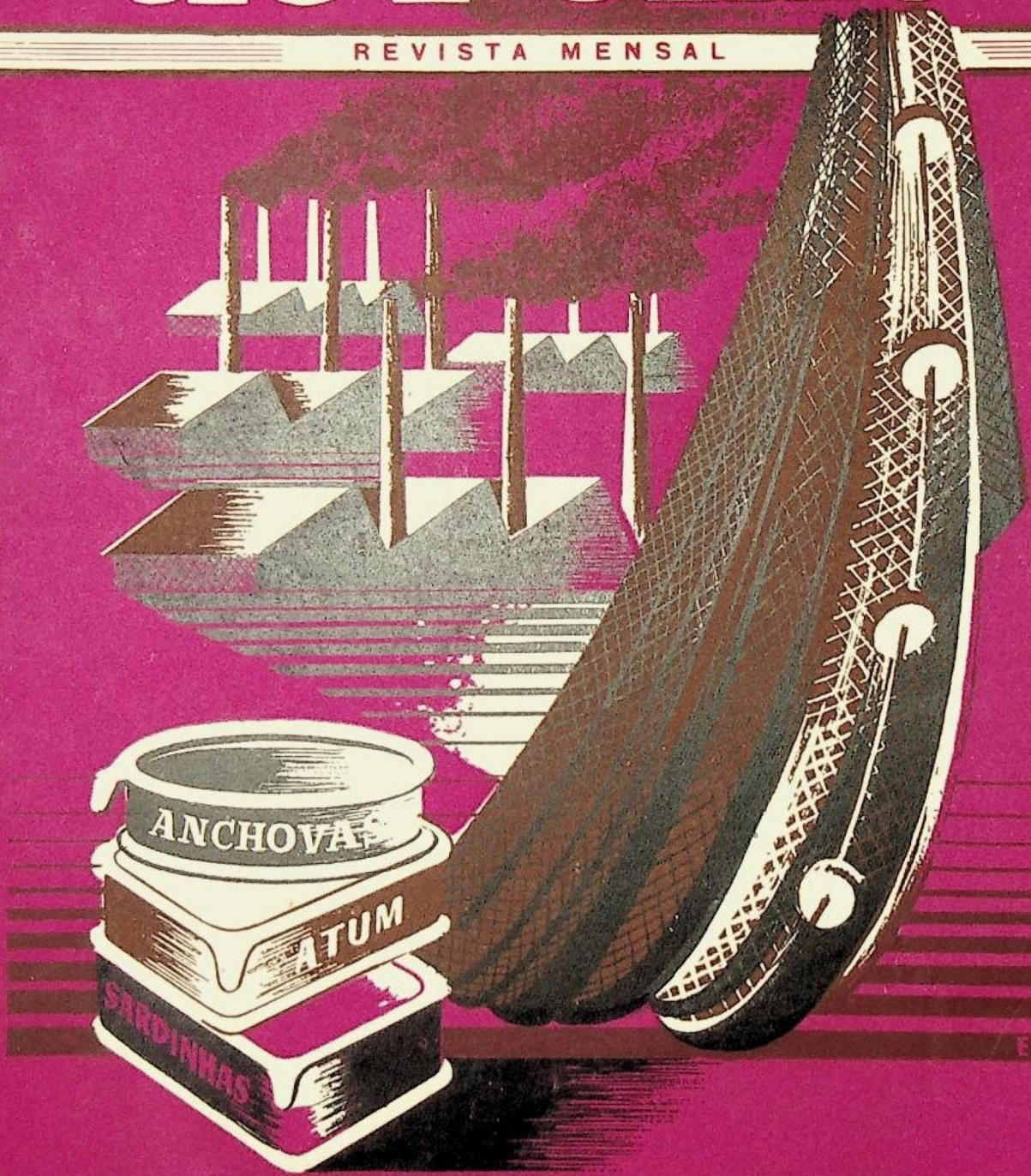


31 JUL 1947

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

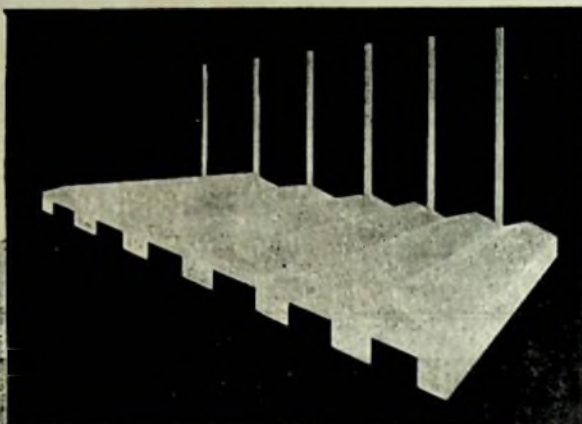


ETP

ANO II
1947

N.º 16
JULHO

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
A
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
GINE
FLORA
CORAL
TRIADE

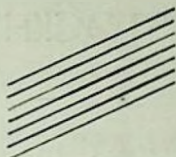
RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

CONSERVES DE SARDINES 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: SARDIPOINT

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

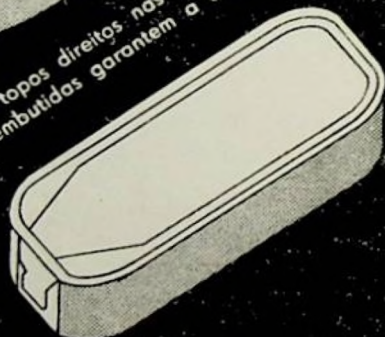
TELEG. — DECOEN

PATENTE DE INVENÇÃO

Nº 20058



Os topos direitos nos nossos
latas embutidos 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:

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

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 SÉCOS,
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

Séde: 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

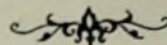
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA LUSITANIA, L.^{DA}

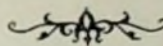


CONSERVAS DE PEIXE

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

Sardines portugaises
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



**E DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**



POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 5626

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. RONJARDIM, 524, 1.^o
PORTO - TELEF. 666

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 16



Conservas de Peixe

JULHO

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

Benefícios e malefícios dos Grémios; Produção e Exportação; Production and Exportation; A importância do peixe na alimentação; Reparos; A pesca do Atum; Mercados; Pedidos de Representação; A evolução duma lei; Perspectivas do Comércio Mundial; Comparação dos processos de Congelação; Os primitivos ensinamentos da política económica da após guerra; Um relatório; Novo Rumo; Pesca da Sardinha.

Benefícios e malefícios dos Grémios

por Augusto da Costa

NO debate de que a Organização Corporativa foi recentemente objecto, na Assembleia Nacional, o Deputado Dr. França Vigon, entre muitas outras observações igualmente pertinentes, fez esta:

«... Com isto quero dizer que onde não pusermos nós toda a verdade, o público não cuidará de suprir a falta desta. Os grémios são assim uma espécie de «jauzitas» da nossa época... não digo jesuítas. Não há mal que se lhes não assaque, nem bem que se lhes atribua espontâneamente, por mais real e sensível que seja. O mal vem, como bem anota o relatório, de não se terem sentido os prejuizos que resultariam da sua falta. O público não pode comparar, porque não tem à vista as dimensões que lhe dariam a comparação. Não obteve todo o benefício que exigia e não sentiu o malefício de que o livraram...»

Pouco depois, respondendo à pergunta sobre a forma como se generalizara a noção errada, absurda e simplista de que os grémios são culpados de quanto se passa (ou passava) em matéria de abastecimentos, o Deputado Botelho Moniz, membro da Comissão Parlamentar de

Inquérito, afirmou que o facto partira dos armazenistas e retalhistas de mercearia, «pois são eles os autores, directos ou indirectos, da campanha que foi mais tarde aproveitada por políticos de mentalidade igualmente primária. O armazenista desviava os géneros e dizia ao retalhista que o Grémio não lhos entregava; o retalhista, depositário das senhas de racionamento dos agregados familiares, desviava os géneros para o mercado negro ou atrapava a sua distribuição, deitando as culpas para os Grémios. Armazenistas e retalhistas agremiados começavam por renegar o seu Grémio, pelo que hão-de sofrer consequências desastrosas. Avolumou-se tal multidão de queixas, que parte das agremiações vão abrir de par em par as portas à liberdade de alvarás, cotas de rateio de contingentes e outros valores negociáveis. Assim o quiseram, assim o tenham. Amanhã, se acordarem arrependidos, se pedirem protecção contra a concorrência desmedida, se se disserem arruinados por uma luta desteal, queixem-se de si próprios e não peçam o regresso de um sistema defensor dos seus interesses, que eles transformaram em sistema anti-económico...»

Por diferentes modos, vendo aspectos diferentes do mesmo problema, ambos os deputados puseram os dedos na ferida. Razão teve o Dr. França Vigon para se queixar da incompreensão e da injustiça do público; razão teve o Major Botelho Moniz para se queixar da má-fé e da ingratidão dos armazenistas e retalhistas de mercearia; razão tiveram ambos para acusar o maquiavelismo dos políticos, que não procuravam servir os interesses do público consumidor mas tão somente desacreditar o Estado Novo pelo descrédito da organização corporativa.

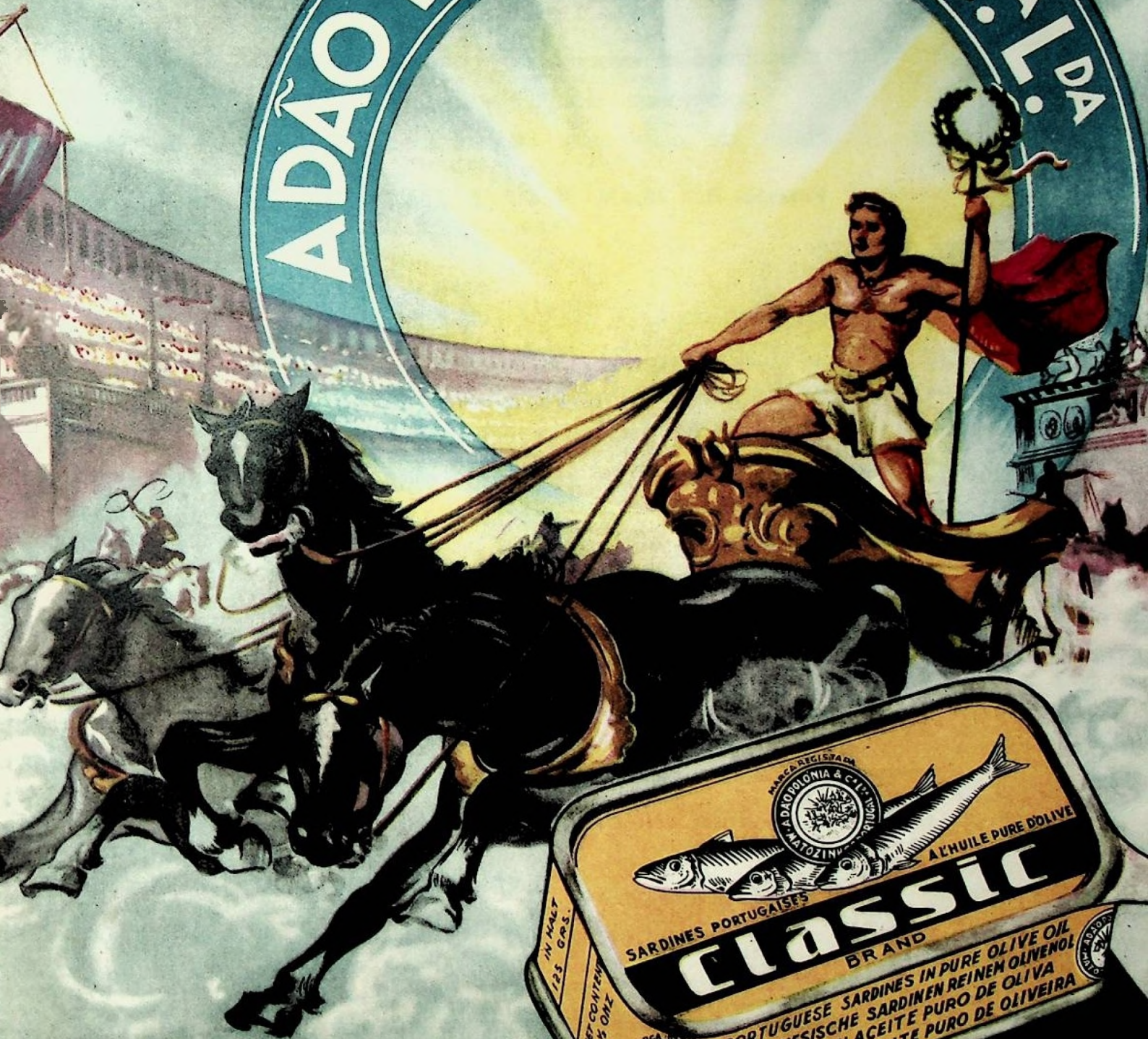
O grande público, efectivamente, sobre ser ignorante quanto à ética e finalidade do sistema corporativo, é ingrato no que respeita aos benefícios através dele colhidos. Se a formação corporativa dos próprios servidores da Organização é deficientíssima — às vezes até parece que a melhor recomendação, para entrar como dirigente ou funcionário num organismo corporativo, é... ser adversário confesso da respectiva doutrina! — como poderá exigir-se que o grande público esteja devidamente elucidado dos princípios que se encontram na base do sistema e dos objectivos sociais que o sistema se propõe atingir? O grande público não sabe — porque uns não têm interesse em dizer-lho e outros têm o maior interesse em ocultar-lho — não sabe o grande público que organização corporativa existe hoje em todo o mundo, ainda que sejam diferentes os rótulos e maiores ou menores as suas atribuições. Não sabe o grande público — ou sabe mas deixam-no esquecer — que não só em Portugal mas em todo o mundo existe racionamento, e na maior parte dos países em condições muito piores do que nós, e que, além disso, as nossas importações estão condicionadas pelos organismos encarregados do racionamento internacional dos produtos menos abundantes. Manifestamente, os géneros começam a aparecer com relativa abundância, o custo da vida principia a descer sensivelmente — e no entanto não foi necessário, para isso, que os grêmios acabassem. Se os grêmios eram inerminados porque promoviam o encarecimento da vida, porque não serão louvados agora, quando a vida embaratece? Dir-se-á que tal embaratecimento não é devido aos grêmios mas à política económica do Governo. Estamos de acordo. Mas também a alta do custo da vida não resultava da existência dos grêmios, — antes eram consequência de factores estranhos ou contrários à mesma organização corporativa, como fossem a carência de produtos e a especulação do mercado negro, por vezes com a cumplicidade dos próprios dirigentes corporativos. Reduziu o Governo as

funções económicas de certos organismos corporativos? Onde o fez, fê-lo por uma de duas razões, nenhuma delas, aliás, oposta ao sistema corporativo em si mesmo: — ou porque a abundância dos produtos dispensava já condicionamentos e restricções no respectivo comércio, ou porque maus dirigentes corporativos se aproveitavam das posições ocupadas para servirem os seus interesses particulares contra os interesses da colectividade.

O público não viu nunca os benefícios da organização corporativa porque não teve — felizmente para ele! — o necessário termo de comparação, que seria a liberdade económica. Se o Governo, em plena crise, pudesse ter o capricho de extinguir a organização corporativa e restabelecer, in totum, a liberdade económica — haveria um coro de lamentações tal que faria comover ou revoltar as próprias pedras da calçada, porque o remédio seria infinitamente pior do que o mal que pretendia curar; e cedo ou tarde, à organização corporativa teríamos de voltar. A contra-prova, te-lá-camos, mais dia menos dia, nos protestos das mesmas actividades profissionais e económicas corporativamente organizadas, na proporção em que o Governo for restabelecendo aquelas justas liberdades da iniciativa privada. — tão contrárias ao sistema corporativo que se encontram consignadas no mesmo Estatuto de Trabalho Nacional! Porque também pouco se sabe, mas é bom que todos o saibam: — que é constante a luta do Instituto Nacional de Trabalho e Previdência — diz-nos «um saber todo de experiéncias feitas» — contra as tendências de muitos sindicatos para fecharem as profissões e de muitos grêmios para restringirem os direitos da iniciativa privada. No primeiro caso, tendência para o monopólio profissional; no segundo, para o monopólio económico; em ambos, direcção contrária à própria doutrina corporativa.

Em síntese: a organização corporativa tem de lutar ao mesmo tempo contra a ignorância do público, contra a impreparação dos dirigentes e funcionários e contra a incompreensão dos seus beneficiários mais directos; e tem de lutar, porque os tempos impõem cada vez mais a organização das actividades sociais e consentem cada vez menos fantasias do liberalismo económico do século XIX. Se há crise na organização corporativa, não é dos princípios — mas dos homens que a servem. Como sempre, um prejudicado grita por dez (ainda que prejudicado apenas nos seus interesses ilegítimos), e dez beneficiados falam menos do que um — porque todos se calam muito bem-calados...

ADÃO POLÓNIA & CALDA



FABRICAS
EM
MATOZINHOS
SETÚBAL

PORTUGAL

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

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

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

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

Massó Hermanos S. A.

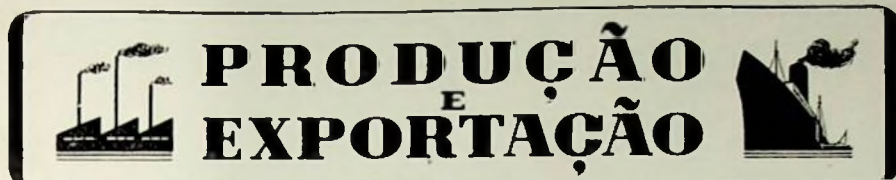
VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS





Situação no mês de Março

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

A produção no mês de Março foi de 31.100 caixas distribuídas pelos seguintes fabricos: Anchovas, 26.070 e outras espécies, 5.030.

O Centro maior produtor foi Olhão, com 9.175 caixas, e vêm, a seguir, Portimão, com 5.619 caixas e Setúbal, com 4.936 caixas. A produção neste mês continua a ser quase exclusivamente de filetes de anchova (83 %).

Em comparação com o mês de Fevereiro, verifica-se um aumento de 7.144 caixas, e em relação ao mês de Março do ano anterior, uma baixa de 6.915 caixas.

SALMOURA

A produção desta conserva foi limitada a 19.300 quilos, dos quais 18.030 de biqueirão e 1.270 de sardinha.

Figura, em primeiro lugar, Olhão, que fabricou 15.330 quilos, sendo 15.000 de biqueirão e 330 de sardinha; em segundo, V. R. de Santo António, com 2.080 quilos de biqueirão e 720 de sardinha, e em terceiro, Matosinhos, com 950 quilos de biqueirão e 220 de sardinha. Os restantes Centros nada fabricaram. A produção foi portanto inferior à de Fevereiro em 34.160 quilos e à de Março de 1946 em 256.491 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITE OU MÔLHOS

Exportaram-se durante o mês de Março 2.240.477 quilos (136.253 caixas) no valor de 28.461.109\$05,

nas seguintes espécies: sardinha 1.771.832 quilos (94.335 caixas) no valor de 20.376.068\$00; carapau, 15.536 quilos (827 caixas), no valor de 115.743\$20; cavala, 2.367 quilos (108 caixas), no valor de 32.664\$60; atum e similares, 28.288 quilos (1.487 caixas), no valor de 461.094\$40; anchovas, 344.881 quilos (35.375 caixas), no valor de 6.897.620\$00; lulas e chocos, 32.345 quilos (1.714 caixas), no valor de 240.970\$25; outras espécies, 45.228 quilos (2.407 caixas), no valor de 336.948\$60.

Está à frente nesta exportação o Centro de Matosinhos com 908.852 quilos (49.520 caixas), no valor de 10.592.898\$10. Vêm a seguir, Lisboa, com 395.916 quilos (22.901 caixas), no valor de 3.477.290\$60, e Olhão, com 288.425 quilos (19.116 caixas), no valor de 4.042.939\$15. Em tonelagem, Setúbal ocupa o 2.º lugar (295.294 quilos).

Esta exportação foi superior à de Fevereiro em 261.912 quilos (23.000 caixas), correspondente a 4.366.195\$45, e inferior à de Março do ano passado em 3.862.135 quilos (192.151 caixas) no valor de 43.226.836\$65.

SALMOURA

Houve, neste mês, uma exportação de 62.156 quilos no valor de 187.097\$80, sendo: sardinha, 61.590 quilos; cavala, 314; carapau 192 e atum, 60.

O principal Centro exportador foi Matosinhos com 53.855 quilos de sardinha no valor de 161.565\$00. Verifica-se uma grande baixa nesta exportação em relação ao mês de Fevereiro (menos 1.003.363 quilos no valor de 3.009.546\$40), e uma diferença sensível em comparação com o mês de Março de 1946 (me-

nos 222.422 quilos no valor de 692.436\$20).

CONGELADOS

Exportaram-se 37.445 quilos de peixe congelado das seguintes espécies: carapau, 2.260; cavala, 10; congro, 40; enguias, 380; lulas e chocos, 1.925; polvo, 16.845 e sardinha, 15.985 quilos.

Os mercados principais importadores foram: Brasil (15.115 quilos), Moçambique (9.935 quilos) e E. U. A. (9.000 quilos).

Por Países

AZEITE OU MÔLHOS

Os três países que mais importaram em Março, foram: Bélgica (1.040.932 quilos), Inglaterra (344.888 quilos) e Holanda (192.755 quilos).

Em relação às espécies, o maior comprador de sardinha, foi a Bélgica (1.029.862 quilos); de carapau, o México (3.800 quilos); de cavala, a Venezuela (1.090 quilos); de atum e similares, os E. U. A. (12.750 quilos); de anchovas, a Inglaterra (323.155 quilos); de lulas e chocos, a Argentina (14.833 quilos) e de outras espécies, a Inglaterra (20.783 quilos).

No mês de Fevereiro, os maiores compradores, foram: Bélgica (899.953 quilos); Suécia (174.268 quilos) e Argentina (164.593 quilos).

Em Março do ano passado, os três primeiros lugares são ocupados pela Inglaterra (2.579.621 quilos); França (2.245.402 quilos) e Bélgica (861.574 quilos).

SALMOURA

O principal comprador neste mês foi a Argentina com 29.376 quilos no valor de 88.128\$00. Em Fevereiro tinha sido a Itália, com 1.024.731 quilos no valor de 3.074.193\$00, e em Março de 1946, a Grécia, com 235.716 quilos, no valor de 707.148\$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
MASCOTTE 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 during the month of March

PRODUCTION

OIL OR SAUCES

The production during the month of March was of 31.100 cases distributed among the following packings: anchovies, 26.070 and other kinds, 5.030.

The highest producing centers were Olhão with 9.175 cases, followed by Portimão with 5.619 cases and Setubal with 4.936 cases. The production during this month continued to be, almost exclusively, of fillets of anchovies (83 %).

By comparing it with the month of February, we notice an increase of 7.144 cases and, as regards the month of March last, a decrease of 6.915 cases.

BRINE

The production of this preserve was limited to 19.300 kilos, of which 18.030 of «biqueirão» and 1.270 of sardines.

Olhão comes in first place with 15.330 kilos, being 15.000 of «biqueirão» and 330 of sardines. Olhão is followed by Vila Real de Santo António, with 2.080 kilos of «biqueirão» and 720 of sardines; in third place comes Matozinhos with 950 kilos of «biqueirão» and 220 of sardines. The remaining fishing centers packed nothing. The production was, therefore, lower to that of February in 34.160 kilos and to that of March, 1946, in 256.491 kilos.

EXPORTATION

By Centers

OIL OR SAUCES

During the month of March were exported 2.240.477 kilos (136.253

cases) amounting to 28.461.109\$05, for the following kinds of preserves: sardines, 1.771.831 kilos (94.335 cases), amounting to 20.376.068\$00; chinchards, 15.536 kilos (827 cases), amounting to 115.743\$20; mackerel, 2.367 kilos (108 cases), amounting to 32.664\$60; canned tunny and the like 28.288 kilos (1.487 cases), amounting to 461.094\$40; anchovies 344.881 kilos (35.375 cases), amounting to 6.897.620\$00; squid and cuttle-fish, 32.345 kilos (1.714 cases), amounting to 240.970\$25; other kinds 45.228 kilos (2.407 cases), amounting to 336.948\$60. The fishing center of Matozinhos leads this export with 908.852 kilos (49.520 cases), amounting to 10.592.898\$10. Lisbon comes next, with 395.916 kilos (22.901 cases), amounting to 3.477.290\$60 and Olhão, with 288.425 kilos (19.116 cases), amounting to 4.042.939\$45. In tonnage, Setubal occupies the second place (295.294 kilos).

This export was higher to that of February in 261.912 kilos (23.000 cases), corresponding to 4.366.195\$45, and lower as regards that of March, last year, in 3.862.135 kilos (192.151 cases), amounting to 43.226.836\$65.

BRINE

The export for this month was of 62.156 kilos, amounting to 187.097\$80, so distributed: sardines, 61.590 kilos; mackerel, 314; chinchards, 192; and canned tunny, 60. The chief export center was Matozinhos with 53.855 kilos of sardines, amounting to 161.565\$00. It is noticed a great decrease in this export as regards the month of February (1.003.363 kilos less, amounting to 3.009.546\$40) and a clear difference compared with the month of March, 1946 (222.422 kilos less, amounting to 692.436\$20).

FROZEN

37.445 kilos of frozen fish were exported as regards the following kinds: chinchards, 2.260; mackerel, 10; conger, 40; eels, 380; squid and cuttle fish, 1.925; poulp, 16.845 and sardines, 15.985 kilos.

The chief import markets were: Brazil, (15.115 (kilos), Mozambique (9.935 kilos) and United States of America (9.000 kilos).

By Countries

OIL OR SAUCES

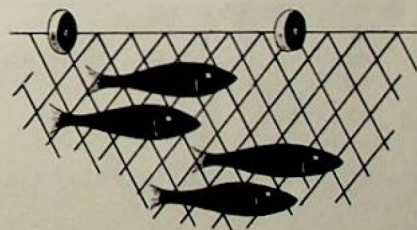
The three countries which imported larger quantities in March, were: Belgium (1.040.932 kilos), England (344.888 kilos) and Holland (192.755 kilos).

As regards the kinds the largest buyer of sardines was Belgium (1.029.862 kilos); for chinchards, Mexico (3.800 kilos); for mackerel, Venezuela (1.090 kilos); for tunny and the like, U. S. A. (12.750 kilos); for anchovies, England, (323.155 kilos); for squid and cuttle fish, Argentina, (14.833) and for other kinds, England, (20.783 kilos).

During the month of February, the largest buyers were: Belgium, (899.953 kilos); Sweden, 174.268 kilos) and Argentina, (164.593 kilos).

BRINE

The chief buyer during this month was Argentina with 29.376 kilos, amounting to 88.128\$00. In February was Italy, with 1.024.731 kilos, amounting to 3.074.193\$00 and in March, 1946, Greece, with 235.716 kilos, amounting to 707.148\$00.



A importância do peixe na alimentação

pele DR. FERREIRA DE MIRA

No que respeita a alimentação cada povo adapta-se às circunstâncias da região em que vive, e esta regra tem sido tanto mais apertadamente seguida, quanto mais remontamos no passado. Nas idades primitivas cada tribo ou cada família, pouco recebia das outras e pouco lhes dava: vivia do que podia colher pelo seu próprio esforço; e conforme o que a terra lhe fornecia, ou vegetais apenas, ou também a carne de animais terrestres, ou a de animais marítimos, assim era a sua alimentação.

Quando nasceu Portugal já se adiantara muito o progresso da humanidade, já as trocas entre nações eram comuns, mas a alimentação conservava ainda o seu carácter regional. Embora os Portugueses tallassem para sua habitação uma faixa de terra paralela à costa marítima, ainda assim se estabeleceram diferenças entre a alimentação das povoações adjacentes ao mar e a das situadas no interior. Essas diferenças não desapareceram ainda porque se fixaram nos costumes e no sentido do paladar. As facilidades e rapidez do trânsito permitem que se leve peixe fresco a todo o país; as fábricas próprias fornecem conservas de peixe em tal quantidade, que não só abastecem o comércio interno com todo o desenvolvimento que este possa tomar, mas também constituem um dos nossos principais produtos de exportação. No entanto cada província continua a manter as suas predilecções alimentares, como, por exemplo, no Alentejo, região essencialmente carnívora.

Consideradas as fáceis condições de abastecimento que hoje existem, há razão para que cada aglomerado populacional do país se liberte um pouco dos seus gostos e hábitos ancestrais variando a sua alimentação. Para esse efeito é preciso estabelecer o que vale cada um dos principais géneros alimentícios como su-

bstâncias de que o organismo tira a energia necessária para a prática dos actos da vida, como matérias precisa para a reconstituição dos órgãos, como princípios indispensáveis para a realização das funções orgânicas, e ainda sob o aspecto da facilidade ou dificuldade da digestão.

Os alimentos que fornecem energia ao organismo classificam-se em dois grandes grupos: os animais e os vegetais. Há quem se alimente somente dos segundos, e a essas pessoas damos a designação de vegetarianos. Algumas são-no obedecendo a sentimentos de certas ordens; outras são vegetarianas ou quase vegetarianas por dificuldades económicas, visto que o custo dos alimentos animais, é, por via de regra, maior. Pode viver-se, sem dúvida, com alimentação exclusivamente vegetal; mas é preciso ter em vista que só com certa abundância de alguns alimentos especiais consegue o organismo prover-se de um ou outro material que lhe é indispensável e que os alimentos animais normalmente fornecem. Estes são a carne, tanto dos animais terrestres como dos marítimos, os ovos e o leite, e seus produtos.

Entre estes alimentos animais que lugar ocupa a carne dos peixes, isto é, o que em linguagem comum chamamos peixe?

Vejamos primeiramente a questão da digestibilidade: A primeira condição de um bom alimento é ser digerido facilmente; e sob este aspecto o peixe é superior à carne dos animais terrestres. A sua consistência é menor; a sua matéria nutritiva é mais diluída em água; é mais fraca, para a maior parte dos peixes vulgares, a sua proporção de gordura. Devo dizer que sob este aspecto, aspecto nutritivo com projecção culinária, os peixes se podem dividir em magros e em gordos. São peixes magros as marmotas, os be-

sugos, os robalos, o peixe-galo, o bacalhau, a corvina, o linguado, a pescada, a arraia, a dourada, o carapau e outros. Os linguados e as pescadas têm, em média, 0,5 % de gordura; as marmotas, os besugos e os robalos menos ainda.

Por esta pequena proporção de gordura são aconselhados os peixes magros às pessoas de fracas possibilidades digestivas, como são os convalescentes de doenças graves ou prolongadas. Em compensação os peixes chamados gordos não só são mais fortemente nutritivos, como também mais saborosos e convêm portanto à alimentação das pessoas em bom estado de saúde. Podemos considerar como gordos a sardinha, o muge, o peixe-espada, o pargo, o atum, a cavala, o cherne, o sável, o salmão, a enguia. Esta é notável pela grande quantidade de gordura que contem e que a torna particularmente indigesta para pessoas de fracas possibilidades digestivas; e quando, como muitas vezes acontece, se cozinha guisando-a com batatas, que são alimentos quase desprovidos de gordura, procede-se com muita sensatez.

As proporções de gordura nestes peixes gordos variam consideravelmente segundo a época do ano, e os números apresentados a este respeito pelos vários autores, muitas vezes discordantes, só podem ser considerados como médias. Transcrevo alguns, lembrando que não passam de aproximações. Eles indicam os grammas de gordura contidos em 100 grammas de carne de peixe, isto é, de peixe a que foram subtraídas as espinhas, as escamas, as barbatanas, enfim tudo o que não é comestível:

Muge	3,5 grammas
Peixe-espada	4,4 »
Pargo	4,5 »
Atum	5,2 »
Cavala	8,5 »
Cherne	8,5 »
Sável	10,0 »
Salmão	10,5 »
Enguia	27,5 »

Basta pensar na diferença entre o chamado atum *de direito* e o *de revés*, para se ter a convicção de

que estes números não podem exprimir mais do que médias, das quais os encontrados em algumas análises se podem afastar consideravelmente. É temos ainda outro exemplo mais geralmente conhecido: o da sardinha. Há períodos em que a sardinha tem menos gordura do que o muge e o peixe-espada, aproximando-se, sob esse aspecto da truta, que tem 2 % de gordura, e do carapau, que tem 1,8 %; mas vêm outras épocas, como agora, em que a sua proporção de gordura excede a do sável ou a do salmão. Podemos estabelecer os limites desas variações em cerca de 2,5 % e de 13,3 %.

Portanto, sob o aspecto de digestibilidade podemos assentar no seguinte:

Os peixes denominados magros pertencem à classe dos alimentos mais facilmente digeríveis que existem, mais do que a carne de galinha, tão preconizada para uso de doentes pela antiga medicina. Os peixes denominados gordos, que exigem maiores possibilidades digestivas, são altamente saborosos. Vamos ver que são também muito nutritivos.

A energia que quaisquer géneros alimentícios fornece ao organismo mede-se em calorías, e estas dependem da quantidade existente de substâncias de três classes: as proteínas, substâncias azotadas cujo tipo é a conhecida albumina, as gorduras e os hidratos de carbono compreendendo amidos e açúcares. Temos, por exemplo, as batatas, em 100 gramas das quais (subtraída a pele) se encontram em média:

Proteínas	1,9 gramas
Gorduras	0,15 "
Hidratos de carbono	21,9 "

Considerando que cada grama de proteínas ou de hidratos de carbono fornece, por oxidações no organismo, cerca de 4 calorías, e cada grama de gordura fornece 9, os 100 gramas de batatas descascadas trazem aproximadamente 97 calorías.

Tomando como composição das sardinhas, em bom estado de nutrição:

Proteínas	19,8 gramas
Gorduras	13,3 "

por cada 100 gramas da parte comestível do peixe, encontramos como valor nutritivo 199 calorías. Para que se possa fazer a comparação, apresento a seguinte lista do valor nutritivo médio de alguns géneros alimentícios mais comuns entre nós, isto é, a quantidade de calorías fornecidas por 100 gramas de cada um dos mesmos géneros:

Arroz	351 calorías
Azeitonas	189 "
Bananas	99 "
Batatas	97 "
Batata doce	33 "
Carne de carneiro	230 "
Carne de coelho	175 "
Carne de frango	111 "
Couves	32 "
Feijão seco	350 "
Feijão verde ...	42 "
Laranjas	50 "
Leite de vaca ...	69 "
Nabos	36 "
Ovos	158 "
Tomates	23 "
Uvas	78 "

Como se vê por esta pequena lista as sardinhas, no tempo em que andam gordas, constituem um alimento quase tão nutritivo como as carnes de talho, mais do que as carnes de capoeira e muito mais do que os alimentos vegetais, com excepção das sementes dos cereais.

Os alimentos não podem, porém, ser avaliados unicamente em relação com as calorías que fornecem. É necessário, para que o organismo viva em boas condições, que na alimentação entre certa porção de proteínas, de gorduras, de hidratos de carbono. Há largos limites entre os quais podem variar as respectivas quantidades; mas é indispensável que as três clases de alimentação estejam representadas. É fácil de compreender essa necessidade no que respeita às proteínas, visto que elas

constituem exclusivamente a alimentação azotada e o organismo carece indispensavelmente de azoto que entra na constituição dos tecidos. Succede que em Portugal a base da alimentação é o pão, tanto que o povo classifica este de alimento e aos outros géneros que entram nas suas refeições, muitas vezes em bem pequenas quantidades, dá o nome genérico de «conduto». O pão e, em geral, as sementes dos cereais têm poucas proteínas e algumas destas de valor inferior ao das proteínas animais. As batatas, que em parte substituem o pão, são ainda mais pobres de proteínas. A adição a esses alimentos base do alimento peixe enriquece-os com as substâncias que lhes faltam. Na tabela seguinte, sempre relativamente à matéria comestível, inclue-se a composição média da sardinha como peixe gordo, de peixes de menos gordura e de outros géneros alimentícios comuns:

	Proteínas	Gorduras	H. de Carbono	Calorias
Sardinhas ...	19,8	13,3	—	199
Peixe comum	19,0	2,5	—	98
Arroz	7,6	0,3	79,4	351
Bananas	1,2	0,2	23,0	99
Batatas	1,9	0,15	21,9	97
Couves	2,59	0,37	4,63	32
Feijão seco ...	22,0	1,5	62,1	350
Laranjas ...	0,9	0,2	11,2	50
Leite de vaca .	3,5	3,9	4,9	69
Macarrão	13,0	1,4	73,9	360
Nabos	1,5	0,2	7,0	36
Ovos	12,8	11,5	0,7	158
Pão	8,5	2,0	52,3	261
Tomates	1,0	0,3	4,0	23
Uvas	1,4	1,4	14,9	78

Tomemos desta lista apenas os alimentos que pelo seu largo consumo e valor nutritivo podemos considerar como alimentos-base e comparemo-los com as sardinhas e com o peixe comum. A proporção entre as calorías totais que 100 gramas de matéria comestível fornecem e a par-

te devida às proteínas contidas nesta e a seguinte:

Sardinhas	40 %
Peixe comum	78 %
Arroz	9 %
Batatas	8 %
Couves	3 %
Feijão seco	25 %
Leite de vaca	20 %
Massa	32 %
Ovos	32 %
Pão	13 %

Considerando o leite como alimento perfeitamente equilibrado no que diz respeito à quantidade relativa de proteínas, gorduras e hidratos de carbono, vê-se que o pão, o arroz, enfim as sementes de cereais, e mais ainda as batatas, são alimentos deficitários em proteínas; e que o peixe, mais ainda do que os ovos, constitui sob este aspecto um alimento compensador. São-no também as carnes, evidentemente, podendo ter-se como aproximadas as médias seguintes:

Carne de carneiro	31 %
Carne de coelho	48 %
Carne de frango	78 %

Menos em Portugal, onde abunda o peixe fresco, mas em todas as regiões do interior do continente europeu se consomem conservas de peixe. No que respeita a estas, os números apresentados têm de sofrer certas modificações.



REPAROS

Só agora, acidentalmente, tivemos conhecimento dum artigo que o «Jornal do Pescador» inseriu no número de Fevereiro em que se comentam certos passos do artigo que publicámos em Janeiro na revista «Conservas de Peixe», sob o título «Um Programa». Embora tardiamente, não queremos deixar de responder aos reparos feitos, para os esclarecer como convém.

Toda a gente sabe que não há comparação possível entre o plebeu «pilchard» e a fidalga sardinha, e que as suas conservas nunca poderiam ser vendidas ao mesmo preço.

O que dissemos, em síntese, é que, embora seja reconhecida a diferença da qualidade entre o «pilchard» e a sardinha, teremos, nalguns mercados internacionais em que o «pilchard» domina, que limitar o «écart» dos respectivos preços para interessar o comprador nas nossas conservas.

Afirmar, como faz o articulista, que a sardinha portuguesa tem de ser um produto caro para servir a clientela rica, é desconhecer as condições dos mercados consumidores.

A nossa produção de conservas de sardinha, que anda à roda de 2 milhões de caixas por ano, só encontrará escoamento enquanto fôr vendida a preços acessíveis à grande massa. Se as transformarem em produto de luxo, não haverá possibilidade de exportar mais de um décimo desta produção.

A prova irrefutável desta verdade dão-nos neste momento os países nossos principais compradores, a gentina, o México, que recusam as divisas para o pagamento das importações das conservas de sardinha portuguesa por se tratar de um artigo caro que não é de primeira necessidade.

Outra afirmação que reputamos ousada é a de que o emprego do Radar e do Asdic na pesca traria o seu desaparecimento total.

O que sabemos é que nos Estados Unidos da América do Norte, na Inglaterra e na Noruega, já se empregam estes novos processos de pesca com resultados surpreendentes. Condená-los, é voltar as costas ao progresso e negar as vantagens da técnica e da ciência aplicadas à indústria. Por este critério simplista, ainda hoje estaríamos a pescar a sardinha com as antigas «almadrabas» e a fabricar as conservas utilizando panelas de lata e ocarinas e acetilene.

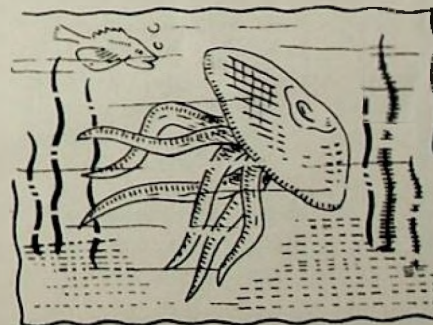
A nossa estranheza culmina com a afirmação final, categórica, de que a sardinha é um peixe que se não conserva pela refrigeração!

Para lhe provarmos que se engana, não é necessário recorrermos ao estrangeiro. Aqui mesmo, em Portugal, a Companhia Portuguesa de Congelamento tem refrigerado a sardinha que é depois fabricada em conserva.

E se ainda tiver dúvidas, abra o livro «La Conservation par le froid des denrées périssables», de A. Monvoisin, a páginas 268, e lá encontrará um quadro com os tempos de conservação de vários peixes pela refrigeração e em que figura a sardinha com um período que pode ir até quinze dias, quando em câmara fria, à temperatura de — 2° a — 4°.

E temos dito.

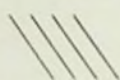
J. S.



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

A PESCA DO ATUM

pelo COMANDANTE FREDERICO CRUZ

A pesca do atum constitui um assunto já muito debatido; mas tão extenso é e tão cheio de interesse que ainda está hoje longe de esgotado. Não é pois descabido aparecer nas «Conservas de Peixe», qualquer coisa sobre este importante tema, tanto mais que, ainda não há muito tempo, as suas páginas publicaram um bem elaborado trabalho sobre os processos da conservação deste peixe magnífico.

O ATUM

O Atum pertence zoológicamente, como a sarda, à família dos Escomberídeos, e divide-se em várias espécies.

Na nossa costa aparecem principalmente o atum vulgar, a albacora e o atum albacora.

No Mediterrâneo predominam os dois primeiros.

O atum vulgar, também conhecido por atum vermelho, é o maior, chegando a atingir, excepcionalmente, um comprimento de 3 metros e um peso de 900 quilogramas. As suas dimensões normais não vão, todavia, além de 1^m.80 e dos 200 quilogramas.

A Albacora, também conhecida por atum branco, é de muito menores dimensões. O seu comprimento anda à volta de um metro e o peso não excede em regra os 30 quilogramas.

O atum é um peixe invulgarmente robusto. O corpo é fusiforme, como o da maior parte dos peixes, mas compacto e espesso na região média. A cabeça ocupa aproximadamente a quarta parte do comprimento total e o focinho é bastante agudo. As barbatanas dorsais, peitorais, ventrais e caudal são bem desenvolvidas.

A cor é azul escura no dorso, com reflexos metálicos, esbatendo para cinzento-prateado no ventre.

A Albacora diferencia-se do atum,

não só pelas suas dimensões, mas também pela forma das barbatanas peitorais que, além de mais desenvolvidas, se apresentam com a forma recurvada de um antigo sabre de cavalaria.

O Atum alimenta-se de peixes pequenos, perseguindo com actividade os cardumes das sardinhas e os peixes voadores.

É relativamente vulgar assistir-se a este espectáculo da luta pela vida: um cardume de sardinha levando na peugada um cardume de atuns que por seu turno é seguido por tubarões ou golfinhos. «Ninguém faça mal à conta que lhe venha bem...» diz a sabedoria popular

O Atum tem uma vastíssima distribuição geográfica, encontrando-se tanto no Atlântico como no Pacífico; e um facto que torna indiscutível o seu valor culinário: europeus, americanos e asiáticos, à comita, dedicando-se com entusiasmo à pesca do enorme escomberídeo

Estes peixes efectuam longas migrações, facto conhecido desde há muitos séculos e que sempre despertou a curiosidade dos investigadores, já com fins utilitários, já com objectivos puramente científicos.

A teoria mais antiga que se conhece sobre as migrações do Atum, é devida a Aristóteles e a Plínio.

Na opinião destes sábios que se deram a observar o aparecimento e o afastamento dos atuns, estes peixes viriam do Ocidente e do Sul do Atlântico, regiões onde se localizaria o seu «habitat» normal.

Atingiriam o Algarve e o Sul da Espanha e penetrariam no estreito de Gibraltar. Cruzariam a seguir o Mediterrâneo, de lés a lés, e para que nada escapasse na sua passeata enfiariam pelos Dardanelos e pelo Bosforo, indo até ao Mar Negro onde efectuariam a procriação. Terminada esta volta turística e genérica repassariam ao Atlântico,

Hoje está praticamente demonstrado que a imaginação colaborou largamente nas teorias dos dois sábios, aliás dos mais notáveis da antiguidade.

Essa longa viagem de ida e volta do Atlântico ao Mar Negro, na realidade não se verifica. Os atuns adultos do Atlântico só raríssimas vezes passam para o Mediterrâneo e reciprocamente.

Atuns e Albacoras são espécies essencialmente estenotérmicas, isto é, espécies que necessitam para viver de águas com limites estreitos de temperatura e de salinidade. E esta característica fisiológica ainda mais se faz sentir na época da procriação, o que se deve considerar como mais um factor determinante das migrações.

Um facto interessante consiste em que os atuns adultos navegam normalmente próximo da superfície, não se aventurando às grandes profundidades, enquanto que os indivíduos muito novos parece habitarem na zona abissal.

O limite norte da expansão das espécies pode situar-se na Mancha e no Mar da Irlanda.

O limite sul deve também ser conhecido, mas confessamos que o ignoramos. Todavia na nossa costa de Angola é peixe que ainda abunda bastante. Atendendo à sua característica estenotérmica, compreendemos facilmente que, mudando a temperatura das águas com as estações do ano, o atum se veja obrigado a deslocar-se rapidamente em latitude e longitude em procura das águas que melhor lhe convenham.

Outro ponto importante é o da alimentação, visto estarmos em presença de um peixe extraordinariamente voraz.

Também o grau de limpidez das águas parece influenciar a marcha do atum junto ao litoral. O peixe aparece com abundância nas águas transparentes fugindo das águas turvadas pelos lodos.

Duma maneira geral, havia a opinião que o atum próximo dos cruzamentos deixava as paragens do norte, rumava ao sul, contornava o

(Continua na pág. 18)

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Março de 1947
March Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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	-	-	-	-	3.741	573	4.314
Peniche	-	-	-	-	210	-	210
Lisboa	-	-	-	-	217	2.796	3.013
Setúbal	-	-	-	-	4.115	821	4.936
Lagos	-	-	-	-	317	356	673
Portimão	-	-	-	-	5.619	-	5.619
Olhão	-	-	-	-	8.858	317	9.175
V. R. S. António	-	-	-	-	2.993	167	3.160
	-	-	-	-	26.070	5.030	31.100

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Março de 1947
March Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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	864.674	3.876	1.118	-	24.934	-	14.250	908.852	49.520	10.592.898\$10
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	279.565	7.157	451	26.953	47.691	18.853	15.246	395.916	22.901	4.921.732\$40
Setúbal	266.421	1.482	57	456	15.454	10.734	690	295.294	17.353	3.477.290\$60
Lagos	17.062	-	-	-	9.975	-	-	27.037	1.948	395.713\$00
Portimão	201.352	1.121	-	-	85.952	-	-	288.425	19.166	4.042.939\$45
Olhão	106.031	1.900	741	879	145.675	2.758	15.042	273.026	21.882	4.304.175\$00
V. R. S. António	36.727	-	-	-	15.200	-	-	51.927	3.533	726.360\$50
	1.771.832	15.536	2.367	28.288	344.881	32.345	45.228	2.240.477	136.253	28.461.109\$05

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

Cabo de S. Vicente e caminhava para leste ao longo do Algarve, para fazer a derrota. Chamava-se a este atum o de «direito» sendo o mais gordo e apreciado.

Após a procriação o peixe regressava pelo mesmo caminho navegando agora para Oeste.

Nesta ocasião, magro e esfomeado era conhecido por atum de «revés».

Estudos subsequentes, entre os quais um muito notável do comandante Guerreiro de Brito, vieram lançar nova luz no assunto e explicar aparentes anomalias que se verificavam no rendimento de certas armações. Com efeito algumas que, pelas suas stuações aparentemente mais favoráveis, deveriam dar bons proventos revelavam-se afinal desprotegidas, pelas deficientes capturas.

A PESCA DO ATUM

(Continuação da pág. 17)

Vejamos a opinião daquele ilustre oficial.

Em finais de Abril os atuns, esporeados pelo instinto genésico, abandonam as tépidas águas das Canárias, formam cardumes e encaminham-se para o norte em busca das condições favoráveis para a desova.

Quando atingem as águas pouco profundas do litoral algarvio, o obstáculo terrestre, combinado com a influência das águas doces dos rios — verdadeiros obstáculos também, por deficiência de salinidade — obriga os mesmos cardumes a infletirem a sua rota para leste, ou para oeste, consoante o local da aterragem. Corrobora esta hipótese o facto de, em

zonas relativamente próximas, como Faro e Tavira, os sentidos das marchas dos atuns serem opostos.

Depois da aterragem, os cardumes afastam-se um pouco para o largo e procedem à desova, finda a qual se chegam de novo para a terra, marchando a seguir em sentido inverso, ao da chegada.

No Mediterrâneo os atuns encontram-se disseminados, por toda a parte, em cardumes mais ou menos populosos. As estações e as condições atmosféricas influem principalmente nas profundidades escolhidas.

A abundância do peixe que lhes serve de alimento, determina grandemente também, a sua densidade em determinados locais como, por exemplo, o Golfo de Leão.

(Continua)



Mercados



SUÉCIA

(Do nosso
corespon-
dente E.
De Coen)

Muitos fabricantes e exportadores portugueses de conservas de sardinha estão convencidos de que as suas marcas, pelo facto de estarem registadas em Berne, estão defendidas de uma maneira eficaz contra qualquer usurpação.

Ora esta defesa só existe quando as marcas são exportadas para países que tenham ratificado a convenção de Berne. Como a Suécia não a ratificou, ela é inoperante neste país.

Antes da guerra, os conflitos que resultavam desta falta de protecção eram raros, porque os agentes suecos do «metier» conheciam as marcas nacionais registadas no país e abstinham-se de oferecer as marcas portuguesas que poderiam ser causa de litígio.

Mas a guerra fez aparecer uma categoria de novos agentes, na sua grande maioria desconhecedores destas particularidades, que expõem os compradores suecos, e, indirectamente, os vendedores portugueses, a inconvenientes muito graves.

Os proprietários de marcas registadas em Portugal podem, teoricamente, bem entendido, protegê-las também na Suécia, mas, na prática, isto é, duma forma geral, seria impossível, porque a lei sueca exige que o depósito da marca neste país seja

feito dentro dos três meses a seguir à data do seu registo no país de origem.

Resulta destas estipulações que uma marca que esteja já depositada em Portugal e registada em Berne, deverá ser depositada de novo em Portugal para que o seu registo possa ser feito na Suécia no prazo regulamentar de três meses.

Ora isto ocasiona complicações que não se podem vencer, porque, se a marca está depositada há mais de três meses, seria necessário registá-la de novo, e dois registos da mesma marca é impossível.

A lei sueca faz igualmente distinção entre as marcas formadas por desenhos, figuras, etc., e as marcas constituídas por denominações especiais. Para que estas denominações possam ser registadas, é necessário que constituam uma «invenção especial», expressão evidentemente muito vaga que dá às entidades competentes suecas a latitude de aceitar ou recusar o registo, visto a imprecisão das regras que o definem.

Alguns exemplos farão compreender melhor estas particularidades: denominações como «Excelentes», «Delicates», «Superior», «Excelsior», «Hors d'Oeuvre», «Princesse», «Royal», «Imperiale», etc., não são admitidas a registo como constituindo uma marca «inventada» para proteger uma mercadoria.

Mas, em contraposição, as marcas «Pix», «Zig-Zag», «Iris», «Rex», «Rataplan», etc., seriam consideradas como «invenções», podendo, portanto, ser registadas.

Resulta destas breves considerações que o proprietário duma marca «Royal», por exemplo, que fosse registada em Portugal, em Berne e, dentro do prazo previsto de três meses, também na Suécia, poderia pro-

teger neste país o desenho que circunda a palavra «Royal», mas não poderia impedir que um fabricante sueco se servisse da denominação «Royal» para a utilizar numa conserva de peixe análoga à da sardinha, porque esta denominação é do domínio público.

Conclui-se daqui que a recusa da Suécia em aderir à convenção de Berne torna a protecção das marcas portuguesas muito aleatória.

Contudo, os conflitos são raros, porque os importadores e os comerciantes respeitam os direitos adquiridos.

De facto, não se pode conceber na Suécia que um intruso viesse a beneficiar dum registo obtido por surpresa, pois a reacção dos importadores e dos comerciantes seria imediata e completa.

Se, portanto, legal e teoricamente, a protecção dada na Suécia às marcas portuguesas depositadas em Berne, não satisfaz, elas gozam, de facto, duma protecção cabal, graças à alta moralidade e à probidade comercial dos suecos.

Pedidos de Representação

— H. Ismail Shansha—Baghdad, Iraq.

— Fernand & C.º — 62, Moor's Road, Wellawatte—Colombo (Ceylon).

— U. C. S. (London) Ltd.—189, Regent Street — London, W. 1

— Eliahou Abraham Haim — Shorja — Baghdad (Iraq).

— Sergio S. Barrero & Son, Inc. — P. O. B. 1975 — Havana — Cuba.

— Andreas Pitas & Brother — P. O. B. 202 — Nicosia — Cyprus.

— George Gersony — 52 William Street — New York, N. Y.

— Edouard Allal — 15 Rue Saint-Ferréol — Marseille.

— Flament — 40 Quai aux Pierres de Tailles — Bruxelles.

— Alex Ferran — Freiestrasse 19 — Zurich.

O sr. Filipe Fernandes levantou no último número desta revista um problema da maior importância e actualidade: a necessidade da revisão da lei que rege a organização nacional da indústria de conservas de peixe para ser alterada no sentido de serem dados novamente à indústria os poderes suficientes para governar o seu próprio organismo, embora com as restrições que os interesses gerais e os da economia do país, impõem.

De facto, desde a publicação da lei, em 1936, que retirou a auto-direcção do organismo aos próprios interessados, a sua eficiência técnica tem vindo a diminuir, não por falta de funcionários competentes, que os tem, mas em virtude da sua sucessiva subordinação aos princípios burocráticos.

Vejam, numa digressão rápida através da lei orgânica, os diferentes estágios dos poderes conferidos à indústria para orientar tecnicamente o organismo superior.

O decreto n.º 21.622, que criou o Consórcio Português de Conservas de Sardinha, em 27 de Agosto de 1932, enformava do princípio basilar de que o exercício das funções de carácter técnico supõe o exacto conhecimento das condições da indústria e por isso estava naturalmente indicado que esse encargo fosse imposto aos interessados.

Assim, estabeleceu que o órgão de superior direcção do Consórcio era o Conselho de Administração, constituído por representantes dos centros industriais e do comércio de exportação. O Conselho de Gerência, composto pelo delegado do Governo e por 3 membros escolhidos pelo Conselho de Administração, que os podia igualmente destituir, estava directamente subordinado a este e era o órgão de execução das suas deliberações.

O delegado do Governo tinha o direito de veto sobre todas as deliberações dos Conselhos de Administração e de Gerência que reputasse lesivas dos interesses nacionais e da indústria.

Ao Conselho de Administração competia tomar todas as resoluções indispensáveis para a eficaz e completa realização dos fins do Consórcio, ficando-lhe subordinada toda a política de produção e exportação.

A lei constitutiva do Consórcio evidenciava, portanto, o salutar propósito de aproximar intimamente os industriais de conservas da vida da organização que fora instituída para sua defesa.

O decreto n.º 23-198 de Novembro de 1933 inicia,

A EVO DUM

decorrido pouco mais de um ano, as alterações à lei. Neste decreto alargam-se as atribuições da gerência e diminuem-se as do Conselho de Administração com o fundamento de que este não pode resolver os problemas com a necessária urgência, e que estando cada delegado afastado da gerência não lhe é possível dispor de elementos de apreciação que só o contacto permanente com os assuntos pode fornecer. Determinou-se então que fosse entregue a uma comissão delegada do Conselho de Administração, a missão de conselheiro técnico e de agente de ligação entre a gerência e os diferentes centros industriais.

O Conselho de Gerência ficou com a exclusiva responsabilidade da execução do plano e da orientação que o Conselho Geral tivesse delineado. A Comissão delegada competia, entre outras funções, a de aconselhar o Conselho de Gerência e sugerir-lhe as medidas que reputasse úteis à consecução dos fins do Consórcio.

Em 10 de Janeiro de 1935 o decreto n.º 24.947 substituiu o Consórcio Português de Conservas de Sardinha pela União dos Industriais e Exportadores de Conservas de Peixe, em virtude da necessidade de harmonizar os estatutos do antigo Consórcio com as normas gerais estabelecidas no quadro da organização corporativa. Foram então criados os Grémios.

Segundo se afirmava no novo decreto, o problema económico que se pretendia resolver só podia ter uma solução satisfatória por via duma organização profissional e não por meio de serviços do Estado.

Estava-se ainda dentro da boa doutrina.

Na União, o Conselho de Gerência passou a chamar-se direcção e tem um carácter absolutamente técnico, com o máximo de poderes e o máximo de responsabilidades, orientando livremente a produção e o comércio, coadjuvado pelo Conselho dos próprios asso-

EVOLUÇÃO DA LEI

ciados. A administração e a direcção superior da União passam a ser compartilhadas entre a direcção e o Conselho Geral que era constituído pelos presidentes das direcções de todos os Grémios.

O Conselho Geral, a que preside o presidente da direcção, limita-se a apreciar os assuntos que lhe forem submetidos pela direcção e a sugerir-lhe alvitre e medidas. O provimento dos cargos de directores continua, ainda, a ser feito pelo Conselho Geral, o que lhe permitia segurar nas mãos a alavanca do comando do organismo, mas a destituição da direcção é privativa do Ministro do Comércio.

Com a publicação do decreto n.º 26.777, de 10 de Julho de 1936, que instituiu o Instituto Português de Conservas de Peixe desapareceu esta prerrogativa do Conselho geral, última sobrevivência da sua primitiva autoridade. Os directores do Instituto passaram a ser de livre escolha e nomeação do Ministro do Comércio e Indústria e só podia recair em indivíduos independentes de quaisquer ligações com as actividades comerciais e industriais tuteladas pelo organismo.

O Conselho Geral passou só a *propor, apreciar, dar parecer, pronunciar-se*, e não mais a *decidir e manter executar*. Isto é, deixou de ser um órgão *deliberativo* para se tornar em *consultivo*. Em compensação foram alargadas as atribuições do director que podia usar do antigo direito de veto do delegado do Governo e despachava directamente com o Ministro do Comércio e Indústria.

A lei que estabeleceu o Instituto reduziu as atribuições do Conselho Geral, mas compensou-as com o aumento dos poderes da sua direcção, mantendo a autonomia do seu funcionamento e da sua administração.

Esta, porém, acabou com o decreto n.º 34.329, de 26 de Dezembro de 1944, que reorganizou o Conselho

Técnico Corporativo e lhe deu todos os poderes para intervir na orientação técnica e na administração dos organismos, ficando-lhe directamente subordinados os dirigentes dos organismos de coordenação económica e, consequentemente, os do Instituto Português de Conservas de Peixe.

Verificamos, em conclusão, por esta análise da evolução da lei que preside à organização da indústria e comércio das conservas de peixe que, de início, foram dados aos interessados plenos poderes para a sua orientação técnica; que estes foram, sucessivamente, sendo transferidos para a direcção que em certa altura só pode ser composta por pessoas estranhas à actividade conserveira e que, finalmente, esta teve que alienar a sua autoridade e independência a favor do Conselho Técnico Corporativo.

Paralelamente com a evolução da lei, uma outra a acompanhava, a do espírito da indústria, a princípio cheio de fé e de entusiasmo, depois duvidoso e, por fim, apático e descrente.

A indústria quer e precisa mais do que nunca de organização. Um industrial isolado, fora do quadro do seu organismo profissional e sem amparo do Estado, é hoje uma abstracção. Por sua vez, o Estado que baseia a organização corporativa na iniciativa privada não deseja, como tantas vezes tem afirmado, que esta se torne numa incomensurável máquina burocrática.

A economia dum país, para progredir, não pode estar encerrada dentro das paredes duma repartição.

Há, pois, a necessidade de rever a lei à luz destes dez anos de experiência para fazer regressar o organismo à sua independência técnica, embora sujeito à fiscalização superior.

Está hoje à frente do Ministério da Economia um homem que pela sua preparação mental, sentido realista, e dinamismo, dá garantias duma visão objectiva e compreensão justa dos problemas.

Seria, portanto, da maior conveniência que os industriais se juntassem numa reunião magna, presidida pelo delegado do Governo, para definirem os seus pontos de vista e levarem as suas conclusões ao Ministro.

Reuniões desta natureza, para estudar os seus problemas, tem-as, anualmente, as indústrias congêneres progressivas, como a da América do Norte, Noruega, e ainda há poucas semanas, a de Espanha.



Um nome a fixar...

«EX-L-ITE»
(marca registrada)

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

Perspectivas do Comércio Mundial

Se analisarmos a vida económica de qualquer país constatamos a existência de uma balança comercial que reflete o valor da sua riqueza interna e as necessidades inerentes a uma estrutura económica que necessita do exterior como uma base de recurso para as desproporções que existem nos seus elementos de produção.

Esta diferença na repartição da riqueza e na capacidade produtiva dos vários países leva-os ao estabelecimento de relações comerciais de modo a satisfazer as necessidades da economia e a encontrar colocação para os produtos que já não encontram consumo no mercado interno.

É da capacidade de produzir e de vender os produtos laborados nas indústrias nacionais que depende a possibilidade de manter uma população laboriosa, que é ela própria uma base de equilíbrio, de bem estar económico, pela vantagem que traz ao consumo das riquezas e pelo esforço dispendido na produção. É também dessa capacidade de produzir e de vender que depende a possibilidade de pagar as mercadorias consumidas no interior do país e de diminuir cada vez mais o grau de dependência em que algumas nações se encontram em relação às grandes potências.

Com esse fim as nações fracas e de economia mais atrasada têm procurado diminuir as desproporções que existem nos factores fundamentais da sua riqueza interna, desenvolvendo as suas indústrias, aplicando novos capitais, melhorando o nível técnico dos seus operários, alargando a sua rede de transportes e as relações comerciais com o exterior.

Pelo contrário os países de economia fortemente industrializada têm interesse em deter este impulso interno, para encontrarem mercados para os seus produtos, para conservarem o nível da sua produção industrial e da sua capacidade económica.

Mas é do progresso geral da economia e não do domínio desvantajoso de alguns países que resulta um equilíbrio útil ao bem estar dos povos.

Está inerente ao desenvolvimento das economias nacionais independentes não só os seus progressos agrícolas, mas o seu incremento industrial.

A guerra de 1914-18 alargou as possibilidades económicas das pequenas nações, pelo esforço que exigiu das suas indústrias e da sua economia. Daqui resultou um enfraquecimento nas exportações por parte daqueles países que tinham dominado até então os mercados de outras nações.

Os países jovens criaram meios técnicos para desenvolver a produção, porque não possuíam condições necessárias para pagar a aquisição de produtos no mercado externo, ao mesmo tempo que se lançaram num esforço construtivo para reequipar as suas indústrias e criar outras novas.

Este facto teve repercussões nos países industriais que foram restringidos a alargar mais a sua base agrícola e a intensificar a produção de novos meios de consumo que pudessem substituir os valores perdidos.

A guerra de 1939-1945 teve mais profundos reflexos na vida económica dos diversos países.

Quase seis anos de luta devastadora, durante a qual os contendores mobilizaram todos os seus recursos, causaram no mundo um profundo abalo e atingiram largamente, pelas destruições causadas, a estrutura económica de todos os países.

A situação geral apresenta-se mais grave, porque mais graves foram também as consequências económicas e sociais trazidas pelo conflito.

A um comércio mundial em que as grandes potências disputam a primazia de certos mercados e a aqui-

sição de matérias primas em determinadas regiões, em que o desenvolvimento das economias nacionais, em alguns países se faz num sentido autárquico; em que os progressos industriais de outras nações reduzem as possibilidades económicas dos países exportadores sucede o violento desequilíbrio que minou a estrutura da economia mundial e reduziu a sua capacidade produtiva e criou condições de intercâmbio comercial diferentes das que se apresentaram ao estalar da conflagração.

Se a guerra de 1914-18 tinha reduzido consideravelmente as trocas comerciais entre os diversos países, as devastações causadas pela violência deste último conflito nas forças produtivas da Europa provocaram uma redução extraordinária no comércio global dos países europeus.

O esforço patriótico, levado a cabo em quase todas as nações do velho continente, não conseguiu vencer ainda a profunda crise que as afecta, embora sejam já notórias as consequências da reconstrução empreendida.

Falta-lhes o auxílio externo indispensável para a aquisição de máquinas, de matérias primas, de produtos alimentares e manufacturados e a inquietação que agita estes países é diminuída pela actividade reconstrutora que está sendo realizada para suprir no meio das dificuldades as deficiências que se registam na ajuda que não lhes pode ser prestada.

Este empreendimento terá as mais profundas consequências no comércio mundial.

As vantagens adquiridas pelos países industrializados, graças ao seu desenvolvimento técnico, diminuirá, ante o esforço empreendedor das pequenas nações arruinadas pela guerra, que reconstruem a sua economia em bases racionais, de modo a suprir as necessidades internas e a aproveitar as riquezas que o seu solo lhes oferece.

Nações tão industrialmente desenvolvidas como a Alemanha e o Japão encontram-se hoje submetidas a

(Continua na pág. 26)

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, Cavalo, 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



Com Fábricas em:

Matosinhos
●
Vila do Conde



Comparação dos Processos de Congelação

pele Engenheiro MATOS BRAAMCAMP

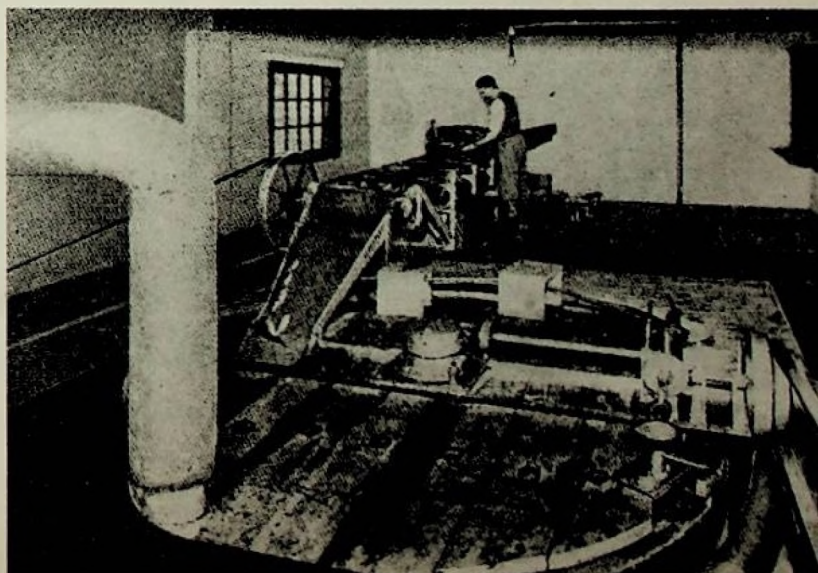
O valor dos engenheiros novos não está nos seus diplomas mas sim no valor da personalidade de cada um é o lema que todos eles devem ter bem presente como guia das suas ambições. Engenheiro *sem gana* para o trabalho que lhe está entregue e sem *espírito modesto e metódico* que lhe inspire *subordinação às exigências da tecnologia*, não tem valor para quem o emprega. Quando uma empresa contrata um engenheiro é esse o critério em que se baseia e não nas classificações contidas no diploma escolar. Muitos são os engenheiros que se educaram a si próprios, utilizando as instituições de ensino existentes, que têm subido a elevados postos de grande responsabilidade. Esse é o parecer expresso pelo Conselho Conjunto dos Engenheiros norte americanos, no seu relatório sobre «*Experiência prática das empresas em relação ao valor dos jovens saídos das escolas*». Cito aquelas palavras a propósito dos processos de congelação, porque esta especialidade de engenharia é muito exigente, como vou mostrar, em presença da extrema variedade e variabilidade dos casos de aplicação desses processos. Tenciono apresentar cada um dos processos, isoladamente, e em harmonia com os avisos contidos em artigos precedentes quanto à gravidade da escolha comparativa. Hoje mesmo! o que acabo de citar e também uma vasta exposição dos processos, na revista «*Ice and Refrigeration*», dos editores *Nickerson and Collins*, da qual foi director técnico o saudoso amigo *Nickerson* e que hoje é tecnicamente dirigida por *Emerson Brandt* com igual competência e dedicação.

Vou extrair desse artigo as considerações americanas e deixarei para depois as considerações da Europa que, serão, portanto, complementares da matéria.

O artigo é de C. W. Hulse da Refrigeration Machinery Co. Confirma o que tenho dito, aqui e em Indústria Portuguesa sobre os vários aspectos da indústria da congelação e conclui, como tenho dito, que os industriais que tiverem necessidade de tratar mais de um caso, ou mais de uma condição, forçosamente devem aderir a um princípio de generalidade. Desde o artigo da generalidade contido em Indústria Portuguesa, de Agosto de 1946, sumário da conferência que eu fizera na Associação, ficaram explicadas as razões de princípio geral, as diversidades e as analogias. O que vou expor mostra as conveniências e as inconveniências dos vários processos em face das razões que tenho invocado.

Sobressai a evidência de que o ponto sanitário é preponderante e

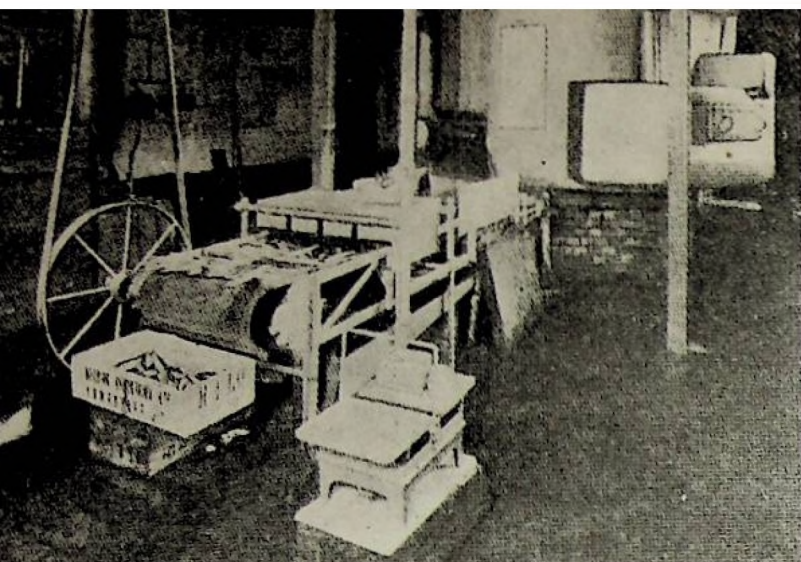
Conduta dos arenques e congelador rotativo com iacto de salmoura congelantes



que a exposição dos produtos a condições duvidosas sob esse ponto de vista, é a primeira e essencial que se deve considerar. Empacotamente prévios e herméticos reduzem muito os perigos, mas não bastam. Como tenho dito o pre-arrefecimento impõe-se.

As experimentações que actualmente são feitas darão, dentro de pouco tempo, a processos ainda hoje muito praticados, a categoria de OBSULETOS, e condenáveis. Todos são, ou por corrente de ar frio ou por contactos de vários modos com superfícies frias, secas ou molhadas. (A propósito da Europa informarei sobre tentativas de futuro contacto directo com o gás refrigerante).

Instalações por ar frio: — São dos tipos seguintes: 1 — câmaras com fortes correntes de ar frio; 2 — taboleiros fortemente arrefecidos por corrente de ar; 3 — idem com movimento em série; 4 — idem, idem coma gitação; 5 — idem sobre fita móvel. As vantagens e desvantagens são as seguintes: N.º 1 é o mais barato de instalação e que *pretende* ser fácil mas não congela rapidamente, nem regularmente, difícil de limpar, excessiva mão de obra, entradas de géneros que se prejudicam umas às outras, funcionamento das máquinas irregular e outras causas de carestia. N.º 2—Custo moderado de instalação, simplicidade e bom aproveitamento do espaço com géneros soltos ou empacotados; mas a



O fundo e a descarga do congelador

congelação é irregular e alta proporção de perdas, difícil de limpar, funcionamento das máquinas é irregular e não econômico, mão de obra cara, não garante qualidade sanitária dos gêneros soltos frequentes reparações e substituições e dispendioso em geral. N.º 3 — Tem algumas vantagens sobre o precedente mas também a congelação tem os mesmos defeitos, mas no entanto, é mais econômico, excepto quando há paragem forçada do aparelho em qualquer das suas partes porque faz parar tudo, e também exige muita limpeza. N.º 4 — É realmente continuo, custo é relativamente razoável, carga compacto em relação à área, trabalho bastante regular da máquina, mas sómente serve para produtos soltos e que se não quebrem facilmente (foi feito principalmente para gelar ervilhas), exige bastante atenção apesar de pouco complicado. N.º 5 — Tem vantagens sobre os precedentes para trabalho continuo com gêneros diversos, mas necessita maior espaço, pára completamente quando qualquer parte se desarranja e precisa vigilância na manutenção.

Instalações com chapas congelantes por contacto. Compacto em carga, gela rápida e igualmente, sanitário, não deforma as embalagens, mas é de instalação cara, bastante custo de manipulação, a carga de trabalho na máquina é irregular, mão de obra cara geral, caro material acessório. Este é o modelo principal do

qual há variantes de que em outros artigos falaremos, e veremos novos progressos. Podemos incluir aqui o *contacto directo por imersão* em líquidos, salinos ou assucarados. Claro está que são os de maior aproveitamento de penetração do frio. O facto de não ser este processo aplicável a gêneros em geral, exclui-o do exame feito nas investigações que acabo de resumir. Estes processos aplicam-

Perspectivas do Comércio Mundial

(Continuação da pág. 23)

fiscalização de países que nortearão a sua economia no sentido mais conveniente aos seus interesses e de modo a evitar uma nova competição.

Estes factores são de importância e dão novo aspecto ao panorama comercial do mundo, limitando a sua grandeza.

O regresso às condições normais da paz, em todas as dificuldades que lhe estão inerentes, põs mais a claro as deficiências económicas de algumas grandes potências, cuja capacidade produtiva se encontra diminuída ante o desenvolvimento industrial de nações que, como os Estados Unidos, se apresentam hoje no mercado mundial a disputar-lhes antigas esferas de influência, bases de comércio e de abastecimento de matérias primas.

Pode dizer-se que os Estados Unidos são, no período que vivemos, a maior potência industrial e comer-

se com líquidos especialmente adaptados, a determinados produtos os quais exigem temperaturas muito baixas que, por este processo, são economicamente aproveitadas, como por exemplo, as frutas em caldas. Porém, este meu artigo, não é exaustivo da matéria, mas sim continua a demonstração de que é necessária prudência na perfeita compreensão dos problemas, mais tarde trataremos dos casos diversos e do seu conjunto possível, para o qual já falei nas temperaturas para qualidade e nos pontos de vista sanitários. Evidentemente que a necessidade de obedecer aos ditames de qualidade, rigorosamente fiscalizada, porque os perigos são grandes, como veremos, terá sempre grande influência nos espíritos a quem incumbem responsabilidades. Nas considerações europeias veremos mais alguma coisa, útil de saber, não sómente sobre particulares mas também sobre os grandes conjuntos. A solução dos problemas do custo não se subordina a casos particulares mas depende de todos juntos.

cial, a cuja capacidade económica se deve a manutenção de relações comerciais desenvolvidas com os vários países do mundo e a melhoria nas condições materiais dos povos sacrificados pela guerra.

Apesar disto as perspectivas que se lhe abrem momentaneamente não se apresentam com um carácter duradouro.

O regresso à normalidade, a reconstrução industrial e o desenvolvimento das economias nacionais alargando a sua rede de transportes diminuirão o intercâmbio comercial com a América, elevarão o nível geral do comércio, que será, em muito mais larga medida, determinado pelas diferenças de recursos naturais, devidamente aproveitados.

Este desenvolvimento normal de relações levará a um aumento de bem estar económico, a uma gradual aproximação entre as nações, à supressão dos entraves que dificultam o progresso técnico e geral de alguns países.



Economia e Finanças ~

Os primeiros ensinamentos da política económica do após-guerra

pelo Dr. Marques Guedes

1.—A Moda é uma Rainha de incontestável e efectiva soberania. Ela não impera só na indumentária, no mobiliário, nos estilos arquitectónicos, nos diversos canones artísticos. Até as Ciências, e mormente as applicadas, têm as suas modas. Todos sabemos como, por exemplo, nas terapêuticas dominam durante certo tempo tratamentos e drogas, sem que sempre os acreditem a efficacia e a certeza do seu poder curativo.

Um sociólogo francês, que teve um justo quarto de hora de voga e hoje vai infelizmente esquecido — e digo infelizmente por se perder a lucidez e a oportunidade da sua crítica e sedução da sua forma — escreveu um livro de todo o ponto interessante sobre as «Leis da Imitação», em que se punham em claro destaque as influências das modas nas ideias e nas políticas. Muito do que Gabriel Tarde escreveu nesse seu belo e esquecido livro teria uma flagrante actualidade...

2.—A moda agora, em matéria de política económica, está impondo as nacionalizações.

Depois do final da Guerra, quase todos os Estados europeus entraram decididamente no caminho duma política socializante, nacionalizando a banca, os seguros, os caminhos de ferro, as que se chamaram indústrias-chaves... Em alguns países de Leste, como a Polónia e a Checoslováquia, nacionalizaram-se, em regra mais generalizada, todas as empresas de certa dimensão económica, medida ou pelos capitais nelas invertidos ou pelo número dos seus operários e empregados.

A Inglaterra, como é sabido, nacionalizou o seu Banco emissor; a França não só fez o mesmo, como

adoptou medida idêntica para os seus quatro maiores bancos de depósito e desconto (Comptoir National d'Escompt, Crédit Lyonnais, Société Générale e Banque Nationale et Provinciale); e, segundo parece, só a falta material de tempo, na sessão parlamentar respectiva, poupou ao rigor da mesma política os dois grandes bancos de negócios (Banque de Paris et des Pays Bas e Union Parisienne).

Nacionalizaram-se as minas e os caminhos de ferro na Inglaterra e na França, assim como certas indústrias, que, em França como em outros países, ou eram propriedade de empresas de países inimigos ou de empresas nacionais que tinham colaborado com os ocupantes (exem-

plos: as Fábricas de automóveis Renault, em Billancourt, e as Fábricas Skoda, nos Sudetas).

O movimento não parou nem parece dever deter-se tão cedo. É um pendor geral da política económica europeia; é a Moda, e esta, como todas as modas, tem um invencível poder de convicção e de aliciação.

Em vão a Câmara dos Lords opõe ao movimento nacionalizador uma forte resistência passiva; em vão surgem todos os dias e todos os dias se agravam problemas de orgânica e de funcionamento, de cada vez mais complexos e mais sérios nas experiências de indústrias nacionalizadas.

Como escrevi num outro artigo, a nacionalização transformou-se numa panacea universal; ganhou o aspecto e o vigor duma verdadeira «ideia-força», que quer realizar o seu ciclo contra todos os obstáculos, contra ventos e marés...

3.—Está dito e repetido (e a evidência dos factos já não comporta discussões) que as actividades económicas nacionalizadas, sob o signo de políticas socializantes, continuam a adoptar em grande parte as té-



Enlatamento da Sardinha

enicas capitalistas. E assim, mantêm-se as formas jurídicas de Empresas; onde a nacionalização não assumiu o carácter e a extensão duma socialização colectivizadora, as Empresas nacionalizadas vivem em regime de concorrência com as não nacionalizadas, o que quer dizer que não se lhes concedem monopólios nem privilégios; a exploração das actividades nacionalizadas faz-se, em todos os casos, com o intuito do lucro.

Subsistem, porém, graves problemas de orgânica interna. No Parlamento francês, por exemplo, esse problema foi recentemente versado e para a sua solução foram preconizadas três soluções, que foram e são as fórmulas dos Partidos maiores do Tripartido, que tem sido o regime predominante da vida política e parlamentar da Quarta República: — a comunista, a socialista, a dos Cristãos Sociais do chamado Movimento Republicano Popular.

A primeira, apresentada pelo «leader» comunista Maurice Thorez, está evadida daquele espírito de forte disciplina e centralização da política económica da Rússia Soviética. As Empresas nacionalizadas descentralizam-se da administração do Estado, formalmente. A «boa marcha da Empresa» é confiada a um Conselho de Administração todo poderoso; mas, ainda este, delega os seus poderes a um Director, Presidente ou Gerente (como queiram chamá-lhe) que tem poderes gerais e efectivos de gestão. O Estado, pelos órgãos governamentais, apenas se reserva poderes de inspecção e planeamento. O controle é exercido por um Comissário do Governo; para o exame das contas há um conselho, que não é privativo das empresas A ou B, mas exerce a sua acção em relação a todas as actividades socializadas, relatando-a num parecer anual.

Prevêem-se lucros e prejuízos e até a possibilidade de falência da exploração. Mas, vem a propósito perguntar se o Estado a deixará chegar até aí, resistindo à tentação de cobrir as falhas com os auxílios do Tesouro Público...

A segunda solução, defendida por Mr. Lacoste, prevê uma maior subordinação da administração da Empresa nacionalizada ao Estado. O Conselho de Administração é, em rigor, mais técnico e consultivo do que gestor. Mas, enquanto subsistir um regime de partidos, a gerência da Empresa nacionalizada ficará ao sabor das flutuações ministeriais. Acrescente-se que a Empresa na mão do Estado, e portanto da política partidária, fica à mercê duma excessiva burocratização e duma extensão excessiva dos quadros do pessoal.

Os Srs. Schneider e Pfimlin, deputados daquele Movimento Republicano Popular, assentam alguns princípios, que convém reter: «A exploração pública é uma exploração industrial ou comercial pertencente inteiramente ao Estado, dispondo dum monopólio ou quase monopólio de direito ou de facto, e exercendo uma actividade económica indispensável à vida da Nação». Estas explorações não deverão, em princípio, receber nem beneficiar de nenhum tratamento preferencial, mas, dado o seu carácter de indispensáveis à vida da Nação, o Estado deve conceder-lhes subvenções para cobertura de *deficits* de exploração.

4. — Mas, enquanto ainda se definam e afinem as fórmulas e regras do seu regime legal e administrativo, já se podem colher alguns dos primeiros ensinamentos das explorações nacionalizadas em curso. Manda a verdade que se diga que eles estão por ora longe de ser animadores.

Na Inglaterra, país grande produtor e exportador de carvão, este, não só deixou de se exportar, mas teve de ser racionado para o consumo interno. Bem sabemos que a economia inglesa sofre agudamente da crise da guerra e do após-guerra; que há falta, grande falta, de mão de obra, e principalmente na indústria mineira; que o passado inverno, extremamente rigoroso, causou avultados estragos e impedimentos. Seja como for, não se mostrou por ora que a nacionalização das indús-

trias tivesse gerado uma produção maior nem melhor.

Na França, está confessado oficialmente, mesmo nos números do orçamento geral do Estado, que as explorações das indústrias nacionalizadas se fazem em regime deficitário. E também se prova que a disciplina dessas explorações, como pertença da colectividade, não impede as greves: as que ali houve recentemente iniciaram-se justamente nos caminhos de ferro e nas fábricas Renault, todas nacionalizadas...

Na Checoslováquia, os deputados queixam-se de que o Ministro da Economia do Governo Gotwald (este de filiação partidária comunista) foge de dar números dos resultados das explorações das indústrias nacionalizadas, com certeza porque estão longe de ser lisongeiros.

O que tem de haver-se como certo é a realização do que estava mais que previsto: — o Tesouro Público tem de acorrer, com os seus subsídios, ou o que é o mesmo, com os dinheiros da Nação, às explorações deficitárias das indústrias nacionalizadas, que, antes disso, nada custavam ao orçamento do Estado...

5. — Um outro problema delicado está já pondo em alguns países, como a França: — o de saber como a greve, arma de luta de classes, de combate do Trabalho contra o Capital, representado na Empresa privada, perdura quando esta passou a ser pública. Pois então, neste caso, a greve não toma o aspecto de um acto contra o Estado e, como tal, passivo de sanções? Assim o entende a Rússia — e, vamos, com certa lógica jurídica.

Mas, estes são apenas amostras dos primeiros ensinamentos da política de economia do após-guerra em matéria de nacionalizações. Outros, muitos outros, se lhes seguirão, porque tudo indica que esta impulsão de agora seguirá e apresentará mesmo, nalguns sectores, um carácter de irreversibilidade. Assim o parecem indicar as recentes declarações do partido conservador inglês.

UM RELATÓRIO

O Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal, a que preside o sr. Dr. Francisco Perienes, publicou no seu relatório referente ao ano de 1946 afirmações que são grandes verdades que devem andar bem presentes no espírito de todos, pelo que aqui gostosamente as transcrevemos.

Se, ao menos, no nosso meio, cada português cumprisse as suas obrigações! A fisionomia e a estrutura do nosso país seriam bem diferentes; muitos dos problemas que nos embaraçam quase não existiriam ou, pelo menos, não revelariam a acuidade com que se nos apresentam. Restringindo o âmbito do nosso pensamento aqui deixamos ficar — e responda quem puder — a seguinte interrogação: E se cada um dos componentes da nossa Organização Conserveira cumprisse o seu dever?

Na Europa inteira vive-se, provocada pela carência e pela especulação de muitas das coisas morais e materiais indispensáveis à humanidade, uma época de sinistras facilidades para alguns e de mortais dificuldades para quase todos. O desequilíbrio é flagrante. A queda do nível material determina a baixa do nível moral que tudo deprime, perverte e corrompe. Nada resiste a este flagelo destruidor. Vinte séculos de civilização estão ameaçados!

Ajudar a restabelecer o equilíbrio deve ser a preocupação dominante de todos os homens que detêm uma alavanca de comando, por mais limitado que seja o seu sector.

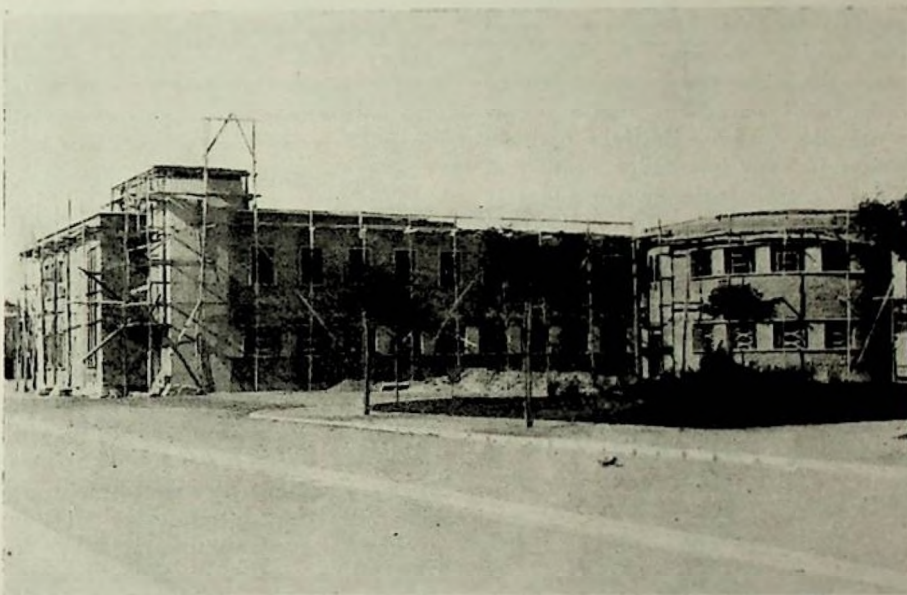
•
•

Rompeu-se em 1946 o sistema dos contractos colectivos de fabricação e venda e entrou-se no regime livre,

não obstante a oposição da maioria dos Centros, que representavam igualmente, em número e potencial, a maioria dos produtores. Altos designios do mando!

Ignoramos o nome do criador — se é que o houve — dos contratos colectivos de fabricação e venda. Antes nos parece que esta espécie de contratos deveria ter sido um produto de forçada concepção no

rivais, que não perdiam nunca a ocasião de se guerrear em qualquer parte e com quaisquer armas, e a necessidade insuperável de obter alimentos para sustentar a luta nos campos de batalha, constringidos recorrerem um e outro ao representante de todos os produtores, o I. P. C. P., para tentarem obter o melhor preço e a maior parte do disputado bolo que, implicitamente, aceitavam partilhar. Assim nasceu, ao lado do preço único o fornecedor colectivo — os dois elementos característicos do contrato colectivo de fabricação e venda.



Edifício, em construção, da Sede do Grémio de Setúbal

seio das circunstâncias originadas pela guerra. Com efeito, o aparecimento de dois únicos grandes compradores, de interesses antagónicos, enfrentando uma multidão de produtores-vendedores, cada um daqueles desejando levar para o seu campo o maior número possível destes, deu origem, como não podia deixar de ser, à especulação, provocada por uns e favorecida por outros, dos preços de venda. Dada a impossibilidade de entendimento entre os dois

Facto sensacional! Sem se procurar, se fez a descoberta da fórmula tão ambicionada para eliminar a concorrência desregrada e ruinosa que, em todos os tempos, tem sido apanágio dos nossos vendedores de conservas. Mal se compreende o abandono de tal fórmula e a incumbência a uma comissão composta de três magos — sem desprimor para dois dos seus componente — de descobrir nova varinha de condão, para quebrar encanto que já não

existe. Desejamos-lhes boa sorte, mas duvidamos do seu pleno sucesso.

Tão eficiente se mostrou este sistema de vendas colectivas que, mesmo no actual regime de vendas livres, a grande maioria dos produtores suspira pelos contratos colectivos e quase todos, estamos convencidos, aceitariam de bom grado um regime mixto, dando sempre a primazia às vendas colectivas, e condicionando as vendas livres em moldes oportunistas e não regulamentos rígidos e duradoiros. Talvez assim, sem voltarmos aos preços mínimos que já deram as provas da sua ineficácia, conseguíssemos aguentar os preços dentro de limites aceitáveis, tomando-se como padrões os preços das vendas colectivas. Em qualquer caso, deveria empregar-se todos os esforços no sentido de manter a corrente das vendas colectivas para os países já experimentados nesta maneira de transaccionar, porque este processo, dando ares ao figurino deste após-guerra de planificações e nacionalizações, e assemelhando-se também ao «prix imposé» praticado antes, com certo êxito, parece ter todas as probabilidades de triunfar, por oferecer a vantagem de impedir a especulação de preços, tão nociva ao vendedor como ao comprador.

Os dois primeiros passos deste relatório revelaram-nos, neste período anormal que ainda vivemos, a actual situação crítica da nossa indústria e a sua fatal repercussão sobre a mão de obra que a serve. É o saldo dessa prosperidade fictícia que a guerra ou antes o aumento da circulação fiduciária nos trouxe. Teremos que deixar passar algum tempo para, após a reconstituição das existências de matérias primas e produtos manufacturados, se avaliar com exactidão o aumento da riqueza adquirida, que bem minguado será, se existir.

Mas, em tempos normais, em épocas de abundância, usufruí a nos-

sa indústria e gozam os seus servidores, patrões e operários, de certo desafogo? Quem circunstanciadamente conhecer o nosso meio industrial, bem sabe que não é assim. Aos raros e geralmente curtos períodos de prosperidade, sucedem-se intermináveis crises que, ou arruinam por completo, ou profundamente abalam a maior parte das empresas.

Diz-se, com verdade, que à indústria portuguesa de conservas de peixe falta um volante que regule os seus preços de venda, isto é, falta-lhe um mercado interno que absorva os excedentes não exportáveis, restabelecendo o equilíbrio entre a produção e o consumo externo, sempre que aquele ameaça romper-se. Mas não se conclua daqui que a existência desse volante seria remédio eficaz para todos os nossos males.

Subordinada aos azares da pesca, a indústria de conservas de peixe está sujeita a crises de trabalho imprevisíveis, por vezes de longa duração, o que significa que esta indústria não dispõe de condições regulares de abastecimento de matéria prima que lhe permita dar seguras e permanentes garantias de trabalho. O seu funcionamento precário — por vezes um pouco mais de uma centena de dias por ano — e o seu labor intermitente afastam o pessoal masculino, principalmente o chefe de família que necessita de um salário quotidiano e, pelo contrário, atraem a mulher que, de preferência, procura um ganho accidental suplementar para ajudar ao equilíbrio do seu orçamento caseiro. Além disso, o trabalho das nossas fábricas — grandes cozinhas especializadas — é essencialmente o de preparação de alimentos, e as nossas máquinas, cada vez mais delicadas nos seus órgãos e precisas nos seus rápidos movimentos, requerem antes habilidade, atenção e leveza de comando, do que dispêndio de esforço físico. Tudo isto se harmoniza perfeitamente com a continuidade do serviço doméstico e os predilectos do sexo feminino.

Embora não tenhamos à mão dados estatísticos que o confirmem, o nosso longo convívio com a indústria de conservas de peixe permite-nos afirmar que, pouco a pouco, esta indústria se vai transformando numa actividade de mão de obra quase exclusivamente feminina. No Centro de Setúbal, para uma população operária de 5.279 indivíduos, contava-se, em 31 de Dezembro de 1946.

940 homens
1.339 mulheres.

Não é este facto indiferente a uma indústria que não pode sustentar permanentemente todos os seus colaboradores, proporcionando-lhes um nível de vida razoável, por causa das suas forçadas interrupções de trabalho, e antes nos parece condição necessária para, em tempos normais, sobreviver às crises e enfrentar a concorrência de estranhos mais protegidos e menos onerados.

Em presença daqueles números, o nosso problema social a resolver, ordenadamente, compreende as seguintes realizações: proteger as mães, cuidar dos filhos e proporcionar a todos, homens e mulheres, alimentação e habitação sãs, higiénicas e compatíveis com os seus recursos.

Novo Rumo

O sr. João Batista Brito, conceituado industrial de Salgas, enviou-nos uma carta afirmando a sua concordância aos pontos de vista expressos pelo nosso distinto colaborador, sr. Filipe Fernandes, no seu artigo publicado no nosso número de Junho com o título acima e manifesta, ao mesmo tempo, a opinião de que a fazer-se alteração na lei que rege a indústria das conservas, no sentido preconizado por aquele nosso colaborador, não deveria ser esquecida a representação que nela tem direito a velha indústria das Salgas.



MAIO de 1947

	Percentagem %	Peso em quilos	Percentagem %	Valor em Escudos
Para conservas em mólhos	39,45	1.177.020	42,41	4.426.131\$00
» » » salmoura	-	-	-	-
» consumo	60,55	1.806.585	57,59	6.009.989\$30
Total.	100,00	2.983.403	100,00	10.436.120\$30

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Consumo	-	206.347	206.347	-	801.411\$00	801.411\$00
Porto	Consumo	-	5.156	5.156	-	20.544\$00	20.544\$00
Figueira da Foz	Consumo	-	47.564	47.564	-	242.061\$00	242.061\$00
Peniche	Consumo	-	164.240	164.240	-	595.074\$80	595.074\$80
Lisboa	Mólhos	6,13	17.870	291.540	7,51	88.507\$00	1.210.770\$50
	Consumo	93,87	273.670		92,69	1.122.263\$50	
Setúbal	Mólhos	65,91	129.990	203.395	64,30	488.054\$00	758.971\$00
	Consumo	36,09	73.405		35,70	270.937\$00	
Sesimbra	Consumo	-	1.215	1.215	-	4.116\$00	4.116\$00
Sines	Consumo	-	95.066	95.066	-	278.242\$00	278.242\$00
Lagos	Mólhos	40,60	29.715	73.185	53,72	126.170\$00	234.852\$00
	Consumo	59,40	43.470		46,28	108.682\$00	
Portimão	Mólhos	58,35	760.235	1.302.910	65,02	2.972.710\$00	4.572.104\$00
	Consumo	41,65	542.675		34,98	1.599.394\$00	
Olhão	Mólhos	40,51	234.710	579.355	43,99	758.510\$50	1.678.936\$00
	Consumo	59,49	344.645		56,01	940.426\$00	
V. R. S. ^{to} António	Mólhos	33,51	4.500	13.430	31,25	12.200\$00	39.038\$00
	Consumo	66,49	8.930		68,75	26.838\$00	
			2.983.403				10.436.120\$30



STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E.U.A. para as
CONSERVAS PORTUGUESAS DE PEIXE

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

105. Hudson Street
New York City, N. Y.

112 Market Street
San Francisco, California

Conservas Silvas, Limitada e Silvas, Coelho, Limitada FABRICANTES-EXPORTADORES

Conservas de:

Sardinho-Atum-Cavala-Anchôvas e outras espécies, em todos os molhos e formatos

5 MARCAS REGISTRADAS:

LUMIÉRE — ARRABIDE — CONSERVAS SILVAS — SILVAS, COELHOS — LATINE

2 FÁBRICAS EM SETÚBAL

«LATINA» E «UNIDA»

Sede:

Praça da Republica, 12
SETÚBAL-PORTUGAL

Código:

Bentley's

Tele { gramas-Latina
{ ones - 82 e 143



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS
EM AZEITE E TOMATE
COM ESPINHA
SEM ESPINHA
SEM PELE E SEM ESPINHA
E DE FILETES DE ANCHOVAS
QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

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.
| Beniley's
| Privés

Olhão - Portugal

FABRICANTES — EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXE

MARCAS REGISTRADAS
VENUS • SURPRISE
AGERONA • ADONIS
CARDOSO

Viegas & Lopes, Lda.

TELEGRAMAS - VENUS
TELEFONE - 395
APARTADO - 90

SETÚBAL ~ PORTUGAL

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.

APR



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira 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. 15th. Impl Acme,
Benley's

Western Union



Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios



*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 Alimenticios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*



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

ENDERÊÇO 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)

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

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

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.

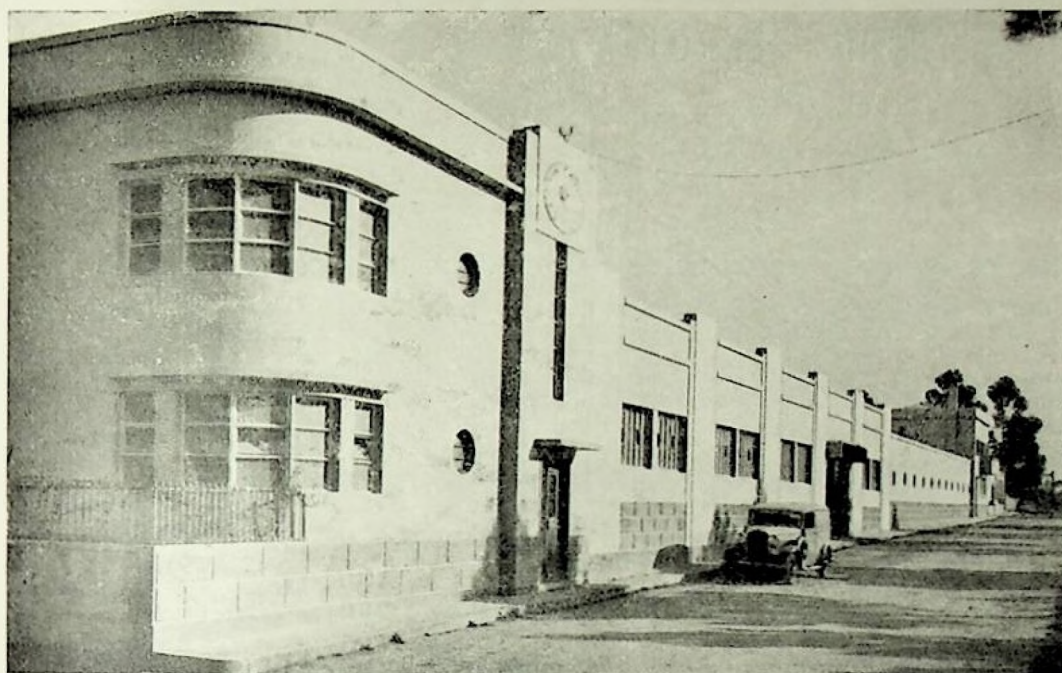
ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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

CONSERVAS
DE PEIXES

*

MÁQUINAS
E
MATERIAIS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS

*

ESTANHO “RIPAL”

- mais fino para soldes
- mais puro para grelhas

*

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

*

PULPE DE TOMATE

*

Azeite e Oleos

FUNDAÇÃO: 1931



TRADE
MARK

Comissões
e
Representações

Importação
e
Exportação

ILÍDIO PANINHO, LDA.

SÉDE: Setúbal

13, Rua de S. Cristovão, 17
Telefones 472 e 392
Telegramas RIPAL

FILIAIS:

Matosinhos
352, Aven. da República, 356
Telefone 592. Telegramas RIPALMA

Olhã o
104, Aven. da República, 104
Telefone - Telegramas RIPALGAR

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

105, Hudson Street
New-York City, U. S. A.

Exportadores de todos os materiais necessários para o fabrico de Conservas de Peixe

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verziz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114
PORTO

Representantes da:

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:

Fôlha de Flandres, Arames
Arco de Ferro.

Forneçemos tambem:

Alcatrão, Cairos, Fios de Algodão, Cabos de Aço, Fibras de Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em.

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
Lisboa — Portugal

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

Endereço Telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. $\left\{ \begin{array}{l} 361085 \\ 361086 \\ 36147 \end{array} \right.$



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

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 Seguiet Pereira

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
José Correia Pontes

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE 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 Veiga Henriques



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

