

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

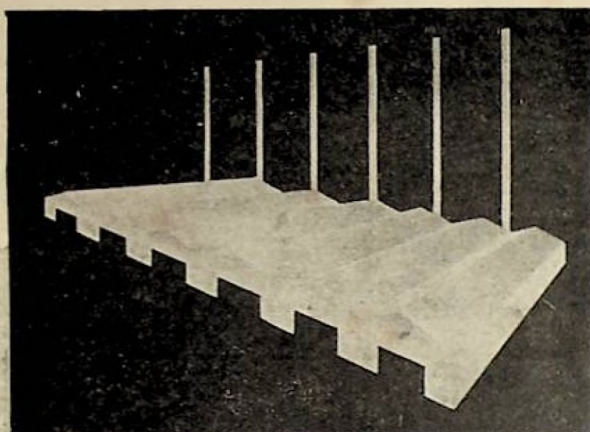


ETP

A N O I
1946

N.º 1
A B R I L

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
À
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

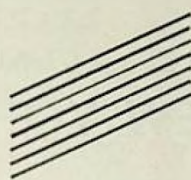
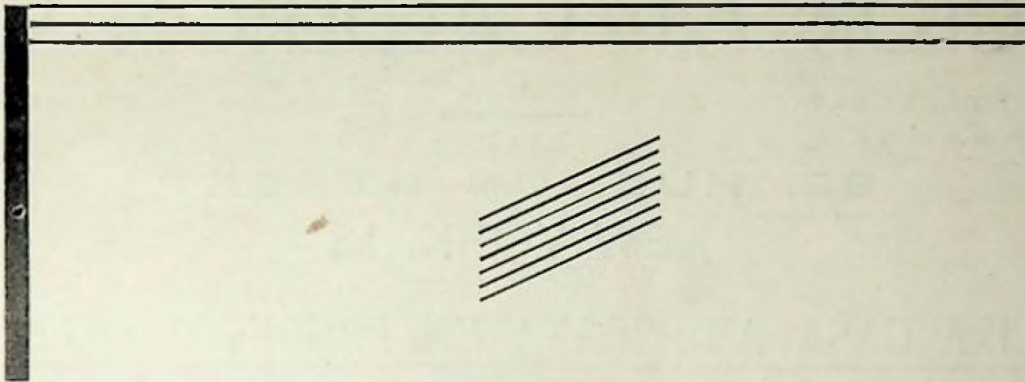

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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

A Revista **CONSERVAS DE PEIXE** vem preencher uma lacuna no nosso meio e aparece no momento próprio. A sua leitura interessa não só aos industriais e comerciantes das conservas de peixe, mas também aos que trabalham nos vários sectores da actividade económica do nosso país. Esperamos, por isso, que V. Ex.^o nos honrará com a sua assinatura. Se assim não for, rogamos o favor de devolver a Revista para a Redacção, falta do que procederemos à sua cobrança.

Preço 10\$00

CONSERVAS DE PEIXE



RESERVADO

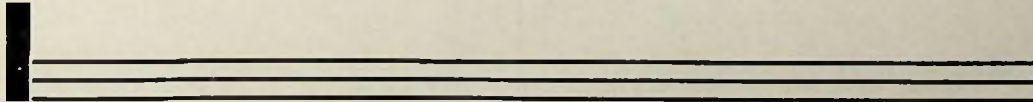
PARA

SCHWARZ & EHRlich

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

●
100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

●
Enderêço Telegráfico: SARDIPORT





VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

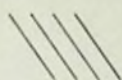
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Enderêço telegráfico; "Ryrabate"

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



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

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

The Norport Company, Inc.

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

ENDERÊÇO 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

ENDERÊÇO 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.

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

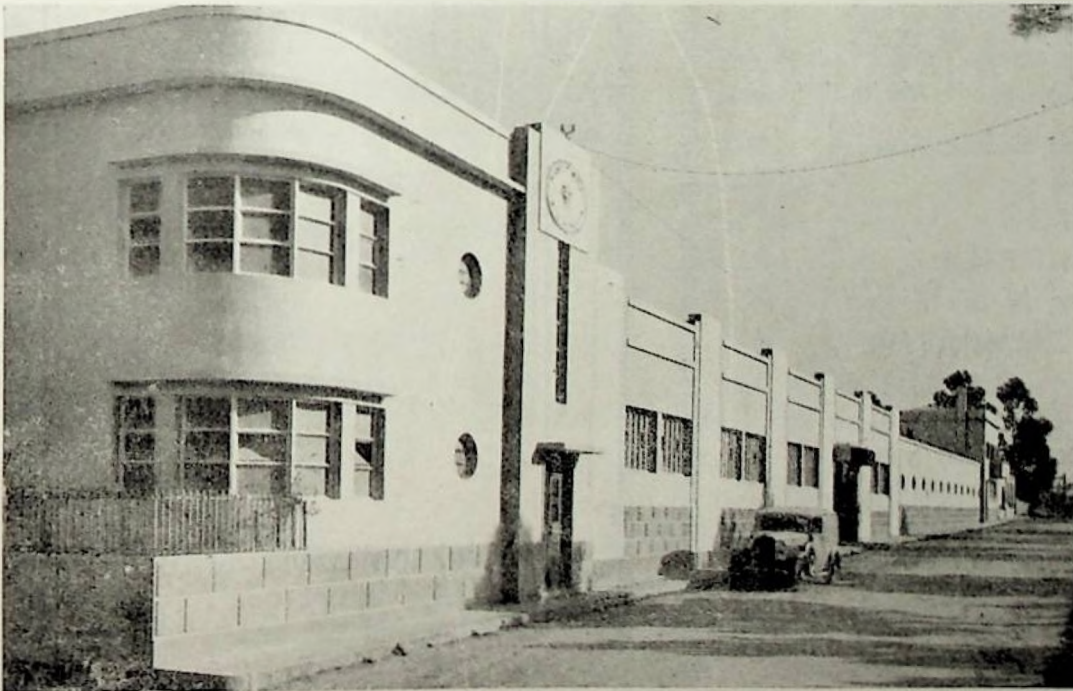
SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
“Botelho”
brand
the
finest quality
—

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

FORBES

RECORD

RAMOS

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^A

FABRICANTES EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Preferam as nossas marcas

SANGAMITO

EREMITA

SANTÉ

COMBATIVE

GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

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

TELE { FONE: 322
GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 62.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27667 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS


AVIZ

EDMUNDO FERREIRA
Import — Export

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

..
Factory
VILA DO CONDE (PORTUGAL)

ANO I
N.º 1



Conservas de Peixe

ABRIL
1946

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA
Editor: JOAQUIM AGOSTINHO FERNANDES

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:
Avenida Marquês de Tomar, 14-3.º — LISBOA

Sumário

A que Vimos — Produção e Exportação — A química ao serviço da Indústria de Conservas de Peixe — O chumbo nas Conservas da Sardinha — A circulação do papel-moeda e o reforço das suas reservas — Perspectivas da nova safra — Mercado Norte-Americano — Mercado Francês — Pelo Estrangeiro — Matérias primas — Afirmação infeliz — Acordos Comerciais — Filetes de Anchova — Notícias dos Centros — Pesca da Sardinha.

A QUE VIMOS

DE há muito que na nossa Organização Conserveira se faz sentir a falta de uma revista que integrada nos seus princípios e objectivos, agite os problemas e informe sobre os factos que interessam à sua indústria e ao seu comércio, na sua projecção interna e externa.

As indústrias congéneres estrangeiras, nomeadamente a espanhola, francesa, norueguesa e americana, possuem as suas revistas, por sinal bem redigidas e documentadas, que são um repositório de lições e informações da maior utilidade, e que levam a toda a parte o conhecimento da sua mentalidade e do seu progresso técnico, valorizando-os.

Sob este aspecto a nossa indústria eclipsou-se, como se não existisse, dando aos que a observam de fóra a impressão de uma inferioridade lamentável.

E contudo todos nós sabemos que não há opi-

nião mais errada nem mais injusta, à face das realidades bem visíveis e bem palpáveis.

A indústria de conservas de peixe portuguesa pode orgulhar-se de uma grande obra já realizada que a coloca a par das primeiras suas congéneres, no campo das ideias e das realizações materiais.

Simplesmente, o muito que se tem feito através dos vários órgãos e da iniciativa individual, não é divulgado, nem é conhecido, muitas vezes, dos mais directamente interessados.

O momento parece-nos oportuno para remediar esta deplorável deficiência, trazendo à luz da publicidade os valores espirituais e materiais que possuímos.

Os problemas do após-guerra, múltiplos e complicados, que afectam a nossa indústria e o nosso comércio, começam a acastelar-se no horizonte com apreensivos pontos de interrogação.

Encontramo-nos, já, indecisos, como numa en-

cruzilhada, perante as novas realidades e os novos rumos. Precisamos de todo o bem senso, cautela e ponderação, para nos orientarmos com segurança. A marcha, precipitada, por um caminho errado, poderá trazer consequências funestas e irreparáveis.

Aqui estamos, pois, para dar a nossa contribuição modesta, mas leal e franca, afim de que a indústria e o comércio das conservas de peixe continuem, nos tempos difíceis que se antevêm, a trilhar a mesma senda de progresso que percorreram até hoje.

Desejamos colaborar com o nosso organismo orientador e coordenador, o Instituto Português de Conservas de Peixe, sobre cujos ombros pesam as responsabilidades maiores, facilitando-lhe a divulgação do seu pensamento e da sua actividade, de forma a crear uma melhor compreensão, um mais íntimo entendimento, entre os dirigentes e os dirigidos.

Desejamos, igualmente, cooperar com todos os Grêmios, para dar a conhecer as suas aspirações, as suas iniciativas e as suas obras, para além do âmbito restrito dos seus Centros.

Diligenciaremos divulgar os progressos realizados pelas indústrias concorrentes estrangeiras, na ciência, na técnica industrial e nos métodos co-

merciais, embora a situação internacional actual, ainda de grande confusão e de grandes dificuldades nas comunicações, torne escassos os elementos que podemos obter.

Iremos informando, através dos relatórios de correspondentes idóneos, quais as condições e possibilidades dos mercados consumidores para a venda das nossas conservas.

Pômos, gostosamente, as nossas colunas à disposição de todos os que desejem expor os seus pontos de vista ou as suas sugestões sobre os assuntos de interesse geral, desde que o façam com espírito constructivo.

Críticas ou polémicas irritantes, não as queremos.

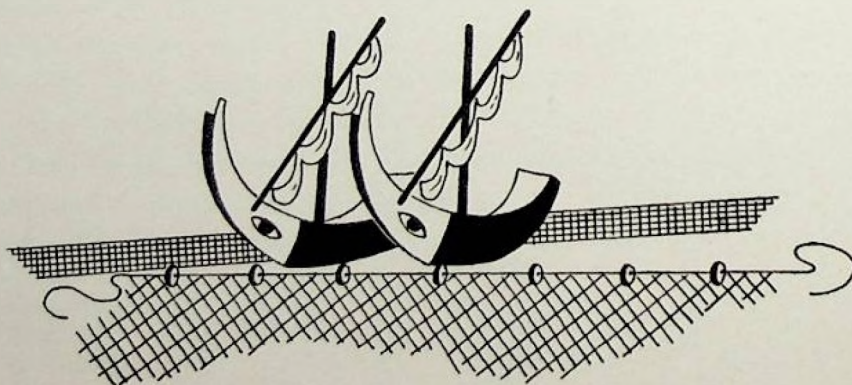
O período da demolição já passou..

E, finalmente, esforçar-nos-emos por fomentar o que chamaremos o espírito colectivo da família conserveira, de forma que perante os mesmos problemas de interesse geral, haja um só pensamento, um só sentir, uma só reacção.

Resumindo, em síntese, numa só palavra, o nosso objectivo é: «SERVIR» o melhor que pudermos.

Para levar a bom termo um tal empreendimento, todos, não serão de mais.

Conservas de Peixe





A Indústria de Conservas durante o ano de 1945

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

A produção total dos diferentes centros em 1945, nas várias espécies, em mólhos, atingiu 2.071.590 caixas, superior, portanto, à do ano anterior, que alcançou 2.023.396 caixas.

O centro que mais produziu foi Matosinhos, 797.408 caixas, seguido de Setúbal com 627.901 caixas e de Portimão com 213.056 caixas. O fabrico de sardinha neste ano, 1.589.724 caixas, foi, porém, inferior ao do ano passado, 1.771.477 caixas.

Isto explica-se, sobretudo, pela data tardia do início do Contrato Colectivo com a Inglaterra, mês de Setembro, que originou uma certa indecisão no ritmo da produção da indústria durante o período que o antecedeu.

Setúbal, contudo, regista um aumento de 49.372 caixas de conserva de sardinha em relação ao ano anterior, num total de 480.345 caixas.

Por outro lado, Olhão, que tem visto decrescer, de ano para ano, a sua produção de sardinhas, apresenta em 1945 a maior baixa destes fabricos, com uma produção de 44.962 caixas apenas, o que justifica as sérias apreensões dos industriais daquele centro acerca do futuro desta espécie nas costas de Sotavento do Algarve. Em 1943 a produção foi de 139.372 caixas e em 1944 de 120.278 caixas.

Verifica-se, também, um aumento sensível na produção geral do País em 1945, em relação ao ano transacto, quanto a outras espécies, tais como cavala e, principalmente, anchovas, que bateram naquele ano o «record» de todas as produções até hoje.

Fabricaram-se, em 1945, 103.123

caixas de cavala e 267.375 caixas de filetes de anchova, ao passo que em 1944 só se produziram, respectivamente, 50.196 e 92.221.

A produção de filetes de anchova pôde ser aumentada em virtude das importações que se fizeram de Espanha de quantidades relativamente importantes de biqueirão anchovado que veio suprir a escassez que se fazia sentir nas nossas fábricas de biqueirão suficientemente maduro.

CONSERVAS PELO SAL

A produção total foi de 6.382.399 quilos, dos quais cabem ao biqueirão 3.555.000 quilos, e à sardinha 2.226.138 quilos.

Verifica-se, portanto, em relação à produção de 1944 (10.627.933 quilos), uma diminuição sensível (4.245.594 quilos).

O centro que mais produziu, no total das várias espécies, foi Olhão (2.308.019 quilos). Matosinhos vem em 2.º lugar (1.463.819 quilos), e Vila Real Santo António em 3.º lugar (1.217.401 quilos).

Na produção de sardinha em salmoira, Matosinhos destaca-se à frente de todos os outros centros, com uma grande diferença (1.122.106 quilos).

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

POR CENTROS

A exportação total no ano de 1945, foi de 37.750.647 quilos, no valor de Esc. 528.000.000\$00, correspondente a 2.045.102 caixas.

Essa tonelagem, foi inferior à do ano transacto (39.426.489 quilos), mas superior em número de caixas (1.921.493 caixas).

Está em primeiro lugar na exportação, o centro de Matosinhos, com 15.923.562 quilos (860.379 caixas), em segundo lugar, o de Setúbal, com 8.425.172 quilos (456.400 caixas), e, em terceiro lugar, o de Lisboa, com 4.919.363 quilos (252.315 caixas).

A exportação das conservas de sardinha foi de 28.727.645 quilos (1.428.370 caixas) no valor de Esc. 383.514.000\$00 havendo, por conseguinte, um déficit de 5.173.934 quilos (170.575 caixas) em relação ao ano de 1944, 33.901.579 quilos (1.652.945 caixas).

A cavala e o atum e seus similares também beneficiariam de aumentos. Exportaram-se, respectivamente, 1.670.594 quilos (70.490 caixas) no valor de Esc. 23.054.000\$00, e 2.200.770 quilos (72.192 caixas), no valor de Esc. 35.872.000\$00, em comparação com 663.773 quilos (28.021 caixas) e 1.804.427 quilos (48.645 caixas) em 1944. A exportação do carapau diminuiu: 1.255.191 quilos (56.227 caixas), enquanto que em 1944 atingiu 1.585.753 quilos (60.474 caixas).

POR PAÍSES

O nosso principal país comprador neste ano é a Inglaterra que imorbtou 19.403.717 quilos (994.217 caixas) que correspondem a 51% da nossa exportação total, menos, porém, que no ano anterior, 20.822.372 quilos (1.081.566 caixas). A seguir vêm os Estados Unidos da América do Norte, que importou 5.542.169 quilos (436.715 caixas), ou seja 14% em relação ao total da nossa exportação, mais do que em 1944 em que nos comprou 2.204.949 quilos (157.631 caixas). Em terceiro lugar está a Bélgica, com 3.657.948 quilos (131.878 caixas), correspondente a 9,6% do total exportado, superior, portanto, ao ano anterior, 3.150.744 quilos (116.379 caixas).

Neste ano há dois factos notáveis a assinalar: a exportação de 3.482.217 quilos (342.339 caixas) de filetes de anchova, a maior que se regista nos anais deste fabrico, no valor de Esc. 73.126.000\$00, e a eliminação da Alemanha do quadro dos nossos compradores.

A nossa exportação de sardinha foi feita, principalmente, para a Inglaterra, que absorveu 19.222.338 quilos (983.024 caixas), ou 66% da exportação total desta espécie; a de cavala, para a Bélgica, 1.198.851 quilos (47.503 caixas) ou 71%; a de carapau, também para a Bélgica, 819.506 quilos (32.664 caixas) ou 65%; a de biqueirão (filetes de anchova), para os Estados Unidos da América do Norte, 3.099.057 quilos (303.058 caixas) ou 88%, e, finalmente, a de atum e espécies similares, para a Bélgica, 1.491.241 quilos (44.680 caixas) ou 67%.

CONSERVAS PELO SAL POR CENTROS

O total da nossa exportação em 1945 foi de 4.571.107 quilos, no valor de Esc. 18.000.000\$00, que representa

um aumento importante em relação ao ano de 1944 (745.305 quilos), porém, muito inferior às exportações dos anos anteriores, por exemplo, 1942 e 1943, que atingiram, respectivamente, 18.215.755 e 6.971.864 quilos.

A situação da indústria da salga, continua, pois, a ser bastante precária. A maior exportação foi feita pelo centro de Lisboa (1.215.597 quilos). Vem em seguida Matosinhos (1.082.495 quilos), seguido por Olhão (977.625 quilos).

POR PAÍSES

A nossa maior exportação foi dirigida para a França (2.679.653 quilos) e a imediatamente inferior para a Itália (1.720.611 quilos).

A exportação para França foi feita pela Comissão Americana de Com-

pras para alimentar os prisioneiros de guerra e refugiados existentes naquele país. A exportação para Itália, foi uma oferta do Governo português ao Vaticano para acudir às populações italianas famintas.

CONGELADOS

A exportação de congelados em 1945 foi de 582.738 quilos, no valor de Esc. 3.700.000\$00, superior, portanto, à do ano anterior (410.748 quilos). A distribuição do quantitativo desta exportação foi feita entre os centros de Peniche, que beneficiou da sua quase totalidade (540.932 quilos), e Matosinhos (41.806 quilos).

Os países consumidores foram, principalmente, a Argentina (196.247 quilos), os E. U. da América do Norte (141.769 quilos) e o Brasil (113.440 quilos).

Conservas em azeite ou mólhos, produção em caixas

1945

	Sardinha (Marca Nac.)	Sardinha	Cavala	Carapau	Biqueirão (Anchovas)	Atum e similares	Outras espécies	Totais
Matosinhos	698.632	56.050	8.849	4.842	26.197	280	2.558	797.408
Peniche	38.649	7.725	3.654	859	4.303	1.619	130	56.939
Lisboa	62.303	9.006	3.421	714	10.805	12.565	4.180	102.994
Setúbal	404.303	76.042	47.824	15.192	67.381	2.278	14.881	627.901
Lagos	10.446	8.661	1.903	500	13.961	67	117	35.655
Portimão	95.515	72.134	15.010	1.474	27.993	819	111	213.056
Olhão	26.031	18.931	11.237	12.649	103.358	8.715	733	181.654
Vila Real Santo António	2.994	2.302	11.225	191	13.377	24.873	1.021	53.983
	1.338.873	250.851	103.123	36.421	267.375	51.216	23.731	2.071.590

Produção de conservas de peixe pelo sal durante o ano de 1945 (QUILOS)

Produção	Sardinha	Cavala	Carapau	Biqueirão	Outras espécies	Totais
Matosinhos	1.122.106	-	26.310	312.123	3.280	1.463.819
Peniche	19.300	-	25.465	-	-	44.765
Lisboa	383.246	-	54.000	1.279	83.495	522.020
Setúbal	58.025	-	105.000	43.027	-	206.052
Lagos	49.585	9.100	-	194.430	-	253.115
Portimão	9.980	763	50.000	303.795	2.670	367.208
Olhão	193.701	64.880	71.680	1.968.559	7.190	2.308.019
Vila Real Santo António	388.195	90.730	1.980	731.796	4.700	1.217.401
	2.226.138	165.482	334.435	3.555.009	101.335	6.382.399

Exportação de conservas em azeite ou mólhos, por centros.

1945

	Sardinha (Marca Nac.) Quilos	Sardinha Quilos	Cavala Quilos	Carapau Quilos	Biqueirão (Anchovas) Quilos	Atum e similares Quilos	Outras espécies Quilos	Totais Quilos
Matosinhos	14.046.681	1.161.283	24.283	32.714	652.301	3.283	3.017	15.923.562
Peniche		31.140	134	60		38		31.372
Lisboa	1.326.142	743.025	581.544	554.923	638.493	936.307	138.929	4.919.363
Setúbal	5.680.470	996.080	492.067	267.205	648.320	84.575	256.455	8.425.172
Lagos	301.103	79.228	39.482	24.906	143.232			587.951
Portimão	1.800.155	1.162.063	153.383	161.867	150.578	7.118	2.914	3.438.078
Olhão	1.066.120	302.167	270.405	185.777	1.164.419	287.516	6.080	3.282.484
V. R. de S. António	18.468	13.490	109.296	27.739	84.874	736.929	6.835	997.631
Açores		30				145.004		145.034
	24.239.139	4.488.506	1.670.594	1.255.191	3.482.217	2.200.770	414.230	37.750.647

Exportação por países de consumo e por espécies
(EM AZEITE OU MÓLHOS)

1945

Países de consumo	Sardinha (marca nacional) Quilos	Sardinha Quilos	Cavala Quilos	Carapau Quilos	Biqueirão Quilos	Atum e similares Quilos	Outras espécies Quilos	Totais Quilos
África Oriental Britânica	66.880	-	-	-	-	-	-	66.880
Bélgica	-	74.007	1.198.851	819.506	20.861	1.491.241	53.482	3.657.948
Brasil	-	94.642	253	1.900	13.119	13.170	-	123.084
Ceilão	-	-	-	207.179	-	-	-	207.179
Cuba	100.747	155.294	-	18.373	21.917	28.318	143.342	467.991
Estados Unidos da América	-	2.084.695	6	-	3.099.057	293.160	65.251	5.542.169
França	2.999.359	35.158	18.517	18.629	-	193.044	1.561	3.206.268
Holanda	1.470.826	31.736	-	-	-	-	-	1.502.562
Inglaterra	18.447.102	775.236	96.321	13.936	57.409	12.057	1.656	19.403.717
México	41.902	18.212	3.035	2.550	30.480	2.874	39.602	138.655
Moçambique	-	264.634	3.810	37.052	39.988	2.635	1.462	349.581
Palestina	469.887	21.875	306.964	27.759	-	-	-	826.485
República Dominicana	-	23.047	-	-	3.325	-	38.900	65.272
Suécia	30.894	147.348	-	-	36.318	-	-	214.560
Suiça	213.700	463.344	33.590	86.650	90.733	144.329	-	1.032.346
União Sul Africana	357.239	162.704	-	-	18.486	-	-	538.429
Outros Países	40.603	136.574	9.247	21.657	50.524	19.942	68.974	347.521
	24.239.139	4.488.506	1.670.594	1.255.191	3.482.217	2.200.770	414.230	37.750.647

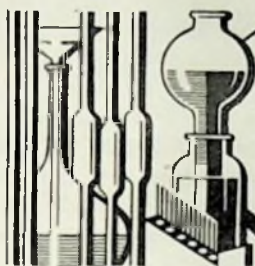
Exportação de salmouras e congelados por centros
(EM QUILOS)

	SALMOURAS							1945
	Sardinha	Cavala	Carapau	Biqueirão	Atum e Similares	Outras espécies	Totais	Congelados
Matosinhos	1.046.945	1 000	34.100	-	-	450	1.082.496	41.806
Peniche	176.850	43	-	-	-	-	176.893	-
Lisboa	645.457	344	540.095	-	451	29.250	1.213.597	540.952
Setúbal	20.145	60	143.501	-	-	-	163.706	-
Lagos	-	-	-	-	-	-	-	-
Portimão	94.619	-	386.315	-	-	-	480.934	-
Olhão	267.416	-	710.209	-	-	-	977.625	-
Vila Real Santo António .	473.857	-	-	-	-	-	473.857	-
	2.725.289	1.447	1.814.220	-	451	29.700	4.571.107	582.738

Exportação de salmouras e congelados por países de consumo
(EM QUILOS)

	SALMOURAS							1945	
	Sardinha	Cavala	Carapau	Biqueirão	Atum e similares	Outras espécies	Totais	Congelados	
França	2.588.589	-	91.064	-	-	-	2.679.653	Argentina	196.247
Itália	-	-	1.720.611	-	-	-	1.720.611	Brasil	113.440
Outros países	136.700	1.447	2.545	-	451	29.700	170.843	França	91.167
	2.725.289	1.447	1.814.220	-	451	29.700	4.571.107	E. U. América	141.769
								Outros países	40.115
									582.738





Ciência e Técnica

A química ao serviço da Indústria de Conservas de Peixe

pela Dr.^a Lucilia de Lima Brito

Ao iniciar-se esta publicação, seja-me permitido recordar o ilustre químico Prof. Charles Lepierre, recentemente falecido, que à química das conservas deu muito do seu saber e actividade, valorizando a nossa indústria e tornando-a mais conhecida, através dos seus trabalhos científicos, até no estrangeiro.

A aplicação da química às indústrias tem como objectivo ter delas um conhecimento real: saber o que elas constituem, quais as propriedades do seu resultado final e melhorá-lo, procurando atingir o ponto perfeito.

A indústria das conservas de peixe, que tão grande desenvolvimento tem no nosso país, tem sido nos últimos anos assunto de muitos estudos e trabalhos da parte dos químicos. É assim que, correntemente, se estudam as matérias primas, para levar a utilizar as de melhor qualidade, as condições em que são preparados os produtos, e estes, para fixar a sua composição aproximada e propriedades. Para dar uma idéa da atenção que, sob o aspecto químico, esta indústria tem merecido em Portugal, vou tratar, na generalidade, dos trabalhos decorridos em 1945 no Laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe.

Enumerarei, em primeiro lugar, dentro dos trabalhos habituais do Laboratório, as determinações do teor

em gordura da sardinha fresca, descabeçada e desviscerada, proveniente dos vários centros do país. Das determinações feitas, em cada mês, na sardinha do mesmo centro, obtiveram-se médias mensais, que foram utilizadas no traçado dos gráficos da evolução da respectiva percentagem de gordura em 1945, em cada centro — dos que nos enviaram sardinha com regularidade, — e cujo conjunto aqui apresento.

Pela simples observação deste quadro se verifica que, no ano passado, a máxima percentagem de gordura por nós avaliada foi de 22,38 % no centro de Matosinhos, no mês de Outubro, sendo a mínima, em Lisboa, no mês de Fevereiro, com valor de 1,19 %.

O conhecimento da variação da percentagem de gordura de sardinha, segundo as estações do ano, levou ao estabelecimento do defeso em época própria, em que a sardinha tendo uma baixa percentagem de gordura não apresenta qualidades sápidas favoráveis ao fabrico. Simultaneamente, fez-se todos os meses a análise da sardinha fresca de Setúbal, descabeçada e desviscerada, obtendo-se assim a sua composição com percentagem de água, gordura, prótidos e cinzas.

O trabalho dominante do Laboratório foi ainda no ano passado, como nos anteriores, a determinação da quantidade de chumbo existente nas conservas. Quase que é escusado, por ser assunto já muito tratado, salien-

tar a vantagem que traz à indústria o processo químico que permite levar, com segurança, as nossas conservas a mercados exigentes na questão plúmbica; contudo, refiro-me a ele por lhe atribuir importância, bem como ao trabalho de análise do estanho empregado na estanhagem de grelhas, avaliando a sua pureza e doseando gravimetricamente o estanho real. Nesta luta contra o chumbo recorrem, também, os industriais, ao Laboratório, mandando analisar várias matérias primas, e, conforme a sua natureza, diversas técnicas se seguem, as quais nos levam, quase sempre, a um método especial de análise, colorimétrico, empregando na parte final — dosagem propriamente dita — um aparelho de grande sensibilidade: a célula foto-eléctrica.

São ainda numerosas as análises de óleos vegetais feitas a pedido de interessados em conhecer se determinado azeite de oliveira ou óleo de amendoim é puro e próprio para a indústria das conservas. Em face do conjunto dos resultados das determinações físicas e químicas usuais e dos caracteres organolépticos, faz-se o estudo respectivo e tiram-se conclusões quanto à natureza e pureza do óleo vegetal examinado. Quanto ao seu possível emprêgo nas conservas de peixe, temos, a completar o estudo anterior, a observação mais detalhada do valor da acidez livre, da presença de ranço e de sais de chumbo, de que deve ser isento. Sobre conservas propriamente ditas,

são consultados os serviços de Laboratório para alguns problemas, entre eles o de verificar se a conserva é produto normal, devidamente esterilizado. Fazem-se então provas de comportamento na estufa termostática, durante períodos de tempo convenientes, e culturas bacterianas a partir das mesmas amostras.

Em muitos casos tem sido pedida ao Laboratório a determinação do

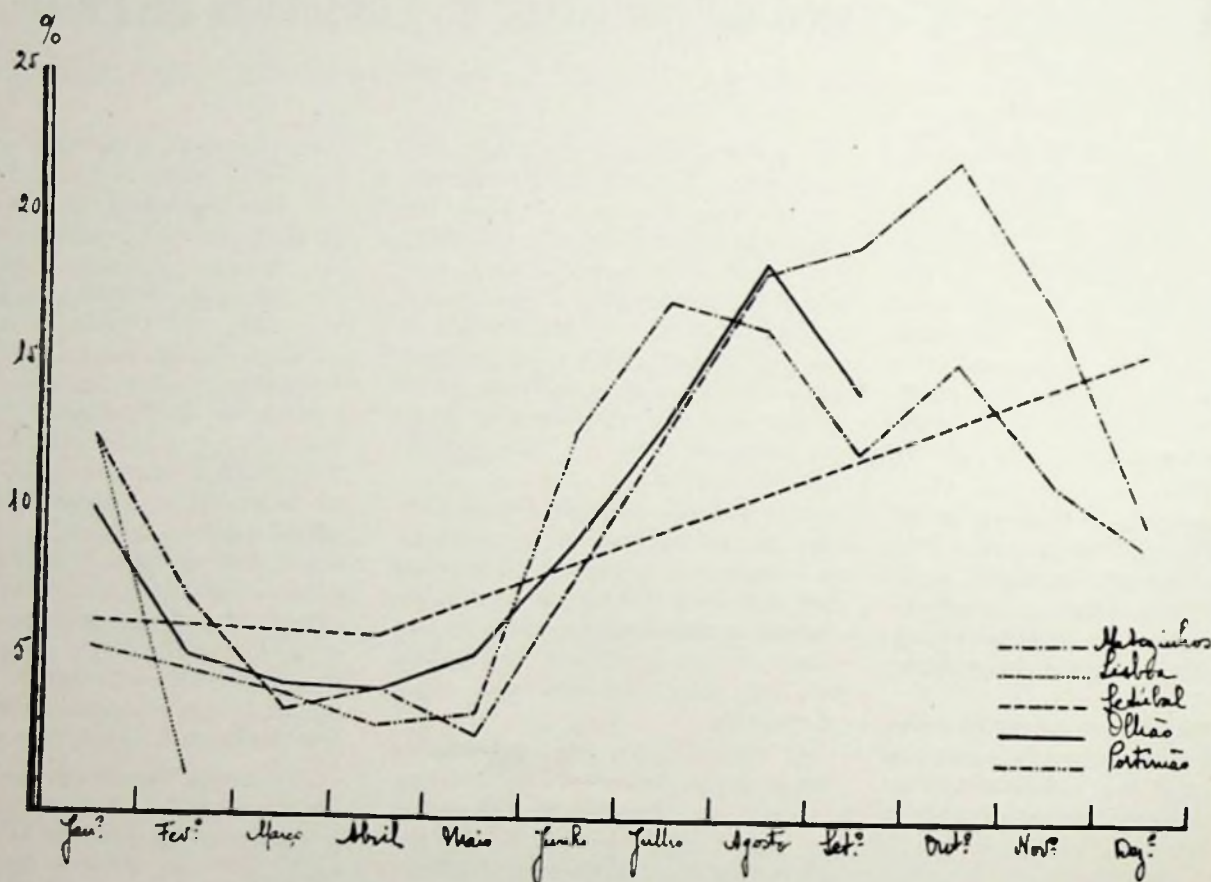
superioridade em relação a outros alimentos.

Um outro problema químico é saber a natureza do óleo de cobertura da conserva, isto é, se dizendo-se que é preparado em azeite de oliveira, de facto o é, ou se é de óleo de amendoim ou em mistura de ambos.

A par das análises sobre matérias primas e conservas, há ainda a re-

ção, o papel que um laboratório químico desempenha quando a sua actividade se reflete no campo industrial. Nunca é demais encarecê-lo e divulgar toda a sua acção, acentuá-la mesmo àqueles que dela já têm um certo conhecimento, que poderá ser melhor compreendido quando factos relacionados são postos em evidência.

Foquei, dum modo geral, os traba-



valor alimentar ou energético das conservas de peixe, para o que se determina a sua composição química e, como dos constituintes os que podem fornecer calor pela sua ingestão são as gorduras e prótidos, aplicando factores próprios, calcula-se esse valor que se exprime em calorías por 100 grs. do produto.

Já foram publicados os valores alimentares de conservas de peixe de diferente espécie, que definem a sua

gistar as análises dos sub-produtos desta indústria, como farinhas de peixe e óleos de peixe, sendo curiosos ambos os trabalhos analíticos. Dentro do plano de investigação sobre óleos de peixe e de outros animais marinhos, têm-se feito estudos para documentação dos limites de variação das suas características e poder-se, assim, reconhecer as suas naturezas e possíveis adulterações.

É importante, e de grande projec-

lhos do Laboratório do I. P. C. P. em 1945, e creio ter marcado a atenção que esta indústria lhe tem merecido, vincada em todas as tendências para melhorá-la, resultando, seguramente, da colaboração do Laboratório, portanto, da química, muitas das normas introduzidas, bem como a confiança na qualidade dos produtos que com o nome de Portugal são levados a diferentes pontos do país e através do mundo.

O chumbo nas Conservas da Sardinha

I

Voltou novamente á baila, a propósito do recente contrato colectivo, americano, o já velho problema do chumbo nas conservas, mais conhecido e imprópriamente denominado de «saes de chumbo».

Propondo-se esta Revista, que agora aparece, elucidar toda a nossa indústria conserveira, sem partidanismos de centros nem preferências individuais, cabe-lhe uma espinhosa missão, dada a heterogeneidade de interesses que se degladiam, originada fundamentalmente na desarmonica distribuição da pesca, uma das causas que tem o condão de tornar precárias a maioria das soluções que podiam dar uma estabilidade relativa a esta importantissima indústria.

Resulta desse facto que os vários Centros Conserveiros não evoluem paralelamente, verificando-se que alguns definham ao passo que outros se desenvolvem ultrapassando todas as previsões.

É portanto lógico supor que as exigências que a técnica vai impondo no sentido de melhorar a produção dos produtos manufacturados não sejam recebidas igualmente por todos. Isto não quer dizer que a maioria dos industriais não esteja animada do mesmo espirito progressivo e amor próprio pela missão que desempenham, — pensa erradamente quem suposer o contrário —, mas porque não lhes é remunerador ocorrer ás constantes transformações que uma indústria desta natureza exige.

Deve ser esta a principal razão por que o problema do chumbo não se encontra ainda completamente resolvido em todas as fábricas, embora seja manifesta a sua melhoria, sendo forçoso reconhecer que ao Instituto Português de Conservas de Peixe e ás organizações que o ante-

cederam se deve fundamentalmente a solução do problema.

Não deixa portanto de ter oportunidade reviver, embora em traços esquemáticos, a história e as soluções tomadas na resolução do problema do chumbo, para que uns recordem e outros meditem num assunto que tanto preocupou toda a indústria conserveira nos anos de 1933-1934.

Estava ainda na infância a primeira organização conserveira, o Consórcio Português de Conservas de Sardinha, nos meados do ano de 1933, quando surge abruptamente o problema do chumbo nas conservas, motivado pela recusa de dois lotes de sardinha exportados para Inglaterra.

Era um problema completamente novo para a indústria conserveira portuguesa e o Consórcio Português de Conservas de Sardinha, recentemente constituído, mal tinha tido ainda tempo de iniciar a montagem do seu laboratório, quanto mais tomava contacto com esse e outros problemas com que a Providência parece ter querido pôr à prova a competência técnica de tão jôvem organização!

Os funcionários que nesse tempo superintendiam nos serviços técnicos do C. P. C. S., estavam ao facto que as conservas continham sempre certas percentagens de chumbo, mas de aí a resolverem a quase eliminação desse metal nas conservas, representava um trabalho complexo e de grande responsabilidade profissional, porque implicava inúmeros ensaios analíticos e observações experimentais, para diagnosticar as causas que originavam esses inquinamentos, a fim de serem rapidamente eliminados, para que as nossas conservas pudessem entrar afoitamente no mercado inglês.

Não nos devemos esquecer que nesse período a indústria conserveira atravessava uma grave crise, a Inglaterra era um país consumidor importante e a indústria parecia não heredar na utilidade da sua recente organização.

Bastariam estes argumentos, se não

existissem outros, para avaliar o melindre desta missão.

Mais adiante mostraremos como o Consórcio Português de Conservas de Sardinha actuou e venceu nesta emergência.

Para uma mais elucidativa concatenação deste assunto iremos rebuscar, num passado distante, a origem que certamente motivou as precauções tomadas, por certos países importadores de conservas, em relação ao chumbo.

Foi em 1879 que o célebre químico francês, Armand Gautier, — médico e higienista, colaborador de Wurtz e que ocupou a cadeira de Chevreul na Academia de Ciências de Paris, — verificou que nas conservas de legumes a soldagem das latas fazia introduzir chumbo nessas conservas.

Posteriormente Armand Gautier verificou também que nas conservas de peixe e carne existiam quantidades avultadas de chumbo, sendo as percentagens mais elevadas naquelas em que os molhos eram constituídos por gorduras líquidas, que é o caso das conservas de sardinha.

Nesse tempo, por volta do ano de 1880, a produção de conservas de sardinha tinha já atingido em França um extraordinário incremento, computado em cerca de 90 milhões de latas.

Era no período áureo das célebres sardinhas de Nantes!

No seu interessantíssimo estudo Armand Gautier observa, numa série de análises, que as gorduras das sardinhas nas conservas e os molhos dos óleos que as banham dissolviam facilmente o chumbo existente no envólucro estanhado e nas soldaduras interiores da lata, tendo chegado às seguintes conclusões:

- 1.º — Que 20 a 50 miligramas de chumbo (20 a 50 partes por milhão) se encontram introduzidos antes de um ano num quilo de conserva, através das soldaduras interiores e da estanhagem das latas, sendo mais acentuada a per-

centagem de chumbo quando o óleo de cobertura é o azeite de oliveira.

- 2.º — Que em média se encontra 36 miligramas de chumbo por quilo de conserva ou 123 miligramas expressos em oleato de chumbo.
- 3.º — Que este chumbo é dissolvido pelas gorduras que chegam a conter 170 miligramas e mais por quilo, ou seja 624 miligramas de oleato de chumbo; os óleos dissolvem sempre uma quantidade mais acentuada de chumbo que o próprio peixe.
- 4.º — Que há todo o direito de pensar, visto o mecanismo desta dissolução, que a quantidade de chumbo aumenta com o tempo e pode tornar-se acidentalmente muito maior quando os óleos de cobertura forem ranços ou ácidos.

É necessário atender que este estudo foi feito aí por alturas do ano de 1880, quando a indústria conserveira se encontrava ainda numa fase de técnica embrionária, em que o vasio e o cheio eram soldados manualmente, os óleos refinados tinham uma aplicação restricta, os azeites de oliveiras eram virgens e

algumas vezes muito ácidos e as latas ficavam submersas em azeite nos pios durante muitos dias aguardando o trabalho moroso dos soldados.

Por outro lado, o estudo de Gautier teve uma finalidade puramente objectiva, que era a que interessava ao higienista, isto é, a constatação do chumbo nas conservas fabricadas, sem ir perscrutar as origens do mal, a não ser em face do que estava à vista, que eram as latas. Por isso atribuiu os inquinamentos verificados à solda e à folha de Flandres.

Mas se Gautier tivesse nessa altura analisado o azeite residual de um pio que durante dias esteve em contacto com a parte exterior de centenas de latas litografadas, teria certamente ficado alarmado com a percentagem de chumbo e não atribuiria exclusivamente às soldaduras interiores e à folha de Flandres as elevadas percentagens de chumbo encontradas nos conteúdos das latas de conservas!

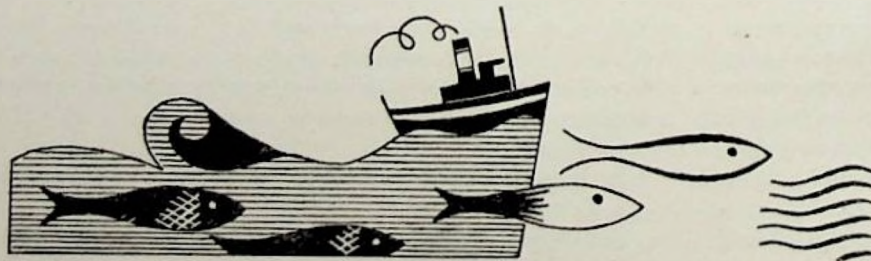
E se analisasse os azeites de fritura, pois nesse tempo as sardinhas eram fritas, verificaria também que os azeites estavam bastante inquinados de chumbo, proveniente das grêlhas, que transitava para o molho de cobertura!

Mas nenhuma destas objecções, e muitas outras se poderiam fazer, vem diminuir o erudito trabalho de

Armand Gautier, que foi quem primeiro deu o alarme dos inconvenientes que podiam advir para a saúde pública pelo consumo de conservas que contivessem elevadas percentagens de chumbo. E esse estudo, sob todos os pontos de vista notável, quer no aspecto de investigação, — pelas análises a que procedeu em conservas de legumes, carnes e peixes, — quer no aspecto puramente analítico, — pelo escrúpulo nos processos empregados para o doseamento do chumbo, — contribuiu para melhorar as condições de fabrico e elevar o nível da indústria das conservas.

Seria sempre uma atitude ingrata omitir os clássicos trabalhos de Armand Gautier quando haja que tratar do problema do chumbo nas conservas e, como parece que o seu nome anda esquecido, aqui o evocamos, para que a indústria portuguesa de conservas, que teve o seu inicio applicando os métodos francezes, fique conhecendo que esses técnicos conserveiros que vieram estabelecer-se em Portugal traziam na sua bagagem os ensinamentos científicos de um francês illustre que se chamou Armand Gautier.

Continuaremos a tratar deste assunto em próximo artigo.





Folha de Flandres
e arame para chaves
DE QUALIDADE INEXCEDIVEL

●

REPUBLIC STEEL CORPORATION
C L E V E L A N D, O H I O

●

Representantes exclusivos para Portugal e Espanha
F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}



A circulação do papel-moeda e o reforço das suas reservas

pele Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

A Assembleia geral extraordinária do Banco de Portugal, em reunião de 7 de Março do corrente ano, aprovou importantes alterações nos seus estatutos, que se destinam a exercer grande influência quer no futuro desenvolvimento da circulação fiduciária, quer nas reservas de garantia do seu valor. O decreto-lei n.º 35.575, de 3 deste mês, aprovou-as depois na íntegra e autorizou, ao mesmo tempo, o Ministro das Finanças a modificar o contrato entre o Governo e o Banco de Portugal, na parte abrangida por essas alterações, e a dar nova redacção, de harmonia com elas, aos artigos 12.º e 14.º do decreto n.º 19.869, que estabiliza o valor da moeda.

A grave crise económica, que vem assolando o Mundo desde que, em 1 de Setembro de 1939, irromperam as hostilidades que conduziram à mais ravorosa e destruidora guerra de todos os tempos, determinou, no nosso País, uma excessiva expansão do meio circulante que é a causa, em conjunção com as dificuldades do abastecimento do mercado interno, de uma inflação da nossa moeda, cujos efeitos se manifestam, sobretudo, na subida gradual e geral dos preços, no aumento dos salários e vencimentos e na consequente elevação dos custos de produção em todas as nossas indústrias.

Duas causas principalmente, de acção concomitante, concorreram para fazer subir com rapidez a importância das notas em circulação, que

era de 2.278.533 contos, no fim de 1938, aos 8.165.613 contos acusados no balanço do Banco, em 31 de Dezembro de 1945: a alta valorização que adquiriram os produtos da nossa exportação, de par com a redução da tonelagem das mercadorias vendidas, e a acentuada subida dos produtos importados do estrangeiro, seguida do aumento do custo, em menor escala, dos de origem nacional.

Efectivamente, as vendas de Portugal às suas colónias e aos países estrangeiros exprimiram-se por:

1.139 milhares de contos, em 1838	
1.336	» » » » 1939
1.619	» » » » 1940
2.972	» » » » 1941
3.939	» » » » 1942
4.035	» » » » 1943
3.166	» » » » 1944
3.186	» » » » 1945

As importações para o nosso consumo, apesar das quantidades de mercadorias decrescerem, no período da guerra, de um máximo de 2.299 milhares de toneladas a um mínimo de 1.342, atingiram os valores de

2.300 milhares de contos, em 1938	
2.077	» » » » 1939
2.441	» » » » 1940
2.468	» » » » 1941
2.477	» » » » 1942
3.323	» » » » 1943
3.920	» » » » 1944
3.902	» » » » 1945

Deu como resultado este conjunto de circunstâncias que a nossa balança de pagamentos com o estrangeiro, favorecida igualmente por outros factores, se saldasse, nestes últimos 6 anos, com grande excesso de entradas de cambiais sobre as saídas.

Ora, foi esta acumulação de divisas sobre o estrangeiro, que não puderam ainda devolver-se em troca de equipamentos industriais e de substâncias de que o País tanto necessita, que obrigaram o Banco de Portugal, para a sua conversão em moeda nacional, a emitir largamente o papel-moeda.

De facto, é manifesta a correlação que existe entre o valor dos saldos acumulados da nossa balança de pagamentos, desde 1938 a 1944, e a progressão das notas emitidas em representação da circulação fiduciária e das demais responsabilidades-Escudos à vista.

(Valores em contos)

1938	1.011.877	3.349.430
1939	1.403.358	3.421.271
1940	2.062.888	4.221.116
1941	5.781.075	7.589.013
1942	10.309.408	12.018.972
1943	13.014.352	14.794.801
1944	15.689.487	17.355.772

O decreto n.º 19.869, de 9 de Junho de 1931, fixou o limite máximo da circulação fiduciária em 2.200.000 contos, com uma cobertura em ouro-metal ou em disponibilidades-ouro sobre o estrangeiro de um mínimo de 30% do valor das notas em circulação. Nos termos, porém, do mesmo diploma, podiam ser emitidas notas de importância acima daquele limite, por simples acordo entre o Governo e o Banco de Portugal, «conforme as necessidades da economia nacional», «uma vez que o excesso ficasse inteiramente coberto por ouro amoeado ou em barra».

Foi, pois, ao abrigo desta faculdade e por imperativas exigências da vida económica da Nação que a cir-

culação fiduciária se multiplicou, até ao fim de 1945, 3, 7 vezes mais que o valor máximo que se lhe marcara em 1931.

As reservas de garantia dos 2.200.000 contos, assim como a cobertura do excesso de notas que se lançaram na circulação, de 5.965.613 contos, figuravam no último balanço com os seguintes valores:

encaixe-ouro	1.421.675 945\$17
disponibilidades-ouro no estrangeiro e outras reservas (menos as responsabilidades em moeda estrangeira, deduzidas nos termos do art.º 28.º dos estatutos)...	6.849.574 965\$00

Quer dizer, as reservas «legais» eram já superiores ao montante do papel-moeda em circulação em 105.638 contos, os quais juntos a 9.797.051 contos de «outras disponibilidades em ouro e em várias moedas», passavam a responder, com outros valores do activo do Banco, pelas «Outras responsabilidades-Escudados à vista», que se elevavam a 11.124.602 contos, e que traduzem os valores dos depósitos de bancos e banqueiros, da Caixa Geral de Depósitos e da Junta do Crédito Pú-

blico, dos créditos da conta corrente do Tesouro Público, etc.

As modificações introduzidas agora nos estatutos e que merecem a aprovação do Governo dizem respeito às «reservas da circulação, às operações do Banco e às relações entre o Estado e o Banco».

São contudo, as alterações na matéria das reservas que interessa apreciar: O art.º 26.º dos estatutos tem esta nova redacção: «o banco manterá uma reserva, pelo menos, igual a 50% da importância das notas em circulação, e demais responsabilidades à vista».

«Notas em circulação são aquelas que pelo Banco foram emitidas e entregues ao público e que continuam em poder deste»:

Não se estabelece, como no regime anterior, nenhum limite à circulação: Passa a ser limitada em função da reserva, pois que esta tem sempre de representar 50%, pelo menos, do valor das notas que se venham a emitir.

A reserva doravante somente pode ser constituída: por ouro amodado ou em barra; saldos em bancos de primeira ordem domiciliados no estrangeiro, pagáveis à vista ou no prazo máximo de 30 dias; cheques à vista e ordens de pagamento passados por entidades de reconhecido crédito sobre bancos de primeira or-

dem domiciliados no estrangeiro; letras em carteira aceitas por bancos de primeira ordem domiciliados no estrangeiro e pagáveis até 180 dias; bilhetes do tesouro ou outras obrigações análogas de um Estado estrangeiro, de prazo não superior a 90 dias. Excluíram-se, assim, as notas de Bancos estrangeiros, o que se explira pela sua inconvertibilidade, actualmente, em todos os países.

«Na reserva estará sempre representada por ouro amodado ou em barra uma parte correspondente a 25%, pelo menos, da importância das notas em circulação e demais responsabilidades à vista»:

Pelo sistema que vigorava, não se fixava qualquer percentagem obrigatória para a representação do ouro metal entre os vários valores da reserva. Podia, até, não entrar nenhuma parcela deste elemento. «Vincula-se agora a obrigação de figurar na reserva em quantidade não inferior a 25% da mesma, que, é bom recordá-lo, é referido tanto às notas como às responsabilidades à vista». Assim o declarava a Comissão que apreciou o projecto de alteração dos estatutos.

Este ponto é, sem dúvida, o de maior significado na alteração da matéria das reservas, pela garantia real e efectiva que representa na consolidação do valor das notas:



Por muito clarividente ou optimista que se queira ser, não é fácil, de momento, dizer, com certeza, o que vai ser a safra deste ano, nem afirmar que as perspectivas são muito animadoras.

Na verdade, pouco ou nada se vislumbra no horizonte da nossa actividade conserveira. Temos, porém, também de reconhecer que nesta altura, nos anos anteriores — que resultaram, afinal, de produção e comércio intensos — a situação não era nem mais clara, nem mais brilhante.

Neste momento, o problema cuja solução tem prioridade sobre qualquer outro, pois que sem ela a nossa produção de conservas ficará muito comprometida, em quantidade e custo, é o do fornecimento à indústria das matérias primas: folha, azeite e óleo.

A greve prolongada nas fábricas de aço, nos Estados Unidos, a morosidade no regresso dos operários especializados às fábricas e o fornecimento insuficiente de carvão às indústrias, na Inglaterra, fizeram abortar a esperança que havia no principio do ano de um regresso rápido à exportação livre da folha por parte desses países, justificada, aliás, pelas ofertas substanciais dos exportadores para entregas a partir do segundo trimestre.

Teremos de voltar agora as nossas esperanças para o segundo semestre.

A indústria conta, actualmente, de positivo, com os saldos da folha dos contratos colectivos do ano passado, Inglês e Americano, cerca de 21.000 caixas; com 27.000 caixas a embarcar pelo Ministry of Food, distribuídas por alguns industriais à margem do contrato colectivo e com as existências de folha livre privativa de cada industrial, que se podem computar em cerca de 20.000 caixas.

No total, haverá, portanto, para fazer face às necessidades dos primeiros meses da próxima safra, cerca de 68.000 caixas de folha que permitirão fabricar, aproximadamente, 1.000.000 de caixas de conserva.

Entretanto, como é já do conhecimento da indústria, as nossas entidades oficiais estão fazendo diligências insistentes junto das autoridades norte-americanas para obterem quantidades importantes de folha, quer por meio de uma operação de compensação com o nosso estanho, para a compra de 200.000 caixas, quer reclamando a devolução da folha livre que utilizámos nas anchovas que exportámos no ano passado para a América, e que atinge cerca de 20.000 caixas.

A falta de azeite é outro problema delicado. A produção Portuguesa de azeite no ano passado é computada em cerca de 30.400.000 litros, que correspondem a 76,5 % da colheita anterior, ou 43,03 % em relação à média do decénio 1935-1944, ou ainda a 36,85 % em relação à média dos últimos dez anos de safra. Estes números exprimem, só por si, a gravidade da situação.

A Junta Nacional do Azeite vai dispor este ano de um contingente de 1.000.000 de quilos de azeite para a indústria das conservas. É muito pouco.

Perspectivas

Isto implica a completa impossibilidade de se fabricarem em azeite outras conservas que não sejam sardinhas sem pele e sem espinha e, possivelmente, sem espinha, assim como o atum e os filetes de anchova. Calcula-se que haja ainda cerca de 500.000 quilos de azeite na posse dos industriais.

Com este total de 1.500.000 quilos de azeite será, talvez, possível fabricar as 250.000 caixas de especialidades que os Estados Unidos autorizam importar este ano e mais as 250.000 caixas em que se computa a produção de anchovas nesta safra e 1.300.000 quilos de atum, média das quantidades fabricadas nos dois últimos anos. É mais nada. As restantes conservas deverão ser fabricadas em óleo e em tomate. A hipótese de se fabricarem sardinhas sem espinha em óleo para preencher o contingente da América do Norte, tem de ser completamente arredada. Não só não convém baixar o padrão tradicional dos nossos fabricos de especialidade, desvalorizando-os, como também a concorrência espanhola, que participa no contingente americano com 75.000 caixas dos mesmos fabricos, nos obriga, mais do que nunca, a aperfeiçoar a qualidade destes nossos produtos para que a sua superioridade não receie qualquer confronto.

A situação do azeite para a indústria de conservas poderá melhorar um pouco se for possível realizar com a Espanha uma transacção de compensação de azeite por óleo. Há já uma operação desta natureza em curso, utilizando-se 800 toneladas de óleo refinado de Moçambique. A percentagem, porém, exigida pelos Espanhóis é elevada: 1.800 kg. de óleo por 1 quilo de azeite, o que tornaria o preço do azeite demasiado caro.

Quanto ao problema do óleo, parecendo ser o mais fácil de resolver, não é de todo isento de dificuldades. Convém não esquecer que as necessidades do consumo público em óleo para o ano de 1946 deverão ser bastante elevadas e superiores às do ano transacto, devido à maior escassez das disponibilidades de azeite. Espera-se que a Junta Nacional do Azeite possa entregar para o fabrico de conservas um contingente de 5.000 toneladas, acrescido das 1.500 toneladas que no ano passado requisitou à indústria para o consumo, retiradas da compra que esta fez na Guiné a frete extraordinário.

A J. N. A. assegurou-se a tempo da colheita de sementes de Mancarra e Ginguba, da Guiné e de Moçambique, em quantidade suficiente para acudir às exigências do consumo e da indústria conserveira, cerca de

a nova safra

50.000 toneladas de sementes para um rendimento de 15.000 toneladas de óleo.

Confiamos que quaisquer dificuldades que ainda possam surgir, quer com os produtores de sementes, desejosos de as escoarem para outros mercados mais lucrativos, quer com os transportes, sobretudo da Guiné, para um ajustamento razoável do preço do frete, sejam rapidamente resolvidas pelas entidades que têm a seu cargo a arrumação deste problema.

Este é o quadro do abastecimento das matérias primas para a nossa indústria este ano, que, se não é brilhante, não apresenta, também, só cores negras.

Outro problema que se põe é o da colocação da nossa produção e o sistema comercial que se vai adoptar na sua venda.

O nosso principal e quase exclusivo comprador de conservas em molhos, a Inglaterra, ainda não se pronunciou sobre o seu programa de abastecimentos para esta safra. Mas, não nos esqueçamos que no ano passado só em época muito adiantada, no mês de Setembro, assinou o contrato colectivo com o I. P. C. P. Até lá, a indústria viveu nas mesmas incertezas de hoje. A situação não nos deve, portanto, causar apreensões excessivas. É natural, mesmo, que a venda da nossa produção geral venha a ter uma solução de conjunto dentro do quadro das decisões que a Conferência Internacional de Alimentação, realizada em Londres, tomar para o abastecimento de conservas de peixe aos países necessitados da Europa, e na qual o nosso Ministro da Economia, ali também presente, declarou que Portugal punha à sua disposição toda a sua produção disponível.

Como certo temos já o contingente atribuído pela América a Portugal de 250.000 caixas de 3³/₄ onças, fabricos sem pele e sem espinha e sem espinha, em quantidade, portanto, superior à do ano antecedente, que foi de 150.000 caixas.

O preço que, em princípio, foi aceite, é o mesmo do ano passado, \$18,80 *job*, cada caixa, supondo que se mantém também inalteráveis os preços de 1945 para a folha e o azeite.

Ao que consta, as autoridades americanas só distribuirão as licenças de importação da sardinha e as correspondentes licenças de exportação da folha, no princípio de Maio. Só então serão definitivamente conhecidos os preços que essas autoridades permitem para a conserva e para a folha. É de supor que este compasso de espera esteja ligado com as dificuldades de momento no fornecimento da folha.

Os nossos filetes de anchova encontram-se este ano perante uma baixa sensível de preço no mercado consumidor que terá de ser compensada com a diminuição do preço da folha.

A existência de biqueirão anchovado, próprio para a filetagem, é inferior à de 1945. Isto, e o facto de haver ainda nos Estados Unidos um stock relativamente avultada das quase 305.000 caixas que para lá expedimos no ano transacto, é natural que façam reduzir a nossa exportação deste fabrico para aquele País.

As existências actuais de salmoira têm muita probabilidade de começarem a ser vendidas brevemente.

Estabilizada a situação política na Grécia e assinado o tratado de Paz com a Itália, será fácil a estes dois tradicionais compradores da nossa produção de conservas em salmoira, ingressarem no intercambio das relações económicas com os outros países Europeus. A Grécia já nos fez algumas compras com pagamento por créditos abertos por intermédio dos Bancos de Nova York. Não será também de admirar que a Unrra se lhes antecipe e venha adquirir todo o stock actual desta conserva.

Finalmente, quanto a saber-se se mantemos ainda este ano a venda das conservas na base dos contratos colectivos, ou se vamos, pura e simplesmente, para o comércio livre, parece que é a primeira fórmula que prevalece. A opinião predominante na indústria é de que não tendo ainda terminado, totalmente, as circunstâncias anormais da vida internacional que deram origem aos contratos colectivos, é de aconselhar que se mantenha ainda este regime durante a próxima safra.

A entrada brusca na liberdade de comércio, num momento em que os principais mercados Europeus estão, praticamente, fechados, por falta de capacidade de compra ou de acordos comerciais, era arriscarmo-nos a criar uma situação grave. É de aconselhar, por consequência, um período de transição, em que um meio termo entre os dois sistemas de comércio poderia obter-se seguindo os Governos dos Países Compradores o exemplo dado pelo Governo Americano com as importações das nossas conservas no ano passado. Em vez das compras desses Países serem feitas por missões oficiais, poderiam os seus Governos distribuir os seus contingentes pelos importadores, que passariam as suas encomendas ao I. P. C. P. por intermédio dos agentes habituais dos nossos exportadores.

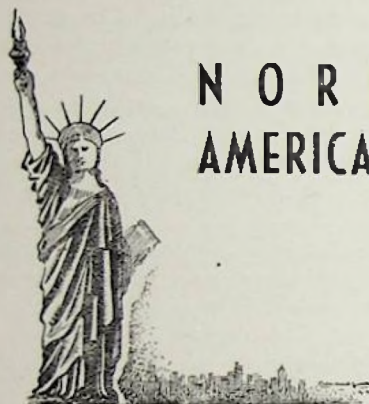
Estabelecer-se-ia, desta forma, o contacto da nossa produção com os mercados consumidores através dos canais normais de importação e distribuição, isto é, os importadores, agentes e retalhistas.

O tempo, com a sua ciência certa e infalível, esclarecerá, na sua marcha, todas as nossas dúvidas de hoje e resolverá, bem ou mal, todos os problemas.

Deixemo-lo, pois, agir.



Mercados



NORTE AMERICANO

As Sardinhas Portuguesas novamente no Mercado

(Do nosso correspondente, JOE CALDERÓN)

Depois de uma ausência de alguns anos durante os quais as sardinhas portuguesas não puderam ser exportadas em virtude das condições resultantes da guerra, eis que este esplêndido produto fez de novo a sua aparição no Outono do último ano.

O entusiasmo com que o comércio recebeu o seu reaparecimento, foi dos mais significativos.

A maior parte das 140 000 caixas embarcadas para os Estados Unidos no formato de $\frac{1}{4}$ 22^m, sem pele e sem espinha, em azeite, foi logo distribuída à chegada e entrou rapidamente no consumo.

Embora não seja possível calcular, com absoluta certeza, a potencialidade do mercado norte-americano para o comércio das conservas portuguesas no após-guerra, visto que as sardinhas agora chegadas encontram um mercado mais ou menos

desprovido de todas as qualidades de conservas de peixe, pode-se, contudo, assegurar que o dôbro desta quantidade seria, também, rapidamente consumida, e que a indústria portuguesa deverá, daqui em diante, ter aqui um mercado mais amplo para a venda dos seus produtos.

Um dos aspectos mais interessantes deste comércio, no ano de 1945, está no facto dos importadores americanos, aproveitando-se da falta de conservas de peixe nos Estados Unidos, terem distribuído as mercadorias que importaram por uma larga área, e desta maneira as sardinhas portuguesas entraram em localidades onde até então nunca tinham sido vendidas.

O acolhimento dessas regiões foi realmente animador. Todas queriam mais mercadorias, mas, infelizmente, era impossível obtê-las. Foi, certamente, muito conveniente, que a distribuição das sardinhas portuguesas tivesse sido feita em conformidade com os regulamentos oficiais aqui existentes sobre o preço máximo, pois permitiu que as conservas fossem vendidas ao consumidor a um preço razoável.

E por isso para desejar que, quando se fizer a distribuição da produção de 1946, os preços se mantenham no mesmo nível.

Antes da guerra a maior distribuição das sardinhas portuguesas estava concentrada numa área de cerca de 100 milh^{as} em volta do mercado de New York. Por outro lado, o maior consumidor deste produto era a população de língua estrangeira. Te-

mos agora uma oportunidade excelente de corrigir este sistema de distribuição que tinha, naturalmente, como consequência, a limitação do consumo. Os lucros antes da guerra nas sardinhas portuguesas não eram suficientemente grandes para permitirem ao importador americano empenhar-se em métodos dispendiosos de distribuição, com o fim de alargar a venda deste produto. No actual momento, contudo, em virtude da escassez de peixe em cnservas, tanto nacional como estrangeiro, o importador mericano pôde alargar a distribuição sem necessidade de aumentar os seus encargos. Mais ainda, ele continuará a estar numa posição de poder proseguir a sua inteligente distribuição que se traduzirá, num futuro bem próximo, num mais elevado consumo «per capita».

O consumo «per capita» das sardinhas portuguesas, antes da guerra, nos Estados Unidos, era inferior a 3 onças por uma família de 4 pessoas, por ano. No há razão aparente pela qual este consumo «per capita» não deva ser bastante aumentado, principalmente se o «standard» de vida nos Estados Unidos se conservar no actual nível.

O contrato colectivo de 1945, negociado com o Instituto Português de Conservas de Peixe, foi dificultado em muitos problemas que, felizmente, foram resolvidos a tempo de permitir a produção. Esperamos que estes problemas, tendo sido já resolvidos uma vez, não venham a repetir-se.

Antes da guerra as sardinhas por-

tuguesas tinham o preço mais alto de todas as sardinhas, nacionais ou estrangeiras. Isto não quer dizer que as sardinhas portuguesas não tivessem concorrentes, visto que as «sardinhas norueguesas» (Brisling e Musse) eram importadas em quantidades maiores, o que prova a preferência que o consumidor lhes dava, baseada em condições de preço.

A Noruega começou de novo a exportar para os Estados Unidos a preços 30 a 50 % mais baixos do que os produtos portugueses, e será do maior interesse vigiar o efeito destas «sardinhas» mais baratas no quadro geral dos preços de todas as sardinhas.

A Noruega tomou o compromisso de embarcar 67.500 caixas de Brisling e 207.500 caixas de Musse. A maior parte destas conservas será fabricada em latas de alumínio. Como a Noruega não tem, presentemente, azeite, foi utilizado nestes fabricos óleo refinado de arrenque, pelo que será interessante observar o grau de aceitação deste óleo, visto que isso nos dará uma idéia da sua importância futura e conveniência da sua aplicação nos fabricos de conservas de peixe.

Entre os concorrentes que a guerra fez aparecer, o país que se destaca como o mais importante, é a Venezuela, aonde a espécie de peixe pescado se assemelha muito ao peixe apanhado nas costas portuguesas.

Presentemente só se encontram a trabalhar quatro fábricas, e as importações destes produtos nos Estados Unidos fazem-se à média de 15.000 a 20.000 caixas por mês.

Deve-se, porém, lealmente confessar que será ainda necessário haver um considerável progresso no fabrico destas «sardinhas» antes que possam concorrer seriamente nos nossos mercados. A Venezuela emprega um óleo de Mendobi altamente refinado no fabrico das suas «sardinhas».

A Espanha também entrou no mercado no último ano, exportando, pela primeira vez na sua história das conservas de peixe, sardinhas sem

pele e sem espinha em quantidades apreciáveis.

Enquanto as sardinhas sem espinha fabricadas no norte tiveram um excelente acolhimento, em virtude da sua boa qualidade, as sardinhas sem pele e sem espinha fabricadas no sul mostraram a completa inexperiência dos industriais em produzirem este tipo de qualidade. Será necessário um considerável desenvolvimento antes que as sardinhas sem pele e sem espinha espanholas possam tornar-se num factor apreciável.

De Marrocos francês não se receberam conservas, e há todas as probabilidades de que as suas exportações para os Estados Unidos não sejam renovadas antes de 1947.

Vi alguns embarques isolados, de insignificante importância, do Brasil, aonde, aparentemente, o peixe não serve para o fabrico de especialidades, tais como sem pele e sem espinha. Este país só poderá, provavelmente, vir a competir no mercado norte-americano com as qualidades mais baratas de «sardinhas».

No nosso país o Maine fez alguns progressos na produção de «sardinhas» fumadas fabricadas em azeite. Pode vir a ser um elemento importante na distribuição deste tipo de fabrico de «sardinhas» nos primeiros anos.

Na Califórnia a produção foi, na sua quase totalidade, nos mesmos tipos de antes da guerra, e é provável que daí não saia.

FRANCÊS

(Do nosso correspondente em Bordeus, J. Cardoso)

O que presentemente se pode dizer sobre a situação das conservas portuguesas no mercado francês, bem pouco é, embora sempre com algum interesse futuro e imediato para a indústria conserveira.

De facto, depois da «débacle» de Junho de 1940, a importação de conservas portuguesas em França tem sido insignificante, sobretudo tendo

em vista as quantidades que este país nos comprava, antes de 1940.

E é preciso ver que, do pouco que tem importado de 1940 até hoje, apenas duas ou três latas foram distribuídas aos consumidores de algumas grandes cidades, tendo sido o resto aplicado ao exército em campanha, ou à Cruz Vermelha, para os prisioneiros e repatriados.

Apesar, porém, desta ausência total de mercadorias nos armazéns, provocando a impossibilidade, momentânea, mas absoluta, de se poderem consumir, o público não as esqueceu; antes pelo contrário, as recorda com saudade e as deseja com interesse.

Antes de 1940 o público francês tinha tanto onde escolher a sua alimentação, que as conservas de sardinhas, embora fossem artigo de preço barato, entravam nos «mêns» particulares, apenas algumas vezes por ano. Se considerarmos que a produção nacional, francesa e marroquina, e as importações de Portugal e Espanha, não deviam atingir milhão e meio de caixas, verificamos que cada francês consumia, em média, quatro latas de sardinhas por ano. Esta média, mesmo, não representa bem a realidade do consumo doméstico, pois havia colectividades que absorviam grandes quantidades, como sejam: o exército, os colégios, os restaurantes, etc.

As conservas de sardinha eram então consideradas artigo de alimentação barato e popular.

Passam, porém, estes seis anos de misérias e de privações e os consumidores, que desdenhavam as conservas, estão hoje ansiosos por que elas possam rapidamente voltar às possibilidades de consumo.

Quantas e quantas vezes, amigos da cidade ou do campo, me perguntam: «então quando é que V. nos poderá oferecer conservas, dessas boas sardinhas portuguesas? Muitos destes amigos, desconhecendo inteiramente o assunto, julgam que as conservas portuguesas deixaram de aparecer no mercado francês, única e simplesmente porque Portugal

deixou de fabricar durante a guerra! E então deploram que estas «si bonnes sardines» possam não voltar a aparecer no mercado!

Em resumo: o consumidor francês antes de 1940, em geral, saturado de tudo quanto é bom na alimentação, consumia relativamente poucas das nossas conservas; durante o interregno de miséria que vai de Junho de 1940 até hoje, tem tido tempo para delas se recordar com grande saudade e, sobretudo, para se não esquecer de que elas eram (sem lição) de boa qualidade, as melhores mesmo.

Em minha opinião, esta idéia fixa do consumidor francês, estabelece um «climat» muito favorável às conservas portuguesas, e deve facilitar inteiramente a sua venda, desde que a sua importação seja possível e o consumo menos condicionado pelas restrições actuais.

Será, porém, necessário que a sua boa qualidade se mantenha, de maneira a justificar e confirmar a óptima reputação deixada pelas últimas conservas portuguesas aqui vendidas em 1940. Necessário será também

que os preços sejam orientados de maneira a poderem lutar com a concorrência, que será inevitável em negócios futuros. Boa qualidade, como sempre, e preços sempre acessíveis ao consumidor, elementos indispensáveis para uma «reprise» favorável, desde que as circunstâncias o permitam. A ambiência aqui, é inteiramente a nosso favor; está agora de nossa parte sabermos aproveitar dela, para que as nossas conservas tomem novamente o lugar de destaque que antes tinham e que, apesar de ausentes, ainda não perderam.

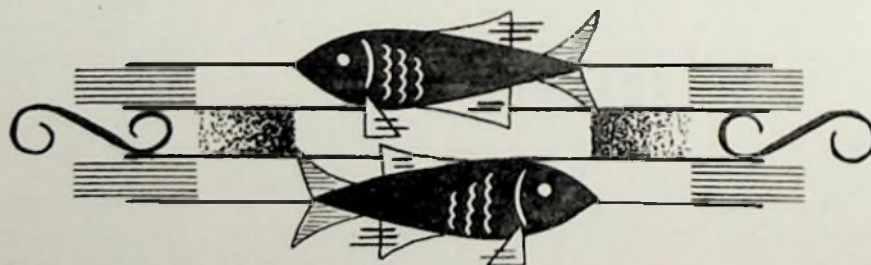
Constou aqui, extra-oficialmente, que quatrocentas mil caixas de conservas seriam exportadas para França, depois de assinado o contrato colectivo, de Setembro último. Seria muito para desejar que esta informação se transforme numa realidade, pois que assim se daria já um passo para uma situação que, embora muito longe ainda do normal, seria aceitável, como regime de transição.


É provável que as conservas marroquinas aqui comecem a chegar antes das nossas; o que não pode

surpreender ninguém, visto que Marrocos gosa, como é natural, dum regime preferencial e de favor, como Protetorado Francês que é.

Eu sei que muitos fabricantes portugueses nem querem que se lhes fale na concorrência que pode ser feita às nossas conservas, pelas de Marrocos. Sempre direi, no entanto, que elas representarão, de futuro, um concorrente com que teremos de contar em todos os mercados, como havia já que contar com ele antes de 1940. A qualidade das conservas marroquinas não pode, de forma alguma, ser posta em paralelo com a qualidade das nossas; mas nem por isso elas deixarão de representar um concorrente com que teremos de contar, sobretudo se elas forem vendidas nos mercados exteriores a preços mais baratos que as nossas.

Em 1938 Marrocos produziu, se as minhas recordações me não enganam, 750 mil caixas de conservas. Segundo informações dignas de fé e muito recentes, espera-se que a produção de 1946 seja, pelo menos, de um milhão de caixas. Será bom não desdenhar desta progressão.





PELO ESTRANGEIRO

A Actividade da Indústria de Conservas de Peixe Norueguesa durante o ano de 1945

Kippered Herring (arrenque fumado em conserva)

Em virtude das circunstâncias criadas pela guerra a maior quantidade de Kippers foi fabricada em folha preta e só uma pequena parte o foi em alumínio.

Segundo um acordo entre as autoridades norueguesas e alemãs, as quantidades fabricadas foram divididas entre os dois países.

Quando os aliados entraram na Noruega, a quase totalidade da parte que se destinava à Alemanha foi confiscada e mais tarde entregue à Hermetikfabrikkenes Eksportutvalg (Organização de Exportação dos Fabricantes), que, de acordo com as autoridades norueguesas, negociou a sua venda com vários países estrangeiros, entre eles a França. A maior parte, porém, dos «Kippered Herrings» não foi ainda exportada.

Brisling (corresponde à espadilha Portuguesa)

Os fabricantes de conservas receberam um total de 334.477 «skjepper» (medida de 20 litros) de Brisling e 23.737 «skjepper» de mistura de Brisling e Sild, o que representa 2/3 da pesca média de um ano (500.000 «skjepper»):

A fabricação foi dificultada pela escassez de embalagens. Uma parte foi feita com folha preta e mólho de mistura de 1,5 quilo de óleo de arrenque e 1 quilo de puré de tomate.

Durante o primeiro período de safra, a indústria só pôde contar com folha preta e branca, fabricada pela Norsk Blikkvalseverk, e com os recipientes de alumínio produzidos pela Norsk Aluminiumsindustri que foram insuficientes para satisfazer as necessidades do fabrico.

A Inglaterra tinha prometido 2.500 toneladas de folha para a fabricação de Brisling, mas a sua entrega foi feita com muito atraso.

As primeiras 1.000 toneladas chegaram à Noruega nos últimos dias de Julho, e as restantes durante o Outono, quando a fabricação já tinha terminado.

Segundo a distribuição feita pelo Combined Food Board, de Washington, organismo interaliado que faz a repartição dos alimentos entre os vários países, a maior parte das conservas de Brisling devia ser exportada para a Inglaterra e a restante para os Estados Unidos. Para a parte atribuída à Inglaterra foi feito um contrato entre o Ministry of Food e a Organização de Exportação dos Fabricantes.

As quantidades exportadas foram, porém, pequenas em virtude dos embarques terem começado muito tarde, em Novembro.

Para a execução do contrato com os Estados Unidos, as autoridades americanas distribuíram licenças pelos importadores de Brisling e fixaram os preços máximos de compra.

As quantidades embarcadas foram, igualmente, diminutas, não só porque as autoridades americanas não distribuíram o total das licenças de importação, como também as que concederam foram entregues em Dezembro.

Sild (arrenque pequeno)

Esta fabricação também foi dificultada pela falta de folha. Os fabricantes receberam até 15 de Dezembro um total de 507.909 «skjepper», de sild pequeno e 11.381 «skjepper» de mistura, o que corresponde a cerca de metade do fabrico num ano normal.

Para a fabricação do sild pequeno foram empregados a mesma embalagem e o mesmo mólho utilizados para o Brisling.

O Combined Food Board de Washington não tomou qualquer resolução acerca da distribuição das conservas de Sild pelos vários países. Espera-se que a Grã-Bretanha e os Estados Unidos, seus principais compradores, adquiram a maior parte da quantidade fabricada.

Quantidade exportada

A quantidade de conservas exportada durante o ano de 1945 foi, como se depreende pelo que acima se diz, muito inferior à exportação normal. Segundo as estatísticas oficiais, a exportação total, até fins do mês de Outubro, ascende somente a 3.920 toneladas no valor de 7,3 milhões de coróas norueguesas, enquanto que a exportação anual de conservas de peixe, antes da guerra, atingia, em média, 30 a 35 mil toneladas.

Resultado do ano

Embora não seja possível dizer, com precisão, o resultado económico da exploração industrial durante o ano, o qual, aliás, varia de industrial para industrial, pode-se, contudo, afirmar que, duma forma geral, foi mau, e que alguns fabricantes perderam dinheiro, motivado, sobretudo, pelas pequenas quantidades fabricadas em relação aos encargos da fabricação.

Perspectivas

As perspectivas para a indústria de conservas norueguesa dependem das possibilidades que ela terá de

se abastecer de quantidades suficientes de matérias primas.

Em primeiro lugar, temos a folha cuja situação é confusa. Apesar dos esforços que fazem a fábrica norueguesa de folha, Norsk Blikkvalseverk, e a Norsk Aluminiumsindustri, estão muito longe de poderem satisfazer as necessidades de embalagens. É indispensável a importação de grandes quantidades de folha, o que a experiência mostra ser difícil conseguir. A Inglaterra prometeu, porém, 1.000 toneladas de folha, a entregar nos fins de 1946, para serem utilizadas no fabrico de Kippered Herring.

Quanto ao azeite, a julgar pelas notícias sobre a colheita da azeitona, não será fácil obtê-lo para a fabricação de Brisling e Sild no ano de 1946, pelo que esta terá de ser feita com óleo de arrenque de produção nacional.

(Da Tidsskrift for Høvelindustrial)

Latas de conservas com aquecimento interior

A revista «Tin and its uses» informava num dos seus números que a guerra fez aparecer uma lata de conservas que pode ser aquecida sem fogo exterior.

Solda-se à tampa da lata um pequeno cartucho que mergulha no interior do conteúdo e que contém uma mistura auto-combustível. Na altura de ser utilizado, tira-se a tampa ao cartucho, acende-se a superfície, e o seu conteúdo arde em poucos minutos, desenvolvendo um calor bastante para elevar, por condução, a temperatura do conteúdo da lata até 70 graus.

Conservas no Azerbaidjan

Azerbaidjan, de que tanto hoje se fala, e não sem razão, pelos calafrios que tem feito aos pacifistas do mundo, possui na zona soviética, no Mar Cáspio,—diz o «Fishing News»—afamadas conservas de esturjão e de caviar.

Na costa de Azerbaidjan, à distância de 2 em 2 milhas, montaram-se em-

presas de pesca para a extracção do óleo e salga, algumas delas com frigoríficos.

As redes de pesca são lançadas por barcos a motor, e depois puxadas para terra por meio de tractores poderosos.

A pesca é exercida quer por conta do Estado, quer por conta das cooperativas que fornecem barcos e aparelhos.

Produção de conservas de peixe na Venezuela

A Venezuela produz, actualmente, cerca de 6 milhões de quilos de conservas de peixe por ano. Isto significa que num período relativamente curto a sua produção duplicou.

É opinião assente no meio conserveiro que a Venezuela, num futuro próximo, deixará de importar as conservas de peixe que ainda recebe de Portugal e Espanha, e que a sua produção, não só satisfará as necessidades nacionais, mas acabará, também, por fazer uma concorrência perigosa às conservas europeias nos mercados da América Central e do Sul.

Presentemente, o preço corrente destas conservas, a que dão também o nome de «sardinhas», é de \$12 cada caixa de 100 latas de 150 gramas, fabricadas com óleo de cacahuete e de girasol, importados.

Pesca e Conservas em Espanha

A exploração da pesca em Espanha, desde o início da última guerra, tem ido num crescendo contínuo, como se verifica pelos seguintes números:

1939	369.937 ton.
1940	439.660 »
1941	434.832 »
1942	444.419 »
1943	445.005 »
1944	481.631 »

A pesca da sardinha, durante o ano de 1944, atingiu 125.261 toneladas no valor de 210.170.000 pesetas.

Neste mesmo ano, o total da pesca na Galiza foi de 71.803.961 toneladas, com as quais se fabricaram as seguintes quantidades e espécies de conservas:

Sardinhas em azeite	516.194 caixas
Carapau	» » 9.953 »
Bonito	» » 32.305 »
Sardinhas em outras preparações 69.072 »
Crapau em outras preparações 56.771 »
Bonito em outras preparações 9.331 »
Outros peixes 102.090 »
Total 795.716 caixas

O desenvolvimento da indústria de fazer-se num ritmo acelerado: O aumento da sua capacidade de produção é notável, não só pela instalação de novas fábricas, como pela introdução de importantes melhoramentos técnicos nas já existentes.

A sua produção que é, normalmente, de 40 milhões de toneladas, se bem que registre anos excepcionais, como os de 1937 e 1938, com, respectivamente, 53 e 65 milhões de toneladas, pode considerar-se actualmente aumentada de 30%.

O número de fábricas é, presentemente, de 125, mas estão em construção outras mais.

Este desenvolvimento da indústria conserveira galega, trouxe, por sua vez, um incremento extraordinário à pesca, de tal forma que — informa o nosso Cônsul na Galiza — só no litoral da província de Pontevedra trabalham 675 barcos de «bajura», que foram construídos expressamente para pescar para as fábricas de conserva.

Negociações comerciais entre a Espanha e o Egipto

Estes dois países negociam um acordo comercial segundo o qual se estabeleça a permuta, no valor de 5 milhões de libras esterlinas, de algodão do Egipto por tecidos, vidros e conservas de sardinha da Espanha.

MATÉRIAS PRIMAS



Folha de Flandres

Situação actual do mercado norte-americano

As desastrosas consequências da greve na indústria extractiva de carvão, em Outubro do ano transacto, logo seguida em 21 de Janeiro p. p.º pela paralização, durante 4 semanas, de toda a indústria do aço norte-americano, compeliram o governo de Washington à adopção de sérias medidas destinadas a assegurar a máxima utilização dos recursos ainda disponíveis. E assim, no sector da folha de Flandres, um dos sectores vitais mais afectados, após proibição de exportações, entra em vigor em 21 de Março a ordem de Preferência M-21 (Restrições especiais na Produção e Fornecimento de Produtos da Secção de Folha de Flandres) da Administração da Produção Civil que veio condicionar e regular o fornecimento e distribuição deste material, dirigindo a sua máxima produção na aplicação exclusiva do fabrico de embalagens e tampas para frascos de vidro, destinados à conservação de produtos alimentícios deterioráveis, produtos biológicos e farmacêuticos e drogas para utilização local ou nos países devastados da Europa.

Afim de se conseguir este objectivo a Administração da Produção Civil estabeleceu um «sinal de identificação» para a Folha destinada ao programa de reabilitação da Europa. Os pedidos para inclusão neste programa são criteriosamente examinados e as encomendas que obtiverem o indispensável Certificado do Departamento do Comércio serão distin-

guidas com o sinal «C. X. S.» (Certificado Export Steel).

Nenhum fabricante poderá fornecer folha de Flandres contra encomendas sem certificado, se por este facto vier diminuir ou atrazar as entregas firmadas com o certificado, para as quais deve reservar, pelo menos, 85 % da sua capacidade de produção. Como, porém, todas as fábricas se encontram presentemente trabalhando, devido à greve, muito abaixo da sua capacidade, toda a sua produção se encontra incluída dentro daquela percentagem. No entanto, ainda que sem carácter de excepção, foram concedidos certificados a determinadas encomendas, já executadas ou em processo de fabricação, antes ou à data de 18 de Fevereiro. O contingente de 216.000 tons. previamente estabelecido para exportação foi reduzido para 152.000 tons., estando Portugal e Espanha incluídos neste número com uma tonelagem total de 1.967 toneladas, para o semestre actual, assim distribuídas:

117 toneladas para o 1.º trimestre
1857 » » » 2.º »

Esta folha destina-se, única e exclusivamente, ao fabrico de conservas de peixe e as respectivas licenças de exportação só serão concedidas aos importadores Americanos de Conservas.

Segundo o «American Metal Market», a produção de folha de Flandres começa a melhorar, encontrando-se, no entanto, ainda muito abaixo das toneladas obtidas antes da greve.

É de esperar que, com a tremenda pressão exercida sobre os fabri-

cantes afim de se conseguir canalizá-la somente para os fins essenciais estabelecidos na Ordem M-21, (que deve totalizar 85% da produção total, como atrás referimos, incluindo o contingente para exportação de 152.000 toneladas e o saldo de 50.000 toneladas no ano transacto), os fabricantes se esforçarão por manter a produção no máximo logo que os problemas de rescaldo da greve tenham sido solucionados.

Preços

Os preços da Folha de Flandres, qualidade de «imersão» ou electrolítica e folha preta para embalagens podem, desde a saída da última tabela, ser aumentados de 25 cents por cada base, o que dará como preço F. O. B. fábrica (com frete incluído até New York ou Filadélfia) U. S. A. Dólares \$11,20 por caixa de 216 lbs., 20" x 28", 112 folhas.

Mercado de folha da Inglaterra

Segundo informam de Wales (Inglaterra) os pedidos de folha, tanto do mercado nacional como do mercado estrangeiro, são muito elevados, mas as licenças de exportação são concedidas em escala muito limitada. As quantidades vendidas para a exportação são muito reduzidas. O regresso dos operários às fábricas é muito mais lento do que se julgava. Os preços subiram muito para além de 61/6 por cada caixa de 112 folhas, no formato 20x28, cotados de infelo.

Afirmação infeliz

Lêmos, com estranheza e pesar, numa revista Espanhola, que o Presidente da União dos Fabricantes de Conservas da Galiza declarara que logo que o Governo Espanhol proíba o uso da dinamite na Ria de Vigo e dê ampla liberdade à exportação das suas conservas, a indústria Espanhola de Conservas de Peixe derrotará a sua congénere Portuguesa em todos os mercados.

Achamos ousada e duplamente infeliz a afirmação, tanto pelo que ela significa, como pela categoria da pessoa que a proferiu.

Há 80 anos que nos encontramos com a indústria de conservas Espanhola em todo o vasto mundo, e nesse já longo caminhar, mesmo nos períodos difíceis, nunca sentimos o desânimo dos fracos e muito menos o travo amargo dos vencidos.

Não será agora, que temos uma Organização, e que somos uma força, que havemos de ser derrotados, como um bando disperso, sem comando nem disciplina.

Os benefícios que a indústria de Conservas de Peixe Portuguesa tem trazido para as indústrias congéneres dos outros países, pela propaganda indirecta que a excelente apresentação e a óptima qualidade dos seus produtos tem feito a todas as conservas de peixe em geral, dão-lhe já a só merecer palavras de simpatia e consideração dos seus concorrentes.

Desse benefício, ainda no ano passado a indústria Espanhola tirou bom proveito no contrato de fabricação de sardinhas sem pele e sem espinha que realizou com os compradores norte-americanos.

Foi à sombra do crédito que alcançaram as conservas de sardinha sem pele e sem espinha fabricadas pela indústria Portuguesa, durante muitos anos num completo monopólio, que foi possível à indústria Espanhola, pela primeira vez em 1945, iniciar a sua fabricação para a América do Norte. Hoje, mais do que nunca, é necessário um entendimento e cola-

oração entre as indústrias de peixe conservado em recipientes herméticamente fechados, para fazerem face à concorrência de outros processos de conservação mais económicos, que vão tomando grande incremento, como a desidratação e a congelação.

A necessidade dessa cooperação há-de se tornar mais imperativa ainda para os países produtores das conservas da verdadeira sardinha, a França, Espanha e Portugal, forçando-os, num futuro mais ou menos próximo, a formarem o que chamaremos «o bloco da sardinha».

Só na paz económica é possível às indústrias trabalharem e progredirem.

Por isso, gritos de guerra como aquele a que nos vimos referindo, destoam e confrangem os que, como nós, desejariam só ouvir neste momento, brados sinceros de solidariedade e união.

Acordos Comerciais

Está o nosso Governo empenhado em restabelecer as relações económicas entre Portugal e os vários países da Europa, embora todos os obstáculos que ainda neste momento se opõem à marcha regular do comércio internacional.

Com este objectivo, tem realizado alguns acordos comerciais, e outros se anunciam para breve, que abrem as portas de novos mercados, tanto para a compra dos artigos que mais necessitamos, como para a venda dos nossos produtos de exportação.

O primeiro desses acordos foi o Luso-Belga, durável por um ano, pelo qual a Bélgica se compromete a importar de Portugal, entre outros produtos, conservas de peixe em salmoira e escabeche, num total de 5 000 toneladas, e conservas em molhos, em quantidade limitada ao contingente fixado para a Bélgica pelo «Combined Food Board».

Foi celebrado, em seguida, o acordo Luso-Holandês que estabelece a permuta de vários produtos Portugueses e Holandeses, entre os quais

não figuram, infelizmente, as nossas conservas de peixe.

Esperamos, porém, que dentro do princípio em que se assentou de que para conveniente ajustamento do Acordo Comercial os dois Governos podem vir a autorizar a exportação de outras mercadorias, além das enumeradas nas listas anexas ao referido acordo, as conservas de peixe Portuguesas venham a beneficiar das futuras autorizações.

A Holanda é um mercado tradicional das nossas conservas, para onde no ano passado se exportaram 77.340 caixas, e de que não podemos, hoje mais do que nunca, prescindir.

Filetes de Anchova

Como é do conhecimento dos nossos industriais e exportadores, a Food and Drug Administration nos Estados Unidos não autoriza a importação de filetes de anchova em azeite, estendidos ou enrolados, que acusem um peso do conteúdo de peixe inferior a 70% do peso net da lata.

Não deixa, por isso, de ser conveniente conhecer o processo usado pela Food and Drug Administration para fazer o exame daquela pesagem, pelo que aqui o damos:

Distribui-se o conteúdo da lata aberta sobre a rede duma peneira circular que se pesou previamente. O diâmetro da peneira é de 8 polegadas, se a quantidade do conteúdo na lata é inferior a 3 libras, ou 12 polegadas, se essa quantidade é igual ou superior a 3 libras.

O fundo da peneira é de fio de arame entrelaçado n.º 8, em conformidade com as disposições regulamentares do Ministério do Comércio sobre peneiras. Sem mexer nas anchovas, inclina-se a peneira para facilitar o escoamento do molho.

Dois minutos depois de ter começado a drenagem, pesa-se a peneira com as anchovas. O peso que se encontra, menos o peso da peneira, deverá ser considerado o peso das anchovas que se deseja conhecer.

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

Notícias dos Centros

Do nosso correspondente em Olhão, João Trigueiros

A actual direcção do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Sotavento do Algarve está empenhada na criação de uma escola onde se preparem os futuros empregados de escritório e os técnicos da sua indústria.

Esta iniciativa de largo alcance, teve a aprovação e o apoio moral imediato do Sr. Governador Civil do Distrito de Faro, Presidente da Câmara Municipal de Olhão, Delegado do Instituto Nacional do Trabalho e Sub-delegado do Governo junto do Grémio.

O plano de execução, nas suas linhas gerais, foi exposto aquelas entidades pelo sr. José Amândio Guerreiro Correia, presidente do Grémio, a quem devemos os esclarecimentos que fundamentam esta notícia.

Em terreno anexo ao prédio do Grémio será construído, com frente para a Avenida dos Combatentes da Grande Guerra, um amplo edifício, padrão de arquitectura moderna; elemento de valorização, sob o ponto de vista urbanístico.

Nele se instalará a escola técnica.

São bem conhecidas as deficiências, profissionais, de uma grande parte dos empregados e operários graduados, da indústria das conservas.

Basta salientar o facto lamentável de não se conhecer, rigorosamente, o custo da produção, de uma indústria, que é a primeira do país.

Não há técnicos contabilistas que o determinem...

O que pensará um encarregado, um «mestre» e fábrica, de certos fenómenos físicos, ou químicos? Como introduzir na cabeça de um analfabeto, ou quasi analfabeto, regras científicas?

Nas fábricas, em muitos escritórios, a indústria está sujeita aos prejuízos do empirismo arraigado e aos azares da simples intuição.

A inteligência vence muitas dificuldades, mas a inteligência não pode substituir a instrução profissional.

Há que aproveitar as qualidades

congénitas, educando e instruindo, em cursos secundários de habilitação estritamente adequada às futuras funções.

Quanto a programas, o presidente do Grémio informa-nos que a direcção ainda se não lançou num estudo profundo e assunto sério. Terá de ser abordado, oportunamente, e resolvido, com cuidado; no entanto, pensa que os cursos poderiam ser noturnos e diurnos.

Aos candidatos existir-se-á a quarta classe da escola primária.

O ensino será dividido em duas secções, comercial e industrial, com seus programas, limitados, mas suficientes e práticos.

Na elaboração desses programas dominará a intenção de evitar o ensino demasiadamente livresco, a excessiva decoração e a inclusão de materiais que, mais tarde, na vida profissional, não tenham utilidade.

Aos estudantes da secção industrial interessariam, talvez, as disciplinas de Português, aritmética, geometria, electrotecnia e motores, noções de mecânica especializada, conhecimentos completos da moderna técnica das conservas de peixe, frutos e legumes; orientação e disciplina profissional e prática nas oficinas.

Com estes estudos se preparariam os futuros encarregados do fabrico, afinadores de máquinas e motores, operários de serralharia aplicada à indústria; os fiscais técnicos do Instituto Português de Conservas de Peixe e dos organismos Corporativos coordenando os vários ramos conserveiros.

Na secção comercial seriam úteis as cadeiras de Português, Francês, Inglês e Alemão e a sua alicação prática e racional à correspondência; geografia económica, aritmética, calligrafia, dactilografia, estenografia, contabilidade comercial e industrial, comércio geral e especializado, estudos da expansão económica da indústria das conservas; ligeiras noções da técnica conserveira, legislação e direito comercial, orientação e

disciplina profissional e prática de escritório.

Apresentamos a ideia em marcha.

Pretendemos focar o valor de uma aspiração justa, viável, realizável com os recursos do Grémio, com a colaboração de todos os sectores industriais conserveiros e, ainda, do Instituto.

Certamente, o Estado, reconhecendo a importância da indústria e quanto será valorizada, logo que ao seu serviço esteja pessoal cientificamente habilitado, participará dos avultados gastos da edificação da escola.

Valorizar o trabalhador é valorizar a produção, em quantidade e qualidade, com interesse para o Estado e para todos os que vivem do rendimento industrial.

Esta a teoria aceite e praticada pela direcção do Grémio de Sotavento. Ela está disposta a não se nunciar a canceiras, até conseguir a realização do que pretende. O ambiente é de simpatia.

A ideia da escola técnica foi acolhida, no meio Olhanense, com inulgar interesse.

Realmente, devemos classificar de notável e apoiar, calorosamente, tal empreendimento, cuja projecção alcançará os outros centros industriais conserveiros, no continente, ilhas e colónias, centros que, mais tarde, virão a aproveitar os serviços dos diplomados pela escola técnica de Olhão.

Eles não-de contribuir para a racional organização e mais acentuada eficiência do trabalho nos escritórios e oficinas.

A direcção do Grémio de Sotavento deseja que os industriais de todos os centros conserveiros do país ponderem a conveniência da instituição da escola. Aceita alvites e sugestões, no sentido de aperfeiçoamento do seu projecto, conducente a mais rápida realização.

Deseja que a obra tenha o apoio moral e material de todos os interessados neste vasto e movimentado ramo de actividade, que é a indús-

tria conserveira. A obra concluída será vitória comum, sobre a rotina, no limiar de uma nova era industrial, que se anuncia, com suas fases de renhida luta de concorrência.

É preciso não estacionar; produzir muito e melhor; tanto quanto seja possível.

A vila de Olhão, — importante centro piscatório e fabril — está em ótimas condições para sede do ensino técnico conserveiro.

No sotavento do Algarve pesca-se e conserva-se o atum, a cavala e o sarrajão. Aqui, pesca-se e fabrica-

-se o biqueirão. Esta praça tem o que outros centros não possuem e possui todas as espécies que noutros lugares existem.

Olhão, espera ser compensada do abandono em que vegeta.

Há tempo, não se reconheceu merecimento para se lhe oferecer uma escola de pesca, destinada à instrução dos filhos dos milhares de marítimos que labutam nas centenas de cercos, sacadas, caçadas e outras artes, matriculadas na capitania do porto.

Essa grei, nos bons anos — numa

só época — carreou, para terra, pescado avaliado em quinze mil contos, moeda de antes da guerra.

Paciência. Os Olhanenses aguardam a «sua hora». No caso presente a «sua hora» é a de toda a indústria conserveira portuguesa.

A indústria de conservas de peixe — proclamemos, sempre, bem alto — é sólido factor de riqueza.

No registo da economia do país, lança-se, anualmente, à sua conta, em letras de ouro, de bom quilate, avultadíssima verba, que a torna credora de especial consideração...



Enlatamento. Fábrica Algarve Exportador, L.^{da} — Matozinhos

PESCA DA SARDINHA -

Ano de 1945

	Percent. %	Pêso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Destinada para conserva em Mólhos	37,-	32 913 898	50,04	113.760 061\$50
» » » Salmoura	2,-	1.458 315	0,69	1.572.904\$00
» » Consumo	61,-	54.414.429	49,27	112.033.008\$70
Total		88.786.642		227.365.974\$20

LOTAS	DESTINO	P E S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Mólhos	36,-	17.653.638	48.889.862	46,66	58.705.919\$50	125.803.854\$00
	Consumo	64,-	31.236.224		53,34	67.097.935\$00	
Pôrto	Mólhos	11,-	109.580	1.015.895	13,-	352.255\$00	2 680.793\$00
	Consumo	89,-	906.315		87,-	2.328.538\$00	
Fig.ª da Foz	Consumo	-	5 094.652	5.094.652	-	10 309.578\$00	10.309.578\$00
Peniche	Mólhos	18,-	984.590	5.305.600	26,-	2.847.071\$00	10.938.426\$70
	Salmoura	2,-	96.960		1,-	87.592\$00	
	Consumo	80,-	4 224.050		73,-	8.003.763\$70	
Lisboa	Mólhos	17,-	2.131.335	12.352.005	21,-	4.833.550\$00	22.444.956\$00
	Salmoura	9,-	1.083.150		5,-	1.065.150\$00	
	Consumo	74,-	9.137.520		74,-	16.546.256\$00	
Setúbal	Mólhos	85,-	8.080.290	9.577.250	91,-	31.294.439\$00	34.277.694\$00
	Salmoura	2,-	216.900		1,-	324.212\$00	
	Consumo	13,-	1.280.060		8,-	2.659.043\$00	
Portimão	Mólhos	62,-	3.170.375	5.125.056	77,-	12.627.408\$00	16.334.145\$00
	Salmoura	1,-	52.215		0,5	70.680\$00	
	Consumo	37,-	1.902.466		22,5	3.636.057\$00	
Olhão	Mólhos	53,-	618.345	1.163.130	68,-	2.636.265\$00	3.878.499\$00
	Salmoura	1,-	9.090		0,7	25.270\$00	
	Consumo	46,-	535.695		31,3	1.216.964\$00	
V. R. 8t.ª Ant.ª	Mólho	63,-	165.745	263.192	66,5	463.154\$00	698.028\$00
	Consumo	37,-	97.447		33,5	234.874\$00	
Total geral				88.786.642			227.365.974\$20

Janeiro de 1946

	Percent. %	Pêso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Destinada para conserva em Mólhos	67,70	5.787 630	78,95	26.169.672\$50
» » » Salmoura	0,16	13.500	0,07	22.300\$00
» » Consumo	32,14	2.747.895	20,98	6.948.039\$50
Total		8.549.020		33.140.012\$00

LOTAS	DESTINO	P E S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Mólhos	61,1	2.086.710	3.414.990	72,3	9.131.754\$50	12 626 687\$00
	Salmoura	38,9	1.328.280		27,7	3.494.932\$50	
	Consumo	-	-		-	-	
Pôrto	Mólhos	27,2	5.080	18.680	31,6	17.240\$00	54.551\$00
	Consumo	72,8	13.600		68,4	37.311\$00	
Fig.ª da Foz	Consumo	-	457.820	457.820	-	1.001.353\$00	1.001.353\$00
Peniche	Mólhos	43,22	170.820	395.280	47,2	541.031\$00	1.145.685\$00
	Consumo	56,78	224.460		52,8	604.654\$00	
Lisboa	Mólhos	39,10	373.995	956.385	47,9	1.345.920\$00	2.810.720\$00
	Salmoura	1,41	13.500		0,8	22.300\$00	
	Consumo	59,49	568.890		51,3	1.442.500\$00	
Setúbal	Mólhos	99,-	2.350.845	2.355.150	99,9	11.130.642\$00	1.142.202\$00
	Consumo	0,1	4.305		0,1	11.560\$00	
Portimão	Mólhos	84,67	571.700	675.200	91,7	2.685.525\$00	2.928.114\$00
	Consumo	15,33	103.500		8,3	242.589\$00	
Olhão	Mólhos	83,4	228.480	273.930	92,4	1.317.560\$00	1.425.520\$00
	Consumo	16,6	45.450		7,6	107.960\$00	
V. R. 8t.ª Ant.ª	Consumo	-	1.590	1.590	-	5.180\$00	5.180\$00
Total geral				8.549.025			33.140.012\$00

Desde 1908

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

STEINHARDTER & NORDLINGER
AGENTES DE VENDA

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

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFÓRNIA

BIEN TRADING C.º, INC.
IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Filetes de Anchovas — Sardinhas — Atum

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR
105 HUDSON STREET — NEW-YORK, 13, N. Y.

**EASTERN SAUSAGE
& PROVISION C.º, INC.**

Distribuidores de
**PRESUNTOS E OUTRAS CARNES
EM CONSERVA**

Peixe em Conserva
Especialidade em
Atum — Salmão
Sardinhas e Anchovas
em todos os formatos

Eastern Sausage & Provision C.º, Inc.
178-180 Franklin St. — NEW-YORK, N. Y.



**É DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

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

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.º
PORTO - TEL. 666

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



CONSERVAS PORTUGUESAS

SARDINHAS — ANCHOVAS — ANTIPASTO

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

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

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

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

Fábrica: - MATOSINHOS
Telefone: -
Telegramas: - SELISMA



FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Séde: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU MADALENA
BERRY NICOLA
IRIS MONICA
SILLEDO UNITAS

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

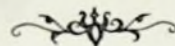
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA LUSITANIA, L.^{DA}

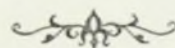


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

"ALIANE"

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES

DE

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



IMPORTADORES

DE

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

J. B. CARDOSO, L.^{DA}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

Os mais antigos fabricantes em Portugal, de **CHAVES E GRELHAS**
para a indústria de conservas e **PREGARIAS DIVERSAS**

No vosso próprio interêsse não comprem estes artigos sem prèviamente
consultarem a nossa firma ou os nossos agentes

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}
R. de Brito Capêlo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira
OLHÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
272
273
274

MARVILA
LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78

TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(À SÉ)

TELEFONE 29966

TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas.

Dasco & Ferreira, L.^{da}

AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS

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

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

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

— Canned vegetables factory in —
RIACHOS (Cascalheira) PORTUGAL

EMPRESA
OLFAIXE

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

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS A V I Z

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVE RA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“ OLFAIXE ”

VILA DO CONDE

Telefone: 000
Telegramas: OLFAIXE

Consultem sempre

SANTOS MENDUNÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERCADE, 114
PORTO

Representantes da:

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:

Fôlha de Flandres, Arames,
Arco de Ferro.

Fornecemos também:

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

Agentes em.

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.

OLHÃO: José de Aragão Barros

POR MÃO: Pedro Bento de Azevedo, Suc., Ltd.

End. Teleg.: CONDESTAVEL

TELEFONE: P. B. X. 277-M.

FÁBRICA DE CONSERVAS

((**NUN'ALVARES**))

LAGE, FERREIRA & C., L.^{DA}



RUA DE BRITO CAPELO, 912

MATOSINHOS

PORTUGAL

B. J. BORGES, L.^{DA}

FABRICANTES — Exportadores de Conservas de Peixe

Capital social: Um milhão de Escudos

Fábrica e Escritório:

Travessa do Giestal, 2 a 10 — LISBOA

(Instalação modelar)

Marcas registadas:

«PAVILHÃO»

«TRAFALGAR»

«BORGES»

«ATAIR»

A marca PAVILHÃO cobre bons produtos portugueses.

Conservas de peixe

Azeitonas — Azeites

Sardinhas em azeite e tomate. Atum. Filetes de cavala. Calamares em su tinta. Filetes de anchovas, estendidos e enrolados com alcaparras.

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

Telefone: 6 1914

Teleg.: PAVILHÃO-Lisboa

Apartado: 613

Códigos: A. B. C., Bentley's,

Ribeiro, Marconi e

Rudolf Mosse e Supl.

**EMPRESA INDUSTRIAL
DE CONSERVAS POKER,**

LIMITADA

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXE



TELE { GRAMAS: Bensaúde — LISBOA
FONES: 23271 — 23272 — 23273

CÓDIGOS { UNIVERSAL TRADE CODE
BENTLEY'S
A. B. C. 6 TH.
LOMBARD.



FÁBRICA EM SETÚBAL

TELEFONE 17

MARCAS REGISTRADAS { POKER - NANETTE
ANITA - SERRANA



Rua Nova do Almada 11-2.º

Lisboa - PORTUGAL

VEIGA, L.^{DA}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua Oriental do Mercado, 14

S E T Ú B A L

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

Marcas:

PARAMOUNT - ARISTO

CRAT - VEIGA - NELLY GIGI

Telegramas:

Choicepack - Setúbal e Lisboa

Correspondência:

Caixa Postal 305 - LISBOA

Telefone:

559 - SETÚBAL

24065 24066 — LISBOA

Mota, Raimundo & Irmão,

LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA

(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137
Lisboa, 25667

Endereço Telegráfico
Pescarias - Lisboa

ESCRITÓRIO

CAIS DA RIBEIRA NOVA

ARMAZEM F N.º 3

LISBOA

ACTIVA

FÁBRICA DE CONSERVAS

J. SERRANO JUNIOR

TELEG.: CADOPES

TELEF.: 74 M

AVENIDA MENÉRES

MATOSINHOS

Marcas:

Activa — Borith — Lalita —

Leixões — Tuília — Bayadera

Gonzalez & Nascimento, L.^{da}

Ginjal, 39 ALMADA (prês de Lisbonne)

Producteurs et Exportateurs
Fabricanti e Esportatori

De
DI

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

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

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

Marque Déposée — Marca Dipositata
BOA ESPERANÇA

Adresse Télégraphique-Indirizzo Telegrafico
NARZALEZ — ALMADA

GUERREIRO & C.^A, LTD.^A

OLHÃO // PORTUGAL
ESTABELECIDOS EM 1913

Medalhas de ouro nas exposições de Rio de Janeiro 1923, Saviha 1929 e Lisboa 1932

Conservas de sardinhas e outros peixes
EXPORTAÇÃO DE QUALIDADES SUPERIORES

Sardinhas «sem pele» e «sem espinha»
— Filetes de anchovas «estendidos» ou
«enrolados» — Atum em azeite — Sar-
rajão em azeite — Pasta de anchovas —
Anlipasto.

Sardinhas em azeite puro de oliveira.
Fabricação extra — Sardinhas em óleo
ou em tomate — Sardinhas fritas, estilo
francês — Filetes de cavala em azeite —
Chicharros em óleo.

Marcas de fabrico: Fantasio, Patriote,
La Confiance, Pingouin, Falma
e Fellabo.

SALGAS:

Atum, anchovas, sardinhas, etc., nas
marcas «Confiance» e «Pingouin».



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE (I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto: Eng.º Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÊMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa

António V. Forbes de Bessa

Narciso José Barroso

Sub-Delegado do Governo no Norte:

Dr. Raul Sieuve de Seguiet Pereira

DE SOTAVENTO DO ALCARVE

José Amandio Guerreiro Correia

João de Brito Folque

José Correia Pontes

Sub-delegado do Governo no Sul:

Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida

Casimiro Lúcio de Oliveira

Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Dr. Francisco Perienes

Diniz Lopes David

José Narciso Ferreira de Freitas

DE BARLAVENTO DO ALGARVE

José Mendes Furtado

João Francisco Leote

António da Silva Freitas

GRÊMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa

Faustino Tavares Figueira

João Veiga Henriques



SARDINHAS · ATUM · ANCHOVAS

**CADA LATA DE CONSERVA
E' GARANTIDA PELO
I.P.C.P.**

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

