purée (see previous recipe), and a liberal amount of spinach purée; there should be twice as much potato purée as tunny fish. Stir in with the fish a finely chopped onion, previously cooked and browned in butter, also the potato purée and spinach purée; mix well, adding a walnut of butter and, if not sufficiently moist, a little milk. Pile up on a dish and garnish with olives.



Conservas  
S. Pedro,  
LIMITADA  
Fábrica de Conservas

Séde em Lisboa :

Rua da Prata, 234-2.º

TELEFONE 290

SETÚBAL // ESTRADA DA GRAÇA

TELE { GRAMAS : CAVI  
FONE 2 8 3 2 3

FABRICANTES EXPORTADORES



CONSERVAS DE PEIXE  
DE TODAS AS  
QUALIDADES

TELE { FONE 349  
GRAMAS - ATLAS  
BENTLEY'S CODE

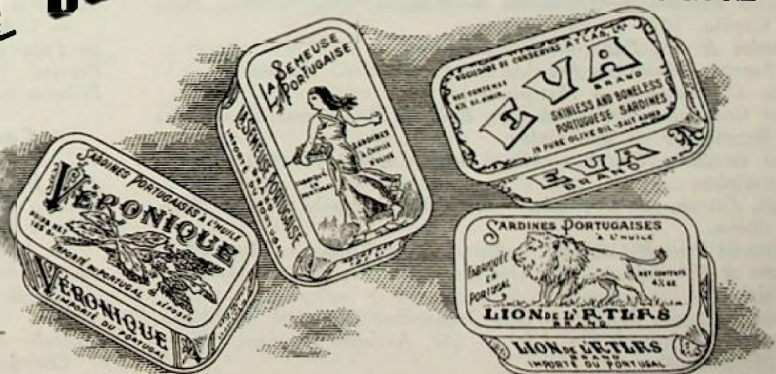
SOCIEDADE DE CONSERVAS ATLAS, L.P.A.

MARCAS  
REGISTADAS

LION DE L'ATLAS  
VÉRONIQUE — EVA  
LA SEMEUSE — SCAL

FÁBRICA

Rua Acácio Barradas  
SETÚBAL (PORTUGAL)



# Fabricantes de Conservas de Peixe em azeite ou mólhos

## Canned Fish Packers

### Centro dos Açores

*Fábrica Santo Cristo, Lda.* — Ilha de S. Jorge.  
*Conservas Lory, Lda.* — Avenida 5 de Outubro, 27-3.º — Lisboa.  
*Dias & Dias* — Vila Franca do Campo — S. Miguel.  
*E. Q. de Mendonça* — Rua dos Fanqueiros, 65-2.º — Lisboa.  
*Laurénio Tavares & Filho* — Ponta Delgada — S. Miguel.  
*Norberto Manuel Antunes* — Ilha do Pico.  
*Virgílio Lory* — Praça dos Restauradores, 13-2.º Lisboa.

### Centro de Matozinhos

*Adão Polónia & C.ª, Lda.* — Matozinhos.  
*Algarve Exportador, Lda.* — Mercado do Pinho (Alcântara-Mar) — Lisboa.  
*António e Henrique Serrano, Lda.* — Rua Brito Capêlo, 1428 — Matozinhos.  
*Benjamim de O. Especial & C.ª, Lda.* — Rua Conselheiro Costa Braga — Matozinhos.  
*Bordalo Franco & C.ª, Lda.* — Matozinhos.  
*Brandão & C.ª, Lda.* — Rua dos Heróis de França, 405 — Matozinhos.  
*Casebre & C.ª, Lda.* — Matozinhos.  
*Conservas Alva, Lda.* — Matozinhos.  
*Conservas Belamar, Lda.* — Vila do Conde.  
*Conservas Garantia, Lda.* — Matozinhos.  
*Conservas Prado, Lda.* — Rua Brito Capêlo, 1165 — Matozinhos.  
*Conservas Rainha do Sado, Lda.* — Rua dos Heróis de França, 905 — Matozinhos.  
*Conserveira Portuguesa, Lda.* — Rua Guerra Junqueiro — Matozinhos.  
*Continental Sociedade de Conservas, Lda.* — Rua do Godinho, 57 — Matozinhos.  
*Dias Araújo & C.ª, Lda.* — Avenida Menéres, 293 — Matozinhos.  
*Edmundo Ferreira* — Avenida da República, 364 — Matozinhos.  
*Empresa Fabril e Exportadora, Lda.* — Matozinhos.  
*Fábrica de Conservas «A Poveira», Lda.* — Póvoa do Varzim.  
*Fábrica de Conservas de Paramos, Lda.* — Rua Conselheiro Costa Braga, 284 — Matozinhos.  
*Fábrica de Conservas Madrugada, Lda.* — Rua Almirante Reis — Póvoa do Varzim.  
*Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda.* — Avenida Menéres, 635 — Matozinhos.  
*Fernando Gomes & C.ª, Lda.* — Espinho.  
*Facole Fábrica de Conservas de Leixões, Lda.* — Rua Brito Capêlo, 1077 — Matozinhos.  
*Guedes & C.ª, Lda.* — Matozinhos.  
*J. Serrano Júnior* — Avenida Menéres, 516 — Matozinhos.  
*João C. Gargalo* — Matozinhos.  
*José Rodrigues Serrano & F.ª, Lda.* — Rua Conselheiro Costa Braga, 299 — Matozinhos.  
*José da Silva Torres* — Rua Brito Capêlo, 960/970 — Matozinhos.  
*Lage, Ferreira & C.ª, Lda.* — Rua Brito Capêlo, 912 — Matozinhos.  
*Lopes da Cruz & C.ª, Lda.* — Rua Brito e Cunhu — Matozinhos.  
*Luças & C.ª, Lda.* — Rua dos Heróis da França, 723 — Matozinhos.  
*Manuel Pereira Júnior* — Rua Bernardino Costa, 41 — Lisboa.  
*Marques, Gomes & C.ª, Lda.* — 562, Avenida Menéres, 583 — Matozinhos.  
*Marques, Neves & C.ª, Lda.* — Rua Conselheiro Costa Braga — Matozinhos.

*Nero & C.ª Sucrs., Lda.* — Matozinhos.  
*Noia de Brito, Lda.* — Matozinhos.  
*Pinhais & C.ª, Lda.* — Avenida Menéres, 700 — Matozinhos.  
*Póvoa Exportadora, Lda.* — Vila do Conde.  
*Ramirez & C.ª (Filhos), Lda.* — Matozinhos.  
*Forbes de Bessa & C.ª, Lda.* — Matozinhos.  
*Sociedade de Conservas «A Universal», Lda.* — Rua do Bural 24 a 70 — Matozinhos.  
*Sociedade de Conservas Joana d'Arc, Lda.* — 622, Avenida Menéres, 650 Matozinhos.  
*Sociedade Industrial de Conservas Matozinhos, Lda.* — Rua Sousa Aroso, 333 — Matozinhos.  
*Francisco Alves & Filhos, Lda.* — Matozinhos.

### Centro da Madeira

*A. Gonçalves Rocha & Santos* — Funchal.  
*Maximiano Antunes* — Travessa de Lazareto de Cima, 17 — Funchal.  
*Tomaso Moro & Figli* — Ponta Delgada — Funchal.

### Centro de Peniche

*Algarve Exportador, Lda.* — Mercado do Pinho — Alcântara Mar — Lisboa.  
*Benito Garcia, Lda.* — Rua do Comércio, 8, 4.º — Lisboa.  
*Júdice Fialho & C.ª* — Faro.  
*La Paloma, Lda.* — Praça Duque da Terceira, 24-3.º — Lisboa.  
*Sociedade de Conservas de Peniche, Lda.* — Rua dos Douradores, 83-2.º — Lisboa.

### Centro de Lisboa

*A. Cascais, Lda.* — Avenida da Liberdade, 11-r/c — Lisboa.  
*Artur Duarte Borges, Filhos, Lda.* — Bairro Calvário — Sesimbra.  
*B. J. Borges, Lda.* — Rua Maury, 5 (Alcântara) — Lisboa.  
*Clupea Sociedade de Indústrias, Lda.* — Avenida 24 de Julho, 3-2.º D. — Lisboa.  
*Conservas Praia do Sol, Lda.* — Praça do Município, 32-2.º — Lisboa.  
*Cordeiro, Santos & Ferreira, Lda.* — Rua Bartolomeu Dias, 43 — Lisboa.  
*Gio-Batta Trabucco, Lda.* — Praça Duque da Terceira, 24-4.º — Lisboa.  
*La Paloma, Lda.* — Praça Duque da Terceira, 24-3.º — Lisboa.  
*Pereira, Neto & C.ª* — Sesimbra.  
*Pólvora, Lda.* — Rua Heliodoro Salgado, 1 a 13 — Seixal.

### Centro de Setúbal

*Adão Polónia & C.ª, Lda.* — Setúbal.  
*Alberto Soares Ribeiro, Lda.* — Rua Aurea, 100-2.º — Lisboa.  
*Algarve Exportador, Lda.* — Mercado do Pinho (Alcântara-Mar) — Lisboa.  
*Alves Mandanha & C.ª, Lda.* — Setúbal.  
*Araújo & Bastos, Lda.* — Calçada do Sacramento, 14-1.º — Lisboa.  
*Casimiro & Nascimento, Sucrs., Lda.* — Largo António Joaquim Correia — Setúbal.  
*Coelhos, Lda.* — Setúbal.  
*Conservas António Alonso, Lda.* — Setúbal.

*Conservas Estrêla, Lda.* — Praça do Município, 32-2.º — Lisboa.  
*Conservas S. Pedro, Lda.* — Rua da Prata, 234-2.º — Lisboa.  
*Conservas Supremo, Lda.* — Rua Alves da Silva — Setúbal.  
*Conservas Unidas, Lda.* — Setúbal.  
*E. Bliedernicht* — Rua S. Nicolau, 2-1.º — Lisboa.  
*Empresa Exportadora Lusitania, Lda.* — Estrada da Graça — Setúbal.  
*Empresa Industrial de Conservas Poker, Lda.* — Rua Nova do Almada, 11-2.º — Lisboa.  
*Etablissements F. Delory* — Setúbal.  
*Francisco Alves & Filhos, Lda.* — Rua Camilo Castelo Branco — Setúbal.  
*F. M. Lino da Silva, Lda.* — Rua General Gomes Freire — Setúbal.  
*Fábrica Nacional de Conservas, Lda.* — Rua Gomes Cardim — Setúbal.  
*Gandara, Ház, Rábago & C.ª, Lda.* — Estrada da Rasca — Setúbal.  
*J. Antunes Fragoso* — Rua Gomes Cardim — Setúbal.  
*João C. Gargalo* — Rua S. Julião, 116-3.º — Lisboa.  
*Judice Fialho & C.ª* — Faro.  
*L. Branco, Lda.* — Avenida Luiza Todi, 139 — Setúbal.  
*Lopez Valeiras, Lda.* — Setúbal.  
*M. Perienes, Lda.* — Setúbal.  
*Manuel dos Santos Fôrêta* — Estrada da Graça — Setúbal.  
*Mariano Lopes & C.ª, Lda.* — Setúbal.  
*Marques, Neves & C.ª, Lda.* — Rua Camilo Castelo Branco — Setúbal.  
*P. Monteiro & C.ª, Lda.* — Setúbal.  
*Ramirez & C.ª, Lda.* — Rua Augusta, 27-2.º, E. — Lisboa.  
*Santos, Gomes, Gamito & C.ª* — Setúbal.  
*Silvas, Coelho, Lda.* — Rua General Gomes Freire — Setúbal.  
*Sociedade de Conservas «A Conservadora», Lda.* — Largo das Areias — Setúbal.  
*Sociedade de Conservas Atlas, Lda.* — Rua Acácio Barradas — Setúbal.  
*Société A. des Etablissements Arsène Saupiquet* — Estrada da Rasca, 21 — Setúbal.  
*Société de Conserves de Setúbal, Lda.* — Setúbal.  
*Soromenhos & Victor, Lda.* — Rua da Saude — Setúbal.  
*Tenório & Madeiras, Lda.* — Rua Oriental do Mercado — Setúbal.  
*União Industrial de Conservas, Lda.* — Rua António José Baptista — Setúbal.  
*Veiga, Lda.* — Caixa Postal, 305 — Lisboa.  
*Viegas & Lopes, Lda.* — Rua Camilo Castelo Branco — Setúbal.  
*Santarem & Pathão* — Setúbal.

**Centro de Lagos**

*Algarve Exportador, Lda.* — Mercado do Pinho — Alcantara-Mar — Lisboa.  
*Aliança Fabril Lacobrigense, Lda.* — Lagos.  
*Alpapito, Martinheira, Arez & C.ª, Lda.* — Lagos.  
*António da Silva Freitas* — Lagos.  
*Clupea Sociedade de Indústrias, Lda.* — Avenida 24 de Julho, 3.º-2.º-Dto. — Lisboa.  
*Etablissements F. Delory* — Lagos.  
*Judice Fialho & C.ª* — Faro.  
*Paolo Cocco* — Lagos.  
*S. Gerardo, Lda.* — Lagos.  
*Sociedade de Conservas Aldite, Lda.* — Rua dos Fanqueiros, 122 — Lisboa.

**Centro de Portimão**

*António Campos Amaral* — Rua da Prata, 260-1.º — Lisboa.  
*Bivar & C.ª, Lda.* — Portimão.

*Boa-Vista, Lda.* — Portimão.  
*Empresa de Conservas Atlantica, Lda.* — Portimão.  
*Empresa Fabril de Conservas, Lda.* — Portimão.  
*Etablissements F. Delory* — Portimão.  
*Fábrica de Conservas Liberdade, Lda.* — Portimão.  
*Facho, Lda.* — Rua Dr. João de Deus, 36-3.º — Portimão.  
*Feu Hermanos, Responsabilidade, Lda.* — Portimão.  
*Judice Fialho & C.ª* — Faro.  
*Nova Sociedade de Conservas, Lda.* — Portimão.  
*Portugália Industrial, Lda.* — Portimão.  
*Severo Ramos, Lda.* — Portimão.  
*Sociedade Comercial Algarve, Lda.* — Portimão.  
*Sociedade Peninsular de Importação e Exportação, Lda.* — Portimão.  
*União Industrial, Lda.* — Rua dos Sapateiros, 62-2.º — Lisboa.

**Centro de Olhão**

*C. M. Viegas Júnior* — Olhão.  
*Carlo Ilari* — Olhão.  
*Centro Industrial e Comercial de Conservas, Lda.* — Olhão.  
*Empresa de Conservas Nereida, Lda.* — Olhão.  
*Empresa Mercantil de Pesca, Lda.* — Praça João de Deus — Olhão.  
*Etablissements F. Delory* — Olhão.  
*Francisco Alves & Filhos, Lda.* — Olhão.  
*Gian Batista Parodi* — Olhão.  
*Gio-Batta Trabucco, Lda.* — Praça Duque da Terceira, 24-4.º — Lisboa.  
*Guerreiro & C.ª, Lda.* — Olhão.  
*Honrado & Honrado, Lda.* — Olhão.  
*J. P. Leonardo, Lda.* — Rua Almirante Reis, 217.  
*J. Reis Silva* — Olhão.  
*José Correia Pontes, Lda.* — Olhão.  
*Judice Fialho & C.ª* — Faro.  
*Lacasta, Lda.* — Olhão.  
*Lázaro & C.ª, Lda.* — Olhão.  
*Manuel Ventura Frade ... Faro.*  
*Martins & Pereira, Lda.* — Olhão.  
*Parceria Indústria de Conservas, Lda.* — Olhão.  
*Quinta, Lda.* — Olhão.  
*Ramirez & C.ª, Lda.* — Rua Augusta, 27-2.º — Lisboa.  
*Saias, Irmãos & C.ª, Lda.* — Olhão.  
*Sardinha do Algarve, Lda.* — Olhão.  
*Tomé, Lda.* — Olhão.  
*União Industrial, Lda.* — Rua dos Sapateiros, 62-2.º — Lisboa.  
*Vasconcelos & Guerreiro, Lda.* — Praça do Município, 32-2.º — Lisboa.

**Centro de Vila Real de Santo António**

*Centeno, Cumbreira & Rodrigues* — Vila Real de Santo António.  
*Companhia das Conservas Balsense* — Tavira.  
*J. J. Celorico Palma* — Tavira.  
*Pilotos & Capa* — Vila Real de Santo António.  
*Ramirez & C.ª (Filhos), Lda.* — Vila Real de Santo António.  
*Ramirez & C.ª, Lda.* — Rua Augusta, 27-2.º — Lisboa.  
*Raul Folque & Filhos, Lda.* — Vila Real de Santo António.  
*Sociedade de Conservas Aliança, Lda.* — Travessa dos Remolares, 10-2.º — Lisboa.  
*Societú A. Angelo Parodi Fu Bmeo.* — Vila Real de Santo António.  
*Viúva e Herdeiros de Francisco Féria Tenório* — Vila Real de Santo António.

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

**Conservas Prado, L.**<sup>da</sup>

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.



POR GROSSO:  
RAMIREZ & C. L.  
2 AUGUSTA, 27, 2.  
LISBOA - TELEF. 2 5626  
GAIPAR CARMO & IRMÃO  
R. BONJARDIM, 524, 1.  
PORTO - TELEF. 600

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2205-6-7  
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

# Fabricantes de Conservas de Peixe pelo sal

## Salted Fish Packers

### Centro dos Açores

*António Caetano Serpa* — Rua do Porto, 1 — Ilha das Flores — Horta.  
*Henrique Lopes* — Travessa da Calheta — Ponta Delgada.  
*Manuel I. Bettencourt de Barcelos* — Ilha Terceira.

### Centro do Norte

*Augusto António Parreira* — Figueira da Foz.  
*Aguiar Pedroso & C.<sup>a</sup>* — Matozinhos.  
*Andréa Strazzera di Alberto* — Rua de S. Pedro, 85 — Matozinhos.  
*António Luças & Filhos, Ltd.* — Matozinhos.  
*Arlindo da Silva Roque, Sucrs.* — Figueira da Foz (Buarcos).  
*Arlindo de Sousa Vinagreiro* — Rua do Conde S. Salvador, 55 — Matozinhos.  
*Botelhos & C.<sup>a</sup>* — Rua Roberto Ivens, 88 — Matozinhos.  
*Carlo Lazzara* — Matozinhos.  
*Claudio Schezzi* — Rua Mousinho de Albuquerque, 145 — Matozinhos.  
*D. N. Charalampopoulos* — Avenida Manaus — Matozinhos.  
*Demosthenes A. Papaleonardos* — Rossio de S. João — Lagos.  
*Empresa Fabril e Exportadora, Ltd.* — Figueira da Foz.  
*Empresa Fabril Exportador, Ltd.* — Matozinhos.  
*Fonseca Roque & C.<sup>a</sup>* — Buarcos.  
*Francesco Cocco Ju Giuseppe* — Olhão.  
*Francesco Cocco di Michele* — Matozinhos.  
*Giuseppe América* — Rua Roberto Ivens, 1260-1268 — Matozinhos.  
*Giuseppe Campo Ju Salvatore* — Rua Brito e Cunha, 603 — Matozinhos.  
*João Baptista Brito* — Matozinhos.  
*Joaquim Ferreira Pedro Luças & F.<sup>os</sup>* — Avenida Serpa Pinto, 253 — Matozinhos.  
*José António Ritta* — Matozinhos.  
*Olivia Machado & C.<sup>a</sup>, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua do Conde S. Salvador, 106 — Matozinhos.  
*Perez Lafuente, Irmãos, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua Brito e Cunha, 653 — Matozinhos.

### Centro de Lisboa

*A. Pescarias, Ltd.<sup>a</sup>* — Caes da Ribeira Nova — Armazém, 1-3 — Lisboa.  
*Albertino Victorino Laranjo* — Nazaré.  
*António Gomes Moleiro* — Armazém n.º 3, Caes do Sodré — Lisboa.  
*Benito Garcia, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua do Comércio, 8-4.º — Lisboa.  
*Companhia Portuguesa de Congelação Fábrica mixta de Congelação e salga* — Travessa do Corpo Santo, 10-3.º — Lisboa.  
*Eduardo Abecassis* — Praça do Município, 32-2.º — Lisboa.  
*Francisco Benito & C.<sup>a</sup>, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua dos Douradores, 88 — Lisboa.  
*Gio-Batta Trabucco, Ltd.<sup>a</sup>* — Praça Duque da Terceira, 24-4.º — Lisboa.  
*Gonzalez & Nascimento* — Ginjal 41 — Almada.  
*Michele Cocco* — Rua Policarpo dos Anjos, 68 — Dafundo.  
*Mota, Raimundo & Irmãos, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua Ribeira Nova — Armazém F — Lisboa.  
*Rafael dos Reis Costa & Herdeiros* — Peniche.

### Centro de Setúbal

*António Alonso Cuenca* — Rua Gomes Cardim — Setúbal.  
*Bonifácio Lazzaro* — Estrada da Rasca — Setúbal.  
*Vladimiro Novak* — Rua Guilherme Gomes Fernandes, 19 — Setúbal.

### Centro de Lagos

*Demosthenes A. Papaleonardos* — Rossio de S. João — Lagos.  
*Paolo Cocco* — Lagos.  
*S. Gerardo, Ltd.<sup>a</sup>* — Lagos.

### Centro de Portimão

*Manuel do Ó* — Rua da Boa Vista, 164-2.º, Dt.º — Lisboa.  
*Paolo Cocco* — Lagos.  
*União Industrial, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua dos Sapateiros, 62-2.º — Lisboa.

### Centro de Olhão

*Alberto Soares Ribeiro* — Olhão.  
*António Strazzera di Alberto* — Olhão.  
*C. M. Viegas Júnior* — Olhão.  
*Empresa de Conservas Nereida, Ltd.<sup>a</sup>* — Olhão.  
*Francisco Adragna* — Rua Gonçalo Velho, 70 — Olhão.  
*Francesco Cocco Ju Giuseppe* — Olhão.  
*Gaetano Montero* — Olhão.  
*Giovani Razzini* — Olhão.  
*Giuseppe Galupo Ju Carlo* — Olhão.  
*Giuseppe Siragusa* — Olhão.  
*J. P. Leonardo, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua Almirante Reis, 217 — Olhão.  
*João Baptista Brito* — Rua dos Bacalhoeiros, 139-2.º — Lisboa.  
*João C. Gargalo* — Rua de S. Julião, 116-3.º — Lisboa.  
*João da Costa* — Olhão.  
*João Henrique da Cruz* — Rua Nova do Levante — Olhão.  
*António Jacinto Ferreira, Ltd.<sup>a</sup>* — Avenida 5 de Outubro — Olhão.  
*José António da Fonseca* — Rua Soc. Farmacêutica, 48-3.º — Lisboa.  
*José Baltazar & C.<sup>a</sup>* — Olhão.  
*José Correia Pontes, Ltd.<sup>a</sup>* — Olhão.  
*José Dias Lagos* — Olhão.  
*M. Ladeira & C.<sup>a</sup>, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua José F. Leonardo, 6 a 8 — Olhão.  
*Mário Di Martino* — Olhão.  
*Michele Cocco* — Rua Policarpo dos Anjos, 68 — Dafundo —  
*Nino Chiarpotto* — Rua Dr. António José de Almeida — Olhão.  
*Pereira & Cruz, Ltd.<sup>a</sup>* — Rua Joaquim Ribeiro, 14 — Olhão.  
*Salamina, Ltd.<sup>a</sup>* — Quarteira — Loulé.  
*Salvatore Cocco* — Olhão.  
*Sardinha do Algarve, Ltd.<sup>a</sup>* — Olhão.

### Centro de Vila Real de Santo António

*Agostinho Leal* — Vila Real de Santo António.  
*António dos Santos Rita* — Vila Real de Santo António.  
*Arménio de Sousa Cardoso* — Vila Real de Santo António.  
*Francisco da Graça* — Vila Real de Santo António.  
*Francisco Mendes Júnior* — Vila Real de Santo António.  
*João António da Graça* — Vila Real de Santo António.  
*João Gregório* — Vila Real de Santo António.  
*José António Ritta* — Vila Real de Santo António.  
*Ismael Rafael Pacheco* — Vila Real de Santo António.  
*Manuel dos Anjos Ruvinho* — Vila Real de Santo António.

## Fabricantes de peixe congelado

### Frozen Fish Packers

*Companhia Portuguesa de Congelação* — Travessa do Corpo Santo, 10-3.º (a) — Lisboa.  
*Peixe Fresco, Ltd.<sup>a</sup>* — Setúbal.  
*Sociedade Continental de Alimentação* — Rua Jardim do Tabaco — Lisboa.  
*V.<sup>a</sup> de Joaquim Gomes Covas & F.<sup>os</sup>, Ltd.<sup>a</sup>* — Sesimbra.  
 (a) Com fábricas nos centros de Peniche, Portimão e Olhão.

# VEIGA, L.<sup>DA</sup>

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.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>

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

TODAS AS PREPARAÇÕES

Sardinhas prensadas e em salmoira

Marcas:

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

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

## Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com fábricas em:

**Matosinhos**  
**Vila do Conde**

# Exportadores de Conservas de Peixe em azeite ou mólhos

## Canned Fish Exporters

*A. C. Ventura* — Rua Rodrigues Sampaio, 76-1.º — Lisboa.  
*A. S. de Mendonça* — Rua da Padaria, 7-1.º — Lisboa.  
*Abecassis (Irmãos) & C.ª* — Praça do Município, 32 — Lisboa.  
*Agência Comercial Progresso, Ltd.* — Praça do Exército, 4 — Setúbal.  
*Aguiar & Melo, Ltd.ª* — Praça do Município, 13, loja — Lisboa.  
*Alberto Pereira da Silva* — Rua das Taipas, 1 — Lisboa.  
*Alfred Besthoff* — Rua Fialho de Almeida, 11, r/c — Lisboa.  
*Aliança Exportadora, Ltd.ª* — Rua Duque da Terceira, 24-3.º — Lisboa.  
*André M. Caiado* — Rua Augusta, 117-3.º, Dt.º — Lisboa.  
*António Baptista Brito* — Travessa do Carvalho, 15-1.º — Lisboa.  
*Ayres de Lacerda, Ltd.ª* — Rua dos Bacalhóes, 125-1.º — Lisboa.  
*Canha & Formigal, Ltd.ª* — Rua do Corpo Santo, 6-1.º — Lisboa.  
*Carlos Ferreira* — Rua da Prata, 198-2.º, Esq. — Lisboa.  
*Cipriano Sanchez & C.ª* — Rua da Padaria, 15-1.º, Dt.º — Lisboa.  
*Conservadora de Lisboa* — Rua dos Bacalhóes, 168 — Lisboa.  
*Cortiças de Portugal, Ltd.ª* — Caixa Postal n.º 388 — Lisboa.  
*Dias, Reis & C.ª* — Rua Guerra Junqueiro, 485-527 — Matozinhos.  
*Domingos Martins Gomes* — Avenida da República, 12-2.º — Lisboa.  
*Ed. Silva Gomes* — Trav. do Mal Donado, 18-A-1.º — Lisboa.  
*Eduardo de Sousa Guimarães* — Rua Mousinho de Albuquerque, 389 — Matozinhos.  
*Eduardo Sticherer* — Olhão.  
*Emil Waldsches* — Rua Nova do Almada, 81-1.º, Esq. — Lisboa.  
*Empresa Comercial A. J. Cabrita S. A. R. L.* — Rua da Prata, 260-1.º — Lisboa.  
*F. Currito* — Rua da Conceição, 46-2.º — Lisboa.  
*Serrão de Faria* — Rua Nova do Almada, 36-2.º, Dt.º — Lisboa.  
*Figueira & Almeida* — Rua da Madalena, 88 — Lisboa.  
*François Trévidic* — Avenida Luiza Todi, 25 a 29 — Setúbal.  
*Gomes da Costa* — Setúbal.  
*Guilherme Graham Jor. & C.ª* — Rua dos Fanqueiros, 7 — Lisboa.  
*Henriques & C.ª, Ltd.* — Rua S. Julião, 41-2.º — Lisboa.  
*Henrique Barbosa & C.ª* — Rua da Madalena, 53-1.º — Lisboa.  
*Imprex Menujan* — Rua das Praças, 15-B-2.º — Lisboa.  
*Inocência Fernandes & Genro* — Matozinhos.  
*J. B. Mulders* — Rua da Conceição, 53-2.º — Lisboa.  
*J. Casimiro* — Rua Heliodoro Salgado, 5-1.º — Lisboa.  
*J. Florentino Topa* — Olhão.  
*J. Lavado, Ltd.ª* — Rua da Madalena, 88 — Lisboa.  
*J. Martins Xavier* — Rua de S. Paulo, 20-1.º — Lisboa.  
*J. Mendes & C.ª* — Cap. Carlos Mendonça, 28 — Olhão.  
*J. Naughton, Ltd.ª* — Rua Aurea, 178-3.º — Lisboa.  
*J. Oliveira Rodrigues & C.ª, Ltd.ª* — Avenida Júlio Graça — Vila do Conde.  
*J. Wimmer & C.ª* — Avenida 24 de Julho, 34 — Lisboa.  
*Jaime Gaiaveo Madeira* — Setúbal.  
*João de Brito, Ltd.ª* — Rua dos Arameiros, 11-1.º — Lisboa.  
*João da Costa* — Rua do Barão à Sé, 11-3.º, Esq. — Lisboa.  
*Joachim Soares Franco* — Rua de S. Paulo, 100-1.º — Lisboa.  
*John W. Nolte, Ltd.* — Rua dos Fanqueiros, 278-1.º — Lisboa.  
*José de Abreu Pimenta* — Lagos.  
*José Maria Vagueiro* — Rua Garcia Peres, 15 — Setúbal.  
*José Paes Borges Ltd.* — Rua de S. Julião, 142 a 144 — Lisboa.  
*José V. Louro & C.ª* — Rua do Corpo Santo, 6-2.º — Lisboa.  
*Josino da Costa* — Rua da Conceição, 53-2.º — Lisboa.  
*Luiz Viana* — Rua Dr. José Ventura, 133 — Matozinhos.

*M. Rocha & C.ª* — Rua dos Sapateiros, 54-2.º — Lisboa.  
*M. Saldanha & C.ª, Ltd.* — Rua Augusta, 177-1.º, Esq. — Lisboa.  
*M. Sticherer Roth* — Rua dos Sapateiros, 30-2.º — Lisboa.  
*Mendes & Anjos, Ltd.* — Olhão.  
*Manuel Ojeda Martins* — Portimão.  
*Orbach & C.ª* — Rua dos Bacalhóes, 98-2.º — Lisboa.  
*P. Baptista Mendonça* — Olhão.  
*Pedro B. de Azevedo Suers., Ltd.* — Portimão.  
*Pereira & Cruz, Ltd.* — Rua Joaquim Ribeiro, 14 — Olhão.  
*Orbach & C.ª* — Rua dos Bacalhóes 98-2.º — Lisboa.  
*S. J. Sequerra* — Rua de S. Julião, 61-2.º — Lisboa.  
*S. J. Silva Freitas* — Rua da Prata, 260-1.º — Lisboa.  
*Salm, Levy Jor. & C.ª* — Rua da Conceição, 107-2.º — Lisboa.  
*Sebastião José Machado Júnior* — Avenida Luiza Todi, 338 — Setúbal.  
*Setúbal Factories Agency, Ltd.* — Avenida Luiza Todi, 231-237 — Setúbal.  
*Silva Gay & Campelo, Ltd.* — Rua Brito e Cunha, 403 — Matozinhos.  
*Sociedade de Cereais e Farinhas, Ltd.* — Travessa da Fábrica, 2-1.º — Porto.  
*Sociedade Comercial Ibéria, Ltd.* — Rua dos Fanqueiros, 12-2.º — Lisboa.  
*Sociedade Comercial Remus, Ltd.* — Rua do Comércio, 8-3.º — Lisboa.  
*Sociedade Fabril, Ltd.* — Praça do Bocage, 145 — Setúbal.  
*Sociedade Mercantil Rio Tagus, Ltd.* — Rua dos Sapateiros, 39-2.º — Lisboa.  
*Sociedade Zichermann* — Rossio, 3 — Lisboa.  
*Soromenho, Silveira & Carvalho, Ltd.* — Largo do Corpo Santo, 13 — Lisboa.  
*Victor Guedes & C.ª* — Rua dos Remolares, 7-1.º — Lisboa.  
*Virgílio de Santana* — Rua Serpa Pinto, 12 a 16 — Setúbal.  
*Walter Stock* — Rua dos Fanqueiros, 122-2.º, Dt. — Lisboa.

## Exportadores de Conservas de Peixe pelo sal

### Salted Fish Exporters

*Luiz Fortinho* — Rua S. Boaventura, 19-A — Lisboa.  
*Manuel Ferreira* — Rua Pascoal de Melo, 1-3.º — Lisboa.  
*J. Moreira, Ltd.* — Rua Castelo Branco Saraiva, 40 — Lisboa.  
*José Amândio Correia & Filhos, Ltd.* — Rua Vasco da Gama — Olhão.

## Exportadores de Congelados

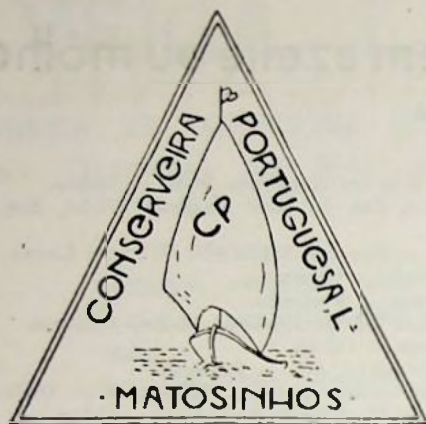
### Frozen Fish Exporters

*Amadeu Gomes* — Cais da Ribeira Nova, 2 — Lisboa.  
*Francisco S. Marreiros* — Avenida Almirante Reis, 50 — Lisboa.  
*José da Costa* — Sesimbra.  
*Neves & Sanches, Ltd.* — Faro.  
*Ventura, Fazenda & C.ª* — Cais do Gás — Grupo D — N.º 7 — Lisboa.

## Exportadores de Conservas de Peixe em escabeche

### Canned Fish in Pickle Exporters

*Manuel Ferreira* — Rua Pascoal de Melo, 1-3.º — Lisboa.



TÉLÉPHONE 357 — MATOSINHOS

TÉLÉGRAMMES: « CONSERVEIRA »

Marques Déposées:

CONSERVEIRA — C. P. — DEFEZA

JACOME — JOFEMAR — OUREM

*Fabricants et Exportateurs de Conserves de Poisson*

RUES | BRITO CAPÊLO, 1266  
SOUSA AROSO, 136  
BOÎTE POSTALE N.º 26

MATOSINHOS-Portugal

**ALIANÇA EXPORTADORA, L.ª**

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.

# MARCAS DE FABRICANTES

## PACKER'S BRANDS

- A. A. A. A.* — Empresa Fabril e Exportadora, Ltd. — Matozinhos.
- A. D. B.* — Artur Duarte Borges (Filhos), Ltd. — Sesimbra.
- A. S. F.* — António da Silva Freitas — Lagos.
- A. P.* — Societá An. Angelo Parodi fu Bmeo — V. R. Santo António.
- A Fama* — Honrado & Honrado, Ltd. — Olhão.
- A Portuguesa* — F. M. Lino da Silva, Ltd. — Setúbal.
- A Predilecta* — Casimiro & Nascimento, Suers. — Setúbal.
- A Tarde* — Conservas Unidas, Ltd. — Lisboa.
- Abecassis* — Abecassis (Irmãos) & C.<sup>a</sup> — Lisboa.
- Activa* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.
- Adalbert* — P. Monteiro & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Setúbal.
- Adamastor* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Adonis* — Viegas & Lopes, Ltd. — Setúbal.
- Aero* — Guedes & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Agar-Brand* — Martins & Pereira, Ltd. — Olhão.
- Agarino* — Luís Pereira Lafuente — Matozinhos.
- Agerona* — Viegas & Lopes, Ltd. — Setúbal.
- Aimoré* — Boa Vista, Ltd. — Portimão.
- Ainda Melhor* — Francisco Alves & F.<sup>os</sup>, Ltd. — Setúbal.
- Ala* — Veiga, Ltd. — Setúbal.
- Albatroz* — Conservas António Alonso, Ltd. — Setúbal.
- Alcatraz* — Sociedade de Cons. de Peniche, Ltd. — Lisboa.
- Aldebaran* — Meiro di Martini — Olhão.
- Alder* — C. M. Viegas Júnior, Ltd. — Olhão.
- Aldite* — Sociedade de Cons. Aldite, Ltd. — Lagos.
- Aleluia* — Luças & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Alerta* — Aguiar, Pedroso & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Alga* — Vasconcellos & Guerreiro, Ltd. — Olhão.
- Alianc* — Aliança Exportadora, Ltd. — Lisboa.
- All Right* — Portugália Industrial, Ltd. — Portimão.
- Alla-Arriba* — Fábrica de Cons. Madrugada, Ltd. — Matozinhos.
- Alma Brand* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.
- Almarez* — Alpapito, Martinheira Arez & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Lagos.
- Alpha* — Pereira & Cruz, Ltd. — Olhão.
- Alsoni* — Alberto Soares Ribeiro, Ltd. — Lisboa.
- Alster* — José Rodr. Serrano & F.<sup>os</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Alta Classe* — José Rodr. Serrano & F.<sup>os</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Alva* — Conservas Alva, Ltd. — Matozinhos.
- Alvor* — Facho, Ltd. — Portimão.
- Always Ahead* — Giuseppe Galupo fu Carlos — Olhão.
- Amitié* — Sardinha do Algarve, Ltd. — Olhão.
- Amaral Brand* — António Campos Amaral — Portimão.
- Ancha* — M. Ladeira, Ltd. — Olhão.
- Ancora* — Sociedade de Cons. de Peniche, Ltd. — Lisboa.
- Anfitriete* — Bordalo Franco & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Anita* — Empresa Ind. de Cons. Poker, Ltd. — Setúbal.
- Annie* — Portugália Industrial, Ltd. — Portimão.
- António Alonso Hijos* — Conservas António Alonso, Ltd. — Setúbal.
- António Gomes Moleiro* — António Gomes Moleiro — Lisboa.
- Arautos* — Araújo & Bastos, Ltd. — Setúbal.
- Ardora* — Conservas António Alonso, Ltd. — Setúbal.
- Arernany* — Arménio de Sousa Cardoso — V. R. Santo António.
- Argus* — António da Silva Freitas — Lagos.
- Argus* — Sociedade de Cons. de Peniche, Ltd. — Lisboa.
- Aristocrates* — Veiga, Ltd. — Setúbal.
- Arlesia* — Societé de Cons. de Setúbal, Ltd. — Setúbal.
- Armação* — Raúl Folque & Filhos, Ltd. — Olhão.
- Arnilha* — António dos Santos Rita — V. R. Santo António.
- Arose* — Conservas António Alonso, Ltd. — Setúbal.
- Arrabide* — Coelhos, Ltd. — Setúbal.
- Artes* — Lopes Valciras, Ltd. — Setúbal.
- Astoria* — Aliança Exportadora, Ltd. — Lisboa.
- Atair* — B. J. Borges, Ltd. — Lisboa.
- Atéqui* — Benjamim de Oliveira Especial, Ltd. — Matozinhos.
- Atraente* — Sociedade de Cons. A Universal, Ltd. — Matozinhos.
- Au Cornet* — Conservas Estrêla, Ltd. — Setúbal.
- Augusta* — J. P. Leonardo, Ltd. — Olhão.
- Aurora* — Antonino Strazzera di Alberto — Olhão.
- Auspiciosa* — Sociedade de Cons. Joana d'Arc, Ltd. — Matozinhos.
- Aviz* — Edmundo Ferreira — Matozinhos.
- Az do Mar* — Centeno, Cumbreira & Rodrigues — V. R. Santo António.
- Baisers de Portugal* — Alberto Soares Ribeiro, Ltd. — Lisboa.
- Balsense* — Companhia das Cons. Balsense — Tavira.
- Batalha* — Tenónio & Madeiras, Ltd. — Setúbal.
- Barrabas* — Bivar & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Olhão.
- Bata* — João Baptista Brito — Olhão.
- Bayadera* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.
- Bayard* — Araújo & Bastos, Ltd. — Setúbal.
- Bébé* — Sociedade de Cons. Aldite, Ltd. — Lagos.
- Beira* — Continental Soc. de Conservas, Ltd. — Matozinhos.
- Beka* — União Industrial, Ltd. — Lisboa.
- Bela Flor* — La Paloma, Ltd. — Lisboa.
- Bela Sardinha* — A Cascais, Ltd. — Lisboa.
- Belano* — Pereira & Cruz, Ltd. — Olhão.
- Belamar* — Conservas Belamar, Ltd. — Matozinhos.
- Bellefleur* — La Paloma, Ltd. — Lisboa.
- Benedite* — Sardinha do Algarve, Ltd. — Olhão.
- Benigar* — Benito Garcia, Ltd. — Lisboa.
- Berger* — Conservas Estrêla, Lda. — Setúbal.
- Bernot* — Soc. Arsène Saupiquet — Setúbal.
- Berro* — Conservas Unidas, Ltd. — Matozinhos.
- Berry* — Conservas Unidas, Ltd. — Matozinhos.
- Berthe* — M. Perienes, Ltd. — Setúbal.
- Berthier* — M. Perienes, Ltd. — Setúbal.
- Biscaya* — F. M. Lino da Silva, Ltd. — Setúbal.
- Bivar* — Bivar & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Portimão.
- Boa Esperança* — Gonzalez & Nascimento, Ltd. — Ginjal.
- Boa Nova* — José Rodr. Serrano & F.<sup>os</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Bonvista* — Empresa Fabril de Conservas, Ltd. — Portimão.
- Bodec* — Etáblissements F. Delory — Setúbal.
- Bom Cosinheiro* — Francisco Alves & F.<sup>os</sup>, Ltd. — Setúbal.
- Bon Appétit* — Sociedade de Cons. Aliança, Ltd. — V. R. Santo António.
- Bon Dejeneur* — Sociedade Comercial Algarve, Ltd. — Portimão.
- Borges* — B. J. Borges, Ltd. — Lisboa.
- Borith* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.
- Botelho* — Botelhos & C.<sup>a</sup> — Matozinhos.
- Branç-Annes* — Mariano Lopes & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Setúbal.
- Brandão* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Brandão Gomes* — Fernando Gomes & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.
- Brilhante* — Conservas Rainha do Sado, Ltd. — Matozinhos.
- Brillat* — Facho, Ltd. — Portimão.
- Bristol* — Fábrica de Cons. de Paramos, Ltd. — Matozinhos.
- Britania* — Siema, Sociedade Industrial de Conservas de Matozinhos, Ltd. — Matozinhos.
- Broadway* — José António Rita — V. R. Santo António.

- Bull-Dog* — L. Branco, Ltd. — Setúbal.  
*C. América* — Ditta Carlo America.  
*C. N.* — Casimiro & Nascimento, Sucrs. — Setúbal.  
*C. P.* — Conserveira Portuguesa, Ltd. — Matozinhos.  
*C. P. C.* — Companhia Portuguesa de Congelação — Lisboa.  
*C. R. S.* — Conservas Rainha do Sado, Ltd. — Matozinhos.  
*Cabral* — Fábrica de Cons. Vasco da Gama, Ltd. — Matozinhos.  
*Cabralinas* — Fábrica de Cons. Vasco da Gama, Ltd. — Matozinhos.  
*Cadeau* — Lage, Ferreira & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Camélia de Portugal* — Francisco Alves & F.<sup>os</sup>, Ltd. — Setúbal.  
*Camelo* — Conservas Unitas, Ltd. — Lisboa.  
*Camões* — Nova Sociedade de Conservas, Ltd. — Portimão.  
*Capa* — Pilotos & Capa — V. R. Santo António.  
*Capitol* — Conservas Praia do Sol, Ltd. — Setúbal.  
*Cardoso* — Viegas & Lopes, Ltd. — Setúbal.  
*Carmen* — Conservas S. Pedro, Ltd. — Setúbal.  
*Carminha (antiga)* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Carminha (Moderna)* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Carocha* — Facole, Fábrica de Conservas de Leixões, Ltd. — Matozinhos.  
*Casebre* — Casebre & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Catalina* — José António da Fonseca — Olhão.  
*Catilina* — Fonseca Roque & C.<sup>a</sup> — Matozinhos.  
*Catita* — Raúl Folque & Filhos, Ltd. — Olhão.  
*Catraio* — Nero & C.<sup>a</sup> (Sucrs.), Ltd. — Matozinhos.  
*Cavi* — Conservas S. Pedro, Ltd. — Setúbal.  
*Cavifish* — Conservas S. Pedro, Ltd. — Setúbal.  
*Cedeira* — Gandara, Haz. Rabago & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Setúbal.  
*Celestial* — Sociedade de Cons. Joana d'Arc, Ltd. — Matozinhos.  
*Cena* — Pereira & Cruz, Ltd. — Olhão.  
*Centaurio* — José Correia Pontes, Ltd. — Olhão.  
*Centurion* — Honrado & Honrado, Ltd. — Olhão.  
*Ceres* — Pereira & Cruz, Ltd. — Olhão.  
*César* — Societé Arsène Saupiquet — Setúbal.  
*Chameau* — Conservas Unitas, Ltd. — Lisboa.  
*Charles Martel* — E. Bliedernicht — Setúbal.  
*Charleston* — Empresa Mercantil de Pesca, Ltd. — Olhão.  
*Cheeriah* — Edmundo Ferreira — Matozinhos.  
*Chic* — Conservas Estrêla, Ltd. — Setúbal.  
*Cibelos* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Cidade* — Lage, Ferreira & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Cine* — Algarve Exportador, Ltd. — Lisboa.  
*Cipaio* — Continental, Soc. de Cons., Ltd. — Matozinhos.  
*Cisne* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Classic* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Clássica* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Clubs Alpins (4 Desenhos)* — Établissements F. Delory — Setúbal.  
*Cocagne* — Ramirez & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Lisboa.  
*Cocco Brand* — Francesco Cocco — Olhão.  
*Colibri* — Continental, Soc. de Conc., Ltd. — Matozinhos.  
*Comandante* — «Clupea» Soc. de Indústrias, Ltd. — Lisboa.  
*Combative* — Santos, Gomes, Gamito & C.<sup>a</sup> — Setúbal.  
*Condestável* — Lage, Ferreira & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Conservadora* — Sociedade de Conservas A Conservadora, Ltd. — Setúbal.  
*Conserveira* — Conserveira Portuguesa, Ltd. — Matozinhos.  
*Contesse* — Soromenhos & Victor, Ltd. — Setúbal.  
*Continental* — Continental Soc. Conservas, Ltd. — Matozinhos.  
*Cooperativa* — Benjamim de Oliveira Especial & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Coral* — Algarve Exportador, Ltd. — Matozinhos.  
*Corona* — Ditta Carlo América.  
*Corsan* — Cordeiro, Santos & Ferreira, Ltd. — Lisboa.  
*Costa Brand* — João da Costa — Lisboa.  
*Costa Diva* — Lacasta, Ltd. — Olhão.  
*Croix d'Or* — Marques, Neves & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Cruz d'Ouro* — Marques, Neves & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Cruzada* — Guedes & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Cyrano* — La Paloma, Ltd. — Lisboa.  
*D'Artagnan* — E. Bliedernicht — Lisboa.  
*Dainty* — Soc. Pen. de Imp. e Export., Ltd. — Portimão.  
*Daji* — Artur Duarte Borges (F.<sup>os</sup>), Ltd. — Sesimbra.  
*Dama* — Conservas Prado, Ltd.  
*Defeza* — Conserveira Portuguesa, Ltd. — Matozinhos.  
*Dégustateurs* — Conservas Estrêla, Ltd. — Lisboa.  
*Delory Brand* — Établissements F. Delory — Setúbal.  
*Delory Saint Louis* — Établissements F. Delory — Setúbal.  
*Denizot-Figurativa* — Santarém & Palhão, Ltd. — Setúbal.  
*Denizot-(Nome)* — Santarém & Palhão, Ltd. — Setúbal.  
*Derthona* — José Correia Pontes, Ltd. — Olhão.  
*Désirable* — Edmundo Ferreira — Matozinhos.  
*Desireef* — Judice Fialho & C.<sup>a</sup> — Faro.  
*Diana* — Fernando Gomes & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Espinho.  
*Dois Garotos* — Pilotos & Capa — Vila Real de Santo António.  
*Dois Irmãos* — Esmael Rafael Pacheco — V. R. Santo António.  
*Dolly* — Fáb. Cons. Vasco da Gama, Ltd. — Matozinhos.  
*Dolphin* — P. Monteiro & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Setúbal.  
*Doméstica* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Dominga* — Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Don Paio Peres Correia* — Comp.<sup>a</sup> das Conservas Balsense — Tavira.  
*Dosil* — Soc. de Cons. Joana d'Arc, Ltd. — Matozinhos.  
*Douro* — Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Dragão* — António & Henrique Serrano, Ltd. — Matozinhos.  
*Duchesse* — Soromenhos & Victor, Ltd. — R. Sap. 39-2.º — Lisboa.  
*Dulce* — Fábrica de Conservas de Paramos, Ltd. — Matozinhos.  
*Eagle* — Portugália Industrial, Ltd. — Portimão.  
*Fibra* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Edelweiss* — Soromenhos & Victor, Ltd. — R. Sap., 39-2.º — Lisboa.  
*Eduardo* — E. Q. de Mendonça — Lisboa.  
*Edusa* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Edward* — E. Q. de Mendonça — Lisboa.  
*Ejfel* — Emp. Fabril e Exportadora, Ltd. — Rodão — Leixões.  
*Eiffel* — António da Silva Freitas — Lagos.  
*Eka* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*El Legionário* — Gândara, Haz. Rabago & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Setúbal.  
*El Rei* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Elite* — Nova Soc. de Conservas, Ltd. — Portimão.  
*Enchanteresse* — Quinta, Ltd. — Olhão.  
*Eremita* — Santos, Gomes, Gamito & C.<sup>a</sup> — Setúbal.  
*Ermelinda* — Lázaro & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Olhão.  
*Espada* — Conservas Unitas, Ltd. — R. J. Regedor, 37-3.º — Lisboa.  
*Especial* — Benjamim de Oliveira Especial & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Estrêla do Mar* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Ltd. — Matozinhos.  
*Estrêla d'Ouro* — Conservas Rainha do Sado, Ltd. — Matozinhos.  
*Estrêla do Sul* — Francisco Alves & Filhos, Ltd. — Setúbal.  
*Etoile d'Or* — Conservas Rainha do Sado, Ltd. — Matozinhos.  
*Eunice* — João C. Gargalo — Setúbal.  
*Eva* — Soc. de Conservas Atlas, Lda. — Setúbal.  
*Everest* — Carlo Ilari — Olhão.  
*Excellence* — Conservas S. Pedro, Lda. — R. da Prata, 234 — Lisboa.  
*Exquisite* — Severo Ramos, Lda. — Portimão.  
*F. Delory* — Établissements F. Delory — Setúbal.  
*F. M.* — Pólvora, Lda. — Seixal.  
*F. M. Lino de Silva, Lda.* — F. M. da Silva, Lda. — Setúbal.  
*F. R. Tenório* — Viúva e Herd. F. Faria Tenório — V. R. Santo António.

# ADÃO POLÓNIA & C. L. DA



FABRICAS  
EM  
MATOSINHOS  
SETÚBAL

PORTUGAL

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

## *Sistemas "Massó"*

Canais de descabeço e evisceração com transporte e lavagem automática de grelhas.

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

**Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868**

### VANTAGENS:

- a) economia de 15 % de mão de obra e de 40 % de sal.
- b) melhoria em qualidade e sabor do peixe, suprimindo inteiramente a sardinha mole, gretada ou partida como sucede com o cozimento pelo vapor.
- c) possibilidade de enlatamento rápido, por sair o peixe seco, rijo, facilitando a manipulação.
- d) melhor aspecto da sardinha, ainda que não tenha escamas.

*Massó Hermanos S. A.*

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

*Adão Polónia & C.ª, L.ª*

MATOZINHOS



- Fabiola* — Araújo & Bastos, Lda. — Calç. do Sacramento, 14, 1.º — Lisboa.
- Facho* — Facho, Lda. — Portimão.
- Facole* — Facole — Fáb. Cons. Leixões, Lda. — Matozinhos.
- Fafe* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.
- Faina* — Conservas Prado, Lda. — Matozinhos.
- Falstaff* — Júdice Fialho & C.ª — Faro.
- Famense* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Familiar* — Brandão & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Famosa* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Fantasio* — Guerreiro & C.ª, Lda. — Olhão.
- Farnel* — Conservas Prado, Lda. — Matozinhos.
- Farel* — Bordalo Franco & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Fátima* — Cont. Soc. de Conservas, Lda. — Matozinhos.
- Fatma* — Guerreiro & C.ª, Lda. — Olhão.
- Favorita* — Brandão & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Fayal* — Cont. Soc. de Conservas, Lda. — Matozinhos.
- Felgas* — Guedes & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Fernão de Magalhães* — E. Blichernicht — Setúbal.
- Fidalgo* — Viúva e Herd. F. Féria Tenório — V. R. de Santo António.
- Fidelité* — Manuel dos Santos Forrêta — Setúbal.
- Fides et Labor* — Nino Chiarpotto — Matozinhos.
- Fiemish* — Conservas S. Pedro, Lda. — R. da Prata, 234 — Lisboa.
- Fine* — Giuseppe Galuppo fu Carlo — Olhão.
- Fischerboy* — Soromenhos & Victor, Lda. — R. Sap. 39, 2.º — Lisboa.
- Fivela* — La Paloma, Lda. — P. D. Terc. 24, 3.º — Lisboa.
- Fivewenty* — Olívia Machado & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Flamma* — Facole — Fáb. Cons. Leixões, Lda. — Matozinhos.
- Flora* — Algarve Exportador, Lda. — Lisboa.
- Flore* — E. Blichernicht — Setúbal.
- Flore-Amie* — L. Branco, Lda. — Setúbal.
- Folque* — Raul Folque & Filhos, Lda. — V. R. de Santo António.
- Foot-Ball* — Centeno, Cumbreira & Rodriguez — V. R. de Santo António.
- For You* — Emp. Exportadora Lusitânia, Lda. — Setúbal.
- Forbes* — Forbes de Bessa & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Fortim* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.
- Fortunata* — Alpapito, Martinheira, Arez & C.ª, Lda. — Lagos.
- Fox-Trot* — Conservas Garantia, Lda. — Matozinhos.
- Frade* — Manuel Ventura Frade — Olhão.
- Francée* — Tomé, Lda. — Olhão.
- Frapp* — Soc. Comercial Algarve, Lda. — Portimão.
- Fredo* — Ramirez & C.ª, Lda. — R. Aug. 27, 2.º — Lisboa.
- Frimar* — Viúva de Joaquim Gomes Covas — Sesimbra.
- Futuro* — António dos Santos Rita — V. R. de Santo António.
- Gabriel* — Ramirez & C.ª, Lda. — R. Augusta, 27, 2.º — Lisboa.
- Gabriela* — C. M. Viegas Júnior, Lda. — Olhão.
- Galleon* — Judice Fialho & C.ª — Faro.
- Galo* — Fonseca Roque & C.ª — Buarcos — Fig. da Foz.
- Garantia* — Conservas Supremo, Lda. — Setúbal.
- Gavroche* — Aliança Exportadora, Lda. — Lisboa.
- Gilbert* — Soc. de Conservas Setúbal, Lda. — Setúbal.
- Gina* — Tomé, Lda. — Olhão.
- Gioconda* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Gizela* — Alberto Soares Ribeiro, Lda. — Lisboa.
- Globo* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Glorietta* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.
- Gloriette* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.
- Gnomos* — Soc. Conservas Aliança, Lda. — Lisboa.
- Gold Coin* — Alberto Soares Ribeiro, Lda. — Lisboa.
- Gold Leaf* — Alberto Soares Ribeiro, Lda. — Lisboa.
- Goldfish* — Conservas S. Pedro, Lda. — Lisboa.
- Gomil* — Cont. Soc. de Conservas, Lda. — Matozinhos.
- Gondolier* — Facho, Lda. — Portimão.
- Guntez* — Santos, Gomes, Gamito & C.ª — Setúbal.
- Graça* — Póvoa Exportadora, Lda. — Vila do Conde.
- Grasse* — Benjamim de Ol. Especial & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Greatness* — União Industrial, Lda. — R. Sap. 62, 2.º — Lisboa.
- Guadiana* — Pilotos & Capa — V. R. de Santo António.
- Guarani* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Guedes* — Guedes & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Guerreiro* — Bivar & C.ª, Lda. — Portimão.
- Guerreiro & C.ª, Lda.* — Guerreiro & C.ª, Lda. — Olhão.
- Guida* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.
- Hardy* — E. Blichernicht — Setúbal.
- Hebe* — Emp. de Conservas Nereida, Lda. — Olhão.
- Helios* — Soc. de Cons. de Peniche, Lda. — R. Dourd. 83, 2.º — Lisboa.
- Heliades* — Lopes da Cruz & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Henri Chancelle* — Fáb. de Cons. A Póveira, Lda. — Olhão.
- Hermes* — Empresa Conservas Nereida, Lda. — Olhão.
- Hio* — Pinhais & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Hollywood* — Soc. de Cons. A Conservadora, Lda. — Setúbal.
- Homeric* — Facho, Lda. — Portimão.
- Hors d'Oeuvre* — Araújo & Bastos, Lda. — Calç. Sac. 14, 1.º — Lisboa.
- House of Lords* — Productora Nac. de Conservas, Lda. — Olhão.
- Ideal* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Ideal* — José Rod. Serrano & F.ª, Lda. — Matozinhos.
- Ilka* — P. Monteiro & C.ª, Lda. — Setúbal.
- Impeccable* — Productora Nac. de Conservas, Lda. — Olhão.
- Imperatrice* — Sardinha do Algarve, Lda. — Olhão.
- Império* — Marques, Gomes & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Incantevole* — Sardinha do Algarve, Lda. — Olhão.
- Independência* — Casebre & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Inez* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.
- Infante D. Henrique* — Alpapito, Mart. Arez & C.ª, Lda. — Lagos.
- Invejável* — Cordeiro, Santos & Ferreira, Lda. — Lisboa.
- Invenível* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- Invieta* — Fáb. Conservas de Parámos, Lda. — Matozinhos.
- Irene* — J. Reis Silva, Sucessores — Olhão.
- Iris* — Conservas Unidas, Lda. — Lisboa.
- Irmas Amigas* — Noia de Brito, Lda. — Matozinhos.
- Isola S. Giorgio* — Salvatore Cocco — Olhão.
- J. P. Leonardo, Lda.* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.
- Jacome* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.
- Janete* — Conservas Garantia, Lda. — Matozinhos.
- Janus* — Gio-Batta Trabucco, Lda. — Lisboa.
- Jar* — José António Rita — V. R. de Santo António.
- Jean Merveille* — Fáb. de Cons. A Póveira, Lda. — Póvoa de Varzim.
- Jirez* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.
- Joarco* — Soc. de Cons. Joana d'Arc, Lda. — Matozinhos.
- Jofemar* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.
- Jomar* — Artur Duarte Borges (F.ª), Lda. — Sesimbra.
- Jorita* — José António Rita — V. R. de Santo António.
- Josires* — José da Silva Torres — Matozinhos.
- Jou-Jou* — Soc. de Cons. A Conservadora, Lda. — Setúbal.
- Júlia* — Luis Peres Lafuente — Matozinhos.
- Júpiter* — António Jacinto Ferreira — Olhão.
- Juventude* — Pilotos & Capa — V. R. de Santo António.
- Kontinent* — Marques, Neves & C.ª, Lda. — Setúbal.
- L. C.* — Lopes da Cruz & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- L. P.* — La Paloma, Lda. — Lisboa.
- L. P. L.* — La Paloma, Lda. — Lisboa.
- La Casta* — Lacasta, Lda. — Olhão.
- La Chance* — Francisco Alves & Filhos, Lda. — Setúbal.
- La Comete* — Adão Polónia & C.ª, Lda. — Matozinhos.
- La Coronne* — Benito Garcia, Lda. — Lisboa.
- La Corrida* — Conservas António Alonso, Lda. — Setúbal.
- La Latine* — Coelhos, Lda. — Setúbal.
- La Goya* — Facole — Fáb. Cons. Leixões, Lda. — Matozinhos.
- La Meilleur* — União Ind. de Conservas, Lda. — Setúbal.
- La Palma* — La Paloma, Lda. — Lisboa.
- La Paqueta* — Benito Garcia, Lda. — Lisboa.
- La Porteña* — Alberto Soares Ribeiro, Lda. — Setúbal.
- La Poupée* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.

- La Rose* — Feu Hermanos, Resp., Lda. — Portimão.  
*La Sans Rival* — Guedes & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*La Semeuse Portugaise* — Soc. de Conservas Atlas, Lda. — Setúbal.  
*La Sirene* — José Correia Pontes, Lda. — Olhão.  
*La Sultana* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.  
*La Tentatrice* — L. Branco, Lda. — Setúbal.  
*La Timonière* — Casimiro & Nascim., Suers. — Setúbal.  
*La Trapezaca* — Carlo Hari — Olhão.  
*La Veneziana* — Caetano Mantero — Olhão.  
*Lafuente* — Luis Peres Lafuente — Matozinhos.  
*Lage* — Lage, Ferreira & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Lalita* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.  
*Lamote & C.ª* — Sol. Arsène Saupiquet — Setúbal.  
*Lapa* — Fábrica de Cons. A Póveira, Lda. — Póvoa de Varzim.  
*Laurelle-Figurativa* — Santarém & Palhã, Lda. — Setúbal.  
*La Pêcheuse* — Manuel Pereira Júnior — Lisboa.  
*Le Canot* — Gio-Batta Trabucco, Lda. — Lisboa.  
*Le Croissant* — Soromenhos & Victor, Lda. — Setúbal.  
*Le Heron* — Cordeiro, Santos & Ferreira, Lda. — Lisboa.  
*Le Petit Portugais* — António Campos Amaral — Lagoa-Algarve.  
*Le Plaisir* — Portugália Industrial, Lda. — Portimão.  
*Le Régent* — Conservas Praia do Sol, Lda. — Lisboa.  
*Le Taje* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Le Soir* — Conservas Unitas, Lda. — Lisboa.  
*Leal* — Agostinho Leal — V. R. de Santo António.  
*Lealdade* — Marques, Neves & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Leixões* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.  
*Lenotre* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.  
*Leon Pompette* — Fáb. de Cons. A Póveira, Lda. — Póvoa de Varzim.  
*Leonardo* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.  
*Les Cuamatas* — Parceria Ind. de Conservas, Lda. — Olhão.  
*Les Deux Frères* — La Paloma, Lda. — Lisboa.  
*Les Deux Pecheurs Sur le Rocher* — Quinta, Lda. — Olhão.  
*Les Éclaireurs* — Mariano, Lopes & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Les Fauvettes* — Vasconcelos & Guerreiro, Lda. — Lisboa.  
*Les Joyeuses* — Mariano, Lopes & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Les Jumelles* — José António Ritta — V. R. de Santo António.  
*Les Perles de la Mer* — Parceria Ind. de Conservas, Lda. — Olhão.  
*Les Trois Viegas* — C. M. Viegas Júnior, Lda. — Olhão.  
*Lessa* — Cont. Soc. de Conservas, Lda. — Matosinhos.  
*Levant* — Marques, Neves & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Leviathan* — Soc. de Cons. de Peniche, Lda. — Lisboa.  
*Liberal* — Conservas Alva, Lda. — Matozinhos.  
*Liberator* — António Jacinto Ferreira — Olhão.  
*Liberty* — Claudio Schozzi — Matozinhos.  
*Liberty* — Fáb. de Conservas Liberdade, Lda. — Portimão.  
*Lilli* — Brandão & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Lina* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Lini* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Lino* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Lino da Silva* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Linu* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Lion* — Demosthenes A. Pappaleonardos — Lagos.  
*Lion de l'Atlas* — Soc. de Conservas Atlas, Lda. — Setúbal.  
*Lion d'Argent* — Conservas António Alonso, Lda. — Setúbal.  
*Lisdoro* — União Industrial, Lda. — Lisboa.  
*Lobo do Mar* — Viúva e Herd. de F. Féria Tenório — V. R. de Santo António.  
*Locas* — Soc. de Cons. A Conservadora, Lda. — Setúbal.  
*Loyauté* — Marques, Neves & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*L'Universelle* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Luar* — Lopes da Cruz & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Luças* — Luças & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Lucia* — Carlo Hari — Olhão.  
*Lucrecia* — Soc. de Cons. Joana d'Arc, Lda. — Matozinhos.  
*Ludovina* — Soc. de Cons. Joana d'Arc, Lda. — Matozinhos.  
*Lumière* — Silvas, Coelho, Lda. — Setúbal.  
*Luis Trejaenne* — Établissements F. Delory — Setúbal.  
*Luizinha* — A. Cascais, Lda. — Lisboa.  
*Lusa* — Soc. Ind. de Anchovas, Lda. — Lisboa.  
*Lusitades* — Bordalo Franco & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Lusitânia* — Botelhos & C.ª — Matozinhos.  
*Lustral* — Conservas Alva, Lda. — Matozinhos.  
*Lutadora* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Lutavida* — António da Silva Freitas — Lagos.  
*Luças* — Joaquim Ferreira Pedro Luças & F.ª — Matozinhos.  
*Luças* — Lopes da Cruz & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Lyka* — Gandara, Haz. Rábago & C.ª — Setúbal.  
*Mabel-Brand* — Martins & Pereira, Lda. — Olhão.  
*Mabuti* — Pinhais & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Madalena* — Conservas Unitas, Lda. — Lisboa.  
*Madrugada* — Fábrica de Cons. Madrugada, Lda. — Póvoa de Varzim.  
*Magda* — Abecassis (Irmãos) & C.ª — Lisboa.  
*Magestosa* — Mario di Martini — Olhão.  
*Maitre d'Hotel* — Araújo & Bastos, Lda. — Lisboa — Calç. Sac. 14.  
*Majestic* — Fernando Gomes & C.ª, Lda. — Espinho.  
*Manon* — Lacasta, Lda. — Olhão.  
*Manuela* — C. M. Viegas Júnior, Lda. — Olhão.  
*Manolita* — João C. Gargalo — Setúbal.  
*Marão* — Lopes da Cruz & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Marco Polo* — Severo Ramos, Lda. — Portimão.  
*Mare Nostrum* — Conservas S. Pedro, Lda. — Lisboa.  
*Margaret* — Sardinha do Algarve, Lda. — Olhão.  
*Marialvas* — Cont. Soc. de Conservas, Lda. — Matozinhos.  
*Mariasinha* — José da Silva Torres — Matozinhos.  
*Marie Amélie* — União Ind. de Conservas, Lda. — Setúbal.  
*Marie d'Anjou* — E. Q. de Mendonça — Lisboa.  
*Marie Antoinette* — E. Q. de Mendonça — Lisboa.  
*Marie Elizabeth* — Judice Fialho & C.ª — Faro.  
*Marilopes* — Mariano, Lopes & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Marina* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.  
*Marinheiro* — Pinhais & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Mariolinde* — Marques, Neves & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Maristela* — Francisco Alves & Filhos, Lda. — Setúbal.  
*Marques Gomes* — Marques, Gomes & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Marques Neves* — Marques, Neves, & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Marquez de Pombal* — Centeno, Cumbrara & Rodriguez — V. R. de Santo António.  
*Marquise* — Soromenhos & Victor, Lda. — Setúbal.  
*Martins & Pereira, Lda.* — Martins & Pereira, Lda. — Olhão.  
*Muscato* — Pinhais & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Mascote* — Cordeiro, Santos & Ferreira, Lda. — Lisboa.  
*Matelot* — P. Monteiros & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Mathilde* — Marques, Neves & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Maurícia* — Joaquim Ferreira Pedro Luças & F.ª — Matozinhos.  
*Maurícia* — Luças & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Medêa* — Soc. de Conservas Aldite, Lda. — Lisboa.  
*Mendes* — Francisco Mendes Júnior — V. R. de Santo António.  
*Mercedes* — Gio-Batta Trabucco, Lda. — Lisboa.  
*Merenda* — Conservas Prado, Lda. — Matozinhos.  
*Mes Delicés* — Alves, Mendanha & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Mignon* — Viúva e Herd. Fco. Féria Tenório — V. R. de Santo António.  
*Milonga* — Vasconcelos & Guerreiro, Lda. — Lisboa.  
*Mimo* — Luças & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Mindelo* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Minerva* — Conservas Alva, Lda. — Matozinhos.  
*Minhas Delicias* — Alves, Mendanha & C.ª, Lda. — Setúbal.  
*Miranda Gomes* — Fernando Gomes & C.ª, Lda. — Espinho.  
*Mirka* — S. Gerardo, Lda. — Lagos.  
*Miss Atlantic* — Viegas & Lopes, Lda. — Setúbal.  
*Missbella* — Soc. Comercial Algarve, Lda. — Portimão.  
*Mizé* — Dias, Araújo & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Modesta* — Brandão & C.ª, Lda. — Matozinhos.  
*Monastere* — Feu Hermanos, Resp., Lda. — Portimão.  
*Monica* — Conservas Unitas, Lda. — Setúbal.

*Mont-Joie* — P. Monteiro & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*Mordal* — Sociéte Conserves Setúbal, Lda. — Setúbal.  
*Moreno* — Benito Garcia, Lda. — Lisboa.  
*Mosteiro* — Noia de Brito, Lda. — Matozinhos.  
*Musette* — Abecassis (Irmãos) & C.<sup>a</sup> — Lisboa.  
*Musico* — Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*My One* — Alberto Soares Ribeiro, Lda. — Lisboa.  
*Nager* — Vasconcelos & Guerreiro, Lda. — Lisboa.  
*Nanette* — Emp. Ind. de Conservas Poker, Lda. — Lisboa.  
*Natália* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Natália-Balilla* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Nataline (Antiga)* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Nataline (Balilla)* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Nataline (com Rosas)* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Nataline (sem Rosas)* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Nauta* — Conservas Belamar, Lda. — Vila do Conde.  
*Nayapinon* — Carlo Ileri — Olhão.  
*Nayapinon* — Carlos Lazzarq — Matozinhos.  
*Nazar* — Aliança Exportadora, Lda. — Lisboa.  
*Neco* — Facole, Fábrica de Conservas Leixões, Lda. — Matozinhos.  
*Neiva* — Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Nelcia* — Lázaro & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Neptuno* — Pilotos & Capa — Vila Real de Santo António.  
*Nereide* — Gio-Batta Trabucco, Lda. — Lisboa.  
*Neritas* — Nero & C.<sup>a</sup> (Suers.), Lda. — Matozinhos.  
*New-York* — Bivar & C.<sup>a</sup>, Lda. — Portimão.  
*Nice* — Algarve Exportador, Lda. — Lisboa.  
*Nicette* — Algarve Exportador, Lda. — Lisboa.  
*Nicola* — Conservas Unidas, Lda. — Setúbal.  
*Night and Day* — P. Monteiro & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*Ninita* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Ninon* — Soc. An. Angelo Parodi fu Bmeo — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Ninot-Brand* — Martins & Pereira, Lda. — Olhão.  
*Nisea* — Emp. de Conservas Nereida, Lda. — Olhão.  
*Nobre* — Sardinha do Algarve, Lda. — Olhão.  
*Nobel* — Noia de Brito, Lda. — Matozinhos.  
*Nomolvides* — Soc. Pen. de Imp. e Exportação, Lda. — Portimão.  
*Norma* — Carlo Ileri. — Olhão.  
*Número 36* — Américo Augusto Antunes — I. S. Jorge.  
*Nunal* — Lage, Ferreira & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Nuno* — Lage, Ferreira & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Nydia* — Quinta, Lda. — Olhão.  
*O. K.* — Abecassis (Irmãos) & C.<sup>a</sup> — Lisboa.  
*O Pincaro da Perfeição* — F. M. da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Oasis* — Etablissements F. Delory — Setúbal.  
*Odeon* — Emp. Exportadora Lusitânia, Lda. — Setúbal.  
*Ohnipse* — António Luças & Filhos — Matozinhos.  
*Olga* — Emp. de Conservas Nereida, Lda. — Olhão.  
*Olivea* — Olívia Machado & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Oliveal* — Cont. Soc. de Conservas, Lda. — Olhão.  
*Olívia* — Olívia Machado & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Olivette* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Olympique* — Saias, Irmãos & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Oudina* — José da Silva Torres — Matozinhos.  
*Optima* — Emp. Exportadora Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Orbela* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Orgueil* — José Rod. Serrano & F.<sup>os</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Ou* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Ouren* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.  
*Ouro do Mar* — Guedes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Outid* — Gándara, Haz, Rabago & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*P. C. Brand* — Paolo Cocco — Lagos.  
*Pacific* — Emp. Exportadora Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Pacife* — Sociéte Conserves de Setúbal, Lda. — Setúbal.  
*Padrão* — Benjamin de Ol. Especial & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Padroense* — Bernaldo Franco & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Paisagem* — Companhia das Conservas Balsense — Tavira.  
*Palace* — Fábrica de Conservas Liberdade, Lda. — Portimão.  
*Palácio Oriente* — Conservas António Alonso, Lda. — Setúbal.

*Palazzo Donn'Anna* — Francesco Cocco di Michele — Matozinhos.  
*Palhon-Figurativo* — Santarém & Palhão, Lda. — Setúbal.  
*Palhon (Nome)* — Santarém & Palhão, Lda. — Setúbal.  
*Palma* — J. J. Celorico Palma — Tavira.  
*Palmira* — Alves, Mendanha & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*Paloma* — La Paloma, Lda. — Lisboa.  
*Paramos* — Fab. Conservas de Parámos, Lda. — Matozinhos.  
*Paramount* — Veiga, Lda. — Setúbal.  
*Paris* — Nova Soc. de Conservas, Lda. — Portimão.  
*Parisette* — Abecassis (Irmãos) & C.<sup>a</sup> — Lisboa.  
*Pasqualina* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Pátria* — Noia de Brito, Lda. — Matozinhos.  
*Patriote* — Guerreiro & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Pavilhão* — B. J. Borges, Lda. — Lisboa.  
*Pax* — Luças & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Pearls* — Lopes Valeiras, Lda. — Setúbal.  
*Pecheur d'Island* — C. M. Viegas Júnior, Lda. — Olhão.  
*Peixe* — Centeno, Cumbreira & Rodriguez — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Peixeira* — Manuel dos Santos Forrêta — Setúbal.  
*Peninsular* — Centeno, Cumbreira & Rodriguez — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Pero Pereiro* — Conservas António Alonso, Lda. — Setúbal.  
*Pequena Rainha* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.  
*Pesquise* — Lacasta, Lda. — Olhão.  
*Petite Reine* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.  
*Phoenix* — Olívia Machado & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Phoque* — Raúl Folque & Filhos, Lda. — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Piloto* — Francisco Benito & C.<sup>a</sup>, Lda. — Lisboa.  
*Pimpão* — Cordeiro, Santos & Ferreira, Lda. — Lisboa.  
*Pimpinela* — Luis Perez Lafuente — Matozinhos.  
*Pingoin* — Guerreiro & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Pinhais* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Poiget* — Etablissements F. Delory — Setúbal.  
*Poker* — Emp. Ind. de Conservas Poker, Lda. — Lisboa.  
*Pola* — Emp. Mercantil de Pesca, Lda. — Olhão.  
*Popular* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Porto* — Edmundo Ferreira — Matozinhos.  
*Poveira* — Fábrica de Conservas A Poveira, Lda. — Póvoa de Varzim.  
*Prado* — Conservas Prado, Lda. — Matozinhos.  
*Princesita* — João C. Gargalo — Setúbal.  
*Psiu* — Aguiar, Pedroso & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Pussy* — Soc. Conservas de Setúbal Lda. — Setúbal.  
*Queen* — Lopes Valeiras, Lda. — Setúbal.  
*Quija* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.  
*Rabela* — Guedes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Rachel* — Fab. Nac. de Conservas, Lda. — Setúbal.  
*Radar* — Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Raimon Frères* — Sociéte de Conserves de Setúbal — Setúbal.  
*Ramos* — Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Rapaz* — J. Antunes Fragoso — Setúbal.  
*Record* — Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Red Point* — Conservas Garantia, Lda. — Matozinhos.  
*Red Sails* — Honrado & Honrado, Lda. — Olhão.  
*Rede* — Soc. An. Angelo Parodi fu Bmeo — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Regata* — Conservas Praia do Sol, Lda. — Lisboa.  
*Regional* — Benjamin d'Ol. Especial & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Reina Amês* — António Luças & Filhos, Lda. — Matozinhos.  
*Reine Esther* — Abecassis (Irmãos) & C.<sup>a</sup> — Lisboa.  
*Reine Saba* — Abecassis (Irmãos) & C.<sup>a</sup> — Lisboa.  
*Reines de France* — Fab. Nacional de Conservas, Lda. — Setúbal.  
*Reine des Sardines* — Honrado & Honrado, Lda. — Setúbal.  
*Renania* — José Rod. Serrano & F.<sup>os</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Restaurant* — João C. Gargalo — Setúbal.  
*Reveillon* — Honrado & Honrado, Lda. — Olhão.  
*Revelation* — Produtora Nac. de Conservas, Lda. Olhão.  
*Rex* — Casimiro & Nascimento, Suers., Lda. — Setúbal.  
*Rico Manjar* — Centeno, Cumbreira & Rodriguez — V. R. St.<sup>o</sup> António.

- Rigia* — Marques, Gomes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Rigoletto* — La Paloma, Lda. — Lisboa.  
*Rios* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Ripaille* — Emp. Export. Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Rita* — Feu Hermanos, Resp., Lda. — Portimão.  
*Rival* — Guedes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Rivoli* — Emp. Export. Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Robert (2 cores)* — Etablissements F. Delory — Setúbal.  
*Roi des Pecheurs* — Francisco Alves & F.<sup>os</sup>, Lda. — Setúbal.  
*Rolland* — Etabl. F. Delory — Setúbal.  
*Romeu e Julieta* — Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Rosália* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Rosaline* — Casimiro & Nascimento, Suers., Lda. — Setúbal.  
*Roses Angélica* — União Industrial, Lda. — Lisboa.  
*Rose Belle* — Severo Ramos, Lda. — Portimão.  
*Rose d'Or* — A Cascais, Lda. — Lisboa.  
*Roses d'Algarve* — União Industrial, Lda. — Lisboa.  
*Roses de Setúbal* — União Industrial, Lda. — Lisboa.  
*Ruby* — Emp. Mercantil de Pesca, Lda. — Olhão.  
*Rui* — Guedes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Rumba* — Conservas Unidas, Lda. — Setúbal-Lisboa.  
*Ruta* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.  
*S. C. A. L.* — Soc. de Conservas Atlas, Lda. — Setúbal.  
*S. C. C.* — Soc. de Cons. A Conservadora, Lda. — Setúbal.  
*S. O. S.* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*S. Jorge* — Fab. de Cons. de Parámos, Lda. — Matozinhos.  
*S. Ramirez* — Ramirez & C.<sup>a</sup>, Lda. — Lisboa.  
*Sado* — Santos, Gomes, Gamito & C.<sup>a</sup> — Setúbal.  
*Sailor* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Safrá* — Casebre & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Sagralia* — José da Silva Torres — Matozinhos.  
*Saias* — Saias, Irmãos & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Saint Gerard* — S. Gerardo, Lda. — Lagos.  
*St. Jean* — Vasconcelos & Guerreiro, Lda. — Lisboa.  
*Saint Louis (4 desenhos)* — Etablissements F. Delory — Setúbal.  
*Sally* — Paolo Cocco — Lagos.  
*Salomé* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.  
*Salvadora* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.  
*Salvé* — José da Silva Torres — Matozinhos.  
*Samba* — Conservas Unidas, Lda. — Setúbal.  
*Sangamito* — Santos, Gomes, Gamito & C.<sup>a</sup> — Setúbal.  
*Sant Luc* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Santa Clara* — Emp. Exportadora Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Santa Cruz* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Santamaría* — Soc. An. Angelo Parodi fu Bmeo — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Santangelo* — Soc. An. Angelo Parodi fu Bmeo — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Santé* — Santos, Gomes, Gamito & C.<sup>a</sup> — Setúbal.  
*Santo António* — F. M. Lino da Silva, Lda. — Setúbal.  
*Saora* — Emp. Export. Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Sarah-Brand* — Bivar & C.<sup>a</sup>, Lda. — Portimão.  
*Sardinal* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Sardincas* — Casebre & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Sardinhas Lopes Coelho Dias* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup> Lda. — Matozinhos.  
*Sardinha* — José António Rita — Matozinhos.  
*Saudade* — Marques, Gomes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Seabelle* — Emp. Export. Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Seastar* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Selva* — Siema, Soc. Ind. Cons. Matozinhos, Lda. — Matozinhos.  
*Semper Idem* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Serrana* — Emp. Ind. Conservas Poker, Lda. — Lisboa.  
*Serrano* — José Rod. Serrano & F.<sup>os</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Seven* — Manuel Pereira Júnior — Lisboa.  
*Seveta* — Nero & C.<sup>a</sup>, Ltd. (Suers.) — Matozinhos.  
*Sicilia* — Giuseppe Campo fu Salvatore — Matozinhos.  
*Siema* — Siema, Soc. Ind. Cons. Matozinhos, Lda. — Matozinhos.  
*Silêdo* — Conservas Unidas, Lda. — Setúbal.  
*Silvas Coelhos* — Silvas, Coelhos, Lda. — Setúbal.  
*Silveta* — Fernando Gomes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Espinho.  
*Silver Star* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Simonete* — João Gregório — Vila Real Santo António.  
*Simpática* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Singra* — Soc. de Cons. Aldite, Lda. — Lisboa.  
*Sintra* — Tenório & Madeiras, Lda. — Setúbal.  
*Sirius* — António & Henrique Serrano, Lda. — Matozinhos.  
*Snob* — Noia de Brito, Lda. — Matozinhos.  
*Só* — Edmundo Ferreira — Matozinhos.  
*Só-Fala* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.  
*Socali* — Soc. Conservas Aliança, Lda. — Lisboa.  
*Socos* — Soc. Cons. A Conservadora, Lda. — Setúbal.  
*Sogal* — S. Gerardo, Lda. — Lagos.  
*Sonita* — Saias, Irmãos & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Sphinx* — J. P. Leonardo, Lda. — Olhão.  
*Splendour* — Severo Ramos, Lda. — Portimão.  
*Sporting* — Marques, Neves & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*Suez* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.  
*Super Omnia* — Portugalí Industrial, Lda. — Portimão.  
*Supremo* — Conservas Supremo, Lda. — Setúbal.  
*Surprise* — Viegas & Lopes, Lda. — Setúbal.  
*Susi* — S. Gerardo, Lda. — Lagos.  
*Suzeraine* — Soc. Pen. Imp. e Exportação, Lda. — Portimão.  
*Tabu* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.  
*Taby* — Siema, Soc. Ind. Cons. Matozinhos. — Matozinhos.  
*Taking* — Nero & C.<sup>a</sup> (Suers.), Ltd. — Matozinhos.  
*Tamariz* — Produtora Nac. de Conservas, Lda. — Olhão.  
*Tanagra* — J. Reis Silva, Sucessores — Olhão.  
*Tango* — Conservas S. Pedro, Lda. — Setúbal.  
*Tavirense* — J. J. Celorico Palma — Tavira.  
*Tejo* — Aliança Fabril Lacobrigense, Lda. — Lagos.  
*Tel-Aviv* — Conservas Praia do Sol, Lda. — Lisboa.  
*Tenório* — Viuva e Herd. Feo. Fêria Tenório — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*The Accra Queen* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.  
*The Argonauts* — Alberto Soares Ribeiro, Lda. — Lisboa.  
*The Nobility's* — Emp. de Conservas Atlantica, Lda. — Portimão.  
*The Pantagruel's* — Emp. de Conservas Atlantica, Lda. — Portimão.  
*The Queen* — Soc. de Cons. de Peniche, Lda. — Lisboa.  
*Tita* — Facole, Fab. Cons. Leixões, Lda. — Matozinhos.  
*Titel* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Tivoli* — Emp. Export. Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Tobis* — Tomé, Lda. — Olhão.  
*Tomé* — Tomé, Lda. — Olhão.  
*Torres* — José da Silva Torres — Matozinhos.  
*Trafalgar* — B. J. Borges, Lda. — Lisboa.  
*Traveller* — Bivar & C.<sup>a</sup>, Lda. — Portimão.  
*Tre Bambini* — Giuseppe Siragusa — Olhão.  
*Três Estrelas* — Pólvora, Lda. — Seixal.  
*Três Lagos* — José Dias Lagos — Olhão.  
*Triade* — Algarve Exportador, Lda. — Lisboa.  
*Triana* — Benito Garcia, Lda. — Lisboa.  
*Trieste* — Francesco Cocco — Olhão.  
*Trio* — Feu Hermanos, Resp., Lda. — Portimão.  
*Tritene* — Aliança Exportadora, Lda. — Lisboa.  
*Triton* — P. Monteiros & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*Triunfo* — Edmundo Ferreira — Matozinhos.  
*Trocadero* — Fáb. Nacional de Conservas, Lda. — Setúbal.  
*Tropa* — Emp. Export. Lusitania, Lda. — Setúbal.  
*Túlia* — J. Serrano Júnior — Matozinhos.  
*Twinklers* — Fernando Gomes & C.<sup>a</sup>, Lda. — Espinho.  
*Ultra* — Claudio Schezzi — Matozinhos.  
*Una* — Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Unitas* — Conservas Unidas, Lda. — Setúbal.  
*Universal* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Valeiras* — Lopes Valeiras, Lda. — Setúbal.  
*Valentine* — Nero & C.<sup>a</sup> (Suers.), Ltd. — Matozinhos.  
*Vallor* — Fábrica Nacional de Conservas, Lda. — Setúbal.

*Valquirias* — Fáb. de Cons. de Parámos, Lda. — Matozinhos.  
*Varina* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Varzim* — Fáb. de Cons. A Póveira, Lda. — Póvoa de Varzim.  
*Vasco da Gama* — Fáb. Cons. Vasco da Gama, Lda. — Matozinhos.  
*Veiga* — Veiga, Lda. — Setúbal.  
*Vencedor* — Casebre & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Veneza* — Carlo Ilari — Olhão.  
*Veni Vinci* — Casebre & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Venture* — Facole. Fáb. Cons. Leixões, Lda. — Matozinhos.  
*Vénus* — Viegas & Lopes, Lda. — Setúbal.  
*Véronique* — Soc. de Conservas Atlas, Lda. — Setúbal.  
*Victória* — Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Victória* — Francisco da Graça — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Victoriosa* — Carlo Ilari — Olhão.  
*Vinet & C.<sup>a</sup>* — Societé Arsène Saupiquet — Setúbal.  
*Viriato* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Vista da Fábrica* — Raúl Folque & Filhos, Lda. — V. R. St.<sup>o</sup> António.  
*Vitamar* — Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Voadora* — Póvoa Exportadora, Lda. — Vila do Conde.  
*Volitans* — Dias, Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.

*Water Lilies* — Marques, Neves & C.<sup>a</sup>, Lda. — Setúbal.  
*White Island* — Lázaro & C.<sup>a</sup>, Lda. — Olhão.  
*Without* — Botelhos & C.<sup>a</sup> — Matozinhos.  
*Yo* — Pinhais & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*Yvette* — Parceria Ind. de Conservas, Lda. — Olhão.  
*Zada* — José Correia Pontes, Lda. — Olhão.  
*Zakouska* — Societé Arsène Saupiquet — Setúbal.  
*Zarco* — J. Reis Silva, Sucessores — Olhão.  
*Zaza* — Parceria Ind. de Conservas, Lda. — Olhão.  
*Zé Pereira* — Cordeiro, Santos & Ferreira, Lda. — Lisboa.  
*Zélia* — Soc. de Cons. A Universal, Lda. — Matozinhos.  
*Zenite* — António & Henr. Serrano, Lda. — Matozinhos.  
*Zhara* — Conserveira Portuguesa, Lda. — Matozinhos.  
*Zizi* — António da Silva Freitas — Lagos.  
*1* — S S S S — Dias Araújo & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*3* — *Rosas* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.  
*3* — *Roses* — Conservas Rainha do Sado, Lda. — Matozinhos.  
*20* — Tomé, Lda. — Olhão.  
*31* — Benjamim d'Ol. Especial & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*33* — Brandão & C.<sup>a</sup>, Lda. — Matozinhos.  
*87* — Facole. Fab. Cons. de Leixões, Lda. — Matozinhos.  
*546* — Arménio de Sousa Cardoso — V. R. St.<sup>o</sup> António.



**J. P. Leonardo Lda.**

Packers-Exporters

Registered brands  
 Leonardo  
 La Nõre  
 Sphinx  
 Salvadora

Exporters of  
 All Kinds of  
 Fish preserves

Specially prepared for  
 American Market

Telegramas: NOBRIL TELEFONE M-626

**Noia de Brito, L.<sup>da</sup>**  
**CONSERVAS DE PEIXE**  
**MATOSINHOS**

Marcas Registradas

**PÁTRIA—NOBRIL**  
**MOSTEIRO—SNOB**

**M. PERIENES, LDA.**  
**SARDINE PACKERS & EXPORTERS**

REGISTERED BRANDS: "BERTHE" E "BERTHIER"

SETÚBAL ~ PORTUGAL

MARCAS REGISTRADAS  
LA TENTATRICE  
BULL-DOG

FABRICA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS



**L. BRANCO, LDA**

AVENIDA LUIZA TODI, 139  
SETÚBAL - PORTUGAL

TELE { FONE 223  
GRAMAS BULLDOG



*A. E. Rittwagen*  
Import-Export-Commission  
*99 Hudson Street*  
*New York 13*

Agente para os melhores fabricantes portugueses de Sardinhas, Anchovas, etc.

**Gándara, Haz, Rábago & C<sup>ia</sup>. Lt<sup>da</sup>.**

**Conservas y Salazones de Pescados**

**FABRICANTES Y EXPORTADORES**

Telegr.: GANDAZ  
Teléfono: 333  
Aparlado: 96

Sede en Vigo  
(Espanha)

**SETÚBAL (PORTUGAL)**

*Sardinhas sin piel y sin espina*

*Filetes de caballa*

*Sardinhas sin espina*

*Filetes de anchoa*

*Sardinhas com espina*

*Calamares en su tinta*

*Sardinhas en salsa de tomate especial*

*Antipasto — Etc., etc.*

# MARQUES, NEVES & C.<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>

Fabricantes e Exportadores de todas as espécies  
de CONSERVAS DE PEIXE

Sede em SETÚBAL :  
RUA CAMILO CASTELO BRANCO



Fábricas nos Centros de Pesca :  
SETÚBAL - MATOSINHOS

•  
Telefone :

Setúbal 240 — Matosinhos 496

•  
Telegramas :

Marne - Setúbal - Samar - Matosinhos



•  
Marcas Registradas

SPORTING, MARIO-  
LINDE E LOYAUTÉ  
MATHILDE, WATER  
LILLIES E CROIX D'OR

•  
Códigos :

Bentley's Particular



## ÓLEO DE MENDOBI AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE : Lagos-Portimão-Olhão-Setúbal  
Lisboa-Matosinhos

Telefone { 51 SETÚBAL  
19 MATOSINHOS

CAIXA POSTAL 83  
SETUBAL



ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
GARGALO

Sede:  
R. ORIENTAL DO MERCADO  
SETÚBAL

# JOÃO C. GARGALO

CONSERVAS DE:

Sardinha • Anchovas • Atum • Cavala • Ameijoas • Chocos • Cogumelos

FÁBRICAS EM: SETÚBAL ~ MATOSINHOS

MARCAS:

Eunice ★ Restaurant ★ Princesita ★ Manolita

## Conservas Silvas, Limitada e Silvas Coelho, Limitada

Fabricantes-Exportadores  
Conservas de peixe

«2 Fábricas: «LATINA» e UNIDA»

5 Marcas Registadas:

«LUMIÈRE» — «ARRABIDE» — «CONSERVAS SILVAS»  
«SILVAS. COELHOS» — «LATINE»

Sede:  
Praça da República, 6 a 12  
Setúbal — Portugal



Tele { gramas - Latina  
^  
fones 82 e 143

# Tenório & Madeiras, Lda.

Casa fundada em 1923

Escritório e fábrica :  
RUA ORIENTAL DO MERCADO  
SETÚBAL

CONSERVAS DE PEIXE

Marcas registadas :

B A T A L H A  
C I N T R A

Apartado 69    Telegramas TEMAL    Telefone 404

# Soromenhos & Victor, L.<sup>da</sup>

Conservas de Sardinha, Carapau, An-  
chôvas, Filetes de Cavala, atum, etc.

Marcas Registadas :

«Edelweiss»  
«Marquise»  
«Duchesse»  
«Comtesse»  
«Fischerboy»

Rua da Saúde, 82 a 85

TELEFONE 124    **Setúbal**

# Fábrica Regina

CONSERVES ALIMENTAIRES

SARDINES, CHINCHARDS ET FILETS DE  
MAQUEREAUX À L'HUILE D'OLIVE PURE

Marques déposées :

N A T A L I N E  
A L M A B R A N D  
C A R M I N H A

**J. ANTUNES FRAGOSO**  
FABRICANT-EXPORTATEUR

Médaille d'or à l'Exposition de Séville

SETÚBAL-PORTUGAL  
PRAIA DO SEIXAL, 97

Téléphone: N.º 268

Adresse télégraphique: REGINA-SETÚBAL

Sociedade de Conservas

# A Conservadora, L.<sup>da</sup>

Fabricação de conservas  
de peixe ● Exporters of  
::: fish in olive oil :::

Marcas registadas :

Hollywood ★ Locas ★ Conser-  
vadora ★ Socos

Telefone: 252    **Setúbal** Largo  
End. tel.: Socos    das Areias

Fábrica de Conservas "Padrão"

de \_\_\_\_\_

Benjamim de Oliveira  
Especial & C.<sup>o</sup>, Limitada

Rua Conselheiro Costa Braga, 308

Telefone 107-M

End. Teleg. «ESPECIAL»

**MATOSINHOS**



Marcas Registradas :

**GRASSE, COOPERATIVE, ESPECIAL,  
31, ATÉQUI, PADRÃO E REGIONAL**

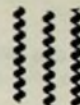
Sociedade

Litográfica Portuguesa, L.<sup>da</sup>

Fundada em 1919

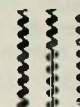
Reorganizada em 1933

**SETÚBAL — Portugal**



Estampagem sobre  
folha de flandres e  
papel

Chaves para latas e  
pregaria diversa



End. teleg. LITOGRAFICA / Apartado 86 / Telefone 55

Sociedade de Aproveitamentos de Detrictos e Óleos de Peixe

**L I M I T A D A**

**S A D O P**

FÁBRICA E INSTALAÇÕES MODELARES

FARINHA E ADUBOS ORGÂNICOS

ÓLEOS DE PEIXE

ÓLEOS DE SARDINHA

**NATURAIS E PREPARADOS**

Todos os produtos com garantia de pureza

Escritório:

**PRAÇA DA REPUBLICA, 37 — TELEFONE 593**

ábr ca:

**ESTRADA DE ALGERUS — TELEFONE 572**

Endereço telegráfico — **DETROL ~ SETÚBAL**

# J. TAVEIRA

Máquinas e Matérias Primas para a Indústria de Conservas  
Rua Brito e Cunha, 403 MATOZINHOS

## Agente Geral

da firma Somme, Lda., de Bilbao, Construtores de cravadeiras Automáticas, Semi-Automáticas e Automáticas com alimentação de latas, lampos e azeitamento.

## Agente de:

Talleres Mecanicos Alonari—S. An.—Vigo  
Máquinas para a indústria de conservas.

## Agente Depositário da

Sociedade Artística Manufacturas de Borracha, Lda., (fios plásticos para o fecho hermético de latas).

## Vendedor e distribuidor

das máquinas mais aperfeiçoadas e de grande produção para a indústria de conservas: Pressas de embulir, Pressas Semi-automáticas, Montadeiras de liras, Eslanhadeiras e Tamponadeiras automáticas e Soldadeiras.

## Agente distribuidor

dos Canais de Evisceração e Fornos de cozer peixe Patentes-Massó.

## Soc. Acc. Angelo Parodi Fu Bmeo.

Génova (Itália) — Casa Fundada em 1879

Conservas de peixe  
em azeite e salmoura. Com fábricas em:  
Portugal, Olhão e  
Vila Real de Santo  
António (Sucursal),  
Espanha, Itália,  
Marrocos e Tunísia

TELEGRAMAS :

PARO, GÉNOVA.

PARODI, VILA REAL DE S. ANTÓNIO

Alfa



# SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR  
*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

## Póvoa Exportadora, L.<sup>da</sup>

Conservas de peixe em molhos e salga

Fábrica: Poça da Barca — Vila do Conde  
Telefons: 175  
Apartado 7  
End. Teleg: EXPORTADORA

PÓVOA DE VARZIM

Fábrica de Conservas de Peixe  
Fundada em 1892

## SANTARÉM & PALHÃO, LIMITADA

Marcas registadas: LAURELLE, PALHON, DENIZOT

TELEFONE 685

SETÚBAL

# Fábrica de Conservas Madrugada, Lda.

Telegrama Madrugada

Telefone 117

Póvoa de Varzim — Portugal  
Fabricantes e Exportadores

## Marcas

«Ala Arriba» «Madrugada»

Sardinha com espinha — Sardinha sem pele e sem  
espinha — Filetes de cavala — Filetes de anchova

## Araujo & Bastos Lda.

Lisboa

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Sede                  | Fábrica              |
| C. Sacramento, 14-1.º | Estrada da Graça     |
| Lisboa                | Setúbal              |
| Telefone 26644        | Telefone Setúbal 130 |

Endereço Telegráfico «Araulos»

Fabricantes-Exportadores  
de  
Conservas de Peixe

Sardinhas, filetes de cavala, filetes de anchovas

Produtos de qualidade

Marcas Registradas

«Hors d'Oeuvre» — «Maitre Hotel»  
«Araulos» — «Fabiola»

## Benito Garcia

LIMITADA

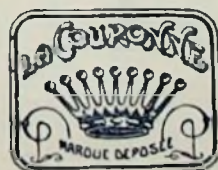
IMPORT-EXPORT

RUA DA MADALENA, 46, 2.º LISBOA

Tele | FONES: { 2 2948  
3 9214  
Peniche 52  
GRAMAS: BENIGAR  
Apartado 54

FÁBRICAS DE CONSERVAS DE  
PEIXE EM PENICHE

Marcas registradas:



LA COURONNE  
BENIGAR  
LA PAQUITA  
MORENA  
TRIANA

Telefone: 2 8508 End. Telegr.: FERPERES

## FERREIRA & PERES, L.<sup>da</sup>

68, Rua do Amparo, 72 — LISBOA

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| <i>Folha de Flandres</i>     | <i>Tinplate</i>                |
| <i>Estanho</i>               | <i>Tin</i>                     |
| <i>Chumbo</i>                | <i>Lead</i>                    |
| <i>Arco e Arame de Ferro</i> | <i>Iron Hoop and Iron Wire</i> |

Prontos a relomar o nosso lugar no comércio destes materiais, ainda com maior amplitude do que no passado, tão depressa as circunstâncias // // // // lâncias no-lo permitem // // //

Ready to reoccupy our place in the trade of the aforesaid goods, in a larger scale still, as soon as the circumstances // // // // will permit // // // //

Demand:

"FOLQUE", brand  
The Best

Specialized in Algarve Conned Tuna

Raul Folque & Filhos, L.<sup>da</sup>

Packers-Exporters



Phone 53  
Code: A.B.C. 5th Ed.

Cable Adresse  
**FOLQUE**

VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO  
PORTUGAL

## Sociedade de Conservas de Peniche, L.<sup>da</sup>

Rua dos Douradores, 83-2.º — LISBOA

Telefone: 27103 — LISBOA

90 — PENICHE



FÁBRICA DE CONSERVAS  
DE PEIXE EM PENICHE

N.º de matrícula  
no I. P. C. P. 82

Marcas Registradas:

ANCORA  
ARCUS  
HÉLIOS  
ALCATRAZ  
THE QUEEN  
LEVIATHAN

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★  
★  
★  
★  
★  
★  
★  
★  
★  
★  
★  
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

CONSERVAS

**ESTRELA, LDA.**

FABRICANTES - EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE  
CONSERVAS DE PEIXE

SETÚBAL — PORTUGAL

SOCIEDADE MERCANTIL  
«RIO TAGUS» LTDA.

39, Rua dos Sapateiros, 1.º  
LISBONNE

FABRICANTS  
EXPORTATEURS

De conserves de Sardines, Filets  
d'anchois, Filets de Maquereaux

Sous les marques Déposées: — Rio Tagus — Marqui-  
se — Comtesse — Fisherboys  
— Edelweiss

**JOÃO BAPTISTA BRITO**

RUA DOS BACALHOEIROS, 139-2.º — LISBOA

★

Fábricas em:

VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO  
OLHÃO e  
MATOSINHOS

Telo { gramas: BATA  
{ tones { 2 0183 escritório  
{ 4 7989 residência

|| Telef. 21825 — Escritórios: RUA DAS TAIPAS, 18 — LISBOA

Oficina e Armazém: R. SANTO ANTÓNIO DA GLÓRIA, 9 e 62 A

**LITOGRAFIA TEJO, L. DA**

|| ROTULAGEM COMPLETA para todas as indústrias

CHEQUES, ACÇÕES, DIPLOMAS, CARTÕES, ETC.

Rapidez e Perfeição // // Peça Orçamentos



SÓ COM UM BOM AZEITE  
SE FABRICA UMA BOA CONSERVA

Os AZEITES REFINADOS da “SICA” são de TIPO UNIFORME e analisados pelo Instituto Português de Conservas de Peixe. Utilize V. Ex.<sup>a</sup> os AZEITES REFINADOS da “SICA” e terá a maior garantia para acreditar as suas melhores marcas

**“SICA” SOCIEDADE INDUSTRIAL  
E COMERCIAL DE AZEITES, L.<sup>DA</sup>**

AZEITE REFINADO  
××××× **“AV-1”** ×××××  
AZEITE DE CONSUMO  
×× **“TRIUNFO”** ××

Fábricas em Estremoz                      Telefone 93  
Séde em Lisboa — **ARCO DE JESUS, 3-1.<sup>o</sup>** — [Campo das Cebolas]  
Telefone **2 5207** — Telegramas { LISBOA } **SICALSÓ**  
ESTREMOZ }

Sociedade de Conservas  
**ALDITE, L.<sup>DA</sup>**

FÁBRICA EM LAGOS

ESCRITÓRIO DE EXPEDIENTE

na  
Rua dos Fanqueiros, 122  
**L I S B O A**

Marcas Registradas:  
**ALDITE/SINGRA/BÉBÉ/MEDEA**

**Orey, Antunes & Ca. Lda.**

4, Praça Duque da Terceira  
**LISBOA**

End. Teleg. Antunita                      Telef. { 22271  
22272  
22273

**Agentes de Navegação**

Fretamentos

**Transitários**

Motores Marítimos “Werkspoor”  
Automóveis “Packard” e “Peugeot”  
Ferro e Aços, etc.

Representantes dos  
Ateliers Neyret Beylier e Ste. SORETEX

no Porto:

**Agencia Orey, Antunes (PORTO) S. A. R. L.**  
Avenida dos Aliados, 59  
Endereço Teleg: Antunita                      Telef. 4660



# CONTINENTAL

SOCIEDADE DE CONSERVAS, LIMITADA

MATOSINHOS

Portugal

Conservas de sardinha iguais às melhores, nas  
marcas registadas:

Continental  
Marialvas  
Beira  
Fatima

Fayal  
Olival  
Colibri  
Gomil

Telegramas: CONTINENTAL

Telefone: MATOSINHOS, 41

FÁBRICA DE MATOSINHOS  
Rua Brilo e Cunha n.º 633  
Rua Sousa Aroso n.º 263  
Telefone 205-M—End. telegr.: LUPERLA

*Luis Pérez Lafuente*

FÁBRICAS DE SALAZÓN, ANCHOVAS E  
FILETES DE ANCHOVAS EM AZEITE

MATOSINHOS  
(PORTUGAL)

FÁBRICA DE CHAVES E GRELHAS

FÁBRICA DE VILANUEVA DE AROSA  
PONTEVEDRA (Espanha)  
Enderêço telegráfico: SALAZONES

PILOTOS & CAPA

APARTADO  
— N.º 5 —

FABRICANTES E EXPORTADORES  
das

Conservas de Alom, Sardinha, Ancho-  
vas, Cavala, Carapau e outros peixes  
em molhos e salmoura

Das acreditadas marcas registadas

"CAPA" "DOIS GAROTOS" "JUVENTUDE"  
"NEPTUNE" "GUADIANA"

Tele { gramas - VIUCAPA  
fone 33

Vila Real de Santo António

JOSÉ BALTAZAR & C.<sup>A</sup>

Fábrica de conservas de peixe em sal-  
moura e filetes de anchovas em azeite

Materiais para as indústrias de pesca  
:: :: :: :: e conservas :: :: ::

Produtos do Algarve

Comércio Geral

OLHÃO — FARO — PORTIMÃO

# Sociedade Produtora de Óleos e Farinhas de Peixe, L.<sup>da</sup>

MATOSINHOS — Portugal

Óleos e Farinhas de Peixe para alimentação de gado, de primeira qualidade e extraordinário poder alimentar pela sua riqueza, em proteínas. Farinhas para adubos. — Fertilizante riquíssimo em fosfato e azote orgânico.

Telefone 55 M. — Telegrama FAROL

# EMPRESA MERCANTIL DE PESCA, Lda.

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

MARCAS REGISTRADAS:

CHARLESTON

RUBI

e

POLA

PRAÇA JOÃO DE DEUS

[Largo da Feira]

OLHÃO

(PORTUGAL)

TELEFONE, 127

TELEGRAMAS: EMPRESA MERCANTIL

# Conservas **TENÓRIO**

FÁBRICA EM

Vila Real de Santo António

Marcas Registradas — Premiadas em várias exposições — Grande prémio de Honra (a maior recompensa na Grande Exposição Industrial Portuguesa de 1932)

Atum em azeite?!  
só \_\_\_\_\_

**Tenório**

1/4 club 35 m/m 235 gramas

Sardinha em azeite

**MIGNON**

**TENÓRIO**

1/4 club 30 m/m

As marcas mais populares  
As mais preferidas

À VENDA em todas as boas Lojas

# ARTHUR SCHUMAN Inc.

100 Hudson Street

U. S. A.

Agentes de Fabricantes

Endereço telegráfico

ARTSCHUMAN

33 anos de experiencia no comércio  
de importação de conservas de peixe

Pedem-se representações de  
fabricantes

Sociedade Peninsular de Importação e Exportação, Lda.

**Portimão — Portugal**

Téléphone N.º 9

Télégrames: — SPIEL

Conserves de poissons á l'huile,  
à la tomate et en saumure

**Filets d'anchois**

Filets de maquereaux

Sardines sans arêtes et

sans peau et sans arêtes

**Marques Déposées:**

Dainty — Suzeraine — Nomeolvides

## Grémio dos Armadores da Pesca de Arrasto

Praça Duque da Terceira, 24, 3.º Esq.

Telefone P. B. X. 3 0761 — 2-3-4



*ABASTECE TODO O MERCADO DE  
PEIXE COM REGULARIDADE,  
A-PESAR-DAS DIFICULDADES  
ACTUAIS, POR INTERMÉDIO DAS  
SUAS DELEGAÇÕES DE SANTOS,  
PORTO E FIGUEIRA DA FOZ, E  
SUB-DELEGAÇÕES DA RIBEIRA,  
CASCAIS E CACILHAS*

# Sociedade de Conservas A UNIVERSAL, L. da

FABRICANTES E EXPORTADORES

Rua D. João I, 271 a 309 — R. Mousinho de Albuquerque, 274 a 314

Apartado, 23

Endereço telegráfico: UNIVERSAL

Telefone, 98-M

**MATOSINHOS**

PORTUGAL

Prefiram as Conservas desta Fábrica



**USINE SUR LIEU DE PÊCHE**  
Produits de Choix

**Sardines portugaises**

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées:

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSALIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

ATRAENTE

GUIDA

LUTADORA

# Raul de Sousa, L.<sup>da</sup>

SERRALHARIA MECÂNICA

240-R. Brito e Cunha-244 - MATOSINHOS

Construção e Reparação de MAQUINAS  
— para todas as Indústrias —

ESPECIALIDADE  
em Máquinas Ferramentas  
e Cortantes para a indústria  
de CONSERVAS

REPARAÇÕES em Máquinas a Vapor  
Motores de Explosão e de Combustão Interna  
ORÇAMENTOS GRÁTIS

# QUINTA, LIMITADA

FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PEIXE

OLHÃO, (PORTUGAL)



Marcas Registadas:

«LES DEUX PÊCHEURS SUR LE ROCHER»

«NYDIA»

«ENCHANTERESSE»

TELEG.: QUINTA LIMITADA TELEFONE N.º 61

Cable Adress: LAGOS

## José Dias Lagos

Manufacturer of canned fish in brine and filets of  
anchovies in pure olive oil

COMMISSIONS & CONSIGNATIONS

Exportation & Importation, etc. etc.

Trade Mark: TRÉS LAGOS

OLHÃO-PORTUGAL

# J. Naughton, L.<sup>da</sup>

Rua Aurea, 178

LISBONNE (PORTUGAL)

## Conserves de sardines

MARQUES DÉPOSÉES:

Les Cathorinettes  
Paquerette  
Au Pégase  
Weekend  
Sunflower  
Grasso!



HENRIQUES & C.<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>  
RUA DE S. JULIÃO, 41, 2.º — LISBOA

# Produtora Nacional de Conservas, L.<sup>da</sup>

## FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

MARCAS REGISTRADAS:

REVELATION  
IMPECCABLE  
TAMARIZ  
HOUSE OF LORDS

TELEFONES { ESCRITÓRIO, 111  
              { FÁBRICA, 162      TELEG. "PROCOL"      OLHÃO — PORTUGAL

## FABRICANTES, ATENÇÃO!

We are Importers and Distributors of all Canned Fish items such as Sardines, Anchovies, Tuna Fish, etc.

Our organization is set up to distribute your products throughout the United States to the best possible advantage.

We particularly solicit shippers accounts on an exclusive agency basis.

Somos Importadores e Distribuidores de todas as espécies de Conservas de Peixe, tais como Sardinhas, Anchovas, Atum, etc.

A nossa organização está montada para distribuir os vossos produtos através dos Estados Unidos da forma mais vantajosa.

Solicitamos, especialmente, representações de exportadores na base de agência exclusiva.

## THE PACKING PRODUCTS Co, INC.

271 Church Street  
New York 13, N. Y.  
U. S. A.

Agências em todas as principais cidades dos Estados Unidos

## Sociedade Comercial Algarve, Lda.

PORTIMÃO — PORTUGAL

Téléphones n.º 130 et 5

Télégrammes : «Scola»

Conserves de poissons à l'huile, à la tomate et en saumure

*Filets d'anchois*

*Filets de maquereaux*

*Sardines à l'huile d'olive*

*Sardines à l'huile*

*Sardines à la Portugaise*

*Sardines sans arêtes et sans  
arêtes et sans peau*

Marques déposées.

BON DEJEUNER

F R A P O R

M I S S B E L L A

B O M A L M O Ç O

## Aguiar & Melo, Lda.

Praça do Município, 13-loja

LISBOA

Exportadores de sardinhas  
sem pele e sem espinhas

“Nobility’s”

Fabricadas em Portimão pela Em-  
presa de Conservas Atlantica, Lda.

## BIVAR & C.<sup>A</sup>, L.<sup>TDA</sup>

PORTIMÃO — Portugal

Télé { grammes «RABI»  
phône 29

FABRICANTS - EXPORTATEURS

DE

CONSERVES DE POISSONS

Marques déposées { «SARAH» — «NEW-YORK» — «GUERREIRO»  
«BARRABÁS» — «BIVAR» — «TRAVELLER»

La dernière remodelation de leurs installations à  
Portimão est la garantie d'une meilleure présentation  
de tous ses remplissages

SOCIEDADE INDUSTRIAL DE FARI-  
NHAS E ÓLEOS DE PEIXE, LDA.

ÓLEOS

FARINHAS DE PEIXE

Telefones: { Fábrica, 39  
Escritório, 142-176-214

Telegramas — Sifop-Portimão

PORTIMÃO

Exportadores de:

CONSERVAS DE PEIXE  
FRUTOS SÉCOS DO ALGARVE  
PRODUTOS COLONIAIS

Fabricantes de xaropes de Figos  
e outros

Trituração e moagem de Alfarroba

# Emprêsa Comercial A. J. Cabrita

S. A. R. L.

IMPORTADORES E EXPORTADORES

Representantes gerais em Portugal das firmas:

E'tablissements VINHAS CABRITA, S. A.

Société Coloniale et Commerciale (SOCO), S. A. | Anvers (Bélgica)

Société Générale d'Alimentation (SOGENAL), S. A. |

Séde:

ALBUFEIRA (ALGARVE)

Telefone 17

Telegramas: FANY

Delegação em LISBOA

Rua da Prata, 260-1.º

Telefones 25031 e 25032 — Teleg.: FANY

## Fábrica de Conservas (A BOA NOVA)

José Rodrigues Serrano & Filhos, L.<sup>da</sup>

Sardinhas, Filetes de Anchovas e de Cavala

Marcas: SERRANO, BOA NOVA e ALTA

CLASSE, IDEAL, ALSTER e ORGUEIL

Endereço Telegráfico — RESSANO

Telefone, 99

Códigos: RIBEIRO - PARTICULAR - BENTLEY'S

Fábrica e Escritório:

Rua Conselheiro Costa Braga, N.º 271

MATOSINHOS

(PORTUGAL)

# Conservas Lory, L.<sup>da</sup>

ESCRITÓRIO

Pr. Restauradores, 13-2.º

LISBOA - PORTUGAL

Telef. 27287

End. Teleg. VYROL

FÁBRICAS

PONTA DELGADA  
ANGRA DO HEROISMO

AÇORES - PORTUGAL

End. Teleg. VYROL

## Conservas de Peixe

Especialidade em ATUM  
e CAVALA

MARCAS

Vesúvio - Clita - Cadice - San Miguel

# EXPORTATION

# CONSERVES

Sardines Thon - Filets de Maquereaux  
Chinchardes - Anchois - Saumurs

## A. C. VENTURA

RUA RODRIGUES SAMPAIO, 76, 1.º

LISBONNE (PORTUGAL)

END. TELEG. NOROIL - LISBONNE

TELEPHONE 51994

# Vianna, Limitada

114 - Rua da Alfandega, 120 - Lisboa

Telef. 26749-24827

Teleg. VIANNAFOLHA

Armazém de folha de Flandres,  
estanho, arames e arcos  
de ferro, cobre para solda-  
dores e todos os artigos inhe-  
rentes à indústria de latoaria.

# Conservas ALVA Limitada

MATOSINHOS

Portugal

*Fabricants et Exportateurs  
de  
Conserves de Poissons*

**Marques déposées:**

ALVA - LIBERAL - MINERVA  
- LUSTRAL

Télégrammes: Alva-Matosinhos-Boite Postale 9

Agências em:  
COVILHA • PORTO  
COIMBRA  
OLHÃO

**Georges Rose, L.<sup>da</sup>**

REPRESENTANTES — IMPORTADORES

Matérias Primas para a  
INDÚSTRIA DE CONSERVAS

Tele { gramas: ESOR  
fone 25816

Rua Arco Bandeira, 231, 2.º - E.  
Caixa Postal 183

LISBOA



**Serralharia**  
**Leixões, L.<sup>da</sup>**

Reparações em  
automóveis, mo-  
tos, motores de  
explosão, máqui-  
nas marítimas e  
industriais,  
cunhos e cortan-  
tes para conser-  
vas e montagem  
de qualquer in-  
dústria. Soldadu-  
ra a autogénio.  
Frezagem de ro-  
das. Rectificagem  
de cilindros.  
Reparações.

Especialidade em construção  
de máquinas e ferramentas  
para a indústria de conservas.

Rua Dr. Afonso Cordeiro, 568  
MATOSINHOS

**Wiese & Ca., Lda.**

AGENTES DE NAVEGAÇÃO

TELEFONE: 2 0151

LISBOA

TELEGRAMAS: WIESECO

RUA DO ALECRIM, 12 A

**Soromenho, Silveira & Carvalho, L.<sup>da</sup>**

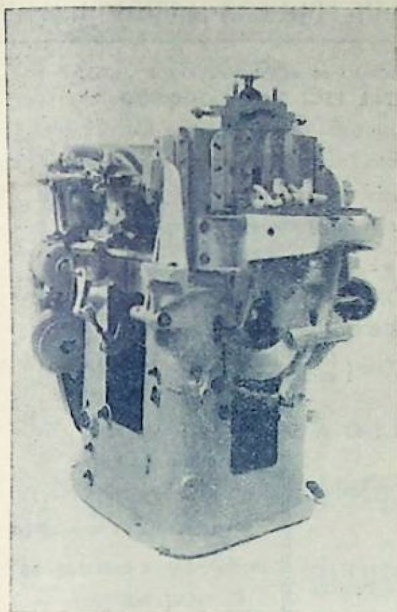
Avenida 24 de Julho, 60-2.º

Telefone 6 2478 LISBOA (PORTUGAL)

Antiguidade, seriedade e as melhores  
marcas de Conservas, com uma das  
maiores e melhores organizações ex-  
portadoras, possuindo Fábricas próprias

Códigos: PARTICULAR, BENTLEY'S e A. B. C. 5.ª Edição

Telegramas: SOSICAR



Montadeira de tiras automática  
Produção : 55 tiras por minuto

## SERRALHARIA MECÂNICA « A VULCANO »

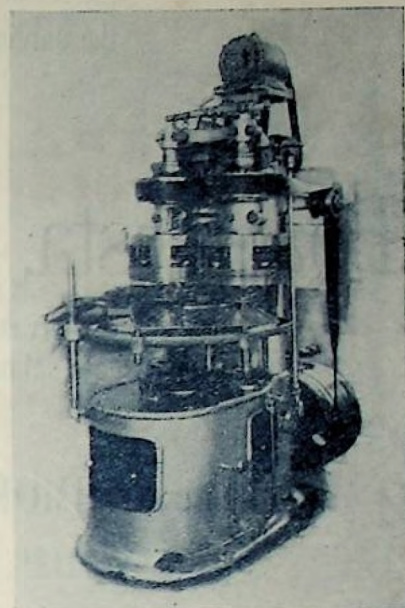
DE

Arnaldo Rodrigues Pereira

Rua Dr. José Ventura, 189  
MATOSINHOS  
Telef. 97-M. / End. tel. «Vulcano»



*Construção e reparação  
de todas as máquinas  
para a indústria de  
conservas*



Cravadeira automática de 8 lunetas  
Produção : 45 a 50 latas por minuto

## ALBERT JACOBY

80 Wall Street New - York

Agente para a importação de  
Conservas de Peixe e outros  
produtos alimentícios

**Pedem-se representações**

Correspondência :

**Inglês - Francês - Alemão**

## INOCENCIO FERNANDES & GENRO, SUC.

RUA DE S. MAMEDE (AO CALDAS), FCA-2.º  
LISBOA - PORTUGAL



APARTADO N.º 799

LISBOA, CENTRAL

Código: A. B. C. 6th Ed.

Telegr.: INOFER

Excels in quality  
the sardines packed by

# Bôa - Vista, Lda.

fábrica de conservas de  
peixe em azeite e salmoura

■  
Marca AIMORÉ

■  
Portimao — Algarve — Portugal

Telefone 164

## COMPANHIA PORTUGUESA DE CONGELAÇÃO

SOCIEDADE ANÓNIMA DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

**CAPITAL ESC. 2.000.000\$00**

Organização Portuguesa Especializada nas Indústrias de  
Peixe Congelado, Salgado, Prensado, Anchovado, Polva mais cura e seco

**FORNECEDORES DE PEIXE FRESCO PARA O PAÍS**

**EXPORTADORES**

MARCA **C.P.C.** REGISTRADA

SEDE E ESCRITÓRIO: Trav. do Corpo Santo, 10-3.º

**LISBOA (Portugal)**

Tele { fone: 26837  
gramas: CEPECE

### FÁBRICAS EM:

LISBOA

Rua C — Junqueira — Quinta  
do Almargem

PENICHE

Telefone: PENICHE 13  
Telegrs.: «Capeco» — Peniche

OLHÃO

Telefone: OLHÃO 180  
Telegrs.: «Capeco» — Olhão

Armazém de Peixe

Cais do Gás — Lisboa

Tele { fone: 61658  
gramas: Capeco - Lisboa

Armazém e Instalações

Em MATOSINHOS

Rua da Praia, 4

Telefone: Matosinhos 127  
Telegr.: «Capeco» Matosinhos

SECA DE POLVO EM OLHÃO

# Mota Raimundo & Irmão, L. da

CONSERVAS DE PEIXE  
EM SALMOURA E PRENSADO

---

---

Telefones { Almada 137  
Lisboa 25667

Telegramas — PESCARIA — LISBOA

ALMADA — Margueira (Portugal)  
Escritório: Ribeira Nova - Armazém F 3

LISBOA



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 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

### GRÊMIOS 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 Seguiet 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 Furlado  
João Francisco Leote  
António da Silva Freitas



### GRÊMIO 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.

