

JOAN DARGO

ESPONDIDO

27 OUT. 1947

ESPONDIDO

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

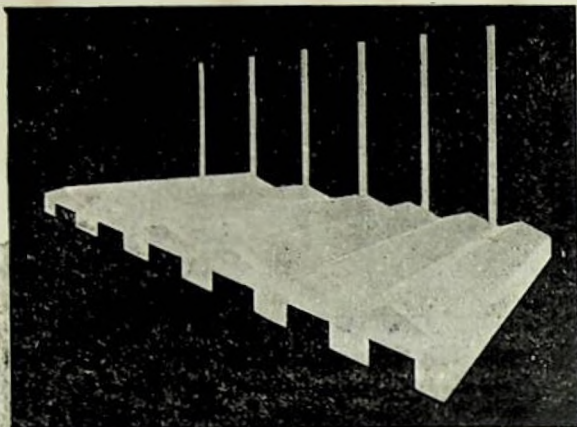


ETP

ANO II
1947


N.º 19
OUTUBRO


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}




SIÈGE
À
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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



RESERVADO

PARA

SCHWAZ & EHRlich

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDIPORT

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

N^o 20058



Os topos direitos nas nossas
latas embutidas garantem a abertura



SOCIEDADE INDUSTRIAL
SETUBALENSE, L^{DA}

AVENIDA TODI - SETUBAL

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

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:

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

5 MARCAS REGISTRADAS:

LUMIÈRE — 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
 } fones - 82 e 143



J. B. Barbosa, Lda

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^{da}, 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 ANCHOVAS

A T U M

ENDERÉÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.

105 HUDSON STREET



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.
TRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDU	UNITAS
SAMBA	

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
lone: 174

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

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
VERONIQUE

EVA

SCAL

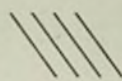
LA SEMEUSE PORTUGAISE

Enderço Telegráfico — "Atlas"
Telefone 349 Bentley's Code

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES—DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



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

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

The Norport Company, Inc.

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

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

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

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.

NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de 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: "Ryabate"

ANO II
N.º 19



Conservas de Peixe

OUTUBRO
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.ª-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

Insistindo; Produção e Exportação; Production and Exportation; Valor alimentício das Conservas de Peixe; O porto de Safi à cabeça dos portos sardineiros de França; Pedidos de Representação; Mercados (Suíça); Para onde caminha a indústria de conservas? O valor do intervencionismo do Estado no actual panorama económico; O Mercado do Brasil; Armazenagem e distribuição de géneros congelados; Microbiologia das conservas; A pesca dos cetáceos e de outras espécies; Pesca da Sardinha.

INSISTINDO...

O artigo que aqui publicámos no nosso último número teve uma reacção salutar no nosso meio industrial, a avaliar pelos aplausos e incitamentos que recebemos para não abandonarmos o assunto.

Como água mole em pedra dura... insistiremos, pois, ainda mais esta vez.

Nada justifica, cá dentro e lá fora, a baixa desregrada no preço das nossas conservas, a não ser o pânico de alguns e a especulação de outros. A pesca tem sido fraca, a folha escasseia, o azeite e o óleo rareiam, e os preços destas últimas matérias primas são mais elevados do que nunca. Somos, presentemente, os únicos exportadores das verdadeiras conservas de sardinha.

A Espanha tem toda a sua produção absorvida pelo mercado nacional e os seus preços, muito elevados, não lhe permitem concorrer nos mercados estrangeiros. O mesmo se pode dizer das conservas de sardinha francesas.

Quanto às conservas de outros peixes, os nossos principais concorrentes, os noruegueses, têm a sua exportação de brisling e sild muito reduzida,

e os norte-americanos lutam com uma grande crise de pesca do pilchard.

Tudo isto, que representa uma situação excepcional, muito embora a deficiência actual de mercados compradores, só pode concorrer para valorizar as nossas limitadas existências de conservas de sardinha.

A nossa produção desta safra leva rumo de não ser muito superior a 50 % da dos anos normais. Já se calculou o que isto representa de aumento nas verbas de mão de obra e de despesas gerais, por caixa, em relação ao que se lhes atribua nos anos normais? Como se explica, pois, esta baixa precipitada e ruínosa para além dos limites razoáveis, precisamente quando a indústria necessita, mais do que nunca, firmar-se nos preços para defender encargos que são este ano proporcionalmente mais gravosos do que nos anteriores, por lhes faltar a contra-partida duma produção regular? Só, repetimos, pelo desvairamento de uns e espírito de rapina de outros.

É um exemplo típico desta desorientação o que acaba de se passar com a nossa exportação para

os E. U. A., o país de maior capacidade de compra e para onde enviamos as nossas conservas de luxo, pelas quais era compreensível e justo que se exigisse um preço correspondente à sua qualidade.

Descida, após descida, dos preços naquele mercado, chegámos a esta situação inacreditável: o brisling norueguês, que é a nossa espadilha, que as nossas fábricas regeitam, por inferior, fabricado com óleo de peixe refinado, estar a ser vendido a preços superiores aos da nossa excelsa sardinha, sem pele e sem espinha, preparada com o fino azeite de oliveira!

E bastou que a Direcção do I. P. C. P. intervisse, oportuna e enérgicamente, pelo que lhe não devem ser regateados elogios, para que os elementos daninhos se eclipsassem e os preços subissem e fossem fixados num justo nível, com aprazimento de muitos importadores. Porque — é preciso que se saiba — os que vivem do comércio normal das conservas e não da sua especulação, reconhecem que só a estabilidade dos preços lhes pode permitir um lucro compensador. São os próprios compradores norte-americanos que declaram preferir pagar as nossas conservas por preços altos, mas fixos, a pagá-las por preços baixos, mas continuamente variáveis, porque nunca sabem qual é o mais baixo.

A necessidade duma organização de vendas colectivas para travar a queda desordenada dos preços, não é um caso único da indústria de conservas portuguesa. Valha-nos, aos menos, essa consolação... Os industriais de conservas norueguesas, apesar das características nórdicas do bom senso e fria ponderação, tiveram, como é sabido, que se agrupar nas suas centrais do brisling, do sild e do kipper, para se defenderem da concorrência nefasta que faziam entre si. Os próprios suíços, que possuem num elevado grau o espírito de civismo e de cooperativismo, não escaparam a esta calamidade que atacou a exportação do seu saboroso queijo para a América do Norte, de forma que para a debelar tiveram que criar uma organização colectiva em Nova Iorque, baseada na lei americana, sob a denominação de Switzerland Cheese Association. Não é inoportuno dar aqui um ligeiro esboço da forma como esta organização podia ser adaptada às conservas portuguesas.

A organização, constituída em sociedade americana, só pro-forma, para poder gosar os benefícios da lei, registaria um selo de garantia, litografado em todas as latas exportadas para a América do Norte, o qual, serviria, igualmente, para a identificação das nossas conservas quando se iniciasse a propaganda colectiva. Em virtude da lei Miller-Tydings, a organização teria o direito de estabelecer preços mínimos de revenda para as mercadorias que trouxessem o referido selo, as quais só poderiam ser importadas com a autorização da organização. Esta daria essa autorização a todos os importadores que quisessem comprar as conservas portuguesas, desde que assinassem um acordo em que se comprometessem a revende-las aos preços que a organização fixasse. Este acordo tem força legal e seria válido enquanto o importador transaccionasse em conservas portuguesas.

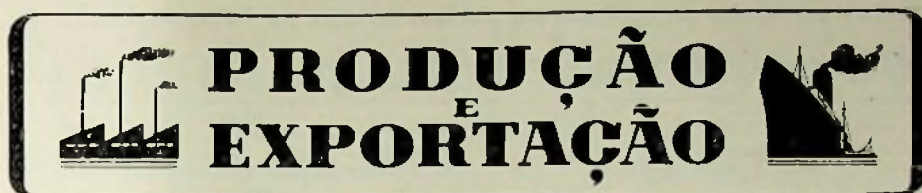
Os preços seriam alterados quando as condições do mercado o exigissem, notificando-se os compradores.

Se houver informação dada pelos próprios interessados, que serão entre si os melhores fiscais, de que um importador não respeita os preços fixados e a acusação se confirma, o acordo será cancelado e a Alfândega é notificada de que o importador não poderá receber mais conservas que levem o selo registado.

A mecânica, como se vê, é simples e não afecta a liberdade de comércio e a iniciativa individual. O sistema, apoiado pela propaganda, deu ótimos resultados à indústria do queijo suíço que viu em pouco tempo as suas exportações para os E. U. A. quadruplicadas.

Este ou outro processo que se estude e que se preferir, o que importa é tratar de organizar o comércio das conservas portuguesas em bases sãs que consolide, pelo interesse mutuo, os elos da cadeia que vai do fabricante ao retalhista e ponha termo a todos os desmandos ruinosos.

Hoje, que forças poderosas actuam nos mercados para fazerem desviar em seu exclusivo benefício as correntes do comércio, a lei da oferta e da procura é facilmente destruída e só numa organização colectiva poderão os produtores encontrar a defesa do justo preço para as suas mercadorias.



Situação do mês de Junho

PRODUÇÃO

AZEITES OU MÔLHOS

No mês de Junho fabricaram-se 101.051 caixas, das quais 70.027 de sardinha, 73 de cavala, 13.786 de atum, 14.779 de anchovas e 2.386 de outras espécies que incluem 1.620 caixas de antepasto.

O centro que mais produziu foi Portimão com 35.148 caixas, na sua quase totalidade (33.093 caixas) de sardinha. Segue-se-lhe Olhão com 20.713 caixas, principalmente de sardinha (13.455 caixas) e Setúbal com 17.085 caixas, também na sua maior quantidade de sardinhas (13.307 caixas) e de anchovas (3.390 caixas).

Em comparação com o mês de Maio, fabricaram-se em Junho mais 13.796 caixas, e em relação ao mês de Junho do ano passado, houve uma diminuição de 20.719 caixas.

SALMOURA

A produção foi de 1.139.170 quilos, sendo: sardinha, 51.916 quilos, biqueirão 1.080.754 quilos e atum 6.500 quilos.

Os três principais centros produtores foram Olhão, Vila Real de Sto. António e Portimão, sabendo-lhes, respectivamente, 592.560 quilos, 321.020 quilos e 107.723 quilos, quase exclusivamente de biqueirão.

Verifica-se uma diminuição neste fabrico, em relação ao mês anterior, de 179.906 quilos e um aumento em relação ao mês de Junho de 1947, de 1.123.387 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITE OU MÔLHOS

A exportação no mês de Junho foi de 1.096.439 quilos (68.352 caixas) no valor total de 13.202.371\$25, assim distribuídos: 644.700 quilos de sardinha (34.438 caixas) no valor de 7.414.050\$00; 22.579 quilos de carapau (1.203 caixas) no valor de 168.213\$55; 13.821 quilos de cavala (761 caixas) no valor de 190.729\$80; 21.264 quilos de atum (877 caix.) no valor de 346.603\$20; 171.069 quilos de filetes de anchova (17.317 caixas) no valor de 3.421.380\$00; 13.655 quilos de lulas e choccos (728 caixas) no valor de 101.729\$75; 209.351 quilos de outras espécies (13.028 caixas) no valor de 1.559.664\$95, entre as quais figuram 157.032 quilos de antepasto e 35.150 quilos de baleia.

À frente, nesta exportação, está o Centro de Lisboa com 313.883 quilos (21.288 caixas) no valor de 3.800.295\$00. Em segundo lugar coloca-se Olhão com 226.994 quilos (15.822 caixas) no valor de 2.811.623\$45 e em terceiro lugar Setúbal com 180.942 quilos (10.093 caixas) no valor de 2.051.525\$50.

A exportação neste mês foi inferior à de Maio em 714.481 quilos (37.755 caixas) no valor de 9.319.804\$00 e também à de Junho do ano passado em 428.261 quilos (20.877 caixas) no valor de 7.666.053\$40.

SALMOURA

Exportaram-se 623.507 quilos no valor de 1.875.485\$00 nas seguintes espécies: sardinha, 617.302 quilos, cavala, 866 quilos e outras espécies, 5.339 quilos.

Matosinhos foi o Centro que mais

exportou: 519.849 quilos no valor de 1.559.547\$00.

A exportação em Junho foi superior à de Maio em 156.564 quilos no valor de 466.309\$00 e à de Junho do ano passado em 180.738 quilos no valor de 519.114\$00.

CONGELADOS

A exportação de Congelados neste mês foi de 35.021 quilos no valor de 218.881\$25, assim distribuídos: sardinha, 9.180; cavala, 250; congro, 239; atum, 2.942; carapau, 940; rodovalho, 500; polvo, 16.930; lula e choco, 1.100; ostra e berbigão, 60; lagosta, 1.580.

O principal país importador foi o Brasil com 17.489 quilos no valor de 109.306\$25.

Por Países

AZEITES OU MÔLHOS

Os três principais países importadores foram a Inglaterra (275.018 quilos), a Bélgica (120.073 quilos) e Itália (95.619 quilos). Em relação às espécies, o maior comprador de sardinha e de cavala, foi a Bélgica (respectivamente 108.813 e 9.420 quilos); de carapau, anchovas e antepasto, a Inglaterra (respectivamente 20.577, 95.414 e 157.032 quilos); de atum, os E. U. A. (12.256 quilos) e de lulas e choccos, a Argentina (7.172 quilos).

Em Maio, os três maiores compradores foram: a Bélgica (872.260 quilos), a Inglaterra (403.979 quilos) e a Holanda (93.176 quilos), e em Junho de 1947: a Bélgica (473.689 quilos), a França (408.523 quilos) e os E. U. A (276.612 quilos).

SALMOURA

O principal país importador foi a Itália com 593.261 quilos no valor de 1.785.047\$00 que é também o primeiro em Maio com 274.217 quilos no valor de 825.988\$00. Em Junho de 1946 o principal comprador foi a Grécia com 252.087 quilos no valor de 779.301\$00.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Junho de 1947

June 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	684	-	-	-	1.296	-	1.980
Peniche	995	-	-	-	-	-	995
Lisboa	3.490	-	-	659	33	(a) 1.620	5.802
Setúbal	13.307	-	-	-	3.390	388	17.085
Lagos	4.871	-	73	241	743	-	5.928
Portimão	35.093	-	-	-	2.055	-	35.148
Olhão	13.455	-	-	787	6.093	378	20.713
V. R. S. António	132	-	-	12.099	1.169	-	13.400
	70.027	-	73	13.786	14.779	2.386	101.051

(a) Antepasto.

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Junho de 1947

June 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>Cuttle Fish and 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	168.390	1.501	19	407	6.641	63	1.952	178.973	9.743	2.102.395\$50
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	138.766	1.308	3.914	13.042	60.525	2.152	(a) 94.176	315.883	21.288	3.800.295\$00
Setúbal	93.645	10.906	3.800	4.455	20.772	11.345	(b) 36.019	180.942	10.093	2.051.525\$50
Lagos	3.800	-	-	-	3.800	-	-	7.600	600	119.700\$00
Portimão	165.720	-	646	-	5.520	-	-	171.886	9.435	2.025.094\$80
Olhão	72.055	8.864	5.442	190	63.144	95	(a) 77.204	226.994	15.822	2.811.623\$45
V. R. S. António	2.324	-	-	3.170	10.667	-	-	16.161	1.371	291.737\$00
	644.700	22.579	13.821	21.264	171.069	13.655	209.351	1.096.439	68.352	13.202.371\$25

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

(a) Antepasto.

(b) Baleia.

Acordo Comercial Luso-Italiano

No Ministério dos Negócios Estrangeiros foi assinado em 15 de Outubro um acordo comercial entre Portugal e a Itália.

Desconhecemos, neste momento, as cláusulas desse acordo, mas certamente que os interesses da nossa indústria de conservas de peixe, que tem no mercado italiano o seu qua-

se exclusivo comprador das conservas de atum em azeite e de sardinha em salmoura, foram, na medida do possível, defendidos.

E dizemos, na medida do possível, porque não desconhecemos que as condições financeiras da Itália não lhe permitem, actualmente, importar além dum certo limite.

IMPORTAÇÃO DE FOLHA

O sr. subsecretário de Estado do Comércio e Indústria assinou uma portaria em que determina que a partir de 1 de Outubro de 1947 a importação de folha fica sujeita a licença prévia do Conselho Técnico Corporativo, em virtude de ter sido extinta a Comissão Reguladora do Comércio de Metais que tinha a seu cargo o condicionamento da importação desta matéria prima.

Production and Exportation

Situation during the month
of June

PRODUCTION

OIL OR SAUCES

101.051 cases of Sardines were packed during the month of June, of which 70.027 of Sardines, 73 of Mackerel, 13.786 of Tunny, 14.779 of Anchovies and 2.386 of other kinds including 1.620 cases of anti-pasto. The largest producing center was Portimão with 35.148 cases, almost entirely Sardines (33.093 cases). Portimão is followed by Olhão with 20.713 cases chiefly Sardines (13.455 cases) and Anchovies (6.093 cases). Setubal comes in third place with 17.085 cases, mainly Sardines (13.307 cases) and Anchovies (3.390 cases).

Compared with the month of May, were packed in June 13.796 cases and, as regards the month of June, last year, we notice a lower production of 20.719 cases.

BRINE

The production was of 1.139.170 kilos, as follows: Sardines, 51.916 kilos, «Biqueirão», 1.080.754 kilos and Tunny, 6.500 kilos.

The three main producing centers were: Olhão, Vila Real de Santo António and Portimão, in the following respective share: 592.560 kilos, 321.020 kilos and 107.723 kilos, almost exclusively for «Biqueirão».

We notice a lower production in this packing, of 179.960 kilos as regards the previous month and an increase of 1.123.387 kilos compared with the month of June, 1947.

EXPORT

By Centers

OIL OR SAUCE

The export during the month of June was of 1.096.439 kilos (68.352 cases) fully amounting to 13.202.371\$25, distributed as follows: 644.700 kilos of Sardines (34.438 cases), amounting to 7.414.050\$00; 22.579 kilos of Chinchards (1.203 cases), amounting to 168.213\$55; 13.821 kilos of Mackerel (761 cases), amounting to 190.729\$80; 21.264 kilos of Tunny (877 cases), amounting to 346.603\$20; 171.069 kilos of filets of Anchovies (17.317 cases), amounting to 3.421.380\$00; 13.655 kilos of Calamaries and Cuttle-Fish (728 cases), amounting to 101.729\$75; 209.351 kilos of other kinds (13.028 cases), amounting to 1.559.664\$95, among them 157.032 kilos of Antipasto and 35.150 kilos of Whale. Leading the export Lisbon shipped 313.883 kilos (21.288 cases), amounting to 3.800.295\$00. Olhão takes the second place with 226.994 kilos (15.822 cases), amounting to 2.811.623\$45 and in third place is Setubal with 180.942 kilos (10.093 cases), amounting to 2.051.525\$50.

The export during this month was lower than of May in 714.481 kilos (37.755 cases), amounting to 9.319.804\$00, the same happening as regards June of last year in 428.261 kilos (20.877 cases), amounting to 7.666.053\$40.

BRINE

623.507 kilos were exported amounting to 1.875.485\$00 for the following kinds: Sardines 617.302 kilos, Mackerel 866 kilos and the other kinds, 5.339 kilos.

Matosinhos was the leading cen-

ter in export: 519.849 kilos, amounting to 1.559.547\$00.

The export in June was lower than that of May in 156.564 kilos, amounting to 466.309\$00 and as regards that of June of last year lower in 180.738 kilos, amounting to 519.114\$00.

FROZEN

The export for frozen fish during this month was of 35.021 kilos, amounting to 218.881\$25, so distributed: Sardines, 9.180; Mackerel, 250; Conger, 239; Tunny, 2.942; Chinchards, 940; Turbot, 500; Poulp, 16.930; Calamaries and Cuttle-fish, 1.100; Oysters and «Bergão», 60; Lobster, 1.580.

The chief importing country was Brazil with 17.489 kilos, amounting to 109.306\$25.

By Centers

OIL OR SAUCE

The three leading importing countries were: England (275.018 kilos), Belgium, (120.073 kilos) and Italy, (95.619 kilos). As regards kinds, the largest buyer of Sardines and Mackerel was Belgium (respectively 108.813 and 9.420 kilos); for Chinchards, Anchovies and Antipasto, England (respectively 20.577, 95.414 and 157.032 kilos); for Tunny, U. S. A. (12.256 kilos) and for Calamaries and Cuttle-fish, Argentina (7.172 kilos).

In May the three largest buyers were Belgium (872.260 kilos), England (403.979 kilos) and Holland, (93.176 kilos) and in June, 1947: Belgium, (473.689 kilos), France, (408.523 kilos) and U. S. A. (276.612 kilos).

BRINE

The leading importing country was Italy with 593.261 kilos, amounting to 1.785.047\$00 that takes also the first place in May with 274.217 kilos amounting to 825.988\$00. In June 1946 the largest buyer is Greece with 252.087 kilos amounting to 779.301\$00.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies, em Junho de 1947

June Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Bri- tânica	13.528	-	-	57	-	-	-	13.585
África Orient. Brit.	2.580	-	-	-	-	-	-	2.580
Angola	6.577	133	-	76	229	-	400	7.415
Argentina	3.838	-	-	-	-	7.172	-	11.010
Antilhas e Guiana Francesa	1.425	-	-	-	-	-	-	1.425
Bélgica	108.813	700	9.420	1.140	-	-	-	120.073
Bolívia	-	-	-	285	237	190	-	712
Brasil	4.009	-	1.444	-	423	-	1.574	7.921
Canadá	-	-	-	471	1.357	-	-	1.357
Chile	7.543	-	-	-	-	-	-	7.543
Colômbia	16.150	380	-	-	-	-	-	16.720
Congo Belga	40.641	380	475	190	-	-	9.519	51.015
Costa Rica	6.289	-	-	-	-	-	-	6.289
Cuba	11.175	-	95	-	475	-	-	11.764
Egipto	15.124	-	-	19	950	-	-	16.074
Etiópia	2.850	-	380	-	527	-	-	4.127
E. U. América	380	-	-	370	55.119	3.700	21	71.476
Finlândia	5.700	-	-	12.256	1.330	-	-	7.030
França	-	-	-	-	-	-	35.150 ^(a)	35.150
Guatemala	2.280	95	-	-	-	-	-	2.375
Guiné	722	-	19	-	-	-	-	817
Haiti	2.090	-	-	76	-	-	-	2.090
Hong-Kong	674	-	-	-	247	-	-	940
Holanda	32.053	-	-	19	-	-	-	32.053
Inglaterra	1.995	20.577	-	-	95.414	-	157.032 ^(b)	275.018
Irlanda	-	-	-	-	3.245	-	-	3.245
Itália	95.619	-	-	-	-	-	-	95.619
Libéria	950	-	-	-	-	-	-	950
Moçambique	85.278	124	1.722	1.159	116	270	281	88.950
México	60.943	190	-	45	733	1.850	-	63.761
Nicarágua	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Palestina	20.216	-	-	-	-	-	-	20.216
Panamá	-	-	-	-	-	-	93	93
S. Tomé e Príncipe	266	-	-	133	-	-	-	399
Somália Francesa	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
Suécia	39.900	-	-	-	7.520	-	-	47.420
Suíça	6.213	-	-	-	-	380	-	6.593
Tanganica	1.539	-	-	-	-	-	-	1.539
União Sul Africana	13.544	-	-	95	267	-	-	13.906
Uruguai	18.036	-	-	-	-	-	-	18.036
Venezuela	5.670	-	-	4.455	2.812	93	5.274	18.304
Fornec. à Navega- ção	590	-	266	418	68	-	7	1.349
Quilos	644.700	22.579	13.821	21.264	171.069	13.655	209.351	1.096.439
Kilo								
Caixas	34.438	1.203	761	877	17.317	728	13.028	68.352
Cases								
Valores	7.414.050\$00	168.213\$55	190.729\$80	346.603\$20	3.421.380\$00	101.729\$75	1.559.664\$95	13.202.371\$25
Values								

(a) Balcia

(b) Antepasto



Ciência e Técnica

Valor alimentício das conservas de peixe

Pelo DR. FERREIRA DE MIRA

Em artigo precedente considerámos a importância do peixe na alimentação. Tratava-se do peixe fresco ou mal polvilhado de sal e não do peixe preparado para ser consumido semanas ou meses depois de ter sido pescado, isto é, de conservas de peixe. Hoje quase não há regiões europeias onde não chegue o peixe fresco ou quase fresco, em estado regular para servir à alimentação, tão rápidos se tornaram os transportes; e isto é — ou deve ser — principalmente verdadeiro em referência a Portugal, visto constituir o nosso país uma estreita faixa de continente confinando com o Oceano Atlântico a poente e a sul. Mas a verdade é que as conservas de peixe, já pelo sabor, já pelas suas qualidades nutritivas, tornaram-se um género alimentício distinto do peixe fresco, deixando de ser usadas em sua substituição e passando a sê-lo concorrentemente com êste. Veja-se, por exemplo, o que acontece em vários países, entre os quais o nosso, na constituição do almoço, refeição que muitas vezes começa pelo que os franceses chamam *hors d'oeuvre* e foi mal traduzido por azeitões, de que as sardinhas de conserva costumam ser a parte mais preferida e mais nutritiva. Isso não impede que haja peixe fresco no prosseguimento da refeição; mas nem este toma o lugar inicial das conservas, nem estas, por via de regra, o substituem.

Não insistirei sobre a diferença de qualidades gustativas entre as conservas de atum ou de sardinha

por um lado, e, por outro, a pesca da cozida, o peixe-espada frito ou o linguado grelhado. Elas são do conhecimento de todos. Creio, porém, não suceder o mesmo relativamente ao valor nutritivo. Sob este aspecto refir-me-ei principalmente às conservas em azeite, as preferidas pela maior parte da gente, se bem que outras espécies tenham já apreciável mercado.

Nunca será de mais repetir que as tabelas referentes à composição e ao valor energético dos vários peixes, elaboradas pelos diversos investigadores, mostram diferenças, às vezes importantes. É bom ter sempre presente que os peixes estão magros em certas épocas, gordos em outras, o que depende da maior ou menor abundância de alimentação que encontrem, e também de condições fisiológicas ligadas aos fenómenos da reprodução. As diferenças do atum de *direito* e do atum de *revés*, as da sardinha em Janeiro e em Junho, são bem conhecidas de todos.

Temos, portanto, de trabalhar com médias e de dar crédito às estabelecidas por vários investigadores. Elas mostram a considerável diferença que se encontra entre o valor nutritivo do peixe fresco e o do peixe de conserva, apreciando-os apenas pelo número de calorias que fornecem ao organismo. Os números seguintes referem-se à parte comestível do peixe, isto é, sem escamas, espinhas ou barbatanas, e indicam a percentagem em proteínas e em gorduras para cada 100

gramas, assim como a correspondência em calorias. Temos então:

	Proteínas	Gorduras	Calorias
Atum fresco	24,2	5,2	134
» em azeite	24,2	10,8	182
Arenque fresco	17,0	6,0	114
» fumado	23,5	14,5	212
Bacalhau fresco	16,5	0,5	65
» seco ...	27,5	0,5	105
Cavala fresca ...	19,0	8,5	143
» em azeite	23,5	14,0	208
Salmão fresco ...	19,5	10,5	163
» fumado...	21,5	12,5	187
Sardinha fresca	22,5	2,5	104
» salgada	24,0	2,5	110
» em azeite	25,5	15,0	224

Novamente insisto em que esta tabela tem de ser considerada nas suas linhas gerais e que, por exemplo no que respeita a sardinhas, a proporção de proteínas e de gorduras indicada pode ser muito diferente. Mas ainda que fortemente divirja da apresentada, ela sofrerá semelhantes modificações quando salgada e quando conservada em azeite. O mesmo se pode aplicar aos peixes restantes.

Vê-se que o peixe de conserva tem sempre maior valor nutritivo do que o peixe fresco. Quando se trata de bacalhau, esse aumento é unicamente devido à perda de água. Não se misturou ao género alimentício peixe qualquer outro género alimentício; e se em vez de fazermos os cálculos referentes a peso os fizemos relativamente a volume, o valor nutritivo não teria variado. Acontece o mesmo com o arenque fumado e o salmão fumado, de pouco uso em Portugal mas de muito consumo na alimentação de outros países. E pode ainda considerar-se como tal o leve acréscimo de calorias fornecido pelas sardinhas salgadas referentemente às sardinhas frescas com igual peso. No caso das conservas em azeite, adicionou-se este, que é um alimento muito fortemente nutritivo, e o valor alimentar do peixe sobe assim consideravelmente. Mais ainda na sardinha do que no atum ou na cavala, porque a carne destes peixes é menos permeável ao óleo.

Podemos dizer, generalizando, que os peixes constituem alimentos de valor energético mediano e que, quando de conserva, principalmente se esta é feita em azeite, se tornam alimentos energeticamente fortes. Mas a apreciação dos alimentos não deve fazer-se tendo apenas em conta as calorias que podem fornecer ao organismo. E sob outros aspectos o peixe fresco apresenta vantagens relativamente ao de conserva.

Em primeiro lugar a sua digestão é mais fácil. Já os peixes magros, como o linguado e a pescada, são mais rapidamente digeridos do que os peixes gordos, como o sável, a sardinha e sobretudo as enguias. Aos doentes e convalescentes aconselham-se sobretudo os primeiros, principalmente quando a doença envolve perturbações ou dificuldades digestivas; e até se aconselha peixe cozido, que pode comer-se sem tempero de azeite, avivando o sabor com um pouco de limão, justamente para evitar ao aparelho digestivo o trabalho de digerir a gordura. A presença de certa quantidade desta substância torna indegêrveis, ou

antes dificilmente digeríveis os alimentos para certas pessoas: o alimento enjoa. É verdade que há nas regiões polares quem se alimente com gordura de rena, e há entre nós quem coma pão com toucinho sem que o estomago se ressinta. Mas não é o mais comum. As enguias têm grande quantidade de gordura e muita gente há que as evita porque as não digere facilmente.

Portanto, no que respeita a facilidades digestivas, o peixe fresco é preferível ao de conserva. Mas essa preferência só vale para certos doentes e para certos convalescentes. Para o individuo de possibilidades digestivas normais, as conservas são um alimento não só rico sob o ponto de vista energético, como também notavelmente saboroso.

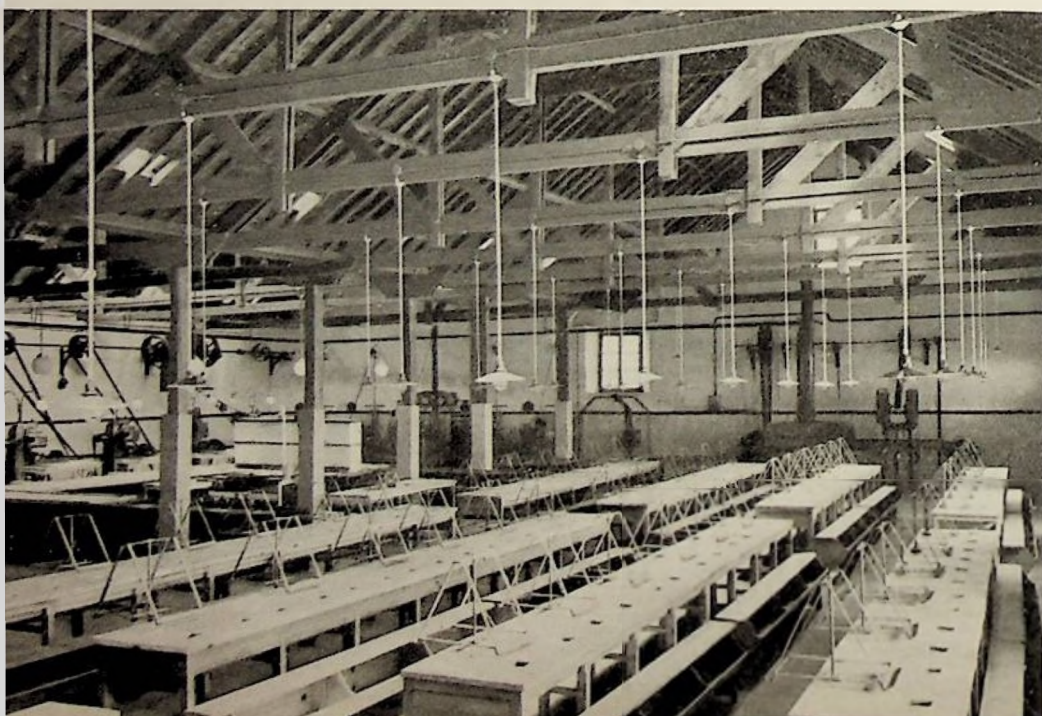
Outro aspecto a encarar é o da composição qualitativa do género alimentício. O peixe fresco tem proteínas e gorduras, predominando as primeiras; no peixe em conserva de azeite aumenta a quantidade destas; num e noutro faltam, em proporção apreciável, os hidra-

tos de carbono. É claro que na composição das refeições é preciso adicioná-los, entre nós sob a forma de pão e de batatas. No que respeita a elementos quimicos especiais, como cálcio, fósforo, ferro, etc., os peixes são bons alimentos, quer frescos, quer de conserva. São principalmente ricos de fósforo.

Resta a questão das vitaminas. Nos peixes frescos encontra-se bastante vitamina A, principalmente abundante nas sardinhas. Mas a preparação das conservas e a demora em consumi-las deve reduzir consideravelmente a proporção de vitaminas, embora as não destrua de todo. Acredita-se, em geral, que a preparação culinária dos alimentos, quando envolve fervura, decompõe completamente as vitaminas. Isso não é verdade. No caldo verde, por exemplo, existe uma certa quantidade de vitamina C, alguma ainda nas couves migadas, outra no líquido, e no leite depois de convenientemente fervido encontra-se ainda vitamina A em quantidade apreciável. Não podemos, portanto, asseverar que se não encontrem ainda vitaminas no peixe de conserva; afirma-se até que se encontram no bacalhau seco. Mas de certo não podem considerar-se estes géneros como alimentos suficientemente vitaminados.

De tudo isto se pode concluir que a alimentação extensiva, durante longo tempo, de pão e conservas de peixe não é de aconselhar. Teria proteínas, gorduras e hidratos de carbono em abundância e seria fortemente energética; mas faltar-lhe-iam vitaminas, fatigaria os órgãos digestivos justamente pela sua riqueza nutritiva, e cansaria o apetite pela sua uniformidade. Mas idêntica desvantagem apresentam quaisquer outros sistemas de alimentação exclusiva, a não ser a do leite, e este ainda só durante os primeiros meses da vida. Querendo, porém, estabelecer uma alimentação sensata, convenientemente variada, as conservas de peixe merecem nela um lugar honrosamente destacante.

Secção de enlatamento do peixe



ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA



CLASSIC BRAND

SARDINES PORTUGAISES

PORTUGUESE SARDINES IN PURE OLIVE OIL
PORTUGIESISCHE SARDINEN REINEM OLIVENÖL
SARDINAS EN AZEITE PURO DE OLIVA
SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

IN MALT 125 GRS.
NET CONTENT 4 1/2 OZ.

MARCA REGISTADA
ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA
MATOZINHOS

MARCA REGISTADA
ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA
MATOZINHOS

FABRICAS
EM
MATOZINHOS

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

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

Fornos continuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

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

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS





O porto de Safi, à cabeça dos portos sardinheiros de França

Na costa marroquina, de Tanger à zona espanhola de Ifni, pode-se distinguir três zonas principais de pesca da sardinha: uma zona norte, englobando os portos de pesca de Casablanca e Fédala; uma zona central, nitidamente centrada sobre o porto de pesca de Safi, e uma zona sul, que interessa mais particularmente Agadir.

Safi é o porto mais importante pelos rendimentos da pesca da sardinha que atingiu, em 1946, a cifra record de 19.306 ton. Ao inverso dos outros portos de pesca de Marrocos que conhecem várias espécies da pesca industrial, o de Safi ficou estritamente, pelo menos até agora, um porto sardinheiro, curiosidade que permite numerosos estudos e comparações, pois que poucos portos de pesca oferecem esta particularidade única de ver toda uma actividade marítima de pesca concentrada num só peixe industriável: a sardinha. Esta situação, muito especial, vai de resto evoluir proximalmente com a pesca outonal e invernal do atum entre as Ilhas Canárias e a Costa Marroquina, permitindo assim, tanto aos armadores como aos fabricantes de conservas, trabalharem quatro meses mais, ou seja 10 meses, em vez de 6 actualmente só com a pesca da sardinha, o que reduzirá muito as despesas gerais no custo da produção. Antes de 1940, a pesca da sardinha começava em Safi no princípio de Junho. Durante a guerra, as necessidades de alimentos fizeram avançar esta data de abertura para o princípio de Maio. Presentemente há uma tendência muito acentuada para se

regressar à situação de antes da guerra. Com efeito, a sardinha só no fim de Junho ou começo de Julho é que está em condições de poder fazer uma boa conserva em óleo, a não ser que seja frita, possibilidade que não é de admitir em virtude da penúria de óleo nos lugares de produção.

Esta campanha de pesca da sardinha em Safi é muito ativa de Junho até princípio de Novembro, se o tempo no outono fôr bom. Em geral, observa-se uma queda no rendimento da pesca quando o tempo nessa época é mau. A pesca de Novembro a Fevereiro é, por assim dizer, nula. O quadro seguinte mostra o que tem sido a pesca da sardinha, por meses, nas últimas cinco campanhas, de 1941 a 1945:

Maio	701 ton.
Junho	2.265 »
Junho	2.265 »
Agosto	1.916 »
Setembro	2.442 »
Outubro	2.185 »
Novembro	165 »
Dezembro	163 »
Janeiro	82 »
Fevereiro	76 »

O que representa uma média anual de 12.855 ton. de sardinhas pescadas.

O porto de pesca de Safi foi completado e equipado durante a última guerra. Possui cinco cais em cimento armado que permitem um descarregamento rápido do peixe, dois guindastes de grande potência e instalações frigoríficas.

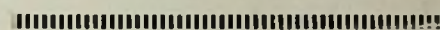
Os barcos sardinheiros num total de 75 em 1945, são todos motorizados, ocupando cerca de 1.300 homens, na quase totalidade indígenas marroquinos, e só o mestre e o maquinista são, em geral, portugueses ou franceses. A população de

Safi, de cerca de 50.000 habitantes, facilita muito o recrutamento de mão de obra necessária para as suas indústrias. A população operária das fábricas de conservas é superior a 3.500 trabalhadores.

A tonagem de sardinha desembarcada em Safi está em grande aumento desde 1937. A indústria de conserva em óleo começou em 1927 e tem progredido na ordem directa do desenvolvimento da pesca.

A indústria da sardinha em salmoura também tem aumentado o número de fábricas, favorecida pelas circunstâncias excepcionais do abastecimento alimentar. Em 1946 existiam 26 fábricas de conservas em molhos e 26 em salmoura.

Seis novas fábricas estavam naquele ano em construção para iniciarem a sua laboração em 1947, e procedia-se também à montagem de uma fábrica de lata vazia.



Pedidos de Representação

- Hamilton Trading Co., Suc. 15, William Street — New York.
- Meni-Hayek Trading Co. Mustansir Street — Baghdad.
- Arnott Stanley Henderson P. O. Box 184 — Port-of-Spain — Trinidad.
- Markús Einarsson Limited P. O. Box 461 — Reykjavik. (Iceland).
- Belgian Meat Corporation 43, Rue Ropsy — Chaudron Straat — Bruxelles.
- Ceylon Paramount Agencies P. O. Box 797 — Colombo.
- M. S. Alouf P. O. Box 1418 — Jerusalem.
- A. M. Abdul Hassen Sahib 229, Main Street — Colombo.
- The Cross-Wide Commercial Agency — 134, Bankshall Street — Colombo.
- Albano da Costa & C.ª, Lda. Caixa Postal 1156 — São Paulo.
- Morris R. Leichter Co., Suc. 11, West 42 Street — New York.



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



Mercados



SUIÇA

(Do nosso correspondente)

Vamos dar aos leitores da revista «Conservas de Peixe» algumas informações sobre a actividade do mercado suíço, no que diz respeito às conservas de peixe, durante o 1.º semestre de 1947.

Segundo a estatística oficial suíça foram importadas desde 1 de Janeiro a 30 de Junho de 1947, as seguintes quantidades:

Número da pauta 89-A (arenques enrolados e estendidos, sardinhas (pichards) e arenques em molho de tomate, salmão, conservados em latas de um peso inferior a 3 quilos)

459.553 quilos

(No 1.º semestre de 1946 = 10.061 quilos).

Número da pauta 89-B (outras conservas de peixe em latas de menos de 3 quilos)

1.580.076 quilos

(No 1.º semestre de 1946 = 779.021 quilos).

O total das importações feitas ao abrigo destes dois números da pauta, apresenta os resultados seguintes:

Importações do 1.º semestre de 1947, 2.039.629 quilos.

(Importações do 1.º semestre de 1946, 789.082 quilos).

Nas cifras indicadas acima para o ano de 1947, Portugal figura com 788.928 quilos, que representam a quase totalidade das compras acumuladas de Julho a Dezembro de 1946 em virtude da proibição que então existiu da exportação das conservas portuguesas para os países contragentados.

Comparadas com as do ano precedente, as cifras da importação total de conservas de peixe durante o 1.º semestre de 1947, na Suíça, marcam um avanço considerável que excede aquelas em 250%. Este facto é devido à renovação dos fornecimentos pelos diversos países produtores que a guerra tinha feito desaparecer. O comércio de importação lançou-se ávidamente sobre as conservas de arenque, pilchard; salmão etc., de que o nosso mercado estava completamente desprovido.

Presentemente, e pode dizer-se que desde o começo do ano, assistimos a dificuldades, que têm vindo sucessivamente a aumentar, no consumo das conservas de peixe. O facto verifica-se não só com as conservas mas numa forma geral com todos os produtos de importação, à excepção dos produtos de primeira necessidade que estão ainda sujeitos ao contingentamento mundial.

O mal do que o nosso país sofre, sob o ponto de vista comercial, é devido à super abundância de mercadorias de toda a espécie. O remédio só pode vir com o tempo.



Pelo que diz respeito às sardinhas portuguesas, o mercado suíço está a ser muito tempo e não se pode contar com uma renovação das compras antes de alguns meses. É natural que se façam algumas excepções em favor de certos formatos ou especialidades que os fabricantes portugueses não puderam entregar no decorrer das safras anteriores. Mas, de qualquer modo, essas compras serão sempre muito limitadas.

A sardinha portuguesa, continua, porém, a ser muito apreciada na Suíça. Nenhuma outra, de qualquer outro país, conseguiu, até hoje, fazer-lhe uma concorrência directa. Ela continua a ser, como sardinha, uma verdadeira rainha no mercado das conservas de peixe suíço. Se o seu consumo parece estar a diminuir, isso é devido unicamente à concorrência indirecta que lhe fazem as conservas similares, inferiores em preço e qualidade.

É fora de dúvida que o factor «preço» representará um papel importante no futuro consumo das conservas de sardinha portuguesas, e o lugar que elas poderão ocupar entre todas as outras espécies de conservas de peixe, no mercado suíço, dependerá, em larga medida, daquele factor.

Presentemente, o nosso país está largamente provido de sardinhas portuguesas e por isso — se nos permitem — convidaríamos os fabricantes e exportadores — principalmente estes — a mostrarem menos insistência nas suas ofertas. Nada é mais desagradável para quem não tem sede do que ver-se continuamente acicatado para que beba.

Todas as ofertas caem, por este processo, no vácuo e só conseguem quebrantar o mercado que já está suficientemente deprimido.

4.º — Capacidade de produção — Teórica e prática — Relação entre ambas

É lamentável e incompreensível que uma indústria como a nossa se tenha estado a regular nestes últimos anos, por um mito, pois todos sabemos o que representam as capacidades teóricas de produção.

Por um lado, há os que fabricam mais do que a capacidade que lhes foi atribuída; por outro, os que a utilizam pouco mais ou menos, e, ainda, os que nunca a utilizam, nem provavelmente chegarão a utilizá-la.

Sabemos que a capacidade teórica total da indústria anda por volta dos 6.000.000 de caixas, e sabemos, também, que o fabrico considerado como média normal anual não vai além de 2.000.000.

Se as capacidades teóricas tivessem sido atribuídas tomando em consideração todos, ou melhor dito, os principais elementos de produção, bastaria dividi-las por 3 e teríamos a capacidade real. Não sucedeu assim, porém, e este critério prestar-se-ia a manter situações injustas.

Quando se fizeram em 1932 (salvo erro) os primeiros cálculos de capacidade de produção, tomaram-se em consideração um sem número de elementos, cofres, cravadeiras, estufas, área coberta e descoberta, etc., etc. Não se ligou, porém, importância ao pessoal. Porquê? Não teria valido realmente a pena?

Impõe-se, como medida orientadora, que se revejam as capacidades teóricas actuais e que se estabeleçam, com as correcções que a prática aconselhar, as capacidades efectivas. Depois de 15 anos de organização da indústria, durante cujo lapso de tempo houve períodos normais e anormais de produção, deve haver, com toda a certeza, elementos irrefutáveis para essa revisão.

5.º — Modernização das instalações fabris — Condi- cionamento industrial

No número 4 da Revista «Conservas de Peixe» de Julho de 1946, veio publicada uma exposição que, em tempo, o meu falecido tio, Caytano Feu Marchena, cuja memória como Homem e como Industrial devotadamente venero, dirigiu às entidades competentes. Lamentavelmente, ela de nada serviu. Porquê?

Nela está posto com clareza e absoluta verdade o problema que o condicionamento industrial, com as suas apertadas malhas, criou à nossa indústria, obrigando-a a paralisar quase por completo a sua natural modernização. De que servem muitas das autorizações concedidas para a melhoria de fabrico e sua maior aceleração, quando se mantém excessiva rigidez na concessão de cozedores e cravadeiras?

Creio indispensável o estudo em conjunto dos problemas Mecanização — Quadros de pessoal, se quiser-

PARA ONDE INDÚSTRIA DE

(Continuação do

mos, como é natural, ir fazendo todo o possível por baixar os custos de produção, que chegaram a limites incomportáveis.

6.º — Exportação — Possibilidades actuais e futuras

Muito se tem falado pró e contra a economia dirigida e parece que todos têm alguma razão. Tentativas em vários países, umas sob o credo corporativista, outras sob o socialista e ainda sob o signo do comunismo, querem-nos dar a perceber que o liberalismo económico e a sua época findaram. Melhor ou pior sucedidas as diferentes tentativas, uma coisa fica como certa. O dirigismo do Estado, sob qualquer forma, parece ser a única panaceia para debelar a actual crise mundial.

Teremos, por isso, de pôr de parte a velha ideia do livre cambismo e passarmos a trabalhar, com a maior liberdade possível, fiscalizados e orientados pelo Estado ou pelos seus organismos satélites. Mas, para isto, torna-se fundamentalmente necessário que a parte orientadora e fiscalizadora compreenda o papel importantíssimo que lhe cabe desempenhar e não se limite a um simples trabalho estatístico e burocrático, que mais entraves ponha à pouca liberdade de que cada um poderá gozar.

Fiscalização, orientação e ajuda consciente e esclarecida, sim. Mas, por amor de Deus, nada de prepotências e intromissões exageradas, de tão fracos resultados.

Os apaixonados do trabalhismo encontrariam a solução do problema da nossa indústria na sua simples nacionalização. Não sou partidário do processo que, de resto, parece não estar dando os melhores resultados onde está a ser tentado.

Dentro da organização corporativa, que tem dado provas de resistência e maleabilidade, pode-se encontrar o caminho para a sua solução.

Não há dúvida nenhuma de que há uma enorme dispersão de unidades industriais, com as suas vantagens, mas também com os graves inconvenientes que ela traz. Ainda há pouco, Sua Ex.ª o Ministro da Eco-

CAMINHA A CONSERVAS?

(Número anterior)

nomia se referiu a esta dispersão, não a atribuindo, porém, à nossa indústria, mas a outras.

Provou-se que o sistema de contratos colectivos para fornecimento de conservas regulou perfeitamente, tendo havido absoluta normalidade de vendas e preços nos anos da sua aplicação.

Começou a liberdade absoluta e bem cedo estamos a sofrer as consequências do desregramento nas vendas.

Todos nos queixamos, mas a todos nós cabe uma parte de culpa no descalabro. Não nos poderá, contudo, ser atribuída toda a culpa, porque ela é também filha da falta de mercados e consequente imobilização de «stocks», com as suas graves consequências e, ainda, em não poucos casos, motivada por necessidades financeiras.

Afigura-se-me necessário que haja um organismo central que tenha a seu cuidado a compra e venda das conservas portuguesas. Este organismo deveria ser, em qualquer caso, de utilização *FACULTATIVA*.

Se a indústria portuguesa tem a necessária importância para que com ela se preocupe o Estado, deveria haver nos diferentes mercados consumidores, pelo menos, nos mais importantes, delegações idóneas desse organismo central.

Estas delegações teriam permanente contacto com os compradores, através dos respectivos agentes, e passariam todos os elementos de informação e inclusivamente nota das necessidades dos respectivos países em conservas de peixe, ao organismo central, que, por sua vez, as faria chegar ao conhecimento das entidades competentes, para o estudo das combinações de trocas internacionais de produtos.

O organismo central compraria directamente aos industriais a mercadoria de que necessitasse.

É claro que o principal objectivo deste organismo seria o da colocação da mercadoria classificada como *corrente bom*. Compreende-se, também, que, sendo facultativa a venda a este organismo, só a ele recorreriam os que, por deficiência ou impossibilidade de organização, não estivessem em condições de fazer vendas directas no estrangeiro. Mas, igualmente, poderiam concorrer a ele todos os outros que quisessem fazê-lo.

7.º — Warrantagens — Crédito industrial — Apetrechamento

Uma das medidas tomadas pela anterior direcção do I. P. C. P. teve um reflexo desastroso na desordenada situação actual de preços.

Como é sabido, por motivo de emergência, as warrantagens do I. P. C. P. foram fixadas na base de Esc. 420\$00 o 1/4 club 30 mm. Precisamente, quando a liberdade absoluta de vendas foi restabelecida, o nosso organismo orientador fez baixar essa base para Esc. 280\$00. Quer dizer, oficializou uma baixa que naquele tempo ainda não era possível prever e demonstrou não ter confiança no futuro da indústria, num momento em que esta mais necessidade poderia ter desses bem montados serviços do Instituto.

Não conheço neste momento as disponibilidades financeiras do nosso organismo orientador, — e esses elementos, juntamente com outros, deveriam ser, salvo melhor opinião, periodicamente facultados aos mais directamente interessados — mas suponho que não lhe teria sido difícil ajudar, embora em moderada escala, os industriais que mais necessitados estivessem de auxílio, o que talvez tivesse evitado que não fosse hoje tão grande o descalabro existente nos preços.

Há muitas unidades industriais que carecem de melhoramentos indispensáveis para uma boa laboração, e devia ser função do I. P. C. P., cujos serviços parecem estar bem montados, orientar e, inclusivamente, obrigar a melhorar algumas instalações, de forma a ficarem em posição dum mais eficiente e mais higiénico aproveitamento industrial.

Em tempos, muito se falou numa «fábrica modelo».

Que é feito dessa ideia? E a instalação de tratamento dos óleos de peixe?

Continuamos, infelizmente, como no princípio da indústria. Máquinas, instalações, etc., para qualquer melhoramento industrial, têm de ser primitivamente experimentadas pelos próprios industriais, sujeitas, assim, a êxito ou fracasso. Andamos praticamente às apalpadelas, procurando copiar uns dos outros aquilo que parece mais vantajoso. Não seria prático que o Instituto tivesse uns autênticos serviços técnicos e que periodicamente fosse informando os fabricantes dos aperfeiçoamentos industriais e dos seus resultados? Haja em vista o Grémio da Pesca da Sardinha que adquiriu ultimamente uma sonda eléctrica e a instalou num barco dum dos seus agremiados e dos resultados desta experiência virão a beneficiar todos os armadores.

O tempo dos rigorosos segredos e exclusivismos já deve ter passado. É absolutamente necessário que todos tenhamos conhecimento dos progressos industriais, porque só assim poderemos defender-nos dos concorrentes externos, mais ao par da técnica moderna.

Para este efeito, poderia e deveria ser instituído o crédito industrial que permitisse efectuar todos os

(Continua na pág. 26)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

O Valor do intervencionismo do Estado

no actual panorama económico

A reconstrução económica do mundo, neste conturbado após guerra que vivemos, trouxe à liça a discussão de problemas que foram vivamente debatidos em períodos anteriores.

É que na ordem do dia se coloca hoje, com no passado, o papel que ao Estado compete na manutenção e desenvolvimento, em cada país, das respectivas indústrias e riquezas, na acção norteadora a imprimir à política económica, para facilitar o seu progresso, dentro das normas em que se alicerçou a velha escola liberal ou segundo a doutrina que confere aos organismos governativos uma função reguladora e dirigente.

Aqui e ali, em diversos países, os representantes da corrente clássica do liberalismo económico não cessam de refazer argumentos em favor da sua tese, embora com um vigor diminuído pela realidade dos tempos. É certo que nalgumas nações, em pleno desenvolvimento, o condicionalismo económico lhes dita determinantes que aparecem definidas segundo as velhas fórmulas, sobretudo no que se refere à sua posição externa. Deseja-se realizar a colaboração mais completa entre todas as nações e abrir a todas elas o acesso ao comércio e às fontes de matérias primas, numa concordância de interesses que se não discortina com facilidade, por detrás da fraseologia empregada. Internamente concede-se a cada organismo económico a autonomia requerida, mas nem por isso a estrutura da sociedade confirma a solidez do liberalismo, no que se refere à harmonia de interesses e ao equilíbrio que resulta da liberdade de troca.

Sem desrespeito pela velha corrente, que correspondeu a uma fase altamente progressiva e empreendedora na história da Humanidade,

não podemos deixar de considerá-la ultrapassada pelas determinantes materiais do nosso tempo, embora continui a prestar-lhe o seu inegável concurso.

Numa fase particularmente delicada como esta que está vivendo um grande número de nações, o emprêgo dos métodos clássicos da economia liberal poria em sério risco a reconstrução dessas nações, permitiria o livre jogo de forças contraditórias, reduziria, no entretanto, a concorrência e no predomínio do mais forte, a base económica para o reequilíbrio nacional, tornaria ineficaz um plano de conjunto que abrangesse todo o país, deixaria ao Estado um papel de mera entidade passiva que em vez de dirigir e de fiscalizar se limitaria à função de registar os insucessos ou de intervir como factor policial.

É por tudo isto que no momento presente a orientação da política económica dos Estados é motivo de controvérsias e se encontra sujeita a ratificações, da parte de governantes clarividentes que, tendo em conta as necessidades do seu país, se apressam a substituir velhas fór-

mulas por novos conceitos requeridos pelas exigências actuais.

É por isso que, cada vez mais, o Estado tem um papel intervencionista na vida económica dos países, mesmo nas nações mais tradicionalmente liberais.

Em que consiste essa acção intervencionista?

Há que considerar, em primeiro lugar, dois tipos de intervencionismo do Estado: o intervencionismo agressivo e expansionista, que sacrifica aos interesses de um grupo minoritário de poderosas forças económicas a situação da maioria populacional, que interfere na vida interna dos seus respectivos países para regular segundo métodos absorventes, que deixam a cada unidade industrial ou económica uma independência dos mais precários efeitos; o outro, ditado, sobretudo, pelas necessidades da reconstrução, neste período pacífico, de métodos mais largos e eficientes, que considerando os interesses da maioria da população produtora dirige a sua acção no sentido de tornar possível a realização de planos gerais coordenados pelas circunstâncias e pelas exigências de momento, de modo a satisfazer as necessidades do país.

A grande função deste tipo de intervencionismo consiste em apoiar e encorajar a exploração das riquezas nacionais, aplicando nelas os recursos monetários internos, que sejam uma garantia para a melhoria geral das condições de vida; em elaborar a orientação a imprimir ao aproveitamento das riquezas nacionais; em conceder auxílio financeiro e técnico que permita a realização de um plano de vasto alcance; em facultar o desenvolvimento das unidades económicas já criadas; em criar, no domínio da produção de matérias primas e de produtos





agrícolas, as condições indispensáveis para o renovo e acréscimo do sector industrial; em manter com os outros países uma linha geral de orientação que lhe assegure boas relações comerciais; em colocar a vida económica de cada país ao abrigo da acção dissolvente dos países industrializados, que procuram ver diminuído o poder laborador das indústrias que substituem, em cada nação mais atrasada, a eficiência da sua técnica e do seu poder expansionista.

É conveniente, porém, frisar que nesta modalidade de intervencionismo de Estado, a protecção económica à escala interna e externa não vai engendrar o espírito autárquico de produção, a independência quase absoluta em relação aos outros países, mas ajudar a desenvolver a cooperação amigável que resulta do estímulo levado aos principais ramos produtivos por parte do Estado e de particulares, para o seu melhor aproveitamento.

De igual modo se não registrarão as deficiências, que os representantes da velha escola liberal se não cansam de anunciar, referentes à rotina, à letargia criada na atmosfera industrial e económica pelas medidas protecionistas que impossibilitam o livre acesso de produtos fabricados, por preços mais acessíveis, em países estrangeiros e evitam a concorrência desenfreada de poderosas oligarquias, que levam à ruína sectores importantes da produção.

É errado considerar o intervencionismo de tipo coordenador, como uma modalidade política que inevitavelmente elimina o espírito de independência das organizações económicas ou asfixia todo o corpo social, sobretudo as classes médias e as camadas mais pobres.

Se esse foi o tipo de intervencionismo que caracteriza certo número de nações a realidade veio demonstrar que se não pode restaurar um país e governá-lo com acerto se não se atende aos interesses das classes médias, se não se protege a pequena produção, se a acção dirigente do

Estado se não ocupa dos seus problemas e os não soluciona devidamente, se não se tem em conta o panorama económico que se desdortina além-fronteiras.

O grande fim a alcançar pela economia nacional de cada país deve consistir no aumento das suas riquezas, no desenvolvimento das suas forças. Para que este fim seja alcançado é necessário tornar o Estado um poderoso e eficiente organismo que, regulando os diversos ramos da produção, vise ao progresso da indústria, da agricultura, do comércio, para com ele beneficiar, não as forças trustificadas ou monopolistas, mas os sectores mais numerosos da vida económica, indispensáveis ao equilíbrio social de qualquer país do mundo.

O intervencionismo estatal não é

O MERCADO DO BRASIL

O governo brasileiro, seguindo na esteira de outros países que restringem ao máximo as autorizações para a saída de divisas, estabeleceu as seguintes prioridades para o fornecimento de coberturas em moeda estrangeira:

1.º — Importação de artigos essenciais e de interesse nacional;

2.º — Remessa de «Royalties, juros, lucros e retornos de capitais, nas condições estipuladas nos artigos 6.º e 8.º do Decreto-lei n.º 9.025 de 27 de Fevereiro de 1946;

3.º — Despesas de manutenção, viagem e produto da venda de passagens;

4.º — Mercadorias não compreendidas na primeira categoria;

5.º — Auxílios, donativos e remessas para outros fins e os excessos sobre as percentagens fixadas no Decreto-lei n.º 9.025 para juros de retorno de capitais invertidos no País.

As autorizações para a importação de conservas de peixe portuguesas estão em 4.º lugar e como,

pois uma concepção errónea no quadro da política económica do nosso tempo. Pelo contrário ele está sendo exigido, em escala crescente, na aplicação de medidas eficazes para salvar a economia mundial da situação dissolvente a que a condenou a ineficácia da organização social.

Do mesmo modo que o liberalismo trouxe consigo o desenvolvimento das relações comerciais e industriais à escala nacional e externa e definiu o ascenso contínuo das forças económicas predominantes, o proteccionismo, definindo as consequências anárquicas da evolução económica marca um reajustamento às condições momentâneas, um desejo de equilíbrio em condições mais precárias e no âmbito restrito das economias nacionais.

ao que consta, as disponibilidades de divisas do governo brasileiro mal chegam para cobrir as importações dos n.ºs 1.º e 2.º, as nossas conservas não terão, tão cedo, possibilidade de serem introduzidas no mercado brasileiro.

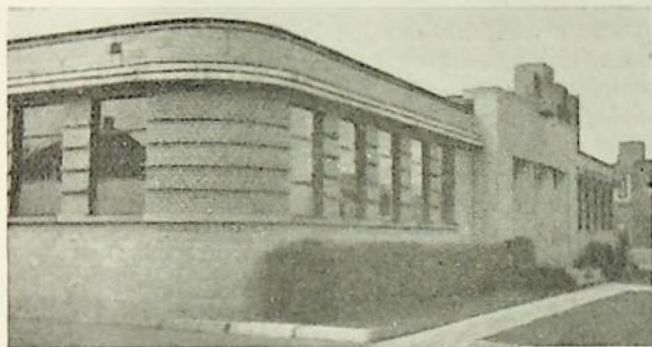
A nossa exportação para o Brasil, em 1946, totalizou 2.540.389 quilos nos nossos principais fabricos, dos quais, 2.237.487 quilos de sardinha, 760 quilos de carapau, 4.982 quilos de cavala, 132.881 quilos de atum e similares e 143.075 quilos de filetes de anchovas. Ocupa o Brasil o 5.º lugar na nossa exportação geral do ano passado, o que é uma posição de destaque entre cerca de 60 países para os quais enviamos as nossas conservas de peixe.

É, portanto, um mercado que não podemos facilmente dispensar, não só pelo desequilíbrio que isso traria à já nossa bastante reduzida exportação de conservas, como também pelos laços espirituais que nos ligam ao seu povo, nossos irmãos de raça e língua.

Armazenagem e distribuição de géneros congelados

Pelo Engenheiro
MATOS BRAANCAMP

A congelação dos géneros alimentícios imediatamente à colheita, matança, pesca ou cozinhamento, *auxilia muito a expansão da produção*, por isso que garante a conservação da qualidade dos produtos, durante prazos muito largos, que vão até muitos meses depois da colheita. Assim suprime os riscos de estragos e prejuízos. Permite a industrialização dos subprodutos, em es-



O mais moderno «locker» na Inglaterra

tado de frescura e com os seus valores máximos. A *Armazenagem e a Distribuição* dos géneros congelados são verdadeiras indústrias complementares da Congelação. São processos industriais dispendiosos, aos quais *é indispensável a condição do máximo aproveitamento do espaço das suas instalações frigoríficas e do tempo que estão a funcionar em cada dia e da variedade de temperatura que podem fornecer e manter, etc.* A própria congelação exerce muito mais economicamente a sua acção de garantia, expansão e barateamento, se realiza, ela própria, essa condição. Para satisfazer a função social de fomento da agricultura, da pesca, e de certas indústrias de conservas, no seu conjunto e com vasta expansão de consumo, aquela mesma condição é pois fundamental, em toda a série das fases e operações. A sua realização é já um facto, em grande escala, e tem como fecho final da facilidade de acesso dos consumidores aos géneros congelados, mais de dois mil grandes edifícios frigoríficos, em muitas cidades americanas, subdivididos em inúmeros compartimentos que são alugados aos consumidores (residentes nos respectivos bairros) cada qual com a sua chave. São como que as suas despensas onde conservam, perfeitos e limpos de sujidades, tanto os géneros congelados como os refrigerados, comprados em quantidades que libertam das idas diárias aos mercados. Na Europa já existem alguns e dentro em pouco se tornarão vulgares também. São chamados «lockers» isto é «armários fechados à chave». Para aí chegar é porém necessário que seja *geral aquela condição fundamental*, em todas as fases.

As sucessivas operações abrangem um grande número de casos especiais diversos, com tecnologia complexa, em instalações de grandes ou pequenas empresas. São graves as responsabilidades para com a higiene e saúde públicas. Estamos em presença do mais vasto e *mais importante dos nossos problemas — de fomento, económico e social*, nossa verdadeira e progressiva industrialização, individual e educativa, de todas as regiões. São grandes possibilidades, mas que somente podem ser desenvolvidas em perfeita sujeição a perfeita tecnologia, assunto que tem sido exposto pelo autor desde o Congresso agrário de 1943. A Inglaterra tem cento e cinquenta grandes armazéns frigoríficos e muitos outros médios, com muito extenso movimento de comércio de produtos congelados e refrigerados. Pois ela declara agora que não está preparada para a expansão que prevê. A colaboração que é precisa há-de provir do bom senso e longa experiência de quem maneja estas especialidades industriais e comerciais. Mesmo a produção dos géneros há-de ser remodelada, com aquele auxílio de velha e grande experiência.

Não é fácil prever quantidades nem variedades dos géneros que aparecerão, nem as quadras são todas regulares, nem as capacidades de consumo são ainda conhecidas. As instalações que forem feitas hão-de porém partir de bases consideradas prováveis, com cálculos de custos de congelados e refrigerados, em longos e curtos prazos; — espaços e facilidades a oferecer; —



Pacotes congelados com produtos vários

exigências de manutenção e manipulação —; custos das várias operações e consequentes tabelas de aluguer de espaço, etc. Os grandes estabelecimentos frigoríficos com armazéns à disposição do comércio abrangem todas essas considerações, para todos os géneros e condições. O seu propósito é o de trabalharem com a máxima economia daquela tal regra fundamental. Elas prevêem

armazenagem de congelados a vinte negativos e congelações a trinta negativos, porque essas condições servem para todos em harmonia com rigor de preceitos higiênicos e são indispensáveis para muitos. Pequenas instalações raramente poderão realizar a condição máxima de economia, e dependem de muito boas previsões. Muito importante também o tipo, pêso, dimensões e forma das embalagens, para congelar, transportar, armazenar e agradar aos consumidores para as terem nos seus lockers.

A BOA LOCALIZAÇÃO tem importância muito para considerar, como vamos ver. Muitas pequenas instalações congeladoras estão situadas nos lugares de origem onde não há senão um produto, o peixe. Têm necessidade de ajuntar em «stock» bastantes quantidades e em geral são forçadas a escolher e praticar algum dos seguintes modos de proceder, afim de poderem distribuir e vender os seus produtos, sempre sob boas práticas tecnológicas em todas as fases pelas quais passam. Têm de fazer sucessivas transferências, para aguardarem compradores e para fazerem lotes relativos a contratos e encomendas. Para isso fazem combinações com armazéns

de armazenagem pública, tanto quanto possível próximos dos congeladores —; ou que estão em boas situações estratégicas como centros de distribuição para os mercados de compra e de consumo. Ai haverá transportes baratos; — também poderão escolher armazéns frigoríficos públicos em centros de consumo directo. O comércio distribuidor, por seu lado, é comprador de «stocks» importantes, que, ele também, armazena em armazéns públicos e forma lotes para freguezes, de meio grosso, e mesmo também faz fornecimentos aos consumidores que têm compartimentos nos «dockers».

Em Portugal sòmente ainda temos conhecimento da carne, peixe, manteiga, congelados. Por isso é necessário explicar a multidão dos produtos que hoje são vulgares na América e se estão generalizando na Europa. O nome que geralmente têm é «pack-frozen», isto é, *pacotes congelados*, bonitos, fáceis de transportar, contendo bifes, filetes, postas, línguas, costeletas, ostras, camarões, iguarias culinárias, doces, morangos, figos, frutas de bago, frangos, coelhos, pecegos (cortados), alperces, hortaliças, espargos, couves, ervilhas, etc. Tudo limpo e pronto para cozinhar ou comer, sem sujidades nenhuma.

Para onde caminha a indústria de conservas?

(Continuação da pág. central)

melhoramentos necessários, com os menores encargos e garantias suficientes de liquidação.

Outra espécie de serviços que o I. P. C. P. poderia prestar à indústria são os informativos. Ele possui ficheiros, modelarmente organizados, de mercados, preços, novos interessados em conservas de peixe, etc., etc. Quanto não lucrariamos todos com estes serviços?

Não seria também para desprezar uma reorganização dos serviços do I. P. C. P.

* * *

Concretizando os meus pontos de vista, sou de opinião que para pôr um pouco de ordem na nossa indústria, seria indispensável:

- 1.º Revisão dos contratos colectivos de trabalho.
- 2.º Revisão dos encargos que oneram a indústria (fiscais e de exportação).
- 3.º Aquisição de matérias primas em conjunto. Íntima colaboração com a pesca, inclusive pela coordenação das duas indústrias.
- 4.º Completa revisão das capacidades teóricas de produção e estabelecimento das efectivas.
- 5.º Modernização das instalações fabris. Eliminação dos entraves do condicionamento industrial

quanto a maquinismos operatórios indispensáveis.

- 6.º) Estudo dum organismo central de compras e vendas facultativas. Delegações nos países consumidores.
- 7.º) Revisão do sistema e base de warrantagens. Crédito industrial.
- 8.º) Reorganização do I. P. C. P. Conselho Geral. Fiscalização, orientação e informação. Trabalho de íntima colaboração.

* * *

Entendi de meu dever expôr as minhas modestas opiniões sobre o futuro da nossa indústria e a sua possível reorganização. São discutíveis como, de resto, todas as opiniões. Não pretendo, ao expô-las, senão focar os males actuais e os remédios que julgo poderão melhorar o seu estado, considerando-me muito satisfeito se deste arrasado alguma coisa se aproveitar para um estudo sério e profundo.

Se, pelo contrário, para nada servirem, ficar-me-á sempre a tranquilidade de consciência por ter manifestado claramente a minha maneira de pensar, cumprindo assim o meu dever de industrial.

ANTÓNIO FEU

MICROBIOLOGIA DAS CONSERVAS

pelo Dr. José Freixo (biólogo)

A questão microbiológica dos produtos de origem animal não está ainda bem estudada.

Porém, as pesquisas efectuadas levam à conclusão de que a carne dos animais logo após a morte não pode ser considerada estéril.

Existe sempre um determinado número de micro-organismos que têm geralmente por origem as matérias intestinais.

Parece no entanto que as bactérias que conduzem à putrefacção provêm em regra do meio exterior (ar, água de lavagem, mãos dos operários, utensílios, etc.).

Nas latas de conservas de origem animal, graças à natureza do meio, à falta de oxigénio e deficiência em substâncias hidrocarbonadas, é raro isolar-se um fungo ou uma levedura em actividade.

Porém, especialmente se a esterilização não tiver sido bem conduzida, podem encontrar-se nas mesmas conservas inúmeros micro-organismos, alguns deles ainda mal classificados, mas no geral pertencentes aos grupos seguintes:

1.º — Grupo dos micróbios restritamente aeróbios.

Como é sabido, os seres restritamente aeróbios são aqueles que não podem viver sem a existência de oxigénio do ar.

Compreende-se por tal que este grupo seja para o efeito o menos importante, visto que só nas latas perfuradas é possível o seu desenvolvimento, produzindo alguns deles diástases proteolíticas com a formação de NH_3 e H_2S .

2.º — Grupo dos micróbios restritamente anaeróbios.

Estes seres que se desenvolvem sem a presença do oxigénio atmos-

férico desempenham um papel preponderante na putrefacção das substâncias em conservação.

Dotados de grande poder proteolítico encontram-se sempre nas latas de conservas fortemente abauladas que apresentam um cheiro nauseabundo, fecalóide.

Também em latas de aparência normal, se podem encontrar, no estado de vida latente, alguns esporos de anaeróbios que não foram destruídos pelo calor.

Os mesmos esporos podem ser revivificados se o meio que os contém é aquecido a uma temperatura favorável.

Com efeito, submetendo as latas de conservas a uma temperatura constante e conveniente à maior parte dos micróbios ($35 - 37^\circ$), os germes não destruídos desenvolvem-se e multiplicam-se segregando diástases que desdobram as substâncias complexas noutras mais simples, geralmente com a formação de gases que levam ao abaulamento da lata.

Se bem que existam micróbios cujo desenvolvimento se faz sem dar origem a uma quantidade de gases capazes de provocar a deformação das latas, admite-se, todavia, na prática, que toda a conserva que não abaula à estufa ao fim de um tempo julgado suficiente, pode considerar-se em bom estado de conservação.

Normalmente um período de 8 dias de prova é tido como suficiente.

3.º — Grupo dos aero-anaeróbios.

Os micróbios deste grupo podem viver tanto na presença como na ausência do oxigénio do ar.

São seres muito frequentes nas

latas não esterilizadas, abauladas ou não.

Salvo raras excepções, não produzem nas conservas senão transformações químicas muito ligeiras.

Encontram-se sob todas as formas: finos ou grossos bacilos, esporulados ou não, cocci, isolados ou em diplococcus, estreptococcus, etc.

Muitas das espécies isoladas têm fermentos capazes de produzirem ácidos tais como o ácido acético, o fórmico, o butírico, etc.

As conservas que no comércio se apresentam em latas herméticamente fechadas, podem, pelo simples aspecto externo dar uma ideia mais ou menos exacta do conteúdo.

Assim, podem as latas ser classificadas em normais e anormais.

É sabido que uma lata normal tem todas as faces planas ou ligeiramente côncavas; a soldadura é perfeita; percutida, emite um som grave e agitada não faz ouvir o líquido contido no seu interior.

Quanto às latas anormais, há quem as classifique em: 1.º - Defeituosas: amolgadas, flutuantes, picadas e enferrujadas; 2.º - Alteradas: perfuradas, ressumantes, abauladas e estaladas.

As latas do primeiro grupo, desde que não apresentem nenhum dos sinais mencionados no segundo, podem julgar-se como contendo produto em bom estado.

Relativamente às latas ressumantes, o fenómeno que indica falta de líquido no recipiente, quer por deficiência de encerramento, quer por ter havido posteriormente qualquer perfuração accidental, conduz em breve tempo à alteração do produto.

O abaulamento das faces das latas de conserva, indica em geral o desenvolvimento de gases no interior produzidos por bactérias gaseificantes (abaulamento biológico).

Todavia, pode este fenómeno ter uma origem química, sendo a libertação dos gases devida a reacções químicas produzidas entre os líquidos em que mergulha o produto e a folha da lata que o envolve.

Há ainda alguns casos em que o abaulamento tem apenas uma origem física, enchimento excessivo das latas.

O abaulamento biológico dá a conserva imprópria para o consumo, ao contrário dos outros abaulamentos.

Assim, para distinção do abaulamento químico, aconselham alguns autores como diagnóstico do relativo valor prático, o aquecimento das latas abauladas em estufa a 37° C., durante 7 a 8 dias, após o que são esfriadas lentamente.

Nestas condições, se pelo aquecimento há um aumento de volume que se mantém, os gases existentes têm uma origem microbiana; se, pelo contrário, o volume das latas se mantém sensivelmente igual ao que tinham antes de aquecidas, os gases nelas contidos são de origem química.

Se a lata de conserva se apresenta estalada ou com sinal de ter sido perfurada, caso este que por vezes se pratica para dar saída a gases de fermentação, é quase certo que o conteúdo se encontra alterado.

Quando pelo exame organolético da conserva não se verifique a alteração suspeitada ou quando se de-seje precisar a natureza desta, saber se a conserva foi ou não esterilizada e preparada com produto fresco ou avariado, há que recorrer ao exame laboratorial.

Este facto obriga necessariamente à abertura da lata.

Sucedo porém que sempre que se tenha de abrir uma lata de conserva há que ter em vista que a abertura implica o consumo total do conteúdo que esteja em boas condições, porque em contacto com o ar, o mesmo entra brevemente em putrefacção.

As latas com produto em más condições higiénicas ao abrir-se exalam geralmente gases de cheiro repulsivo.

Perfurando-se uma lata suspeita com uma ponta acerada e fina, as conservas alteradas, devido à acção microbiana, dão saída a um gás sob pressão, com abaixamento simultâneo das suas faces.

A alcalinidade do meio é também

uma indicação duma conserva fortemente suspeita.

Outras indicações, são então dadas por um exame laboratorial minucioso.

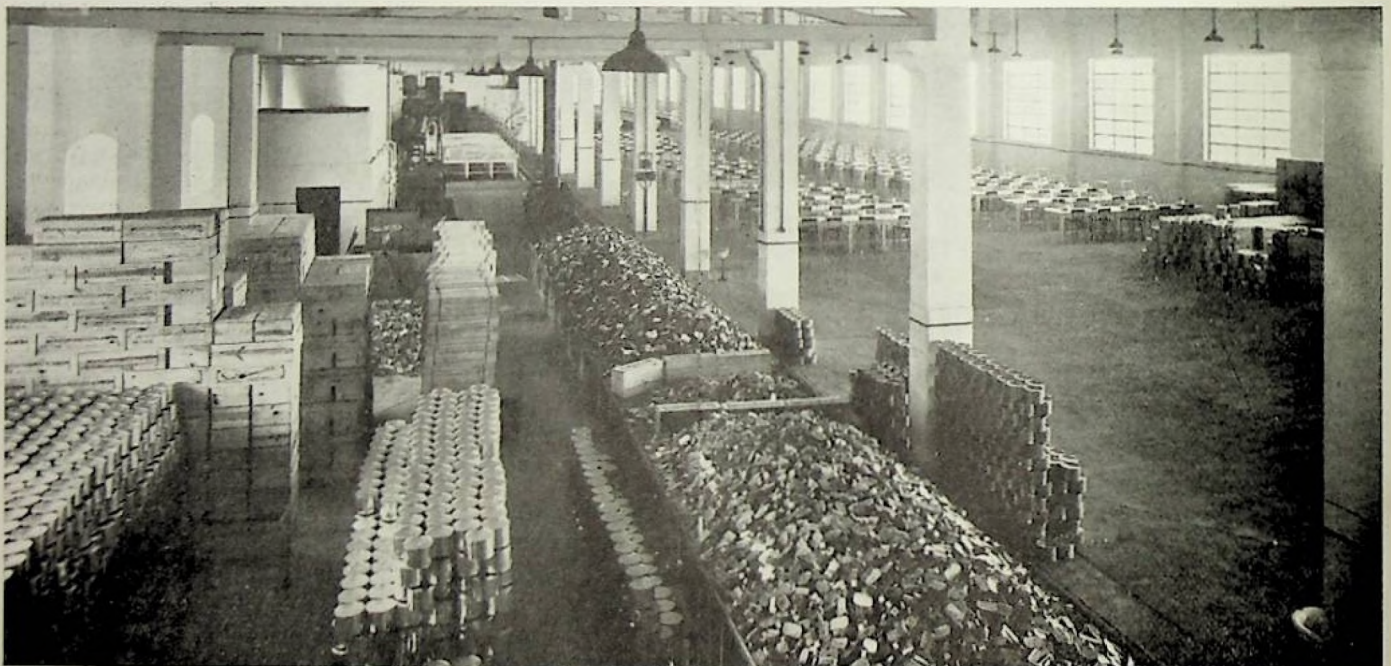
Assim, por exemplo, se o exame microscópico revela um grande número de bactérias, que o da cultura indique estarem mortas, pode deduzir-se que as conservas tenham sido fabricadas com produto alterado. Neste caso, embora a esterilização tenha morto as bactérias, restando índemne as toxinas a conserva deve considerar-se imprópria para consumo público.

Por seu turno, quando a cultura indique possuir bactérias vivas, é sinal de que a esterilização foi incompleta. Nestas condições, o produto altera-se facilmente.

Pelo exposto, deduz-se que a alteração das conservas tem em geral uma origem microbiana.

O facto, deve-se, umas vezes a ter-se usado um produto inicial não higiénicamente bom, e outras a más condições de preparação, especialmente a uma deficiência de esterilização.

Fábrica de conservas — Secção de embalagem



A PESCA DOS CETÁCEOS E DE OUTRAS ESPÉCIES

Tem revelado acentuados progressos sobretudo nos altos valores-ouro atingidos

Também a pesca da baleia tem registado sensíveis progressos, embora feita por dispersas empresas armadoras. Em 1913, o material era constituído por 21 armações e 56 canoas, deslocando apenas 150 toneladas, no valor indicado de 21 contos. Foram pescadas 68 baleias, produzindo 265 toneladas de óleo, no valor de 14 contos. Os pescadores eram em número de 380. Em 1927, a estatística indica 25 armações e 59 canoas, mas apenas nos Açores, referindo a deslocação de 159 toneladas, tudo no valor de 8 contos ouro. Foram então pescados 350 cetáceos, de que se extrairam 1.205 toneladas de óleo, computados em 75 contos ouro. Actuaram 411 pescadores. Se a estatística nos houvesse dado elementos do material então empregado pelos armadores continentais, encontraríamos certamente maior quantidade dele e mais altos valores, a ajuizar pela maior pesca acima registada, pela maior quantidade do óleo, e também pelo maior número de pescadores que neste último ano andaram em tal pesca.

Mais completos são os elementos respeitantes a 1945. Referem-nos eles 27 armações, sendo 1 na Madeira e 26 nos Açores, 114 embarcações, contando-se 4 no Continente, 14 na Madira e 96 no Açores, com a deslocação total de 836 to-

neladas, mas destacando-se nestas o Continente com 427 e os Açores com 332. Não há indicação do valor do material, a menos que a estatística o incluisse nos valores globais da nossa utensilagem geral da pesca, e que já referi no artigo anterior, o que não se me afigura. Duvídosa me parece a rubrica respectiva que vem no primeiro quadro estatístico do ano industrial de 1945 indicando «valor de pesca», quando se deve tratar do valor do material.

Foram então capturadas 581 baleias, sendo 443 no mar dos Açores, 91 no da Madeira e 47 nas águas pesquisadas pelas baleeiras da Metropole. Extrairam-se 6.987 toneladas de óleo e mais 11 quilos de âmbar cinzento, contra 450 quilos em 1944, tudo no valor ouro de 154 contos. Os pescadores foram em número de 643, sendo 555 nos Açores, 57 no Funchal e 31 no Continente.

Vejamos agora como tem evoluído a pesca das espécies mais utilizadas pela nossa importante indústria conserveira para fornecimento do comércio respectivo, falando no notável contributo que o peixe fresco dá para a alimentação de todas as camadas sociais do país, de muito ele nos havendo valido durante os últimos anos da recente guerra, quando o abastecimento de carnes foi manifestamente insuficiente. Já num artigo anterior referi o nosso

apetrechamento, em número de unidades, sua tonelagem e valores globais, entre 1913 e 1945.

Em 1913, o valor total da pesca, não indicando, até há pouco tempo, a estatística respectiva as quantidades das várias espécies, foi computado em 7.402 contos ouro, incluídos os 255 contos já anteriormente referidos do bacalhau.

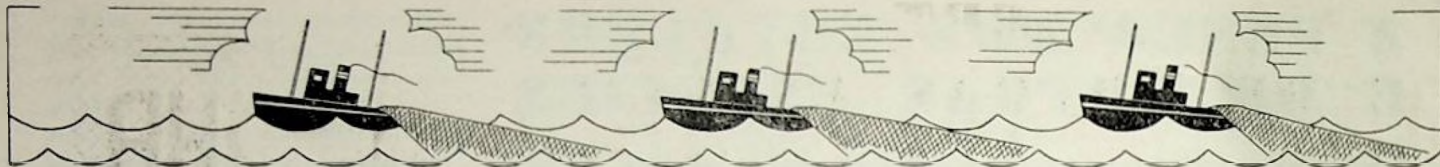
Os valores do atum e similares foram calculados em 461 contos, a sardinha em 3.540, ficando para as demais espécies 3.145. Em 1927, a pesca rendeu ao país 10.184 contos, na mesma base de escudos ouro, cabendo ao atum e similares, em número de 42.562 cabeças, 358 contos, a 88.714 toneladas de sardinha 4.621 contos e às demais espécies 4.517 contos, afora os 613 referentes ao bacalhau e seus óleos, já noutro artigo referidos, e os também já aludidos 75 contos, valor dos cetáceos apresados. Foi, pois, notável o avanço, principalmente nas águas territoriais e mesmo nas da costa africana.

Quanto ao período da última guerra, convirá partir do ano de 1939, ainda por ela não influenciado, pode dizer-se, passando por 1942, quando ao peixe fresco veio a caber substituir, em maior parte, a carne para o nosso abastecimento interno, e fechando com os três últimos anos de que há apuramentos feitos, tanto mais que são agora conhecidos a tonelagem e o valor global das várias espécies, embora sem o detalhe das capitánias e delegações marítimas, o que para o caso aqui não importa. Tal movimento consta do quadro seguinte:

Pesca e seus valores, em escudos-ouro

Espécies	1939		1942		1944		1945		1946	
	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos
Bacalhau	19.325	954	21.168	2.091	24.925	3.016	28.598	3.454	(a)	-
Atum e similares . .	874	425	1.695	646	2.496	749	1.991	442	4.000	814
Sardinha	87.806	1.559	81.667	6.496	128.221	5.705	109.029	6.532	107.453	6.871
Outras especies . . .	85.792	1.983	88.391	4.905	88.019	6.000	99.778	6.695	110.974	8.236
Soma	193.797	4.921	192.921	14.138	245.661	15.470	239.306	17.123	222.427	15.921

(a) Ainda não há o apuramento do bacalhau referente a este ano.



Constata-se um avanço notável desde 1913 até o fim do último ano, sobretudo em valores globais, havendo atingindo cerca de duas vezes e meia mais. Nas quantidades, é bastante grande o aumento no bacalhau, consequência do desenvolvimento da frota respectiva, ainda em progresso, que desejo continue. Há uma grande queda de valores em 1939, comparado este ano com o rendimento de 10.184 contos em 1927. Não se explica facilmente pela pequena quantidade de atum pescado naquela ano, sendo já regular a pesca do bacalhau, e havendo a sardinha sido em quantidade superior à do ano de 1942.

O ano de 1944, foi o de maior tonelagem global manifestada, e também o de maior quantidade de sardinha. Foram também apreciáveis o bacalhau e o atum e similares, havendo este atingido um volume porventura raro em tais safras, no ano de 1946, depois de declínio do ano anterior. Nos dois últimos anos apurados, a sardinha caiu um pouco. Mas mantém-se a progressão nas espécies discriminadas, algumas das quais, e também em apreciáveis quantidades, a indústria conserveira também prepara. Os valores totais do último ano, quando puderem juntar-se-lhes os referentes ao bacalhau, devem exceder os de 1945. Nota-se que a maior valia de todo o nosso pescado, vai muito à frente do ligeiro aumento verificado nas quantidades globais. Neste quadro, não entraram os cetáceos, figurando nele, porém, a pesca das águas salobras, nos anos de 1944 e 1945, com os valores, também ouro, respectivamente de 86 e 98 contos, destacando-se o sável. A pesca total de tais águas, atingiu, naqueles dois anos, a já bonita cifra de 609 e 707 toneladas, em que

a lampreia ocupa também um lugar apreciável.

As lagostas e lagostins, nos valores respectivos de 158 e 50 contos, corresponderam a 205 toneladas em 1944 e a 242 em 1945, havendo aqui uma inexplicável queda no valor, a contradizer o alto preço por que foi e continua sendo tal crustáceo vendido ao público, prejudicando a muito maior criação que dele podia fazer-se. Também no quadro acima se verifica quanto as qualidades do peixe não especificado vêm subindo em quantidades e valores, figurando à frente delas o chicharro e o carapau, com suas 38.508 toneladas em 1946, as pescadas e marmotas, com 8.964, o pargo e o goraz, com 5.989, o cachucho e o hesugo, com 5.133, o peixe espada, com 1.475, sarda e cavala, 1.417, corvina, 749, linguado e similares 339, e biqueirão e espadilha com também 5.849 toneladas. Neste último ano, várias outras espécies não indicadas pesaram 21.078 toneladas, não falando em 16.119 de crustáceos e 5.354 de moluscos. Das águas salobras retiram-se 828



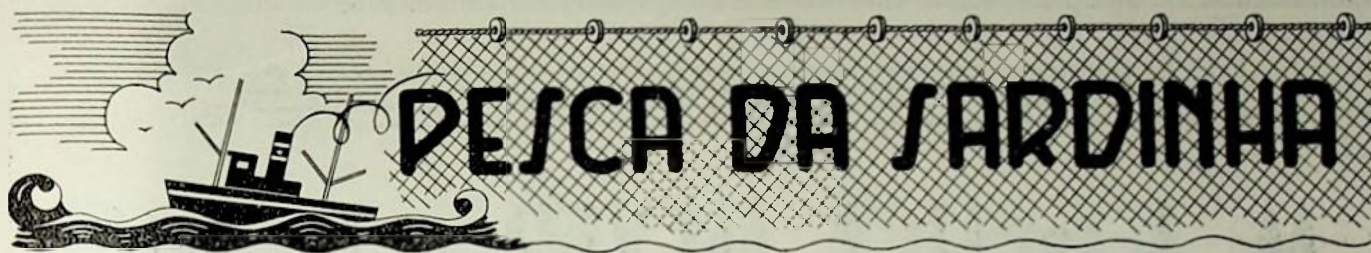
toneladas, isto é, mais 113 do que em 1945.

Basta dizer que, das 109.029 toneladas de sardinha desembarcadas nos portos metropolitanos, em 1945, visto que o movimento referido no quadro acima só a tais portos diz respeito, 102.750 toneladas provieram das artes inscritas no grémio de tal pesca, ficando para os pescadores e empresas não agremiadas as demais apoucadas 6.279 toneladas. Da sardinha agremiada, foram 35.539 toneladas para o fabrico de conservas, e as restantes 67.211 para consumo imediato, o que equivaleu, respectivamente, a 34,59 e 65,41 %. O valor global desta última sardinha, também computado em ouro, foi no montante de 5.592 contos, correspondendo 2.590 à que foi para a conserva e 3.002 à que teve imediato consumo público, também equivalentes, respectivamente, a 46,32 e 53,68 %. O valor médio unitário, tudo isto segundo a estatística respectiva, foi, na moeda corrente, e por quilo, de 3831 quanto à sardinha para conserva, e de 2803 para a venda ao público.

Os centros conserveiros de maior consumo da sardinha, foram e são, por ordem decrescente, o de Matosinhos, com suas 17.790 toneladas, seguindo-se Setúbal, com 8.367, Lisboa, 3.496, Portimão, 3.239, Peniche, 1.627, e Lagos, Loulé e Olhão com o restante. Todavia, como é sabido, são ainda os portos do centro de Portugal, entre os quais se destacam Lisboa e Setúbal, que recebem a maior tonelagem do conjunto das espécies recolhidas nas águas da nossa jurisdição e nas do mar alto.

Num artigo a seguir, veremos como se tem orientado a produção e o comércio das conservas de peixe.

DOMINGOS DA CRUZ



AGOSTO de 1947

	Percentagem %	Peso em quilos	Percentagem %	Valor em Escudos
Para conservas em mólhos	33,94	3.517.385	43,26	11.572.358\$00
» » » salmoura	0,29	30.117	0,29	78.601\$00
» consumo	65,77	6.816.392	56,45	15.100.814\$00
Total	100,00	10.363.894	100,00	26.751.773\$00

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo .	Consumo	-	14.985	14.985	-	18.180\$00	18.180\$00
Póvoa do Varzim .	Consumo	-	47.272	47.272	-	84.515\$00	84.515\$00
Leixões	Mólhos	26,39	1.240.070	4.698.634	30,17	3.553.967\$50	11.784.814\$50
	Salmoura	0,41	19.082		0,44	51.671\$00	
Porto	Consumo	73,20	3.439.482	69,39	8.177.176\$00	414.195\$00	
	Mólhos	5,18	8.920	6,76	27.984\$00		
Figueira da Foz .	Consumo	94,82	163.342	172.262	93,24	386.211\$00	1.790.171\$00
Peniche	Consumo	-	1.030.072	1.030.072	-	1.790.171\$00	2.353.699\$50
	Mólhos	7,03	69.180	6,56	154.407\$00		
Lisboa	Consumo	92,97	915.500	984.680	93,44	2.199.292\$50	1.625.971\$50
	Mólhos	10,26	87.070	11,82	192.110\$50		
Setúbal	Consumo	89,74	761.614	848.684	88,18	1.433.861\$00	1.805.952\$00
	Mólhos	94,80	757.505	96,33	1.739.649\$00		
S. Simbra	Consumo	5,20	41.545	799.050	3,67	66.303\$00	64.817\$00
Sines	Consumo	-	25.380	25.380	-	64.817\$00	346.499\$50
	Mólhos	-	120.690	120.690	-	346.499\$50	
Lagos	Consumo	78,71	97.520	123.890	90,06	326.505\$00	362.645\$00
	Salmoura	2,10	2.600		1,09	3.950\$00	
Portimão	Consumo	19,19	23.770	107.285	8,85	32.090\$00	4.175.558\$00
	Mólhos	80,71	854.870	90,27	3.769.180\$00		
Olhão	Salmouras	0,66	7.035	393.335	0,44	18.470\$00	1.708.157\$00
	Consumo	18,63	107.285		1.059.190	9,29	
V. R. S ^{to} António .	Mólhos	91,38	359.420	45.770	93,54	1.597.815\$00	216.598\$00
	Consumo	0,35	1.400		0,26	4.520\$00	
	Mólhos	8,27	32.515	10.363.894	6,20	105.822\$00	26.751.773\$00
	Consumo	93,58	42.830		96,33	208.640\$00	
		6,42	2.940		3,67	7.958\$00	

M. J. & H. J. MEYER & C.^o INC.

NEW-YORK

Proprietários da afamada marca de sardinhas

G R A N A D A I S A

desejam agradecer ao Instituto Português
de Conservas de Peixe e à Indústria de
Conservas de Sardinha em geral, terem
facilitado o reaparecimento da sua marca

G R A N A D A I S A

no mercado americano, depois
de muitos anos de ausência



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas
A UNIVERSAL
Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



R. D. João I, 271 a 309 — R. Mou-
sinho de Albuquerque, 274 a 309

Apartado, 23

Enderêço 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

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

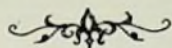
Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Enderêço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

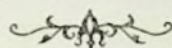


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo	Correspondencia	Telefone
LUSITANIA	APARTADO, 100	272

S E T Ú B A L

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

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

●
TODAS AS PREPARAÇÕES

●
Sardinhas prensadas e em salmoira

●
Marcas:

PINHAI-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

e
Vila do Conde



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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

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

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

End. Teleg. Lithographica

Telefone P. B. X 15

Estabelecimentos Litográficos

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a
CASA FUNDADA EM 1890

Sede: Vila Real de Santo António (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

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

MARTELL
REG. U. S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas
SARDINHAS
ANCHOVAS
ANTIPASTO

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

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

ATA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR
Manuel Ferreira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Codigos

A. B. C. 15th. Imp. 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*

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

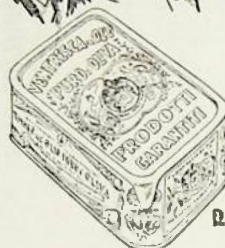
Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S



E DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU

VENTRESCA
RAMIREZ



POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.
LISBOA - TEL. 2 3628

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.
PORTO - TEL. 66A

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

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
 ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

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.



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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 Seguíer Pereira

De Sotavento do Algarve

José Amândio 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.*

ETP

