

1947

Conservas de Peixe

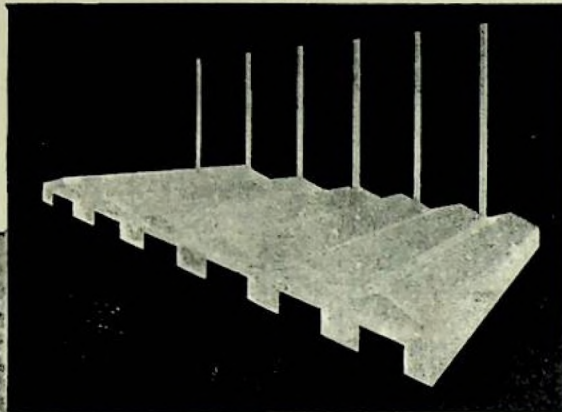
REVISTA MENSAL



ANO II
1947


N.º 15
JUNHO


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}




SIÈGE
À
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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

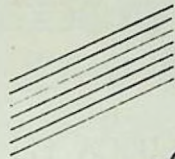
RESERVADO
PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDI PORT



SOCIEDADE DE CONSERVAS
JOANA D'ARCO

R
-1 JUL. 1947
RESPONDIDO

MATOSINZOS

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

PATENTE DE INVENÇÃO

Nº 20058



Os topos direitos nas nossas
latas embutidas garantem a abertura



**SOCIEDADE INDUSTRIAL
SETUBALENSE, L.ª**

AVENIDA TODI — SETUBAL

Sardinha do Algarve, L.ª

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

SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES-EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

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

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

Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse uppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



OLHÃO - PORTUGAL

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES
DE

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



IMPORTADORES
DE

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

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

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**

End. Teleg. Lithographica

Telefone P. B. X 15

Estabelecimentos Litográficos

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

CASA FUNDADA EM 1890

Sede: Vila Real de Santo António (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

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

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

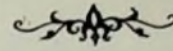
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA LUSITANIA, L.^{DA}

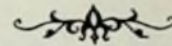


CONSERVAS DE PEIXE

Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas

MARCAS:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

Sociedade de Conservas A UNIVERSAL, L.^{DA}

FABRICANTES E EXPORTADORES

R. 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

Sardinhas portuguesas

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées:
L'UNIVERSELLE
UNIVERSAL
ROSÁLIA
ORBELA
ZÉLIA
MINDELO
ATRAENTE
GUIDA
LUTADORA

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O Z I N H O S



**É DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C.^l
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 3620

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.^o
PORTO - TEL. 660

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

ANO II
N.º 15



Conservas de Peixe

JUNHO
1947

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA
Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

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

Sumário

Os mercados da Europa; Produção e Exportação; Fabricação da farinha norte-americana; Bactérias marinhas e acção microbiana nos peixes; Peixe estrangeiro; Novo rumo; A pesca e as conservas, grandes valores na economia nacional; A indústria de pesca na Argentina; Mercados; A indústria da congelação e o futuro do comércio dos comestíveis; Uma necessidade fundamental do comércio externo português; Pesca da sardinha; Outras pescas.

Os mercados da Europa

Já aqui dissemos e não é demais repetir, porque o assunto é daqueles que só têm a ganhar com a insistência, que a indústria de conservas de peixe portuguesa, com uma produção anual de 2.5 milhões de caixas, está a ver desaparecer, um a um, com uma cadência ameaçadora, os poucos mercados que o após guerra lhe deixou livres.

Estamos perante mais um dos muitos paradoxos dos tempos de hoje: num mundo sub-alimentado, em que se morre de fome, um dos alimentos mais completos e mais acessíveis, encontra dificilmente quem o compre.

Exemplo significativo desta situação que começa a ser asfíxiante, dá-nos a Europa que consumia normalmente antes da guerra cerca de 80 % da nossa produção, como se verifica pelas exportações de 1939 para os seguintes países: França, 7 %; Alemanha, 25 %; Bélgica, 8 %; Inglaterra, 32 %; Itália, 1,5 %; Holanda, 1,5 %; Suécia, 2 %; Suíça, 1,5 %; Outros países, 1,5 %.

Olhando o panorama que o continente europeu nos apresenta actualmente, verificamos, com apreensão, que

quase todos aqueles países têm desaparecido como consumidores das nossas conservas, ou tragados pelo sorvedouro da guerra ou aniquilados pela crise económica e financeira que resultou desta hecatombe, e o seu regresso à normalidade do intercâmbio comercial com as outras Nações é, para alguns deles, uma angustiada interrogação.

Estão nestas condições a Alemanha, afundada na derrota militar, a França, em luta desesperada para o equilíbrio das suas finanças, e a Itália, a debater-se no caos económico e financeiro, e este com a particularidade agravante de ser o quase exclusivo comprador para as nossas indústrias de conserva de atum em azeite e de peixe em salmoura, que vêm, por isso, sofrendo duma crise grave, que pode levá-las à ruína.

A estes compradores de primeira categoria temos que juntar os outros de segundo plano que também se perderam, uns, talvez, por um período curto, como a Suécia e a Dinamarca, outros, aparentemente, a longo prazo, como a Austria, a Grécia, a Roménia, a Polónia, a Checoslováquia e os países Bálticos.

Restavam-nos ainda, como os últimos abencerragens, a Bélgica, a Suíça, já manifestamente desinteressada das nossas conservas, pois só importou 40 % do contingente que o International Emergency Food Council lhe concedeu para o período de 1 de Julho de 1946 a 30 de Junho de 1947, e a Inglaterra, que, embora a incerteza das suas intenções quanto à safra deste ano, era ainda uma esperança fagueira a animar a produção.

As últimas decisões, porém, do Governo inglês, que restringem ainda mais as já limitadas importações de conservas de peixe, fazem desvanecer as últimas esperanças.

Em 13 de Maio passado aquele Governo anunciou aos importadores que tinha cancelado a Licença Geral Aberta para a importação de conservas de peixe. No caso de haver compras de mercadorias que não tivessem sido embarcadas antes de 7 de Maio ou que não chegassem à Inglaterra antes de 6 de Junho, a sua importação só seria autorizada se as circunstâncias o permitissem. Desde já, porém, os importadores ficavam avisados de que não eram concedidas licenças de importação para várias espécies em conservas, entre elas, a sardinha, o atum, o bonito, a cavala e o chicharro.

A Inglaterra, a bruços, igualmente, com graves dificuldades financeiras — a guerra moderna é espada de dois gumes que aniquila tanto os vencidos como os vencedores — poupa as escassas divisas de que dispõe para as aplicar só em mercadorias de absoluta necessidade. A afirmação, há dias, de «sir» Stafford Cripps, de que a Grã-Bretanha estava à beira da bancarrota, explica tudo.

Eis o quadro que, sem pretendermos enegrecê-lo exageradamente com cores sombrias, porque a realidade é bem conhecida de todos, a Europa de hoje nos oferece para a colocação das nossas conservas.

Reconhece-se, instintivamente, que urge que alguma coisa se faça para evitar o perigo iminente que ameaça este importante sector do trabalho nacional e que a dar-se atingiria a própria estrutura económica do país.

A indústria de conservas de peixe desempenha um papel preponderante na nossa economia pelo lugar que ocupa, o primeiro, entre as nossas indústrias de exportação, sendo, por conseguinte, a que mais concorre para diminuir o desequilíbrio da nossa balança comercial.

A exportação global portuguesa atingiu, em 1946, 4.375.299 e para esta cifra contribuíram as conservas de peixe com mais de 900 mil contos, valor efectivo, o que representa cerca de 21 % daquele total.

Os valores investidos nesta indústria, considerando terrenos, edificios, instalações fabris, máquinas, utensílios, matérias primas, etc., devem ultrapassar, às cotações actuais, um milhão de contos.

Empregam-se nas fábricas mais de 20 mil operários e outros tantos pescadores lidam na faina da sardinha. O comércio e, por assim dizer, a vida das povoações situadas ao longo da costa, desde Matosinhos a Vila Real de Santo António, giram à volta das duas indústrias — pesca da sardinha e conservas — de que dependem totalmente, sendo esta por sua vez o principal sustentáculo daquela.

Há ainda outras indústrias subsidiárias das das conservas de peixe que ocupam milhares de trabalhadores, como a litográfica, a de fabricação de lata vazia, de grelhas, de chaves, de caixotes e de aproveitamento de sub-produtos (adubos, farinhas e óleos de peixe).

Por este breve enunciado se apercebe a amplitude dos interesses ligados à indústria de conservas de peixe e a necessidade de os acautelar arredando os obstáculos que possam impedir o ritmo normal da sua actividade, sem o que se levantarão graves problemas não só de ordem económica mas, também, social.

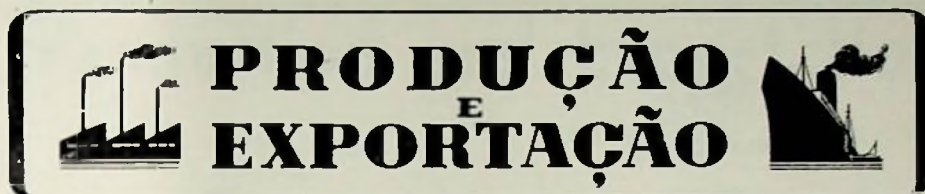
Alguma coisa se pode e deve fazer desde já para conjurar a tempo a calamidade que se avizinha.

É fundamental para a existência da nossa indústria de conservas de peixe termos mercados consumidores no estrangeiro, visto que o nacional só recebe 10 %, que absorvam toda a nossa produção. Um produto precisa, para ter possibilidade de vida nos mercados, possuir condições de preço e de qualidade que satisfaçam. Constatou-se que um dos óbices à nossa exportação é o seu preço elevado.

Conclui-se daqui que convirá fazer-se, imediatamente, o estudo «in loco», para o que se enviariam técnicos competentes, das possibilidades actuais de compra dos nossos principais mercados importadores, das condições em que a concorrência actua e dos métodos de venda a usar, ao mesmo tempo que aqui se faria um exame consciencioso do custo da produção para o adaptar às viabilidades dos mercados consumidores.

Os acordos comerciais a realizar o mais rapidamente possível, o que não será difícil se atendermos a que importamos o dobro do que exportamos, aplainariam o caminho à expansão dos nossos produtos e completariam o primeiro ciclo, o mais urgente, de medidas.

Os outros, viriam depois.



Situação no mês de Fevereiro

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

A produção do mês de Fevereiro somou 23.956 caixas, nas seguintes espécies: sardinha, 203; cavala, 5; atum e similares, 263; anchovas, 20.295 e outras espécies 3.190.

O Centro que mais produziu foi Olhão, com 8.031 caixas, seguido de Portimão com 3.924 caixas e de Vila Real de Santo António com 3.864 caixas. O fabrico foi quase exclusivamente de filetes de anchovas que abrange 85 % da produção total.

Em relação ao mês anterior, Janeiro, verifica-se uma grande baixa na produção (menos 138.864 caixas) que se explica pelo início do «defeso» do fabrico da sardinha.

Em comparação com a produção de Fevereiro de 1946 há também uma diferença a menos em 1947 de 9.001 caixas.

SALMOURA

O total da produção foi de 53.460 quilos, dos quais 35.118 de sardinha e 18.342 de biqueirão. O 1.º Centro produtor foi Matosinhos com 28.968 quilos de sardinha, e o 2.º Olhão com 19.732 quilos, 13.582 de biqueirão e 6.150 de sardinha. Houve, por conseguinte, uma grande diminuição em relação à produção do mês de Janeiro (menos 158.206 quilos) e um aumento em relação à do mês de Fevereiro do ano passado (27.136 quilos).

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Por centros

A exportação durante o mês de Fevereiro atingiu 1.978.565 quilos

(113.253 caixas) no valor de 24.094.913\$60, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 1.718.512 quilos (91.610 caixas) no valor de 19.762.888\$00; carapau, 18.735 quilos (1.026 caixas) no valor de 139.575\$75; cavala, 9.489 quilos (498 caixas) no valor de 130.948\$20; Atum e similares, 30.588 quilos (1.398 caixas) no valor de 498.584\$40; anchovas, 164.436 quilos (17.307 caixas) no valor de 3.288.720\$00; lulas e chocos, 16.656 quilos (877 caixas) no valor de 124.087\$20 e outras espécies, 20.149 quilos (537 caixas) no valor de 150.110\$05.

Matosinhos foi o 1.º centro exportador com 756.429 quilos (40.121 caixas) no valor de 8.771.959\$00. Setúbal teve, a seguir, a maior exportação, 333.971 quilos (19.883 caixas) no valor de 3.965.345\$30, mas Lisboa com 311.110 quilos (18.514 caixas) obteve um valor superior, 3.976.328\$85.

Houve, em relação ao mês de Janeiro, uma baixa na exportação de 124.437 caixas (25.542.118\$70) e, em relação a igual mês de Fevereiro de 1947, uma diferença a menos de 91.447 caixas (22.775.410\$90).

SALMOURA

Exportaram-se 1.065.519 quilos, na sua quase totalidade sardinha (1.065.410 quilos) no valor de 3.196.644\$20, figurando como principal centro exportador, Matosinhos com 836.863 quilos de sardinha no valor de 2.510.598\$00. A exportação deste mês foi superior à de Janeiro em 901.002 quilos no valor de 2.691.192\$20 e à de Fevereiro do ano passado em 1.038.434 quilos no valor de 3.115.389\$20.

CONGELADOS

Exportaram-se 60.590 quilos, principalmente de sardinha (29.745), polvo (17.920) e lulas e chocos (10.895), dos quais 25.790 para a Argentina, 22.190 para o Brasil, 8.245 para Moçambique e 3.745 para Angola.

Por países

AZEITE OU MÔLHOS

Os três principais países importadores neste mês, foram: Bélgica (899.953 quilos), Suécia (174.268 quilos) e Argentina (164.593 quilos).

Em relação às espécies, o maior importador de sardinha foi a Bélgica (896.343 quilos); de carapau, Cuba (11.400 quilos); de cavala, Congo Belga (3.876 quilos); de atum e similares, Uruguai (6.650 quilos); de anchovas, Inglaterra (146.699 quilos); de lulas e chocos, Cuba (10.228 quilos); de outras espécies, Argentina (19.000 quilos).

No mês de Janeiro anterior, os países que mais nos compravam, foram: E. U. A. 890.046 quilos; Bélgica, 759.069 quilos e Inglaterra, 504.654 quilos.

Em Fevereiro de 1946, ocupam os três primeiros lugares os seguintes países: Inglaterra (2.698.969 quilos), Bélgica (822.593 quilos) e E. U. A. (147.536 quilos).

SALMOURA

A Itália foi o principal importador com 1.024.731 quilos de sardinha no valor de 3.074.193\$00, posição que ocupa também em Janeiro com 121.524 quilos. Em Fevereiro de 1946 é a Argentina que está à frente na compra destas conservas com 11.526 quilos no valor de 34.578\$00.



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

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

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

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Production and Exportation

Situation in the Month of February

PRODUCTION

OIL OR SAUCES

Production during February totalled 23,956 cases, distributed by the following kinds of fish: sardine, 203; mackerel, 5; tunny and similar sorts, 263; anchovy, 20,295; and other varieties, 3,190 cases.

The chief centre of production was Olhão, with 8,031 cases; Portimão comes next with 3,924 cases; then Vila Real de Santo António with 3,864 cases. Manufacture was almost exclusively of fileted anchovy, attaining 85 % of the total production.

As compared with the previous month, January, there is a marked decrease in production (138,864 cases less), which is explained by the beginning of the period when the manufacture of sardine is not allowed by law.

In relation to the production during February 1946, there is also a fall, in 1947, of 9,001 cases.

BRINE

The total production was 53,460 kgs., of which 35,118 of sardine and 18,342 of «biqueirão». The first producing centre was Matosinhos with 28,968 kgs.; Olhão comes in the second place with 19,732 kgs., (13,582 of «biqueirão» and 6,150 of sardine). There was, therefore, an important decrease in relation to production during January (158,206 kgs. less) and an increase compared with February of last year (27,136 kgs. more).

EXPORTATION

By Centres

OIL OR SAUCES

Exportation during February reached 1,978,565 kgs. (115,253 cases) amounting to 24,094,913\$60, distributed by the following varieties of fish: sardine, 1,718,512 kgs. (91,610 cases), amounting to 19,762,888\$00; «carapau», 18,755 kgs. (1,026 cases), amounting to 139,575\$75; mackerel, 9,489 kgs. (498 cases), amounting to 130,948\$20, tunny and similar kinds, 30,588 kgs. (1,398 cases), amounting to 498,584\$40; anchovy, 164,436 kgs. (17,307 cases) amounting to 3,288,720\$00; cuttle-fish and squid, 16,656 kgs. (877 cases), amounting to 124,087\$20; other varieties, 20,149 kgs. (537 cases), amounting to 150,110\$05.

Matosinhos was the first exporting centre, with 756,429 kgs. (40,121 cases) amounting to 8,771,959\$. Setúbal appears next with the second highest level of exportation, 333,971 kgs. (19,883 cases) amounting to 3,965,345\$30. Lisbon, however, with 311,110 kgs. (18,514 cases) attained a superior value for its exportation, 3,976,328\$85.

In relation to January, there was a decrease of 124,437 cases (Esc. 25,542,118\$70) and, compared with February 1946, a decrease of 91,477 cases (22,775,410\$90).

BRINE

1,065,519 kgs. were exported, sardine for the greater part (1,065,410 kgs.), amounting to 3,196,644\$20. Matosinhos appears as chief exporting centre with 836,863 kgs. of sardine, amounting to 2,510,598\$00.

Exportation during this month was superior to that of January by 901,002 kgs., in the value of

2,691,192\$20, and to that of February of last year by 1,038,434 kgs., amounting to 3,115,389\$20.

FROZEN

60,590 kgs. were exported, mainly sardine (29,745), squid (17,920), and cuttle-fish (10,895), of which 25,790 to the Argentine, 22,190 to Brasil, 8,245 to Mozambique and 3,745 to Angola.

BY COUNTRIES

OIL OR SAUCES

The three principal importing countries this month were: Belgium (899,953 kgs.); Sweden (174,268 kgs.); and the Argentine (164,593 kgs.).

In relation to the varieties exported, the chief importer of sardine was Belgium (896,343 kgs.); «carapau», Cuba (11,400 kgs.); mackerel, Belgian Congo (3,876 kgs.); tunny and similar sorts of fish, Uruguay (6,650 kgs.); anchovy, Great Britain (146,699 kgs.); squid and cuttle-fish, Cuba (10,228 kgs.); other kinds of fish, the Argentine (19,000 kgs.).

In the previous month of January, our chief customers were: the U.S.A. (890,046 kgs.); Belgium (759,069 kgs.); and Great Britain (504,654 kgs.).

In February 1946, the three first places are occupied by the following countries: Great Britain (2,698,969 kgs.); Belgium (822,593 kgs.); and the U.S.A. (147,536 kgs.).

BRINE

Italy was the principal importer, with 1,024,731 kgs. of sardine, amounting to 3,074,193\$00. The same position is occupied in January by the same country, with 121,524 kgs. In February 1946, the Argentine appears in the first place as purchaser of these preserves, with 11,526 kgs., in the value of 34,578\$00.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Fevereiro de 1947
February Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	189	-	-	1.108	500	1.797
Peniche	-	-	-	113	-	113
Lisboa	14	5	263	239	394	915
Setúbal	-	-	-	3.437	348	3.785
Lagos	-	-	-	399	1.128	1.527
Portimão	-	-	-	3.874	50	3.924
Olhão	-	-	-	7.471	560	8.031
V. R. S. António	-	-	-	3.654	210	3.864
	203	5	263	20.295	3.190	23.956

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1947
February Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>		Valores • <i>Values</i>
								Quilos <i>Kilo</i>	Caixas <i>Cases</i>	
Matosinhos	739.636	3.800	293	2.755	9.147	63	735	756.429	40.121	8.771.959\$00
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	230.706	-	8.227	22.439	37.719	11.605	414	311.110	18.514	3.976.328\$85
Setúbal	287.956	14.174	969	5.394	20.490	4.988	-	333.971	19.883	3.965.345\$30
Lagos	51.262	-	-	-	-	-	19.000	70.262	3.198	731.063\$00
Portimão	290.644	-	-	-	15.799	-	-	312.443	17.278	3.727.386\$00
Olhão	82.327	761	-	-	51.917	-	-	135.005	9.748	1.990.769\$95
V. R. S. António	29.981	-	-	-	29.364	-	-	59.345	4.511	932.061\$50
	1.718.512	18.735	9.489	30.588	164.436	16.656	20.149	1.978.565	113.253	24.094.913\$60

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

Pedidos de Representação

— Pichot & C. — 317 Builders Exchange Building Portland 4 — Oregon.

— Comptoir Franco Chypriote — 63, Rue Saint Anne — Paris 2°.

— Joaquim Paris & C.° — Apartado Postal, 391, Maracaibo — Venezuela.

— Acil Import Export & Refrigeration Service C.° — Wang Hing Building, Room 1, Mezzanine Floor — Hong-Kong.

— Theodore H. Borris & C.° — 3325 N. Newcastle Avenue — Chicago, 34, Illinois.

— Bernard Marty — 50 Avenue Georges Clemenceau — Beziers (Hérault).

— Delorme & Cie. — 2, Rue de Beausset — Marseille.

— Abraham Bernard C.° — P. O. B. 47 — Kingston, Jamaica, B. W. I.

— Albert N. Cory, Inc. — 99 Hudson Street — New York.

— Nelson's Trading House — 277 Broadway — New-York.

— The Ocean Trading C.° — Mombasa (Tenyá).

— Cassam Hassam & C.° — P. O. B. 73 — Port-Louis (Mauritius).

— Inter-Mondial — 11, Rue de Téhéran — Paris (VIII).

— Richard Afflerbach — Koenigs-trasse 187 — Remscheid-Hasten.

— R. J. Mayer & C.° Inc. — 107-Water Street — New-York.

— H. Hudson, M. I. Ex. — 27, Belgrave Street Leeds 2 (Inglaterra).

— A. G. Farr & Company Ltd. — 143, Cannon Street, London E. C. 4.

— Herrero Commercial Company — Apartado 1734 — Habana (Cuba).

— Wafic Idriss — Rue Weygand — Beyrouth (Liban).

— American Buying Service — 225 West 34 th Street — New York.

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

FABRICAÇÃO DA FOLHA NORTE-AMERICANA

(CONTINUAÇÃO DO N.º 14)

i — Estanhagem

A operação consiste em fazer passar a chapa preta, levada pelos transportadores de rolos, num banho de estanho em fusão. Um estanhador de chapas compõe-se, essencialmente, dum depósito dividido verticalmente de maneira a formar dois compartimentos comunicantes na parte inferior. O estanho em fusão enche a parte comum inferior e uma parte superior de cada um dos compartimentos. Na parte superior do compartimento por onde a chapa preta penetra no depósito, o estanho está coberto duma camada de decapante (cloreto de zinco) e na parte superior do segundo com-

partimento por onde a folha sairá do depósito, o estanho está coberto duma camada de óleo de palma.

O papel do decapante é de limpar a folha pela última vez, antes que ela penetre no estanho que lhe está por baixo. O óleo de palma mantém a temperatura de fusão do estanho durante a passagem entre os rolos, o que permite a eliminação das quantidades em excesso e evita igualmente a oxidação do estanho durante o arrefecimento.

O banho de estanho é aquecido por aquecedores a gás regulados por termostatos e por contacto com

o fundo do depósito. A temperatura média do estanho é de 340° C. e a do óleo é de 255° C. Se a temperatura ultrapassasse estes números, o aspecto da folha ressentir-se-ia e o consumo do óleo aumentaria muito rapidamente em virtude de fenómenos de polimerização.

As folhas são guiadas automaticamente durante a sua passagem através dos dois compartimentos.

A sua velocidade de passagem é relativamente fraca: dez folhas, quando muito, por minuto.

Para atenuar a lentidão desta operação aumenta-se a largura dos

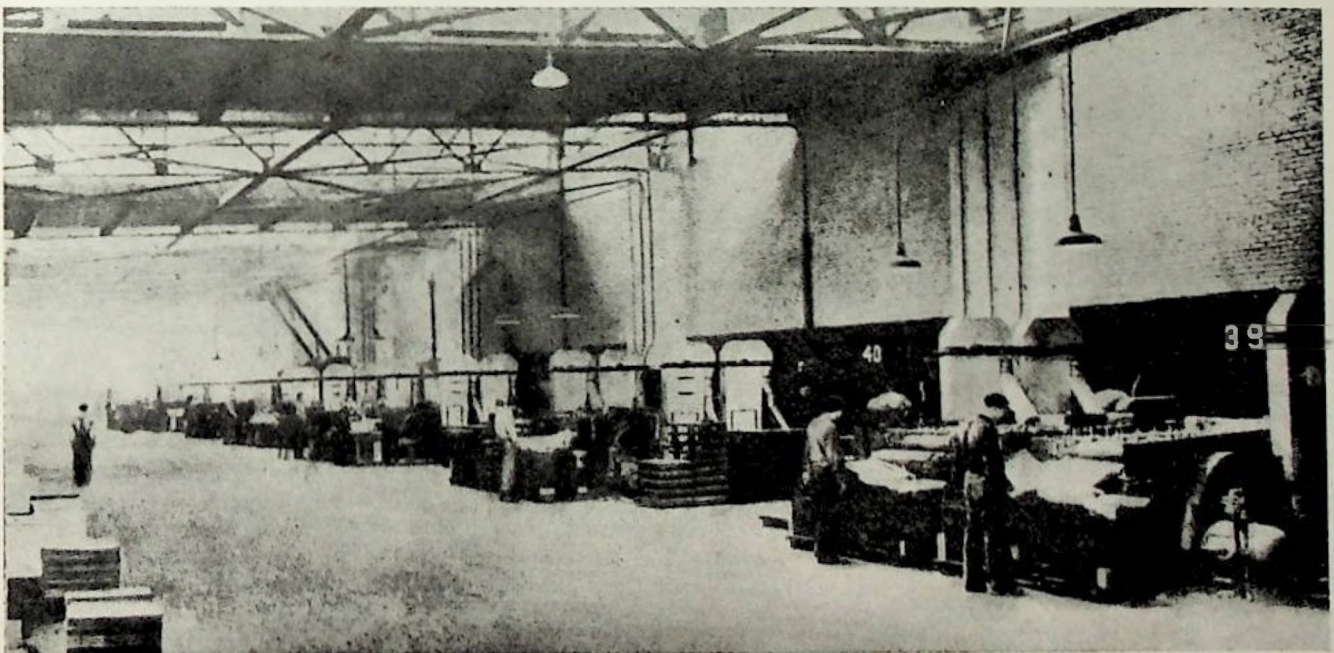


Fig. 1 — Estanhadores de chapa



Fig. 2 — 260 operárias escolhem a folha

estanhadores afim de fazer passar várias folhas simultaneamente ou então multiplica-se o número dos estanhadores (fig. 1).

Ao passo que o conjunto de operações descritas anteriormente é caracterizado pela veicidade e pela mecanização, a estanhagem ficou uma operação lenta e a sua qualidade depende sempre da habilidade dos operários especializados que a efectuam.

Em 1939 estudava-se nos E. U. A. a estanhagem electrolítica da chapa preta em bandas; a aplicação

industrial do processo estava limitada naquela data às folhas com menos de 200 mm. Actualmente (1943) o problema pode considerar-se resolvido visto que o conjunto de instalações de estanhagem electrolítica permite tratar 165.000 ton. por ano de chapa de ferro em bandas.

À saída do estanhador, as folhas, ainda cobertas de óleo de palma, passam entre os rolos guarnecidos de feltro que giram dentro de farinha, e são depois enxutas.

As folhas são, em seguida, leva-

das ao armazém de escolha (fig. 2) que é feita à luz natural reforçada com a de poderosos projectores.

A proporção de 85 % de primeira escolha da produção dum laminador de bandas é considerada como normal.

As folhas são finalmente embaladas em fardos de 1.120 folhas ou metidas em caixas de 112 folhas.

Em princípio, as folhas de segunda escolha são vendidas com as de primeira, mas classificadas e contadas à parte.

P. Peissi

ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA



FABRICAS
EM
MATOSINHOS
E
SETÚBAL



PORTUGAL

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

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

Fornos continuos 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



Bactérias marinhas e acção microbiana nos peixes

Pelo Dr. José Ereixo
(Biólogo)

É sabido que as bactérias são seres muito simples pertencentes ao domínio do microscópio.

Vários investigadores se têm dedicado ao estudo das bactérias marinhas conhecendo-se hoje o seu modo de repartição e as características bio-químicas de muitos desses micro-organismos.

Assim, tem-se verificado que na vizinhança das costas, na foz dos grandes rios e sobretudo nos portos de mar, a água contém bactérias em grande quantidade. À medida que nos afastamos da costa para o mar alto, o número de micróbios diminui rapidamente.

O facto deve-se, evidentemente, às bactérias que acompanham as fezes e outros produtos resultantes da actividade humana.

As análises bacteriológicas feitas em amostras de água colhidas a diferentes profundidades, têm dado também algumas conclusões.

Com efeito, a um pequeno número de metros de profundidade parece serem ainda mais numerosas do que à superfície, certamente porque nesta se exerce a acção esterilizante dos raios solares.

Mas, caminhando em profundidade no mar, o número de bactérias diminui, tornando-se já bastante raras pela ordem dos 500 metros e diminuindo ainda muito mais logo que se ultrapassam os 1.000 metros até que o número aumenta de novo nas camadas que se aproximam do fundo, isto é, as bactérias pululam onde os cadáveres dos seres orgânicos se modificam ou existem os seus detritos.

Qual a acção das bactérias marinhas?

Debaixo de determinado ponto de vista o seu papel de «fertilizador dos oceanos» pode ser comparada

ao de certas bactérias que fertilizam os solos.

É o caso das nitro ou azoto bactérias que fixam o azoto que formará a matéria orgânica dos animais que as assimilam.

Tem-se também isolado da água do mar micro-organismos que decompõem as substâncias proteicas dos animais mortos, produzindo amoníaco.

Por seu turno, outras bactérias (bactérias nitrificantes), transformam aquele amoníaco em nitratos que as algas do plankton utilizam.

Há bactérias marinhas que são capazes de atacar os metais, como as tiobactérias, uma das quais foi isolada por M. Veillon do Instituto Pasteur — o *Vibrio desulfuricans* (Bej), anaeróbio que decompõe os sulfatos em sulfuretos libertando o oxigénio.

O poder de adaptação e de transformação das bactérias parece ser quase ilimitado.

Assim, antigamente, supunha-se que o sal, usado como substância conservadora do peixe e das carnes em geral, era isento de micro-organismos devendo-se o emprego ao seu poder bactericida.

Porém, sabe-se hoje que o sal marinho não é isento de micro-organismos, tendo as análises bacteriológicas mostrado que num grama de sal pode haver alguns milhares de colónias bacterianas, algumas das quais patogénicas e cem a setecentas colónias de fungos.

Há até bactérias clorófilas que, vivendo na água do mar, são depois transportadas pelo sal marinho.

É o caso das bactérias produtoras do vermelho do bacalhau, do arenque, do toucinho, etc.

O Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau tem efectuado interessantes estudos

em amostras de sal marinho provenientes de diferentes regiões do país que nos últimos anos tem servido à salga do bacalhau.

Nas inúmeras pesquisas efectuadas, pode o referido Laboratório constatar que todo o sal marinho analisado encerrava em maior ou menor grau os produtores do vermelho.

E, pelos estudos realizados, verifica-se que o seu desenvolvimento só é possível nos meios fortemente salgados, atingindo o máximo próximo da saturação.

Com efeito, todas as tentativas de cultura sobre meios fracamente salgados utilizados correntemente em bacteriologia, deram resultados negativos.

Cloake, por exemplo, verificou que em ensaios com meios nutritivos de concentração salina de 20 a 25 % se obtêm belas colónias dos agentes específicos do vermelho, observando que nas concentrações de 15 % o desenvolvimento é lento e nulo a mais fracas concentrações.

Experiências realizadas no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau em duas amostras de leite, mantidas à temperatura de 35° C., uma salgada a 25 % e outra não salgada, mostraram, em culturas efectuadas com cristais e pedaços de um bacalhau infectados pelos produtores da referida alteração, que os micróbios se propagaram convenientemente no leite salgado, tornando-o vermelho no final de uma semana e restando indemne a outra amostra.

Conclusões idênticas, são apresentadas por todos os autores que a este assunto se têm dedicado.

De uma maneira geral, como o demonstrou Guillemard, as bactérias que vivem no mar são muito resistentes em face de soluções de cloreto de sódio.

Assim, o Coli, o bacilo tífico resistem a uma solução que contém aproximadamente 64 gramas de sal por litro e os bacilos paratíficos são ainda mais resistentes.

As bactérias, podem, pois, encontrar-se em toda a parte.

Dotadas de um poder de multipli-

cação intenso (em boas condições uma delas pode originar num só dia alguns milhões), podemos encontrá-las no peixe quando vivo, sobre a pele e as brânqueas, na boca e nos intestinos.

Parece, porém, que a grande maioria destes microorganismos não exercem acção alguma sobre o peixe vivo.

As bactérias que conduzem à putrefacção provêm, em regra, do meio exterior (ar, água de lavagem, etc.), embora vivam nos intestinos dos peixes bactérias putrefacientes.

Logo que a morte advém, ou que os tecidos invadidos deixam de pertencer ao ser, se as condições lhe são favoráveis, os micróbios actuam por intermédio de diastases por eles segregadas, levando as substâncias complexas à decomposição em produtos mais simples, caracterizados em geral pelo cheiro e gosto desagradáveis, e possuidores de propriedades tóxicas.

A carne do peixe deixa-se invadir facilmente por certas bactérias (psicrófilas), Gram negativas, muito ténues e dotadas duma grande mobilidade que atravessam os músculos, onde, devido à composição química destes e em especial à grande percentagem de água se desenvolvem rapidamente.

Estas bactérias encontram-se nos peixes das águas salgadas, mas principalmente nos de água doce e abundam nos intestinos, nas guelras e nos músculos, sendo aeróbias e liquefazendo com rapidez a gelatina.

Há também bactérias anaeróbias do género *Proteus* e *Coli*, que formam facilmente amoníaco que é o primeiro elemento da putrefacção.

Certos peixes da família *Gadidae*, em especial o *Merluccius merluccius* (pescada), exalam por vezes, das guelras, vísceras e dos músculos, um cheiro lembrando o do nabo, que parece ser consequência da decomposição dos proteidos causada pelo *staphylococcus*, *estreptococcus* e *coli*.

Provenientes de acção bacteriana, tem-se isolado das sardinhas podres uma toxina a que se deu o nome da sardinina ($C_{11}H_{11}NO_2$), e, das

FOLHA DE FLANDRES

Não existe, por enquanto, uma certeza de fornecimento normal desta matéria prima, cuja escassez em todo o mundo continua com a mesma agudeza de há já alguns meses.

O aumento de produção das fábricas americanas e a possibilidade de fornecimento das fábricas belgas e italianas, não têm beneficiado a nossa indústria nacional que continua lutando com as dificuldades de sempre.

Para um consumo anual de cerca de 27.515 toneladas (reportando-nos aos números referentes a 1937 do *Metal Statistics*) foram-nos atribuídos este ano pelo governo dos E. U. A. contingentes que totalizados em nada se assemelham àquela quantidade. É certo que as ofertas de folha livre se mantêm e que desde o preço de dólares \$28.00 até \$60.00, têm inundado o nosso mercado, mas a confusão que têm criado tem tornado a situação ainda mais difícil.

O contingente atribuído ao I. P. C. P. continua ainda, após mais de seis meses decorridos, em aberto. Por outro lado, no contingente total

atribuído pelo governo dos E. U. A. para exportação, no 3.º trimestre, num total de 120.000 tons., figura o nosso País com 1.500, o que é pouquíssimo.

Até aqui, por instruções do governo, os fabricantes americanos eram obrigados a entregar a folha destinada a ser exportada para Portugal aos importadores de conservas na América. Esta obrigação foi agora levantada e espera-se assim que os contingentes referentes ao terceiro e quarto trimestres sejam já distribuídos no nosso País através dos agentes para Portugal dos respectivos fabricantes de folha.

Esta resolução, que esperamos seja já um passo em frente no sentido de melhoria da situação de fornecimentos, vem, por outro lado, acompanhada dum declínio de 10% nas requisições dos fabricantes americanos de embalagens em Folha de Flandres. Isto faz-nos prever que a partir do princípio de 1948 os fornecimentos desta matéria prima para o nosso País entrem em regimen normal.

pescadas putrefactas, a gadinina ($C_7H_{17}NO_2$).

A peste da carpa, salmão e enguia é produzida pela *Bacterium cyprinidae*; a cólera dos barbos e carpas deve-se ao *Bacillus piscicidus agilis*.

A furunculose é uma epizootia muito comum entre as trutas, produzida pela *Bacterium salmonicidae*.

Outras bactérias existem ainda produtoras de doenças infecciosas nos peixes, de um grande contágio entre eles, tendo-se observado por vezes verdadeiras epizootias nos rios e em viveiros de determinadas espécies.


Quanto à transmissibilidade das doenças infecciosas dos peixes à espécie humana, admitem alguns autores que por exemplo o *Bacillus piscicidus*, causador da peste da carpa, contagia os homotérmicos. Afirmam outros que os peixes ata-

cados por doenças infecciosas são tóxicos, havendo também casos de famílias infectadas por terem comido peixes contaminados pelos bacilos tíficos ou paratíficos.

O valor nutritivo do peixe é grande, sendo a sua carne alimento de primeira ordem. Dado o seu preço relativamente económico constitui também a dieta proteica mais barata, mesmo tendo em linha de conta a percentagem de desperdícios que ultrapassa frequentemente os 35%.

É, porém, fora de dúvida que as intoxicações alimentares mais frequentes são as produzidas pelo pescado em mau estado de conservação.

Na indústria das conservas, seja qual for o processo de conservação a usar, é condição essencial que o peixe seja fresco e, implicitamente, bom para o consumo público.



PELO ESTRANGEIRO

Crise da pesca do pilchard na Califórnia

A costa Norte da Califórnia registou em 1946 a maior crise da sua história na pesca e conserva do Pilchard.

Até fins de Dezembro de 1946 tinham-se pescado em San Francisco 503 ton. e não havia uma caixa fabricada, enquanto que na mesma data em 1945 a pesca tinha atingido 82.910 ton. e o fabrico fora de 457.777 caixas. Em Monterey, a pesca foi de 24.016 ton. em comparação com 134.852 ton. em 1945 e a fabricação de 208.188 caixas, contra 1.144.262 caixas no ano anterior. No total, a produção de conservas neste Estado, em 1946, foi de 2.057.275 caixas, enquanto que em 1945 foi de 3.072.752, isto é, 1.015.477 caixas menos.

Segundo os biólogos americanos, as causas prováveis deste fenómeno seriam, entre outras, as seguintes:

1 — Alterações oceanográficas, incluindo desvios nas correntes, que fizeram mudar os locais usuais dos pastos.

2 — Desovas muito fracas nos anos anteriores, devido a causas naturais e da acção do homem.

3 — Pesca demasiado intensiva e consequente esgotamento em virtude da grande expansão da indústria e dos seus métodos de pesca.

Atum peruviano

O Perú tornou-se durante a guerra um importante concorrente da conserva de atum que exporta em grande quantidade para os países do continente americano, sobretudo E. U. A., começando, já, também, a infiltrar-se na Europa, como, por exemplo, na Suíça.

A produção em 1946, na sua

quase totalidade de bonito, foi de 350.000 caixas. O peixe é pescado junto à praia, o que permite a sua fabricação em condições excelentes de frescura, e a sua preparação é muito ajudada, também, por técnicos norte-americanos. As costas peruvianas são abundantes de espécies industriáveis e os naturais dispõem de capitais abundantes que estão sendo aplicados no desenvolvimento das indústrias de pesca e conservas.

Congresso dos exportadores de peixe salgado, na Noruega

Nos fins de Setembro do ano passado celebrou-se em Bergen, na Noruega, um Congresso Internacional dos exportadores de peixe salgado em que participaram, além dos noruegueses, representantes dos exportadores do Canadá, Dinamarca, França, Terra Nova, Islândia, Grã-Bretanha e observadores da U.N.O.

O Congresso aprovou as conclusões relativas às discussões da Conferência de Londres de 1939 e resolveu criar um organismo central dos exportadores mundiais de peixe salgado. Este organismo, cuja sede fica sendo em Londres, está encarregado de coordenar as estatísticas relativas à produção, aos «stocks», às importações e exportações de peixe salgado, e de centralizar e difundir todas as informações necessárias aos exportadores.

Fornecimento mundial de carne

Serão necessários ainda alguns anos para que a devastação sofrida durante a guerra pelos animais destinados à alimentação possa ser restaurada. A falta de carne tem trazido, como é natural, um aumento no consumo do peixe.

A Rússia perdeu metade da sua existência de gado e porcos; Grécia, 50 %; Jugoslávia, 50 %; Ro-

ménia, 56 %; Polónia e Hungria, 70 %; Austria, 70 %; Alemanha, 80 %; França, Bélgica, Holanda, 50 a 75 %; na Itália e na Checoslováquia, a destruição foi grande nas zonas ocupadas. Além disto, a seca na Austrália fez-lhe perder 15 milhões de carneiros entre Junho de 1944 a Junho de 1945. Na Argentina, pela mesma razão, a devastação nos rebanhos foi grande. Em Inglaterra, entre 1939 e 1945, o número de porcos diminuiu de 4.394.000 para 2.017.000 e o de carneiros de 26.888.000 para 20.059.000. Calcula-se que serão necessários 8 anos para repor estes prejuízos.

Desmontagem de fábricas de conservas na Istria

Os Yugoslavos desmontaram e expediram para a Jugoslávia toda a maquinaria e instalações das duas fábricas de conservas de peixe Arrigoni e Ampelea existentes na Isola d'Istria e cujo valor se computa em centenas de milhões de liras.

Como Isola d'Istria está situada na zona B, que pertence à zona livre de Trieste, um tal facto surpreendeu e emocionou a população italiana que não compreende que a possam privar de fábricas tão importantes, necessárias para a sua existência, sem que a O.N.U. intervenha contra este proceder arbitrário dos Yugoslavos.

Conservas em latas

O Instituto dos Fabricantes de latas nos E. U. A. está desenvolvendo uma larga campanha de propaganda através de 4.500 jornais, 411 revistas e 650 estações de rádio, utilizando também receitas, de que faz uma ampla distribuição, com o fim de estimular a venda dos produtos enlatados, dando a conhecer a milhões de donas de casa as vantagens dos recipientes de latas e desfazendo a noção errada de que não é conveniente deixar os alimentos em lata, além de destruir o falso conceito de que os produtos conservados têm menos qualidades nutritivas do que os frescos.

«...São pouco animadoras as nossas impressões do ano que findou. Não vimos que se tivesse estabelecido no I.P.C.P., entre a Direcção e o Conselho Geral, aquela colaboração intensa e íntima que o Conselho repetidas vezes tem sugerido e solicitado, por entender que, sem ela, toda a obra realizada virá sempre tocada de frieza e de antipatia que só geram descontentamentos.

Lamente-se que melhor visão não rectifique a evidente falha das leis agora em vigor, que deploravelmente não atribuem ao Conselho Geral nem funções de administração nem de simples fiscalização administrativa.

Quer-nos parecer que semelhante disposição legal estruturalmente havia de mudar a fisionomia da Organização, com apreciáveis vantagens para os objectivos que se visam.

Aliás, talvez não venha a despropósito lembrar que o diploma que em Agosto de 1932 criou o C.P.C.S. (Consórcio) trouxe consigo o elevado conceito moral de dar aos donos a administração directa dos seus haveres, pois que simultaneamente também criava um Conselho de Administração, só constituído por industriais e exportadores, assistindo um Conselho de Gerência, com funções executivas.

Mas a representação por centros conserveiros tornava muito vasto o Conselho de Administração, de modo que este (fruste imagem de parlamento e, para mais, naquele tempo, sem nenhuma experiência nem espírito corporativo) pouco e débil rendimento dava.

E então, confundindo-se os efeitos com a causa, em vez de se limitar o remédio à simples redução de administradores, cerceam-se-lhe a seguir as atribuições (Janeiro de 1935, no C.P.C.P. — União) através de um Conselho Geral de fracas atribuições administrativas, a jogar com o vago sentido do seu próprio nome. ... Simultaneamente, transformava-se a Gerência em Direcção.

Até que por fim (Julho de 1936, no actual I.P.C.P. — Instituto ...) em paralelo com poderes virtualmente discricionários, conferidos à Direcção, praticamente se limitavam a simples funções de ordem técnica as reais atribuições do Conselho Geral.

E assim, invertidos de vez os termos do problema, com os mandantes transformados em mandados, sob o disfarce amável de conselheiros, não são de estranhar as consequências que estão à vista.

É possível que o regresso às boas normas do prin-

cípio (com possíveis modificações que a experiência justifique) consiga remediar os males que se comentam, e por isso, a título de alvitre, aqui se deixam estes ligeiros considerandos.

O leitor vai ficar certamente surpreendido quando lhe dissermos que acaba de ler não uma apreciação feita à situação presente da Organização da nossa indústria de conservas de peixe mas a transcrição duma passagem do Relatório do Grémio do Centro referente ao exercício de 1937, publicado em Março de 1938.

Conclui-se, portanto, que, volvida uma década, têm perfeita actualidade tais considerandos, mas agora



apoiados pela confirmação dos factos decorridos durante tão largo espaço de tempo.

É natural, por conseguinte, que os fôssemos relembrar, num momento em que se tornou pública a intenção governamental de rever a Organização Corporativa para a tornar mais eficiente, tarefa em que os industriais de conservas devem colaborar com as suas sugestões para aperfeiçoar o I.P.C.P.

A Direcção do Grémio do Norte, num trabalho que tornou público em Fevereiro passado, parece pensar do mesmo modo ao fazer-se eco do sentimento geral de que no I.P.C.P. há burocracia a mais e espírito prático a menos, e sugerindo como remédio ser «indispensável incluir na Direcção do nosso organismo máximo elementos da própria actividade».

Ora com tal remédio é que nós não podemos concordar, opinando antes por uma solução, que o problema comporta, entre os polos opostos do Consórcio e do Instituto, ou seja: ante a auto-direcção e a tutela, optamos pela colaboração.

Em nosso entender, a prática já demonstrou a con-

veniência da Direcção do I.P.C.P. ser sempre constituída por elementos independentes, pelo que pensamos apenas haver vantagem em alterar o processo de a formar, que poderia ser: o Presidente seria nomeado pelo Ministro, guiando-se este apenas pela preocupação dominante de que o lugar exige uma individualidade de alta mentalidade e com profundos conhecimentos de economia, e os Directores Adjuntos seriam nomeados por escolha ministerial entre nomes propostos pelo Conselho Geral.

Deste modo, a Presidência, com o seu direito de veto, estaria entregue a pessoa da inteira confiança do

RUMMO

Governo, e com envergadura para se ocupar, A Bem da Nação, de um sector primacial da economia do País.

Os seus colaboradores de todos os dias, seriam adjuntos valiosos, pois haviam merecido a confiança da Indústria por méritos já demonstrados.

O Conselho Geral seria revigorado com atribuições de poderes de administração e de fiscalização da actividade do Instituto, tornando-se assim os Directores independentes e solidários e colaboradores com os representantes dos interessados na grande tarefa de valorizar esta Indústria e o seu comércio.

Quanto à representação dos industriais no Conselho Geral, é evidente que ela cabe aos Presidentes dos Grémios; simplesmente, hoje os serviços gremiais exigem que os seus Directores lhes dediquem boa parte do seu tempo, o que afugenta ou acaba por fatigar muitos dos melhores.

Por esta razão, somos levados a pensar que podíamos obter o concurso de avisados conselhos de alguns valores da nossa classe, dispensando-os de funções nos Grémios, e por simples recurso ao estabelecido no De-

creto n.º 26.757 referente aos Organismos de Coordenação Económica, no § 2.º, art. 6.º, que diz: «podendo fazer parte do Conselho Geral dos Institutos individualidades de reconhecido prestígio e competência profissional».

Desta forma, os Presidentes dos Grémios podiam ser útilmente apoiados por, digamos, mais dois colegas nestas condições, e que seriam escolhidos em Assembleia Plenária dos Grémios.

Quanto a estas Assembleias Plenárias, também aventamos uma reforma, para que passem a corresponder ao que só em título lhes foi conferido. Preconizamos que passem a ser constituídas não só pelo Delegado do Governo e Presidentes dos Grémios, como até aqui, mas também pelos vogais das Direcções e que um destes, por cada Grémio, possa ser substituído por um industrial indicado pela Assembleia Geral, com a finalidade dessas nomeações irem recaindo nos mais qualificados para tratarem determinados assuntos a discutir em cada Assembleia Plenária convocada quer pelo Delegado do Governo, como até agora, ou a pedido de dois Grémios, como convém.

Será de grande utilidade transformar as Assembleias Plenárias dos Grémios no agente que promova a união dos melhores esforços dos industriais de todos os Centros, tanto para o estudo, discussão e resolução dos problemas de ordem geral a propor ao Conselho Geral, como para apreciação de decisões fundamentais deste.

E consideramos de toda a legitimidade que, paralelamente ao direito de veto do Presidente do I.P.C.P. às decisões do Conselho Geral, se conceda o mesmo direito à Indústria para se acautelar delas, funcionando tal veto quando uma decisão fosse reprovada por 2/3 em Assembleia Plenária dos Grémios, ficando aquela, portanto, em suspenso até decisão ministerial.

Não se julgue que este artigo pretende estabelecer doutrina definitiva. Somos os primeiros a admitir a sua discussão, e teremos grande prazer em apoiar conceitos mais valiosos doutros bem mais qualificados para tratarem desta matéria. Confessamos, sem reboço, ter sido nosso principal propósito agitar um assunto de grande importância e oportunidade, na convicção de que pô-lo em evidência nas páginas da nossa Revista é contribuir para se lhe encontrar solução satisfatória.

FILIFE FERNANDES



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.^{DA}
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA

A PESCA E AS CONSERVAS

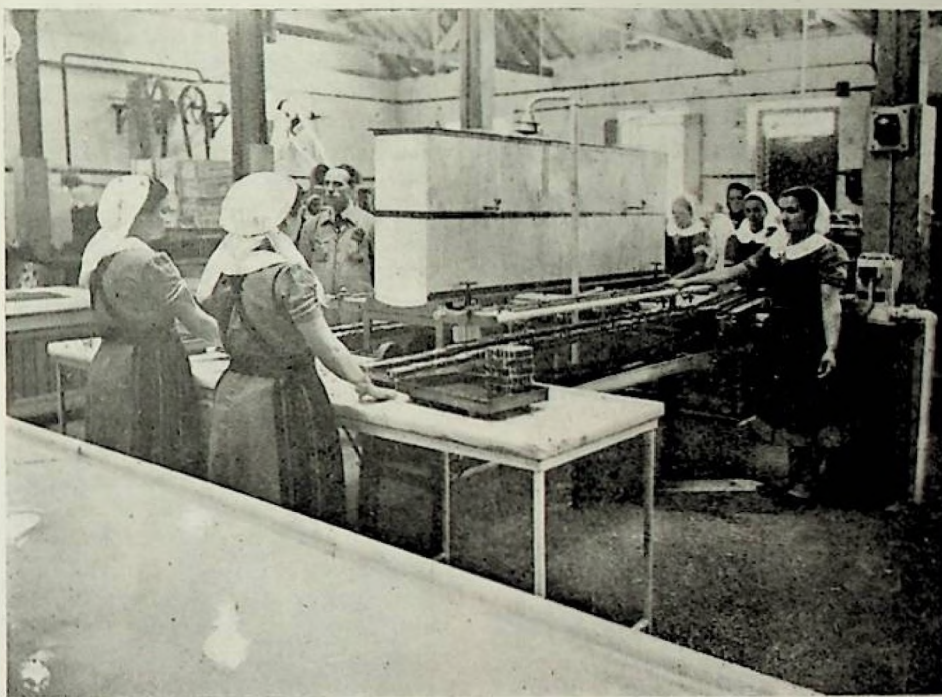
Grandes valores na economia nacional

Numa série de artigos que venho publicando, na Revista da Associação Industrial Portuguesa, analisando e sintetizando os quadros numéricos da nossa Estatística Industrial, há dois anos iniciada, pelo Instituto respectivo, preconiso a realização de um inquérito geral às nossas actividades fabris, pois o considero fundamental, não só para mais seguras directivas de todos os ramos da economia nacional, como para, ao certo, sabermos como se trabalha e quanto se produz no País, em quantidades e valores. Foi há pouco tempo publicada a chamada lei do fomento industrial, prevendo-se a possível concentração de indústrias que convenha desenvolverem-se entre nós, com o fim de mais produtivamente subsistirem, nesta época em que novamente se desenhnam as grandes competições internacionais. Para isso, e como elemento indispensável, entrou-se abertamente na política dos aproveitamentos hidráulicos, que hão-de possibilitar às indústrias a energia hidrica, muito mais acessível do que a térmica, do mesmo passo economisando, na nossa balança de pagamentos, cerca de meio milhão de contos, que tanto nos custaram, em 1945, os combustíveis sólidos e líquidos importados do estrangeiro. Ora tal inquérito, quanto a mim, devia preceder os reajustamentos industriais a fazer, para eles resultarem proficuos aos altos objectivos em vista.

Embora, talvez exageradamente, continuemos a considerar-nos um país essencialmente agrícola, porventura porque a maior parte da população activa de Portugal vive ainda da terra e da floresta, não há dúvida de que teremos de orien-

tar a nossa economia no sentido da maior industrialização possível das matérias primas do solo e do subsolo, contando nelas os recursos incomensuráveis que possuímos no Ultramar. Há, pois, que fazer-se uma revisão profunda nos quadros

das cortiças e outros derivados da floresta, tais como as resinas e frutas, sob o ponto de vista propriamente agrícola, a nossa balança comercial resultaria ainda muito mais deficitária do que voltou novamente a sê-lo, reduzidos bastan-



do trabalho, conjugados com as possibilidades nacionais.

No campo meramente industrial, não iremos muito além de 800.000 pessoas ocupadas nos ramos extractivos e transformadores, o que é pouco para uma população que já, na Metrópole, excede os oito milhões, carecendo, por isso, de muito maior expansão industrial, agrícola e comercial. Se não fossem os valores de exportação dos vinhos,

tes alguns altos valores das vendas durante os últimos anos da recente guerra.

Em 1946, apurou-se nela um desequilíbrio de 2.168 mil contos. Para que ele não fosse maior, contribuíram as substâncias alimentícias e bebidas com 1.645 mil contos de vendas, as madeiras com 120,2 mil, o vasilhame com 91,7 mil, mas grande parte de mero retorno, as cortiças trabalhadas e em bruto,

com 671,3, podendo bem duplicar ou triplicar tal verba, se industrialissemos muito mais esta matéria prima, os derivados das resinas, com 138 mil, e o peixe e suas conservas com 580 mil. Se agora analisassemos os valores importados de matérias primas — mesmo excluídos os combustíveis — das máquinas, ferramentas e artefactos que podemos produzir no país, pois temos sobejas condições para isso, encontrariamos o largo campo de acção em que as nossas actividades fabris poderiam e é mister que venham a agir, quando cada uma delas seja convenientemente orientada no interesse colectivo. Torna-se mister, portanto, não apenas concentrar indústrias afins, para uma produção menos dispendiosa e mais útil aos capitais empregados, consequentemente à economia geral da Nação, como dar-lhes o Estado seguras directivas e condições de um possível êxito. E tudo isso só poderá conseguir-se através de um inquérito industrial, a preceder o amplo balanço geral que também se me afigura necessário a todas as nossas actividades económicas, incluindo as comerciais, estas principalmente no que se relaciona com o nosso comércio externo.

Ao que já li vai realizar-se um congresso da pesca. Ideia magnífica, vinda no momento oportuno, se tal reunião magna abrangesse também a indústria das conservas, lamentável sendo que tal não se faça. Era a ocasião de, num plano de possíveis realizações de conjunto, e por meio de uma série de teses, adequadas a cada ramo das nossas actividades piscatórias e conserveiras, incluindo a colocação do produto nos mercados externos, corolário evidente de tantos dispêndios, se estudar o complexo de medidas a tomar, e das quais o Estado não pode desinteressar-se. A cifra acima referida, do elevado montante de exportações de conservas, visto que quase todo o peixe vendido é de qualquer modo preparado, representa avultada parcela na nossa balança de pagamentos, sendo necessário assegurar

a tal produção nacional, que tem as mais antigas e conceituadas marcas, uma colocação que a subtraia às incertezas dos mercados consumidores e a uma desleal concorrência, como aquela em que já se lançaram vários países que não possuem as nossas espécies, e, sobretudo, as nossas esmeradas condições de fabrico.

De resto, nas nossas relações externas, e no campo meramente comercial, temos já tradições e práticas que podem ser invocadas pelas indústrias da pesca, das conservas e do comércio do produto, numa integralização de tais actividades, como se me afigura possível e talvez precisa, para serem consideradas nos acordos comerciais de Portugal com os outros países. Isto porque a economia mundial entrou numa fase do verdadeiro Deve e Haver, na defesa dos interesses de cada país, nem sempre os mais legítimos, nem sempre salvaguardando os bons princípios de uma justa reciprocidade, sobretudo quando se trata de povos de menor potencial produtivo. É o caso da Noruega, exigindo-nos o apreciável sacrifício de só pescarmos 60% do bacalhau que precisamos, para que aquele país possa continuar sendo bom comprador dos nossos vinhos generosos. São várias estipulações internacionais, para a defesa e expansão do mesmo comércio externo dos vinhos do Porto, produto que efectivamente merece todas as considerações e auxílios, por parte do Poder Público, afigurando-se-me que semelhantes cuidados poderá dispensar às nossas conservas de peixe.

A justificá-los, estão não só os grandes capitais empregados nas indústrias que nos proporciona o nosso magnífico litoral marítimo, tão abundante e variado das melhores riquezas piscosas, mas ainda os valores que elas representam na nossa economia. Menos de considerar não devem ser os muitos milhares de braços em tais actividades ocupados, podendo dizer-se que, nos vários agrupamentos profissionais do país, conjuntamente considerado

este, ele é um dos maiores na vida puramente industrial da Nação.

Um deficiente apuramento estatístico de 1945, revela a existência de cerca de 40.200 pescadores, talvez não incluídos mais 25.000 tripulantes das embarcações, e de 19.034 indivíduos de ambos os sexos ocupados na indústria das conservas, sendo destes últimos 8.000 nos períodos de maior laboração. Aqui temos já 59.234 trabalhadores empregados nestas lides do mar e delas derivadas, podendo computar-se, com os agregados familiares respectivos, em 240.000 pessoas as que vivem directamente do peixe. Menos respeitáveis não são os capitais investidos no comércio das conservas e as actividades por eles desenvolvidas, interna e externamente, na propaganda e defesa das marcas e na venda do produto, da qual, resultando o apreciável montante que já vimos, representando valores ouro de que tanto carecemos, dependem, por sua vez, os valores aplicados na pesca e no fabrico das conservas. É que, em boa economia, as funções industrial e mercantis estão intimamente ligadas, não excluídas, mesmo, as possibilidades de integraís organizações, sobretudo nalguns poderosos ramos da produção, mas visando principalmente a luta externa dos mercados, por uma desleal concorrência, com o fim de exagerados lucros, para um predomínio económico e mesmo tantas vezes com objectivos meramente políticos. Os anos que precederam as duas últimas trágicas hecatombes mundiais, isso nos mostraram. Tal não é, porém, o caso da indústria portuguesa, o que não quer dizer que muito melhor se reorganizem todos os sectores do trabalho nacional.

Veremos, depois, a evolução há anos constatada na indústria extractiva das pescas e os seus reflexos na economia geral da Nação.

DOMINGOS DA CRUZ

RIBEIRO, BOURQUIN, LDA.
Exportadores de Conservas de Peixe desde 1923
Praça de S. Paulo, 19 LISBOA

A INDÚSTRIA DE PESCA NA ARGENTINA

Impelida, indubitavelmente, pela necessidade de suprir, com os seus próprios recursos, alguns produtos de consumo interno que antes eram adquiridos no estrangeiro, e de fornecer a outros países matérias primas essenciais para sua economia, a Indústria Pesqueira Argentina tem-se desenvolvido consideravelmente nos últimos anos, a ponto de produzir, em 1945, 54.000 toneladas de produtos de pesca, sendo 38.000 de mar e 16.000 de água doce.

Outro índice eloquente é a existência de 130 estabelecimentos industriais para a elaboração de conservas, que se obtêm de boa qualidade.

Esta considerável produção compreende as seguintes espécies: pescada, de grande importância por se tratar de um alimento popular; pescadinha, corvina, anchovas peque-

nas, sendo esta muito solicitada para preparação de conservas, e bem assim as diversas variedades de tubarão, de que se aproveita o fígado que é muito rico em vitaminas A. No que se refere ao tubarão, a Argentina tem merecido a classificação de primeiro produtor.

A grande riqueza das suas águas encontra-se a uma profundidade que não excede 200 metros. É explorada de preferência nas costas da Província de Buenos Aires com a frota de alto mar e as pequenas embarcações características da pesca de Mar del Plata. Nesta zona existem variedades de peixes muito finas, tais como a anchova, o bonito, o peixe limão, a brotola, o besugo, o congro, o linguado e o peixe-rei.

Como se disse, a Argentina deixou de ser importadora para se transformar em exportadora de con-



servas e outros subprodutos do peixe, baleias, lobos marinhos, pingüins, etc.

Em 1945, exportaram-se 9.843 toneladas num valor superior a onze milhões de pesos; em 1936, as cifras correspondentes a esta exportação foram de 1.464 toneladas e \$200.000 pesos. Em troca, foram importadas 10.398 toneladas, que representaram \$7.022.459 pesos, enquanto que em 1945 só se importaram 789 toneladas, no valor de \$2.884.904 pesos.

O valor da subprodução da pesca fluvial e lacustre também foi importante, porém as suas futuras possibilidades não oferecem as mesmas perspectivas da pesca marítima, em virtude do que se intensifica a re-

(Continua na pág. 28)

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
CALIFÓRNIA



Mercados



SUÍÇA

(De um nosso correspondente)

O conhecimento da actividade do mercado suíço, um dos poucos na Europa abertos à importação das conservas de peixe durante o ano de 1946, deve interessar, certamente, os leitores desta Revista. Por isso lhes damos aqui as estatísticas de importação dos vários países naquele período, acompanhadas dos comentários que os números nos sugerem. Assim:

Posição alfandegária n.º 88

(Todos os peixes conservados de qualquer maneira, em recipientes de peso superior a 3 quilos)

	Quilos
Portugal (Atum em azeite)	48.452
Espanha (Atum em azeite)	113.221
França (Atum em azeite)	6.931
Bélgica (Arenques)	51.293
Holanda (Arenques, bacalhau)	185.000
Dinamarca (Arenques, bacalhau)	262.256
Noruega (Arenques, bacalhau)	133.415
Suécia (Arenques, bacalhau)	67.121
Marroco Espanhol (Atum em azeite)	7.037
Diversos Países	129
Total: Quilos	875.441
	(peso bruto das latas)
	(842.178)

Valor médio franco fronteira suíça/trânsito, por quilo:
Fr. 2,88
(» 3,64)

Posição alfandegária n.º 89 A

(Recipientes de 3 quilos ou menos, arenques enrolados, estendidos, sardinhas, pilchards e arenques em tomate, salmão)

	Quilos
Portugal (Sardinhas em tomate)	1.671
Bélgica (Arenques em tomate)	15.313
Holanda (Arenques em tomate)	39.774
Suécia (Arenques e sardinhas em tomate)	44.668
Dinamarca (Arenques e sardinhas em tomate)	3.747
U. S. A. (Salmão, pilchard em tomate)	8.387
Diversos Países	279

Total: Quilos 113.839
(Peso bruto das latas)
(18.671)

Valor médio, franco fronteira suíça/trânsito, por quilo:
Fr. 3,03
(» 4,45)

Posição alfandegária 89 b

(Recipientes de 3 quilos ou menos, conservas de todos os outros peixes)

	Quilos
Portugal (Sardinhas, atum, anchova)	647.960
Espanha (Atum, anchova)	138.005
França (Atum)	405.418
Bélgica	974
Holanda	349
Dinamarca	1.343
Noruega (Arenques, brisling, sild)	89.315
Suécia (Arenques, etc.)	47.730
Marroco Espanhol (Atum)	63.335
U. S. A.	1.590
Venezuela (Sardinhas)	30.145
Perú (Atum)	45.546
Chile (anchova)	8.452
Diversos Países	5.411

Total: Quilos 1.485.582
(Peso bruto das latas)
(1.316.270)

Valor médio, franco fronteira, suíça/trânsito, por quilo:
Fr. 5,33
(» 6,68)

* Os números entre parentesis correspondem ao ano de 1945.

A recapitulação das importações por posição alfandegária

degária para os dois anos de 1945 e 1946, em quilos, apresenta-se, respectivamente, como segue:

Posição 88	842.178	875.441
» 89 a	18.671	113.839
» 89 b	1.316.207	1.485.582
Totais	2.117.119	2.474.862

As Conservas de peixe portuguesas entram na sua quase totalidade na posição 89 b e é esta que deve reter sobretudo a nossa atenção.

É-nos difícil estabelecer uma comparação entre os números de 1945 e os de 1946 porque a publicação da estatística oficial das importações só teve início em 1 de Abril de 1945.

Por outro lado, as condições do contingentamento tornavam esta comparação, supondo que ela era possível, sem qualquer valor.

Temos, portanto, que nos limitar a observações de ordem geral.

O ano de 1946 trouxe o regresso ao mercado suíço das conservas de peixe de várias origens, tais como as da França, Bélgica, Noruega, Suécia, que tinham desaparecido desde 1939/1940. A reaparição do atum francês (*germon*) é um facto normal porque este produto ocupou sempre um lugar importante no consumo suíço.

Já se não pode dizer o mesmo dos produtos da Noruega, Suécia, Holanda, etc., cuja importação anormal no decorrer do 2.º semestre de 1946, é atribuída, em grande parte, à infeliz suspensão — que durou 6 meses! — da exportação das conservas portuguesas para a Suíça.

Presentemente, todas as conservas dos países nórdicos estão distribuídas no país e terão que ser consu-

midas. O prejuízo que um tal facto ocasiona para Portugal é duplo, pois que, não somente a conserva nórdica substitui a sardinha portuguesa, mas também esta mercadoria, de qualidade baixa, afasta os consumidores da conserva.

As importações da Venezuela e do Chile foram feitas por um ou dois importadores que se preocuparam só com o preço baixo sem se importarem com a qualidade, e por esta razão consideramos estas transacções como ocasionais.

A situação é já um pouco diferente para o Perú, que nos fornece um atum, género *germon*, de qualidade razoável. Esta concorrência vai prejudicar sobretudo a produção similar francesa e espanhola.

Verifica-se, em conclusão, que a situação do mercado de conservas de peixe tende a normalizar-se pouco e pouco e que os países produtores, eclipsados pela guerra, se esforçam por retomar o seu lugar no mercado suíço.

De momento, a sardinha portuguesa não terá que suportar uma concorrência directa, mas, por outro lado — o que é muito grave — o seu consumo vai-se deslocando a favor de outras conservas de peixes, de qualidade inferior, é certo, mas que se vendem a preços menos elevados, que é o que presentemente mais interessa o comprador. Só assim se explica a utilização incompleta (menos de 40%!) do contingente de conservas portuguesas concedido pelo I. E. F. C., de Washington, à Suíça, para o período 1946/1947.

Portugal não pode pretender manter a posição que adquiriu no mercado de conservas suíço nestes anos anormais, mas deve esforçar-se por defender a posição que possuía neste mercado antes da guerra.

O seu sucesso ou insucesso depende dos preços que fizer.

A indústria de pesca na Argentina

(Conclusão da pág. 25)

produção das suas fontes, realizando-se estudos a fim de aclimatar as novas espécies e evitar assim a extinção das que existem actualmente, tais como o dourado, o «patí», o sodubim, o «pirapita», a voga, o peixe-rei, o pacú, a «tararira», o bagre, etc.

Nos lagos do Sul encontra-se também a truta crioula, variedade autóctona, a arco-iris e o salmão de Traful, de grande interesse sob o ponto de vista desportivo, pela grande

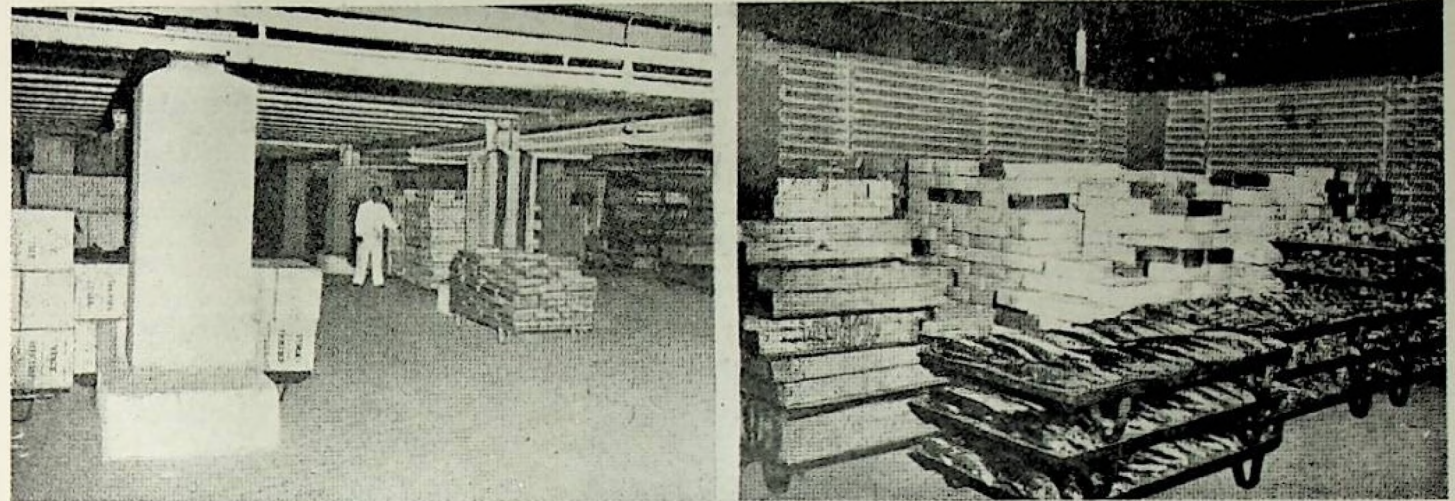
importância da região no quadro do turismo nacional.

Se se consideram as possibilidades de comercialização, as cifras dadas revelam, contudo, que a grande riqueza das águas argentinas permanecem ainda inexploradas. Efectivamente, a extensão marítima daquele país é uma das maiores do mundo e contém variedades de peixes que pela sua qualidade satisfazem as mais refinadas exigências.

A superfície da plataforma sub-

marina calcula-se em 400.000 milhas quadradas ou seja, aproximadamente, a mesma da do Mar do Norte e maior que a da China e Sibéria que provêem com a sua produção centenas de milhões de entes humanos, enquanto que a da Argentina apenas proporciona alimento a um reduzido número de habitantes.

A caça de baleias, no Antártico, com a qual se abastece mais de 95% das necessidades mundiais, os grandes lugares de existências de lobos marinhos e pinguins, os jazigos de guano, etc. são riquezas de grandes possibilidades as quais se poderiam realizar mediante uma adequada comercialização baseada na aplicação dos conhecimentos técnicos científicos correspondentes.



Camaras frigorificas

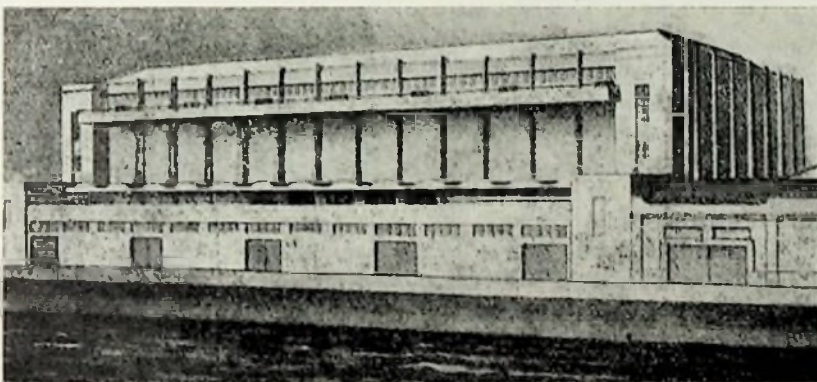
A Indústria da Congelação e o futuro do comércio dos comestíveis

A velha indústria da simples refrigeração dos produtos deterioráveis tem o seu campo de acção cada vez mais limitado, o que não significa que será reduzido em quantidade. A congelação, porém, será no futuro a regra geral, por meio da

Pelo Engenheiro
MATOS BRAAMCAMP

processos da refrigeração, os quais são uma série de operações diversas (pré-refrigeração, sazonalização pré-

condições em que os produtos foram produzidos. As temperaturas necessárias para refrigerar, são muitíssimo diversas de uns géneros para outros, de umas para outras variedades de cada género, das condições de cada lugar e das distâncias. Pelo contrário, a congelação, muito embora haja diversidade no que respeita os dois grandes grupos — os produtos animais e os vegetais — por estes últimos serem muito mais delicados, tende a uniformizar o seu processo (em todas as suas fases) com o emprego de temperaturas, baixas bastante, para serem aplicadas à congelação rápida, perfeita, de todos e quaisquer produtos.



Cais armazem frigorifico modelo

qual o mundo disfrutará, em toda a volta do ano, o benefício de ter à sua disposição não somente os produtos próprios da produção de cada quadra e cada clima e lugar, mas também os de todas as quadras e todos os climas.

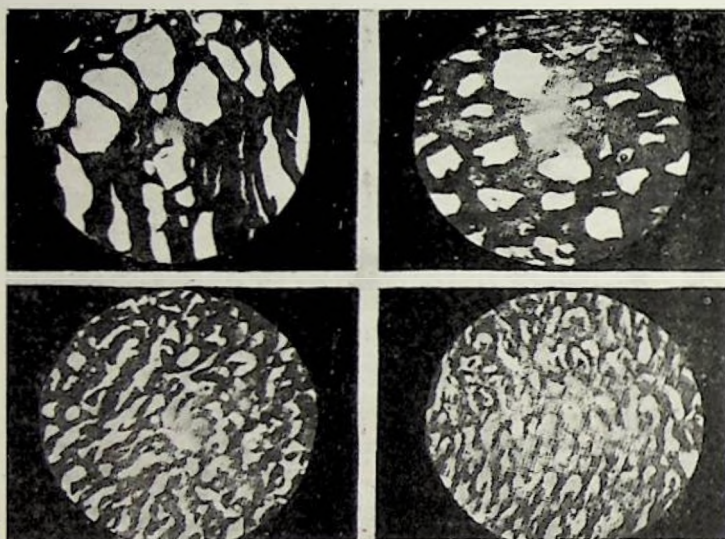
A vantagem da congelação é não somente essa mas também a de não exigir a complicada combinação dos

vio, armazenagem inibente com rigorosas condições de temperaturas diversas sucessivas, de graus de humidade, de atmosferas contendo gases inibentes ou excitantes, etc.) e vigilância incessante, e também dificuldades grandes de transporte e de apresentação nos mercados com inevitáveis e grandes perdas. Tudo isso extremamente dependente das

A simplificação industrial tende para generalizar estas instalações de congelação extra-rápida. Há, contudo, ainda a diversidade causada pelas grandes espessuras de carnes, ou de embalagens a granel, que exigem muito mais tempo sob frios intensos e que, embora atinjam congelação suficiente para o seu comércio especial, não atingem contudo rigor tecnicamente perfeito. As gravuras juntas, de peixes volumosos, dão ideia do que digo. Aquela dificuldade, porém, vai sendo gradualmente corrigida, por congelação em

peças mais pequenas, filetes de carne ou peixe, postas ou pedaços totalmente limpos. Também se corrigem por meio de congelação intensificada por imersão em líquidos (protectores contra acções bioquímicas e atmosféricas) tais como salmoiras ou caldas doces) e também por congelação em moldes ou em caixas herméticas, etc. — Compreende-se, portanto, que há grande

existem alguns), contendo inúmeros compartimentos frigoríficos, médios e pequenos, onde os habitantes da vizinhança guardam (sempre ao seu alcance) quantidades de produtos. Com marcas comerciais submetidas a rigorosa fiscalização, perfeitamente garantidas dos produtos contidos nas embalagens em que foram congelados, são perfeitas as condições de estabilidade da indústria.



Cortes de carnes de peixe congeladas. As de baixo, submetidas a temperaturas inferiores às de cima, mostram uma melhor conservação. Todas tinham três meses de conservação e longas distâncias de transporte. Peixes de espécie igual

variedade de aparelhagem especial. Trataremos de a tornar conhecida em artigos subsequentes, com suas ilustrações próprias.

Podemos dizer que, em geral, as temperaturas entre 30 graus e 45 graus negativos, são recomendáveis e são já hoje economicamente praticadas. Com a sua aplicação, seguida de arrecadação na temperatura de 20 graus negativos para armazenagem, o comércio tem a máxima protecção e garantias contra riscos de qualidade inferior e de estragos no período de distribuição para consumo. A congelação é a melhor aliada do comércio e permite a generalização de grandes edifícios, (na América do Norte já existem mais de 800 e na Europa já

do comércio, do consumo e, portanto, a de todos os produtores. Todos os produtos são congelados logo na sua origem, bem seleccionados, previamente sujeitos a processos de pasteurização e nunca mais lhes falta a defesa frigorífica até final. Subsistem ainda algumas confusões, devidas a que, principalmente na América, aparentemente se não pensa com tanto rigor e continua a haver condescendências com temperaturas insuficientes. Não devem estas ser tomadas por nós como modelo porque não temos o colossal mercado americano rápido e bem conduzido, onde tudo é especializado e feito em grande. Convém que os leitores acompanhem a leitura destes artigos com a dos de INDÚS-

TRIA PORTUGUESA (da Associação Industrial) por ser tão vasta, vária e essencialmente tecnológica, toda esta matéria. O que devem considerar como absolutamente inegável é que a *protecção perfeita* é realizada por congelação a *quarenta graus negativos*, a qual é a temperatura que congela juntamente todas as substâncias dos tecidos animais e vegetais (chamada congelação eutética) e que, portanto, não causa formação de gelo da água dos sucos em agulhas que dilaceram o conjunto. Praticamente, porém, considera-se suficiente que se congele a 30 graus negativos, todos os produtos. A produção do grau de frio é realizável correntemente por máquinas e dispositivos ao alcance de todos, o que algures explicarei. Tudo isso confirma-nos a necessidade de que tudo seja feito com conhecimento completo dos assuntos e com unidade de propósito. Portugal pode, e deve, pensar em se desenvolver em termos mundiais e não somente na pequenez nacional.

Junto mostro microfotografias de aspectos de carne de peixe nas quais se vê o efeito da congelação nas substâncias orgânicas, justificativo do que escrevi. Quanto à diversidade dos casos de temperaturas usadas nos Estados Unidos, convém repetir palavras de alguém que, tendo responsabilidades no caso, há pouco disse «As instalações, mesmo as feitas agora, serão dentro de pouco reconhecidas como insuficientemente frias, e os actuais compradores terão de comprar novas e mais frias». Claro está que se a produção do frio fosse barata nenhuma demora haveria em instalar as mais frias. Se há tantas diferenças, nas diversas regiões e pelas diversas firmas, isso é geralmente devido a que são utilizadas instalações que já existiam, ou que foram imprevidentes, e que aproveitam do mal o menos, forçando-as o mais possível, com precauções que deveriam ser desnecessárias. Em tais condições perde-se grande parte das vantagens da congelação em comparação com a refrigeração simples.



Uma necessidade fundamental do comércio externo português

pelo Dr. Hernâni de Barros Bernardo

Pelo mundo fora traçam-se hoje planos para a recuperação da vida comercial, conturbada pelas horas de tormenta que o mundo atravessou durante seis anos, e para a sua estabilidade, tão indispensável ao almejado sossego de que os Povos necessitam. Ora são países que pretendem guindar o seu comércio ao nível de antes da guerra, para retomar a posição no concerto universal, ora são países que já pretendem pô-lo num nível superior ao que dantes disfrutavam. Tarde ou cedo será esta última hipótese a predominante, porque, infelizmente, no Comércio como em todos os outros ramos de actividade, a ambição humana é ilimitada.

Sem embargo, a pesada lição da última grande guerra e os anseios que despertou (pelo menos deixam-no a perceber os relatos das Conferências Económicas que se têm realizado ultimamente) levam o mundo a desejar ou a afirmar o desejo de caminhar em comum, numa maior *cooperação* económica.

Efectivamente só por esse meio será possível soffrear as ambições e os pruridos hiper-nacionalistas, e fugir ao caos que deu origem às últimas hostilidades. Todos sabem que as ambições económicas — em particular as que provieram do Comércio e da Indústria — exerceram pesada influência naquelas, para

que a humanidade teime em fechar os olhos perante tão acerba verdade. Desenrole-se na tela do pensamento a história universal dos últimos três séculos e veja-se, em análise serena, quais foram as guerras cujas causas possam considerar-se alheias à influência económica...

Mas, quedo-me por aqui, nestas ligeiras apreciações, que me levariam longe para o pouco espaço de que disponho. Por agora, diga-se que em matéria comercial externa, a maioria dos programas estrangeiros actuais, que conheço, são de iniciativa particular; provêm de academias, revistas técnicas e associações de economistas. Recordem-se, por exemplo, os *planos* da Associação dos Economistas de Nova Iorque e do «Economic Journal». Se até agora não foram oficializados, têm servido, pelo menos, de elemento de orientação às repartições oficiais e a muitos estudos, constituindo até um paradigma para várias empresas privadas se orientarem na conquista dos mercados.

Posto isto, falemos do caso português — que mais nos interessa.



A recente guerra influiu severamente no nosso comércio, quer in-

terno quer exterior. Por um lado, regra geral, as importações diminuíram; por outro, as exportações, hesitantes, irregulares, ofereceram no fim de contas — vistas em conjunto — também um quantitativo muito abaixo da média anterior à guerra. Lutou-se sobretudo com falta de transportes, de matérias primas e de combustíveis, e, paralelamente, registou-se uma extraordinária afluência populacional. Os produtos primários, os alimentícios, os carburantes, e vários outros, ficaram em *déficit* perante as necessidades habituais, posto que as vontades de acerto fossem muitas.

A normalização do comércio lusitano, assim desfalcado, tem de fatalmente demorar algum tempo.

Para se conseguir este objectivo, porém, torna-se indispensável arranjar uma rede de mercados maior e mais lucrativa para as nossas produções capitais. Ao lado dos vinhos, das conservas, das cortiças e dos minérios — que sempre constituíram o *quadrilátero* da nossa exportação, sobre que têm insistido os carinhos gerais nesta matéria — outros produtos há que requerem uma crescente atenção. Refiro-me não só aos que já estão a gozar de uma interessante saída (frutas, resinosos, etc.), como a outros, novos, que precisam de ser fomentados, visto possuírem condições para um razoável escoamento no futuro.

Temos, portanto, precisão de aumentar a nossa rede de exportações, tornando-a mais vasta e mais estável — e muito especialmente no que se refere às *conservas de peixe*, uma das produções lusitanas que mais reflectiram as contingências da guerra. Ora isso somente se conseguirá mediante uma maior cooperação internacional, e esta, no estado em que se nos depara o panorama económico do globo, só será possível com uma boa cópia de *tratados de comércio*. Assim estão a proceder numerosos países, como no-lo mostra a imprensa diária. Na própria Revista em que escrevo estas linhas, apesar da sua curta vida,

já o leitor terá notado a frequência com que se fala da assinatura de pactos mercantis em vários cantos do globo.

A sugestão que apresento nada tem de nova: nem a sua doutrina, nem a sua estrutura são inéditas, mas relembro-a, porque urge insistir nesta tecla, que representa uma necessidade fundamental do comércio externo português: nela se encontra a melhor, se não única via para as nossas actividades económicas externas, num ritmo compatível com o avanço que se pretende agora imprimir à nossa Indústria e à nossa Agricultura. As elevadas barreiras alfandegárias que se opõem, aqui e acolá, à importação de produtos portugueses, poderiam ser removidas facilmente por pequenas concessões. Lembro, para citar casos concretos, o que se passa em alguns países da América do Sul com as conservas e as cortiças.

A conclusão de novos acordos, que o Estado Português, com plausível visão, já encetou (por exemplo os acordos com a Bélgica e a Holanda), precisa de ser continuada, cada vez mais activamente.

Essa iniciativa oficial — e aqui está o ponto que desejo especialmente focar neste artigo — deve ser seguida pela iniciativa particular, com um estreitamento das relações económicas, insistência de ofertas de produtos, em boas condições que respeitem os usos e a psicologia dos mercados consumidores, etc., etc. Muitas vezes se perdem mercados, por desconhecimento das suas características psicológicas e económicas. Por isso, um *estudo dos diversos mercados* com todas as indicações necessárias, impõe-se também como uma obra a executar nesta altura, tanto mais que os poucos trabalhos feitos entre nós, neste género, já estão muito desactualizados. Uma tal empresa, pela sua amplitude, teria de ser obra de vários, isto é, trabalho de *equipe*.

Talvez a revista «Conservas de Peixe» possa vir a realizá-la nas suas colunas, dando assim o seu

contributo, que seria valioso, para a solução dos problemas do comércio externo português.

Explico-me melhor: acho que, a par da acção do Estado, precisa de haver um esforço particular, dos técnicos, dos industriais e das pessoas especializadas nesta matéria. Sobretudo, ninguém melhor do que os economistas, conhecedores destes problemas, poderá apresentar sugestões nesse sentido, elaborando planos acerca do comércio externo português, que possam depois, se o merecerem, ser apreciados e estudados pelas autoridades competentes — à maneira dos planos estrangeiros a que aludí. O estudo dos mercados constituirá pelo menos uma boa medida, à semelhança do que fez, por exemplo, o já referido «Economic Journal».

De qualquer forma, devemos procurar *mercados*: tanto os antigos que a guerra fechou, como os novos, a explorar. Eles são, indirectamente, uma alavanca de progresso do Comércio e da Indústria. A industrialização, de que tanto se fala agora em Portugal, não logrará tornar-se uma realidade consciente se não arranjarmos o consequente escoamento dos artefactos — e esse escoamento, na maioria dos casos, porque somos um país pobre e de pouco poder de compra, reside na exportação.

Toda a indústria asfixiará se não dispuser de centros de consumo.



A visível modificação que nos últimos dois meses se está operando no comércio mundial, obriga-nos sem dúvida a olhar todos estes problemas com maior reparo.

Por um lado, nota-se que os países bons compradores estão a restringir as importações. Empobrecidos ou atormentados por problemas mais urgentes e na dura necessidade de pouparem divisas, buscam todos

os meios de diminuir as suas compras no estrangeiro. Declarações oficiais, ou pelo menos de entidades autorizadas, desses países, não deixam dúvidas sobre a política em projecto.

Por outro lado, verifica-se um novo rumo na política dos preços: estes denunciam cada vez maior tendência para descer. A psicose de baixos preços que se está criando em certos mercados internos, como consequência inflacionista, tem paralelo no mercado internacional e trará, se não for desanuviada a tempo, repercussões talvez desagradáveis em muitos sectores da exportação.

Deste modo, uma análise rigorosa do *poder de compra* dos vários mercados importadores actuais, e daqueles que possam vir a sê-lo no futuro, resultará de importância capital num estudo como aquele que sugiro aqui.

E mais: convém estudar as maneiras de minorar o custo da produção. Urge, por exemplo, fazer todo o possível para amortecer as barreiras que dentro do nosso próprio País peiam o escoamento; tal o que se passa com os *direitos de exportação*, que não sendo muito elevados, encarecem, todavia, as conservas de peixe portuguesas, pondo-as em posição desfavorável perante os concorrentes (como a França, a Espanha e a Noruega), onde as conservas estão isentas de taxas de saída.

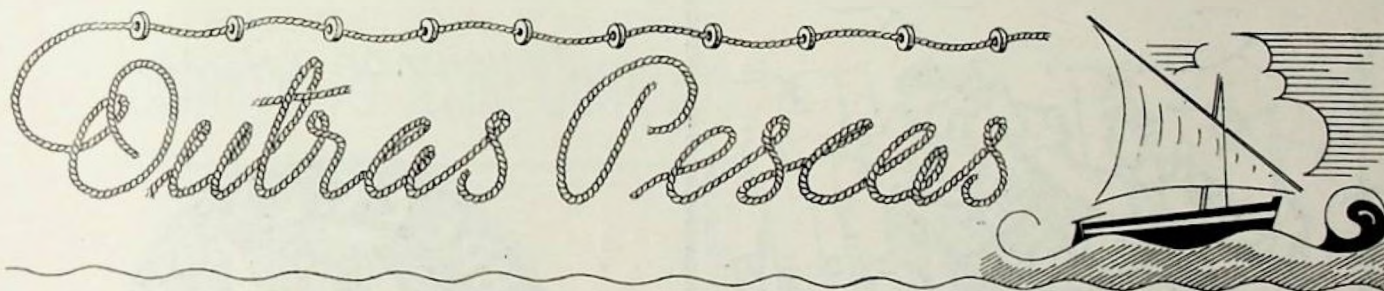
A propaganda, por seu turno, precisa de ser encaminhada mais activamente, com a insistência e a profundidade psicológica que a hora actual requer.

Em suma: cuidemos de aumentar a nossa rede de mercados exteriores, escorando-a nas bases seguras de novos *tratados de comércio* e efectuando estudos competentes, à luz das modernas noções da Ciência Económica, sobre a melhor maneira de baixar o preço de saída dos produtos e expandir o nosso comércio dentro de uma base de justa cooperação internacional conciliável com as necessidades do País.



ABRIL de 1947

Lotas	Destino	PÉSO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Consumo	-	351.720	351.720	-	1.503.273\$00	1.503.273\$00
Porto	Consumo	-	2.310	2.310	-	7.536\$00	7.536\$00
Figueira da Foz	Consumo	-	15.930	15.930	-	75.755\$00	75.755\$00
Peniche	Consumo	-	113.230	113.230	-	509.380\$50	509.380\$50
Lisboa	Consumo	-	124.911	124.911	-	576.353\$00	576.353\$00
Setúbal	Consumo	-	87.930	87.930	-	383.772\$00	383.772\$00
Sesimbra	Consumo	-	26.100	26.100	-	88.938\$00	88.938\$00
Sines	Consumo	-	78.876	78.876	-	261.563\$00	261.563\$00
Lagos	Consumo	-	72.485	72.485	-	270.880\$00	270.880\$00
Portimão	Consumo	-	397.600	397.600	-	1.128.173\$00	1.128.173\$00
Olhão	Salmoura	2,55	4.500	-	1,74	8.120\$00	-
	Consumo	97,45	172.070	176.570	98,26	458.260\$00	466.380\$00
V. R. S. ^{to} António	Consumo	-	14.670	14.670	-	51.140\$00	51.140\$00
				1.462.332			5.323.143\$50



Janeiro, Fevereiro e Março de 1947

CENTROS	Carapau		Hiqueirão		Cavala		Honito-Sarraão	
	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos
Matosinhos	-	-	20.597	104.186\$00	-	-	-	-
Cascais	-	-	-	-	-	-	300	1.600\$90
Sesimbra	76.230	270.044\$00	-	-	-	-	-	-
Setúbal	5.940	36.360\$00	-	-	-	-	-	-
Lagos	80	653\$00	-	-	-	-	-	-
Portimão	-	-	8.585	128.750\$00	-	-	-	-
Albufeira	-	-	-	-	900	4.200\$00	-	-
Faro	-	-	-	-	500	2.900\$00	-	-
Olhão	3.600	15.920\$00	1.200	3.300\$00	9.600	71.600\$00	-	-
Vila Real de Santo António	-	-	5.714	33.081\$00	-	-	-	-
Total	85.850	322.879\$00	15.499	165.131\$00	11.000	78.700\$00	300	1.600\$00



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

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"

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.

ATA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Ferreira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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,
Beniley's

Western Union



Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios



*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas
Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina
R. J. Ederer Company-Fabricantes de Redes para Pesca de todos os tipos e
Exportadores de Productos Alimentícios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

INDUSTRIAIS E EXPORTADORES

Anunciar na Revista «Conservas de Peixe» é levar o nome da vossa firma ao conhecimento dos compradores nos principais mercados estrangeiros e auxiliar, ao mesmo tempo, a existência da única Revista que trata dos vossos problemas técnicos e vos dá informações úteis.

Fábricas de Conservas e Salazones Pinhais & C.^a L.^{da}

Conservas de Atum. Sardinhas. Cavala. Chicharro. Anchova — Pastas de Peixe — Mariscos

●
TODAS AS PREPARAÇÕES

●
Sardinhas prensadas e em salmoira

●
Marcas :

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

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



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

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL

**O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C. L.
PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em :

Matosinhos

●
Vila do Conde



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 FLALHO & C.^A
FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele | gramas: Cerinhas -- Olhão
| tone: 174

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

Olhão - Portugal

FABRICANTES — EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXE

MARCAS REGISTRADAS
VENUS - SURPRISE
GERONA - ADONIS
CARDOZO

Viegas & Lopes, Lda.

TELEGRAMAS - VENUS
TELEFONE - 395
APARTADO, 90

SETÚBAL ~ PORTUGAL



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

BIEN TRADING COMPANY INC.

IMPORTADORES
DISTRIBUIDORES

SARDINHAS

FILETES DE ANLHOVAS

A T U M

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.

105 HUDSON STREET

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 157
 SETÚBAL } TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62
 FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÉÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Directo adjunto: Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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

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

De Setúbal 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 SETUBAL

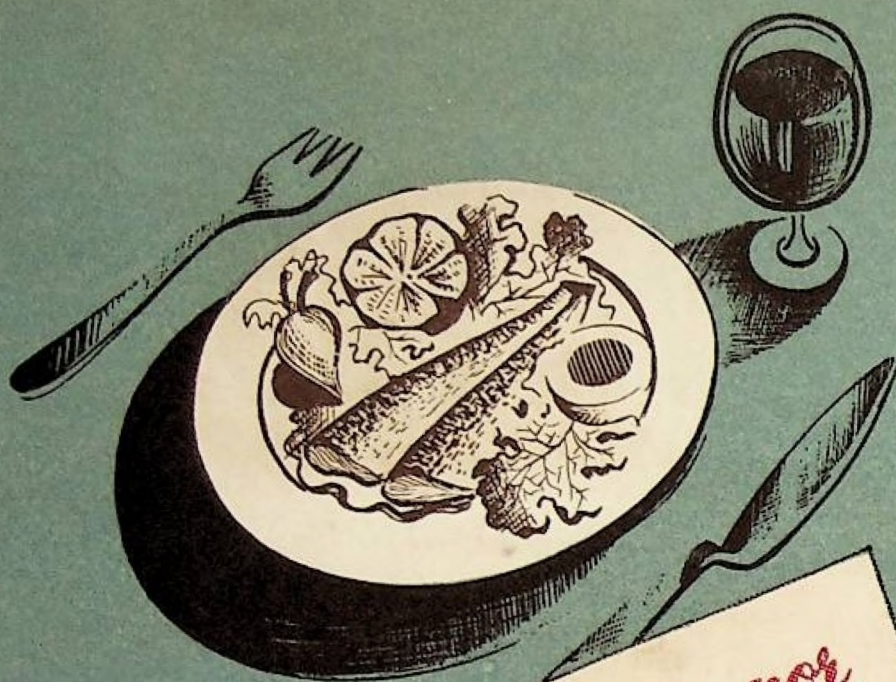
Dr. Francisco Perienes
Diniz Lopes David
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
João Francisco Leote
António da Silva Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Velga Henriques



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

ETP

