

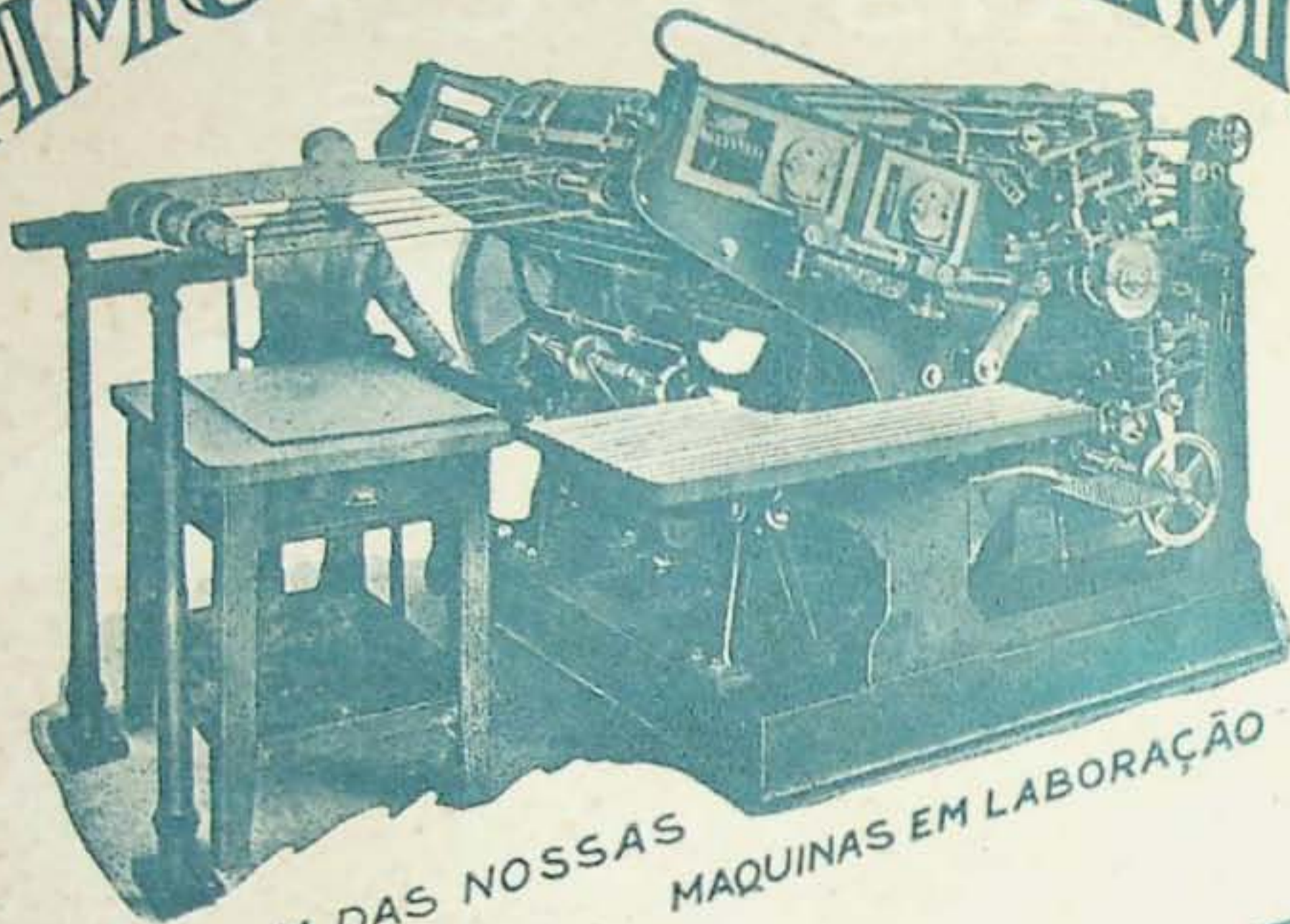
CONSERVAS

SEGUNDO ANIVERSARIO

No. 24 DEZEMBRO - 1937



AMORIM & AMORIM, L^{DA}



UMA DAS NOSSAS
MAQUINAS EM LABORACAO

LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

FABRICA DE LATAS

Avenida Meneses, 542
MATOZINHOS

Telefone, 329-M



PINHAIS & C.A, L.DA

MATOZINHOS



Marcas: 'Pinhais' 'Semper Idem' 'Yo' 'Rios' 'Edusa' 'Cibeles' 'Cisne'

VIUVA FERRÃO, L.^{DA}

Litografia e Fabrica Mecânica de embalagens
em Folha de Flandres

Grande prémio de honra e medalha de ouro na
Exposição Industrial Portuguesa de 1932

ESTAMPAGEM SOBRE FOLHA,
ALUMINIO, ETC.

L A T A S

em FOLHA BRANCA e LITOGRAFADA PARA,
Conservas, Azeite, Manteiga, Banha, Carnes, Café,
Chá, Oleos, Massa consistente, Agua-raz, Pomadas,
Tintas, Produtos farmaceuticos e outros.

LATAS DE FANTASIA

Capsulas coroa para refrigerantes, Selos metálicos
para encomendas postais, Sacos, etc.

CHAPAS PARA BATOQUES DE
CASCOS E BARRIS

Consultem sempre a mais antiga e importante
Fábrica da especialidade

FUNDADA EM 1859

ESCRITORIO E FÁBRICA

Rua do Cais do Tojo, 35—LISBOA

“SAVONIL”

Agente de desengorduramento
para limpeza de latas e utensí-
lios, na industria conserveira

Concessionário para Portugal:

Manoel Ferreira

Rua Elisio de Melo, N.º 28-2.º

PORTO

Representante em MATOZINHOS:

Silva Gay & Campelo

Rua Guerra Junqueiro, 45

Telefone M-322

A. SPRATLEY DA SILVA & F.º

EST. 1905

AGENTES DE FABRICANTES
ESTRANGEIROS

DE

 F O L H A
DE
FLANDRES

Estanho e outros artigos para a
INDUSTRIA DE CONSERVAS

— P O R T O —

Telefone, 2309 - Telegramas, RELOM

“DRUBIN”

Tintas e Vernizes para impressão
em Tipo-Lito-Offset-Folha de
Flandres da mais importante
fábrica de Copenhague
Dinamarca

Tintas para cristalizar em relêvo
para folha.

Todos os acessórios para
litografia em papel ou folha

A. Gomes do Amaral

Rua Dr. Sousa Viterbo, 106

PORTO

Telefone, 7934

A MARITIMA

DE

JULIO PEREIRA

Avenida Serpa Pinto, 179
MATOZINHOS Telefone M-61

Materiais de Construção
Cimento, telhas, tijolos, cal em pedra e hidraulica
DROGARIA

Alvaiades, óleos, vernizes, esmaltes, ácidos etc.

Soldas e potassas

Artigos Navais
Poleame, empanques, amiantos, óleos e massas lubrificantes,
FERRAGENS

Para móveis, parafuzos, pregaria, etc.

aos preços do Porto

Companhia de Seguros ULTRAMARINA

SOCIEDADE ANONIMA DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

FUNDADA EM 1901

SÉDE SOCIAL:

LISBOA—Rua da Prata, 108
(EDIFÍCIO PRÓPRIO)

Telefone 2 3348
gramas MARITIMA



Capital realizado Esc. 1.000.000\$00—Fundos de reserva em
1937 Esc. 5:738.739\$20

DELEGAÇÃO:

PORTO—R. Mousinho da Silveira, 80
(EDIFÍCIO PRÓPRIO)

Telefone 694
gramas ULTRAMARINA

**Seguros: — Marítimos — Contra incendio,
Desastres no trabalho, Automóveis,
Vida, Cristais contra quebra,
Transportes terrestres,
Postaes**

HENRIQUES & C.^A L.^{DA}

Fabricantes exportadores de conservas de peixe
e proprietários do cerco de pesca "SALVADOR"

OLHÃO

Telefone, 104

Telegramas, ZIZINE

MARCAS REGISTRADAS:

ZIZINE Brande—GAIVOTA Brande
BELKISS Brande

J. WIMMER & Co.

Est. 1864

Agentes de Fabricante estrangeiros de

Fôlha de Flandres
Chumbo — Óleo de
Amendoim da firma
T. Duyvis da Holanda

RUA MOUSINHO DA SILVEIRA, 18-2.^o
TELEFONE 2250 — TELEGRAMAS WIMMERC O PORTO

Alves da Silva, Irmão, L.^{da}

Negociantes de sal graúdo e miúdo

Representantes depositarios em Matozinhos: Da Fábrica de
Belga, de anilhas de borracha para tampos de cheio.
De diversos exportadores de conservas, de Lisboa.
De acreditadas marcas de azeites e oleos para a Industria
de conservas.

Compram: Retalhos de fôlha de Flandres e
Oleos de peixe, aos melhores preços

Chaves: Para abrir latas Comissões e Consignações

332, Av. Serpa Pinto, 338 — MATOZINHOS — Telef. 89

Fábrica de serração, caixotaria, carpintaria e
Serralharia Mecânica

Fabricação de Latas para todos os produtos

ALMEIDA & FREITAS, L.^{DA}

Vale de Cambra PORTUGAL

◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆

SARDINHA DO ALGARVE, L.^{DA}

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

TELEG.: SARDINHA

OLHÃO

TELEF. 25

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

SARDINHAS DE CALDEIRADA

SARDINHAS A PORTUGUESA

António da Silva Roque, Suc.^{res}

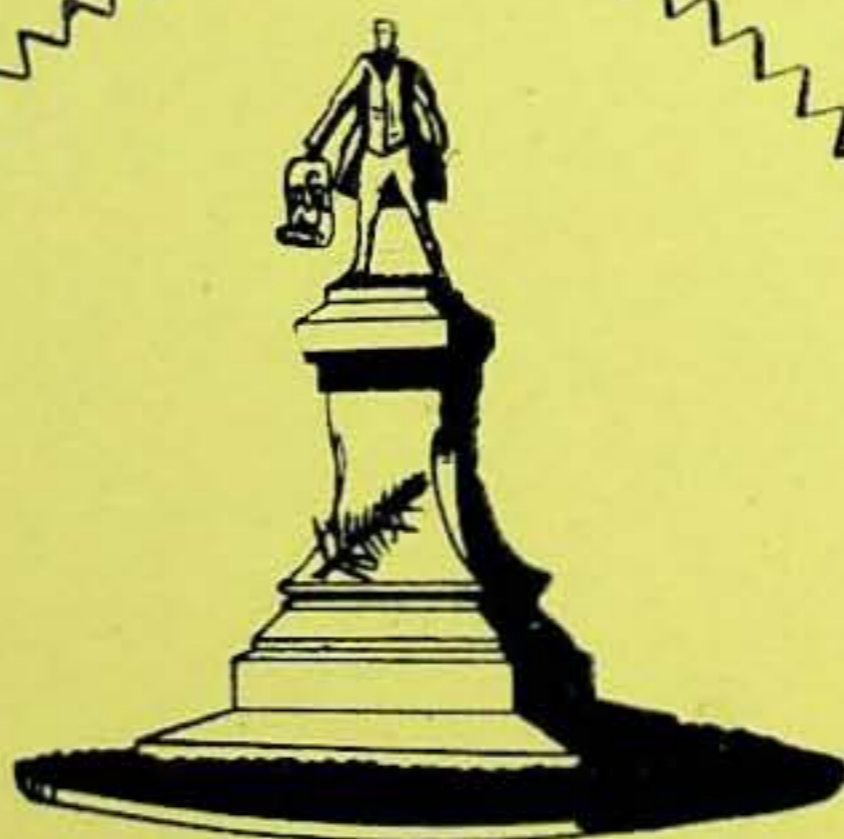
Séde:

Buarcos — FIGUEIRA DA FOZ



Sardinhas

"MONUMENTO"



"MONUMENTO"

Sardinhas
em
Salmoura

Anchovas
em
Salmoura

Sardinhas
Prensadas

FABRICAS BUARCOS E ERICEIRA

CONSERVAS

PREÇOS DE ASSINATURA
Portugal e Espanha—um ano — 80\$00
Outros Países — 40\$00
Número Avulso 3\$00

PROPRIEDADE DOS INDUSTRIAIS DE MATOZINHOS

Redacção e Administração: Avenida Menéres, 511—MATOZINHOS

ANO II DEZEMBRO 1937 N.º 24

Conselho de direcção

José A. Mora
Ernâni Gomes
Joaquim Maia

DELEGADO NO SUL:

GUILHERME FARIA

Rua Gama Braga, 13
SETÚBAL

COMPOSTA E IMPRESSA NA Tipografia LEIXÕES—R. BRITO CAPELO, 335—MATOZINHOS

EDITOR—A. C. da Silva

Mais Um Ano

Ao dobrar o segundo aniversário do nascimento da revista "Conservas"—facto que festejamos com este número extraordinário—sentimos a satisfação de ter logrado despertar anseios de resurgimento e contribuído, com boas intenções e modestas forças, para propagar por esse mundo além os produtos, a organização e a vitalidade da nossa indústria. A nossa constante preocupação é aquilo que temos de fazer, e, uma vez isso feito, que mais havemos de fazer para bem e prestígio das conservas portuguesas.

Procuramos conseguir que «Conservas» se mantenha plena de honradez, inteiramente proba, serena, optimista, e consagrada por completo a todas as questões e quaisquer problemas que afectem a classe que lhe deu o ser e que a anima.

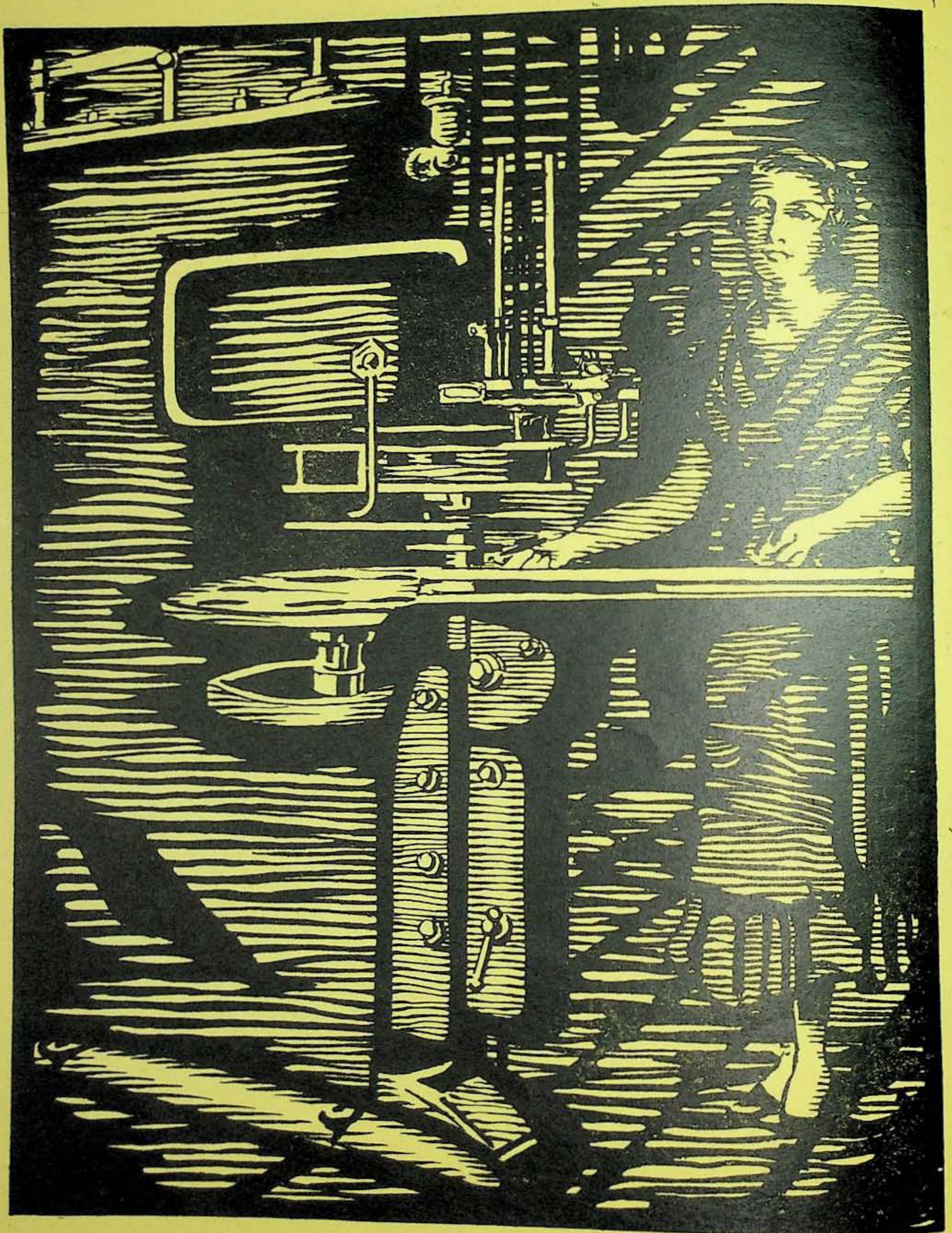
Os obstáculos vencidos de ordem material e moral, fortaleceram-nos para novas lidas. Pretendemos agradar sem lisonja, assim como nos esforçamos por não molestar, sem perdermos de vista o rigoroso cumprimento do nosso dever de defensores intransigentes da nossa indústria.

Pômos entusiasmo na nossa modesta obra por entendermos que o entusiasmo é uma modalidade da energia, e que esta é uma força indispensável para vencer os apáticos.

Como desejamos fazer obra positiva e construtiva, não sentimos dúvidas nem temôres; cimentamos o nosso labor na sinceridade.

Aspiramos a melhoramentos radicais na estrutura da nossa revista, e para isso não nos basta o ardoroso impulso da iniciativa; necessitamos a continuidade e a perseverança no esforço iniciado, certos de que os industriais não nos regatearão o seu carinho e o seu apoio moral e material dispensados até aqui.

O ambiente adverso ou favorável não serve para guiar a nossa conduta ou ajustar a nossa equanimidade, pois sabemos que o futuro desta obra dependerá do que estabelecâmos no presente, assim como o amanhã há de depender dos factores de hoje.



Lenta, progressiva e victoriosamente vão as Sardinhas Portuguezas conquistando o Mundo

Conselho de Direcção da Revista "Conservas"



Ernani Gomes



D. José A. Mora



Joaquim Maia

O pessimismo, a dúvida, a hesitação, o medo e demais forças negativas que resistem à acção da vontade, não se albergam entre nós, que banhámos o nosso animo na luz da verdade e nos fulgores do Belo e do Bem, possuídos do mais puro optimismo.

Já que não nos é concedido dar remédio aos males, ao menos procuramos evitar que elles progridam e produzam maiores estragos. Anima-nos o fervente desejo de um dia nos tornarmos a revista indispensável aos industriais conserveiros, para que possa dar relêvo às suas aspirações e afans, para que leve ao seu destino noticias e conhecimentos que tanto lhes interessam, e para que possa registar no seu texto as palpitações de cada momento como reflexo da vida intensa do trabalho industrial.

A todos os nossos
estimados
assinantes, annunciantes,
colaboradores e amigos
desejamos um
NOVO ANO
muito prospero e feliz

Sobre a Exportação de Conservas de Sardinha

Em 1936 exportamos Conservas de Sardinha em azeite ou mólhos para 96 países, assim distribuídos por partes do mundo:

Europa . . .	26 países
Ásia . . .	18 »
África . . .	32 »
América . . .	79 »
Oceania . . .	1 »

Na Europa, vendemos Conservas de sardinha à Albânia, Alemanha, Áustria, Bélgica, Luxemburgo, Bulgária, Checo-Slováquia, Dinamarca, Espanha, Finlândia, França, Gibraltar, Grécia, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Islandia, Itália, Letónia, Lituânia, Malta, Noruega, Polónia-Danzig, Roménia, Suécia, Suíça e Turquia.

Foram nossos clientes na Ásia: Aden, Ceilão, China, Chipre, Filipinas, Índia Portuguesa, Macau, Hong-Kong, Índia Britânica, Índia Holandesa, Indo-China, Irak, Japão, Malásia, Palestina, Rereia, Síria e Timor.

A África pertenceu o maior número de clientes: África Equatorial Francesa, Angola,

Argélia, Camarão Francês, Camarão Britânico, Cabo Verde, Congo Belga, Costa do Marfim, Costa de Ouro, Costa Francesa da Somália, Dahomey, Egito, Gambia, Guiné Portuguesa, Guiné Espanhola, Guiné Francesa, Kenia e Uganda, Libéria, Marrocos-Tanger, Marrocos Francês, Maurícias, Moçambique, Nigéria, S. Tomé e Príncipe, Senegal, Serra Leoa, Sudão Anglo-Egípcio, Tanganica, Togo Francês, Tunísia e União Sul Africana.

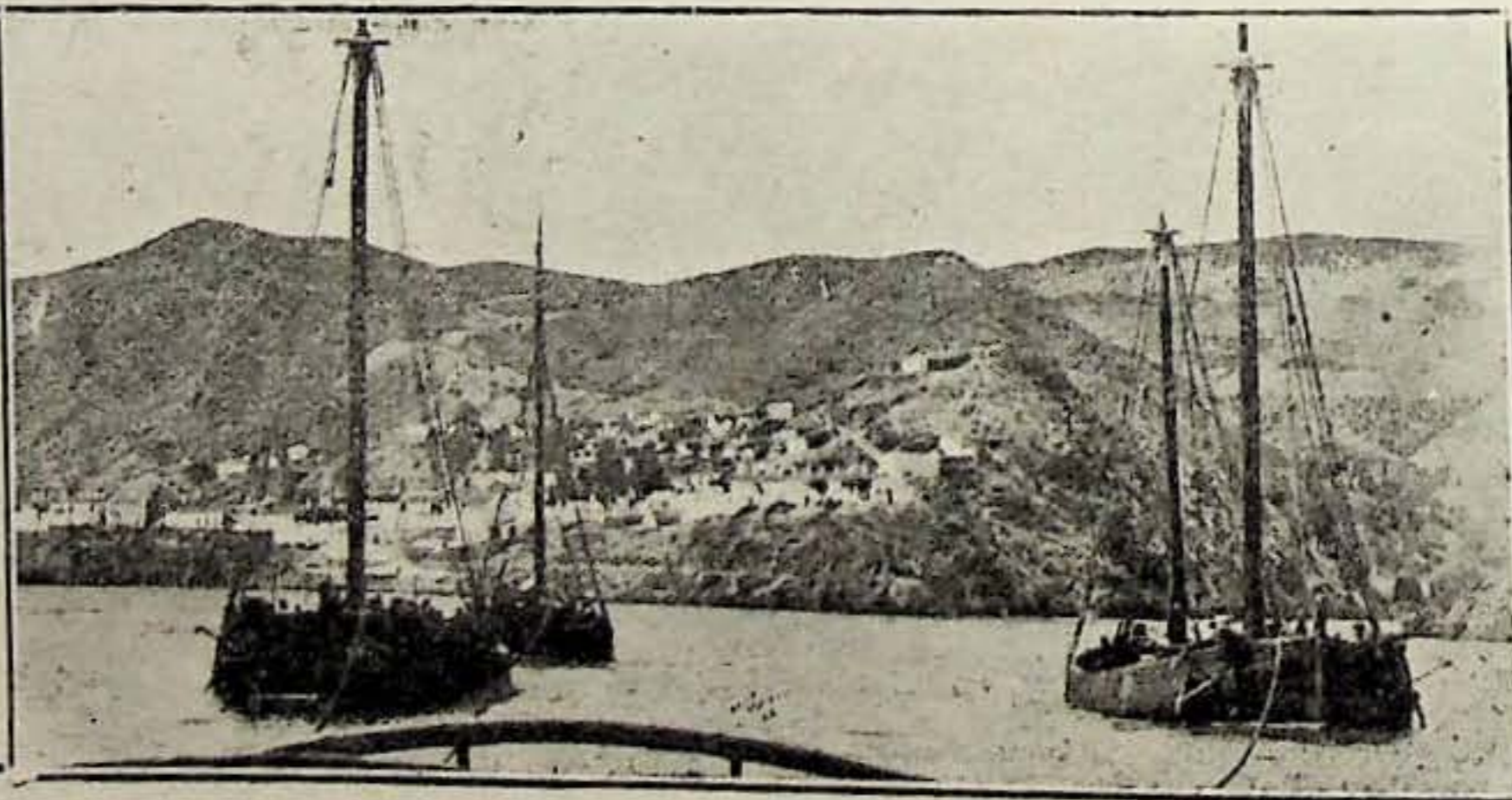
Foram os seguintes os clientes americanos: Argentina, Bermudas, Bolívia, Canadá, Chile, Columbia, Equador, Estados Unidos da América do Norte, Estados Unidos do Brasil, Guiana Holandesa, Guiana Inglesa, Honduras Britânicas, Ilhas Virgens, Martinica, México, Perú, Trindade e Tobago, e Venezuela.

Exportamos também para a Austrália, na Oceania.

No ano passado desapareceram do quadro dos nossos clientes vários países: Barbados, Canárias, Cuba, Eritreia, Haiti, Honduras, Hungria, Ilhas de Sous le Vent, Ilhas Faroë, Ilhas italianas do Mar Egeu, Líbia, Marrocos Espanhol, Nova Caledonia, Somália Italiana, Uruguai e Zanzibar. Mas passaram a figurar outros: Aden, Bolívia, Bulgária, Equador, Espanha, Gambia, Guiné Espanhola, Índias Holandesas, Irlanda, Japão, Martinica, México e Sudoeste Africano.

A exportação atingiu 42.584 toneladas no valor de 157.565 contos ou 15,3% do valor de toda a exportação nacional.

VILA REAL
DE
SANTO
ANTONIO



Um trecho
do
Rio
Guadiana

Os nossos 22 principais clientes (consideraram-se como tais os que importaram mais de 100 toneladas) foram os seguintes, pela ordem da sua importância:

Alemanha	12.964 Tons.
França	9.751 »
Inglaterra	5.849 »
América do Norte	3.790 »
Bélgica	3.009 »
Brasil	857 »
Costa do Ouro	643 »
Suécia	555 »
Itália	545 »
Holanda	399 »
Suíça	369 »
Austria	365 »
Checo-Slováquia	360 »
Palestina	326 »
Polónia-Dantzig	310 »
Austrália	289 »
Dinamarca	249 »
Congo Belga	212 »
Moçambique	185 »
Filipinas	127 »
Roméia	114 »
Egito	108 »

Alguns dos países que, em 1936, figuraram como clientes principais só excepcionalmente o foram. As Filipinas, por exemplo, que, em 1935, nos compraram apenas 13 toneladas e que nos anos anteriores só em 1931 figuraram como compradores de 2 toneladas e em 1930 de 28.

O mesmo não sucede com a Costa do Ouro, a Palestina e o Congo Belga que, desde 1930, podem considerar-se mercados de importância, apesar de não figurarem no Quadro da *Exportação de Conservas de Sardinha, de 1926 a 1936* inserto no Vol. I da nossa *Estatística Comercial* do ano passado. E não figura já como cliente de importância a Argentina que é um mercado em

forte declínio, quasi perdido, mas que, pela importância das suas exportações anteriores, sobretudo desde 1926 a 1931, tem de figurar ainda no quadro dos grandes clientes pela média anual das compras, no período 1926-1936.

Segundo o quadro referido, nos onze anos por ele abrangidos, a exportação total foi de 403.450 toneladas ou em média anual de 36.677.

Em 1926 exportámos 31.509 toneladas e no ano passado, vimos já, que 42.584.

Apesar das flutuações e importantes no período examinado, não há dúvida de que a tendência do nosso comércio de exportação de conservas de sardinha é favorável.

Nos primeiros nove meses do ano que corre, exportámos 29.627 toneladas em relação a 29.033, em igual período de 1936, o que parece indicar que a exportação, já excedida nos 9 meses, o será no ano todo.

Vejamos os grandes destinos das conservas de sardinha nos 11 anos referidos:

Para o estrangeiro foram, durante êles, 400.523 toneladas ou em média anual, 36.411.

Para as colónias foram apenas 2.925 ou em média anual, 265.

A média para o estrangeiro está muito abaixo da exportação em 1936, o que significa que vai em aumento. Outro tanto não sucede quanto à média para as colónias, superior à exportação de 1936, o que quer dizer que declina.

Sabido que algumas das nossas colónias possuem a indústria de conservas de peixe, como Angola, e que outras têm uma pequeníssima capacidade de consumo, só Moçambique pode considerar-se um consumidor, de certa importância, no quadro dos nossos vinte maiores clientes. Nos 11 anos, levou-nos 1.911 toneladas ou em média anual 173. Em 1926 a nossa exportação para Moçambique foi de 76 toneladas apenas, e em 1936, de 185, o que mostra tendência fraca para aumento.

PRAIA
DE
ESPINHO



Uma
Avenida

Quanto aos nossos clientes estrangeiros, à excepção de meia dúzia deles e dos principais cujo consumo é estável, a exportação é muito incerta e com fortes oscilações que, a seguir, se verá.

Segundo o quadro a que me estou referindo, os principais clientes das nossas Conservas de Sardinha, no período 1926-1936, foram, pela ordem da sua importância, os seguintes:

Destinos	Média anual das exportações em toneladas nos últimos 11 anos	Tons.
Alemanha	10.300	Tons.
França	9.941,5	»
Inglaterra	4.884,2	»
América do Norte	2.787,8	»
Bélgica	2.709,2	»
Itália	1.637	»
Brasil	830,9	»
Holanda	436,4	»
Argentina	397,2	»
Suécia	287,9	»
Roménia	283,7	»
Egito	234,3	»
Dinamarca	207,8	»
Polónia	192,6	»
Suiça	133,	»
Austria	101,6	»
Austrália	90	»
Checo-Slováquia	60	»

Alguns destes países, como a Polónia, Suiça, Austria, Austrália e Checo-Slováquia não figuraram como clientes em todos os anos do período. As médias obtidas foram de períodos, de 6 anos para a Polónia e Suiça, de 7 para a Austria e Austrália e de 8 para a Checo-Slováquia.

Ora em condições idênticas, deveriam com muito mais razão, figurar no quadro a Costa do Ouro, a Palestina e o Congo Belga, mercados importantes e estáveis desde 1930, e para os quais,

nos últimos sete anos, a exportação média anual foi de 278, 165 e 134 toneladas, respectivamente.

Disse já que a tendência da exportação de Conservas de Sardinha é favorável.

Em 1936 ficamos ainda abaixo de 1931 e 1932, mas a verdade é que, desde 1933, a exportação vem em aumento regular que se manteve nos 9 primeiros meses do ano, apesar da quebra da exportação para alguns clientes principais.

O quadro a seguir dá as diferenças para os principais destinos, de janeiro a setembro de 1937 e 1936:

	Janeiro a Setembro	
	1937	1936
	(Tons.)	
Alemanha	7.882	9.413
França	6.593	7.007
Inglaterra	3.606	4.058
Bélgica	2.142	1.878
América do Norte	1.775	2.123
Africa ocidental britânica	1.057	475
Itália	974	493
Brasil	704	576
Checo-Slováquia	574	180
Suécia	514	309
Austria	404	136
Suiça	315	194
Congo Belga	314	184
Moçambique	226	140
Holanda	205	230

Como se vê, a quebra afectou a Alemanha, França, Inglaterra, América do Norte e Holanda, tendo aumentado as exportações para a Bélgica, Africa Ocidental Britânica, (Costa do Ouro, Gambia, Nigéria e Serra Leão) Itália, Brasil, Checo-Slováquia, Suécia, Austria, Suiça, Congo Belga e Moçambique.

Demonstra isto as largas possibilidades que o mercado mundial oferece ainda às nossas Con-

VILA REAL DE SANTO ANTONIO



Vista parcial do Rio Guadiana

servas de Sardinha. Mas demonstra também que, nos grandes mercados, continuamos a ser batidos pelas restrições gerais de ordem financeira, aduaneira e comercial que os nacionalismos económicos determinam ou pela concorrência, em muitos casos desleal, de países produtores que vendem mais barato conservas de peixes de mais baixa qualidade se fôsem como conservas de sardinha.

A solução do problema resume-se, pois, como tenho aqui repetidamente afirmado, em propaganda inteligente e persistente, em vigilância e acção tenaz contra as imitações e em defesa hábil e firme contra as restrições nos mercados externos.

A colaboração estreita entre os interessados e os organismos que os representam de um lado e do outro o Estado, é cada vez mais necessária. E o programa dessa colaboração é simples:

Produzir e apresentar o melhor possível, vender pelos preços mais económicos, fazer propaganda de modo infatigável, actuar eficazmente contra os imitadores e obter nos acordos comerciais as maiores facilidades e todas as vantagens.

Façamos votos por que, na realização d'êle, não falte ninguém aos seus deveres.

Novembro 26.

Nuno Simões



*Há anúncios mais efectivos que um bom viajante — Anunciai em «CONSERVAS»
Os nossos agentes levam o seu anúncio ao consumidor*



Na Praia de Matozinhos



Vários aspectos da faina da Pesca



**CONSERVAS
DE
PEIXE**

**FRANCO
MATOSINHOS**

PORTUGAL

Bilhetes Postais... A Garcia

Por Ferreira Barbosa

«Cooperação construtiva»: é êste o título duma secção desta Revista. Podia e devia ser o «mot d'ordre» de todos os seus colaboradores.

Ora, o último número de «CONSERVAS», ao contrário de muitos outros (digo-o com franqueza) parece ter sido elaborado de baixo dêsse bom signo e dominado por essa preocupação: a de colaborar, construindo.

A «Carta a Garcia», o artigo do Ex.^{mo} Snr. J. Naughton, a resposta da minha firma ao inquérito sôbre os preços mínimos (isto sem falsa modéstia): são exemplos dessa cooperação construtiva.

Não importa saber, neste momento, se os planos são exequíveis ou não, se as ideas assentam ou não em bases práticas, se os fins que se desejam atingir seriam ou não obtidos com o aproveitamento dêsses planos ou dessas ideas.

Basta, simplesmente, frisar o facto: aproveitáveis ou não, vieram a público. É de disso que se precisa. Discussões estéreis, retaliações inúteis, recriminações mútuas, dizes tu, direi eu, nada valem. Do que se precisa em seu lugar, são das discussões sôbre ideas, dos estudos repousados, dos planos meditados, das apreciações críticas bem intencionadas, das sugestões aproveitáveis.

Muito se tem falado nos últimos tempos sôbre as relações entre industriais e exportadores não industriais. E, o snr. Naughton tem muita razão quando, sem azedume e muito elegantemente, mostra o seu desgosto por determinadas opiniões postas em letra de forma e que não representam verdadeiramente o sentir dos industriais de conservas que querem viver, que não abdicam dos seus direitos, mas que, também, não querem atropelar nin-

guém no seu caminho e a ninguém negam o direito à vida. E êstes são, êle bem o sabe, a maioria.

Já se disse algures que a existência dos exportadores só se explica pela, ainda imperfeita ou incompleta, organização dos industriais. Isto é o mesmo, diga-se com franqueza, que chamar-lhes parasitas, e isto é injusto.

Com a mesma franqueza, direi que há de facto muita coisa a modificar, que os exportadores tem de convencer-se (e as circunstâncias os forçarão a isso mais tarde ou mais cedo) de que o que existe não pode ser definitivo e que, como tudo o que tem existência, tem de evolucionar e há-de evolucionar.

Mas, dizer «tout court» que é à indústria e só à indústria que devia caber a função de colocar os seus produtos e que outra coisa só pode subsistir enquanto a indústria não ocupar completamente o seu lugar, não atingir uma espécie de completa maioridade, é ignorar muita coisa, é ignorar mesmo as correntes económicas e industriais da actualidade.

Eu, ao contrário, julgo que a existência de organismos ou empresas comerciais de exportação, vivendo ao lado mas independentemente (muito embora podendo coexistir interesses interdependentes nessas organizações) das empresas ou organizações produtoras, encontra precisamente mais razão de ser e melhor clima quando estas últimas atingem um grau elevado de perfeição e desenvolvimento.

Simplesmente...

Imagem V. Ex.^{as} que eu sonhei, outro dia, que havia um exportador de conservas, inteligente e bem intencionado, que se dirigiu ás fábricas com quem trabalhava mais habitualmente e que lhes falou desta guisa: —Meus senhores: a minha organização vende anualmente 60 a 80.000 caixas, mas as vossas fábricas produzem 200 ou 250.000. Eu tra-

balho para exportar conservas, tenho despesas de viagens, de escritório, de propaganda. V. Ex.^{as} fazem o mesmo e tem também as mesmas despesas. Se nos reuníssemos, teríamos: por um lado, os proveitos que adviriam da conjugação dos nossos esforços; por outro, as economias que o fim de tão desordenada dispersão de actividades faria aproveitar. Não

nos será possível encontrar um campo de entendimento, uma solução digna de todos que nos permita cooperar construtivamente?

Que pensariam V. Ex.^{as}, Senhores exportadores? E, que responderiam V. Ex.^{as}, Senhores industriais?

25, 11/1937.

O Problema do Azeite

Os decretos sobre o azeite ultimamente publicados abriram-me o apetite de, uma vez mais e tantas têm sido elas, me referir a um tão magno problema.

Efectivamente desde 1903, em que numas palestras agrícolas publicadas tratei deste assunto, tenho deligenciado agitar o problema e ainda mais recentemente, nos números 3 e 6 desta revista, eu insisti nalguns pontos que considero importantes e que até hoje não vejo solucionados convenientemente.

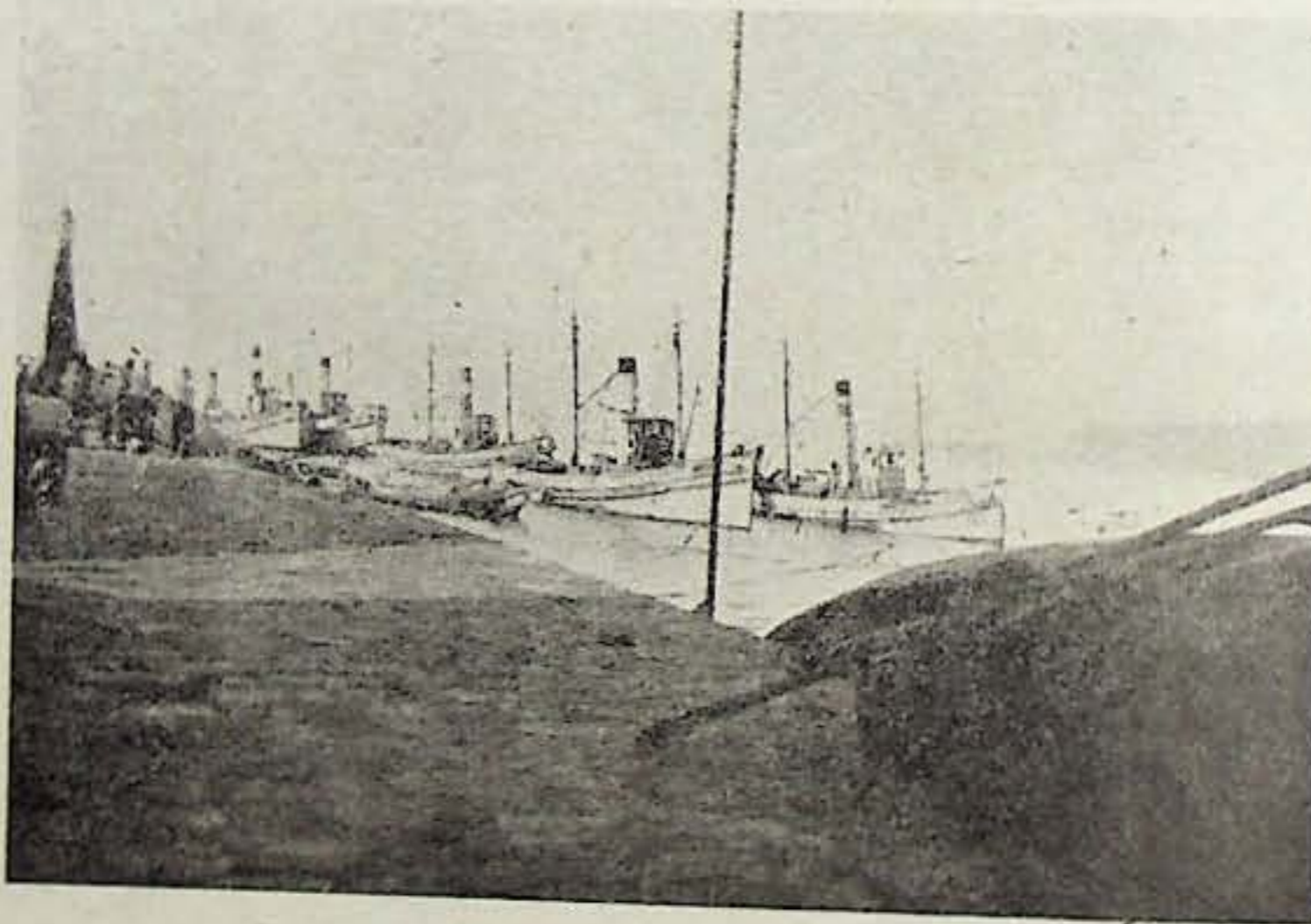
Porque os serviços estatísticos têm experimentado notáveis progressos, não obstante ainda a sua natural imperfeição, sabemos qual a nossa produção de azeite e qual o nosso consumo, assim como a quantidade e valor da nossa exportação.

Está registado também o volume da nossa importação de azeite, mas ignora-se quasi por completo a quantidade produzida e fabricada em condições de servir para a sua grande consumidora, indústria de conservas, que exige

um azeite com qualidades muito especiais de paladar, arôma, côr, densidade e acidez e consome hoje anualmente mais de 4.000.000 quil., sendo cêrca de 70 por cento desta quantidade, de importação principalmente de Espanha, que tem uma produção de azeite equivalente a cêrca de 50 por cento da produção mundial, embora o maior olival do mundo, conhecido pelo nome de Sylmar, seja em Los Angeles.

E' insuficiente para as suas exigências a produção total de azeite no nosso país, havendo necessidade de uma importação total de 5.000.000 quilos, superior portanto à exportação que regula por 3.000.000 quil. e sendo certo que o consumo por habitante é de pouco mais de 6 litros por ano, o que é pouquissimo.

De tudo isto se conclue que há grande conveniencia em promover o desenvolvimento da cultura da oliveira, nas regiões do nosso país que a ela se prestam admiravelmente. Para a sua propaganda e util ensinamento possuímos já nos serviços officiais de agricultura e nas



Praia d' Afurada

escolas de ensino agrícola, quadros bastantes de técnicos, agrónomos e regentes agrícolas, que tem isso por dever.

Muito se tem conseguido e aperfeiçoado na olivicultura, sendo de 446.000 o número-média anual das oliveiras plantadas desde 1902 e a continuar assim ou com maior incremento ainda, como é de esperar, dentro em pouco prescindiremos da importação de azeite, o que tanto é para desejar.

Para isso, porém, torna-se indispensável, à similhaça do que fizeram a Itália e a Espanha, que a oleicultura portugueza atinja um elevado grau de progresso o que é de esperar suceda, a julgar pelo que nos ultimos anos se verifica, pois imensos lagares novos se têm instalado com aperfeiçoamentos modernos e bastantes lagares antigos têm modernizado as suas instalações,

Isso, porém, não basta. No seu próprio interêsse deve o olivicultor das regiões que melhor a isso se prestam, como já alguns, embora poucos, fazem, fabricar azeite da qualidade que a industria de conservas reclama.

Para esse fim e para melhor garantia do seu consumo, está naturalmente indicado que haja um incentivo por parte do Govêrno, naturalmente por intermédio do Instituto Português de Conservas de Peixe, incentivo esse que procure ser de resultados práticos bem positivos para o proprietário e portanto sem aumento de encargos e sem que haja necessidade de marcas regionais obrigatórias, como demasiadamente se tem feito para com os vinhos e

sem que haja restrições no aumento que se pretenda fazer de plantação de oliveiras.

O que considero desde há muito como vantajosa necessidade, é a promoção dum rigoroso inquérito sôbre azeites nacionais, seguido duma exposição com o auxilio do Govêrno e especialmente do Ministério da Agricultura e suas dependências e com a colaboração prestimosa das Associações agrícolas, industriais e comerciais, todas elas interessadas no assunto, fazendo-se uma cuidadosa classificação de qualidades, por onde se possa julgar bém, onde e em que quantidades se encontram os diferentes tipos de azeite, discriminando bem os que se prestam para a industria de conservas.

Guilherme J. Felgueiras

Antonio Rodrigues de Souza

Foi alvo de uma eloquentissima manifestação de apreço o grande homem de bem que se chama Antonio Rodrigues de Souza. Um grupo de amigos e admiradores organisou um banquete no dia 20 do mês passado que redundou numa brilhantissima homenagem em que as suas qualidades de cidadão e comerciante foram dignamente apreciados.

Por êsse acto de justiça apresentamos a S. Ex.^a os nossos cumprimentos.



Os anúncios de "Conservas" são lidos, ao mesmo tempo, nas cinco partes do mundo.

Será bem tratado, rodeado de tódas as deferências

no

Hotel Bayard

17, Rue du Conservatoire, 17

PARIS

O preferido dos Portuguezes
— onde se fala o portuguez —
Diária completa dêsde 50 francos

RECOMENDAM-SE

A. & H. Ghisletti

Convidam-me V. Ex.^{as} a colaborar no próximo número comemorativo do 2.º aniversário da prestante como brilhante revista que tão proficientemente dirigem. Tendo-me escusado a aceder a anteriores convites, porque me impozera abstenção completa de trazer a público as minhas opiniões sobre a marcha e a situação da nossa indústria, desta vez não me recusarei. Honrando-me com o convite, quero oferecer o meu quinhão de homenagem aos fundadores, directores e colaboradores de tão útil publicação que aprecio e arquivo com zêlo, desde o primeiro número.

Sei como poucos, que dispendio de energias é necessário, no meio indiferente que nos rodeia, para manter o mais modesto semanário, livre, ativo e independente, na sagrada defeza dos legítimos interêsses duma classe como é a dos conserveiros portuguezes. Também sei que a pureza de intenção e a isenção, — qualidades cada vez mais raras nos homens, — na corajosa luta pelos sãos principios, constitue sacrificio de predestinadas victimas, olhadas pela maioria como puritanos, ingênuos ou tôlos.

Fundador, com alguns colegas, d'«A Industria», dei a êsse jornal o esforço e dedicação máximos, as horas roubadas ao legítimo repouso e até aos deveres profissionaia, durante muitos anos, e nos tempos áridos das campanhas e lutas que os industriais tinham que sustentar contra ataques vindos de todos os lados, creando embaraços ao labôr da sua patriótica missão. Não chegava o espaço das suas quatro paginas, tantas vezes acrescidas de suplementos. Também não havia a minima compensação material, nem sequer a minima vantagem para nós, que pelo contrario, custeavamos algumas despesas do bolso particular. Posso assim avaliar o trabalho alheio.

A revista «Conservas» faz honra aos seus Directores e á nossa industria, á qual tem prestado já notavel folha de serviços. Com a felicidade de ter nascido em melhor época e num meio favorecido, por muitos motivos mais propicio ao desenvolvimento e á apresentação luxuosa que imediatamente adquiriu, como pela brilhante illústração e interessante aspecto e ainda pela colaboração selecta que a enaltece de numero para numero, ela bem merece o

A Revista 'Conservas,

Por Mariano Coelho

extraordinario acolhimento conquistado. Bem hajam todos que para isso concorreram.

Por cá, e sobretudo nos tempos da minha actividade e «carolice» pela industria que estimo e pela classe que defendia, não sentimos o devido agasalho, nem moral nem material, para empreza de melhor vulto. E foi ainda necessario lutar, vencendo as varias crises que passaram, para não deixar morrer «Industria» que presentemente parece ter recolhido a uma «Casa de Repouso». «Guardado está o bocado...» Que me seja relevada esta ligeira divagação. Recordar é viver.

Quanto á marcha da industria das conservas, asseguro a V. Exs. que neste momento não me faltaria «bagagem» para encher espaço largamente, se me fôsse dado, e ousasse, abusar da vossa simpatica Revista e de tão benevolo quanto honroso acolhimento, tal é a reserva que os acontecimentos me têm permitido acumular. Tenho sido um dos mais activos e sinceros defensores e propagandistas da Organização da nossa indústria, dentro e fora do paiz, para a qual trabalhei durante dezenas de anos, nos sindicatos, nas associações, nos jornais e congressos. Presentemente, faço por vezes esforços heroicos para não ser arrastado a engrossar o número dos desiludidos. Impede-o, a preserverança do meu temperamento, e a FE', que não me abandona, na grande OBRA do Estado Novo e nos principios corporativos que defendo ha muito anos, mas ha muitos.



Agita-se de norte a sul do País a melindrosa questão do «preço mínimo», instituído pelo organismo máximo da indústria das conservas, com vista à disciplina do comércio de exportação das sardinhas portuguesas.

Está aberta polémica entre industriais e exportadores simpatizantes e inimigos da aludida lei e

todos—salvo aqueles a quem falham excelentes qualidades de literato—estão, agora, vergados ao pêso desta tremenda responsabilidade, sugerindo ideas, defendendo acusações, emitindo opiniões e apelando por fim para os poderes constituidos, como salvatério da terrível derrocada.

De facto o preço mínimo, instituído como factor da economia nacional e visando a defesa do industrial na especulação sôbre êle exercida, teve desde o seu início combate aberto e até hoje a arte de iludir os seus objectivos nunca deixou de existir.

É' escandaloso, tomou fóros de impunidade êste facto delituoso? É' verdade. Triste é confessá-lo.

Sabe-o tôda a gente, não o ignora o I. P. C. P. nem o ignoram os dirigentes dos Grémios dos Industriais nem os Grémios dos Exportadores.

¿Quem pratica a fraude? São todos. Industriais e exportadores, os homens honestos e os aventureiros.

Sim, os homens honestos. Quantos que, cabendo-lhes integralmente êste título, são obrigados, apesar de conhecerem perfeitamente as leis punitivas, a iludi-las, não por sua vontade mas porque lhes falta assistência financeira, porque lhes falta tudo emfim que a orgânica corporativa lhes oferece, mas que infelizmente os regulamentos não exibem.

Não basta literatura espalhada pelas revistas ou pelos jornais da especialidade, nem são necessárias grandes inteligências para dirigir a organização.

Naqueles basta escrever correntemente, muito embora sem gramática nem simbolismos, mas na linguagem da verdade; e para dirigir os destinos da colectividade, caberiam ali perfeitamente homens de fé, honestos, conhecedores e totalmente imparciais.

Preços mínimos!... São tantos os factôres que contribuem para a sua infracção, a sua promulgação enferma de tantos êrros de início, que dançam-me no cérebro as múltiplas causas de tão grande descalabro.

Um dos factôres primordiais, de elementar visão, em que deveria assentar o respeito pelo

“Conservas” em Setúbal

A Questão do Preço Mínimo—Uma Opinião

preço mínimo, era a concessão de crédito fácil ao industrial, auxiliando-o a manter temporariamente em «stock», as mercadorias cuja venda muitas vezes é inadiável para a regularização dos seus compromissos.

Não queremos ir até à função comercial do organismo dirigente, fazendo-o adquirir pelo preço oficial a mercadoria que o industrial tem necessidade de vender e para a qual não encontra imediata colocação.

Mas podemos referir-nos ao crédito pelo «warrant», mas mais eficaz, mais rápido, mais normal, ao contrário do que tem sido, do que continua a ser, que só dificulta, que não auxilia, que não serve emfim aos interesses da colectividade.

O critério que preside, que tem presidido a estas operações de crédito, está em opposição à lei do «preço mínimo».

Da mesma maneira que, sob parecer da «fiscalização» a decisão da Direcção de I. P. C. P. pode atribuir a percentagem máxima de 65 % sôbre o depósito de determinada mercadoria, também esta percentagem pode descer a 45 % e não sabemos se já terá descido até até 30 %.

Não compreendemos facilmente— a não ser para elasticidade do crédito—que o I. P. C. P. retire uma margem de 35 % do valor normal das mercadorias warrantadas e muito menos que o industrial aceite resignadamente 55 ou 70 % a menos daquele valôr.

Em verdade, se avaliarmos das enormes dificuldades de origem regulamentar, para os depósitos em regime de penhôr,—mercadoria para cá, mercadoria para lá, lotes vistos e revistos, latas para amostra em abundância e, quando Deus quere, os lotes devolvidos para «limpar», por qualquer insignificante exigencia da briosa fiscalização, quando não são regeitadas «sem culpa formada»—devemos concordar em que, sem ser «desonesto», sem ser «infractor» o industrial assim desamparado de auxílio efectivo, de crédito normal e fácil, prefere entregar as suas mercadorias ao comerciante que, por o ser na verdadeira acepção da palavra, não vai comprar por 10 aquilo que pode obter por 8.

A lei estabelece os três tipos seguintes de fabricação: «Bom corrente», «Fino» e «Extra».

Nestes três tipos podem fabricar-se os vários tamanhos de peixe, e desde que a respectiva fabricação corresponda a qualquer dos tipos consignados na lei, não se compreende — repetimos — que haja critérios diferentes na aplicação do empréstimo.

Ou então os Directores do I. P. C. P. — que não são fabricantes, infelizmente — não consideram algumas mercadorias de qualidade capaz de garantir o empréstimo, o que equivale a dizer que essas mercadorias não podem também conseguir colocação honesta ao preço mínimo.

Este é um factor de indisciplina, pela qual os infractores não podem nem devem ser castigados inexoravelmente.

Oriente-se pois o crédito ao industrial, não sómente nesta insuficiente modalidade mas também com base no seu fundo-corporativo, e teremos, em matéria de fraudes ao preço mínimo, meio caminho andado para a sua abolição.

Não esqueçamos que a indústria conserveira do nosso país, como bem disse alguém, é uma indústria rica nas mãos de gente pobre.

E' difícil agradar a grêgos e a troianos, mas aos interesses egoístas duns e doutros, sem perder de vista os interesses da Nação, devemos sobrepôr a vida duma indústria que é de todos os industriais indistintamente e também duma numerosíssima família operária emquadrada na sua organização.



Não somos de opinião duma abolição pura e simples do «preço mínimo».

Estamos antes do lado daqueles que — se alguém há que assim pense — preconizem um estudo criterioso para a sua aplicação correcta.

E' preciso não perder de vista que as conservas portuguesas não devem transformar-se num alimento de luxo, cujo preço, incompatível com o índice do custo de vida do operário estrangeiro, chega apenas à bolsa dos bem remunerados.

Devemos procurar antes, aproximar-nos da concorrência dos produtos similares, não diremos já batendo-a, mas pelo menos preferindo-a.

Ha mercados com vasto poder de compra, aonde só as nossas «finas» qualidades são consumidas — por consequência em limitadíssima quantidade — porque a nossa qualidade «bom corrente» é de custo de longe superior a tanto produto similar que lá se vende em larga escala.

Ha também mercados aonde muito se consumiriam as fabricações de «peixe pequeno» (esqui-lha) e quasi que afirmamos que é sobre esta qualidade que mais se exerce a fraude aos preços mínimos, fraude que em boa moral não a reconhecemos.

Outros mercados há ainda que já consomem e continuariam a consumir o peixe de

inverno (com vista ao período do defeso) sem desprestígio para a fama mundial das nossas sardinhas.

Iludidos por essa fama, esquecemo-nos de que a Espanha e Marrocos vendem mercadorias de boa qualidade a preços sensivelmente inferiores aos nossos, e nesta zona francesa, fabricam-se já activamente as sardinhas «sem pele e sem espinha» para o mercado americano, certamente sem aquelas severas exigências que pesam sobre a industria portuguesa, no indecifrável problema dos «sais de chumbo».

E a concorrência avança, e nós alcandorados na fama das nossas sardinhas, pescadas nas costas assoalhadas deste ubérrimo Portugal, vamos assistindo a esta anarquia industrial e comercial dos nossos perigosos concorrentes.



Quanto a nós, o preço mínimo para a qualidade «bom corrente» deve manter-se a despeito mesmo de qualquer eventual baixa do custo do azeite ou dos materiais, mas sómente para as fabricações com peixes médios ou grandes, e descer até ao nível da concorrência as fabricações de peixe pequeno, determinando os respectivos «moules» para cada formato.

As fabricações de peixe magro, com a designação nitidamente impressa nas latas «PEIXE DE INVERNO», podiam acompanhar estes últimos preços embora para mercados a determinar e não só para os chamados mercados «exóticos» cujo poder de compra já está provado não corresponder a certas aspirações.

Em todos os produtos de alimentação existem diferenças de qualidade obedecendo ao índice do custo de vida dos ricos, dos remediados e dos pobres, e a organização corporativa da nossa industria tem que ir ao encontro deste magno problema social, já que a despeito da custosa propaganda feita no nosso país, não é possível fazer escoar a nossa produção pelos nossos escassos seis milhões de habitantes.



Outros aspectos de disciplina comercial e da nossa economia industrial poderemos focar neste oportuniíssimo momento em que tudo nos faz prever algumas remodelações na nossa organica corporativa, se a nossa desprestenciosa literatura não for regeitada.

Francisco Faria

da Soc. de Cons. A Conservadora, Lda.



A propósito do Preço Mínimo

Tem-se discutido ultimamente com certo calor e farta copia de recriminações, a questão da manutenção ou abolição do preço mínimo, por virtude de sêr opinião unanime de que é prática corrente, as infrações a esse preço mínimo.

Não me repugna acreditar que assim seja, muito embora esteja convencido que não será tanto como se julga e os compradores afirmam, porque nessa afirmativa está, por erro de visão, o seu interesse e contra isso nos devemos precaver.

E digo por erro de visão, porque se aos vendedores interessa a normalidade dos mercados, aos compradores é uma ilusão suporem que da anarquia tirarão fartos proveitos e esta afirmação não carece de sêr demonstrada, pois basta considerar que a sua posição de compradores é simultaneamente a de vendedores e que portanto, anarquizando os mercados cedo ou tarde virão a sofrer as consequências.

Não é porem com ralhos e recriminações que o caso se remedeia, mas antes estudando este assunto com calma e procurando resolve-lo com acerto; porque afinal, industriais e exportadores não productores tendo os seus interesses tam inteiramente ligados, só colaborando com lealdade, dentro da actual organização corporativa que julgo boa embora susceptivel de aperfeiçoamento, é que poderão fazer prosperar esta industria, beneficiando nesses seus interesses e contribuindo para bem da economia nacional.

O assunto é realmente melindroso e torna-se necessário conduzi-lo com ponderação, de forma a que não nos desprestigiemos nem à nossa organização.

A forma actual porque está estabelecido o preço mínimo é francamente má; é uma disposição legal que não está cercada das garantias necessárias para o seu integral cumprimento e de nada valem as pesadas sanções que prevê, por não ser as mais das vezes possivel fazer a prova da infração.

Se a lei, como se afirma, não é escrupulosamente cumprida por todos, há ainda a considerar o aspecto moral da questão; aquêl que a cumpre tem como prémio da sua virtude o prejuizo que lhe resulta da concorrência eminentemente desleal, e aquêl que a não cumpre, além da impunidade que gosa, ainda vai beneficiar no alargamento do seu negocio.

Quem por consequência se insurge contra este estado de coisas tem incontestavelmente razão, mas isso não justifica que se peça abolição pura e simples da fixação do preço mínimo que, pode

dizer-se, salvou a indústria do abismo para onde corria. Temos portanto igualmente de reconhecer que é muito justa a indignação daqueles que pugnam pela man-

tenção desse preço mínimo.

Simplesmente se deve concluir que, o que se torna absolutamente necessário é modificar essa organização, de forma que esta disposição legal seja rigorosamente cumprida.

Não creio na eficacia das penalidades e, embora acredite na boa intenção de todos e no desejo sincero de se cumprir a lei, a simples suspeita de ela não sêr cumprida pelos outros fará vacilar certamente o mais puritano.

Estou convencido que o problema não é insolúvel, mas faz-se mister considerar com critério as varias circunstancias que dele concorrem, estudá-las minuciosamente à luz da razão e da experiencia, sem paixões nem egoísmos, e desse estudo sairá certamente a solução mais conveniente para todos.

Torna-se para isso necessário também um contacto mais intimo entre os grémios e I. P. C. P. no estudo e resolução destes e d'outros problemas que a todos interessam, e estou convencido que o I. P. C. P. só terá motivo para agradecer a colaboração que os Grémios lhe levarem,

Dentro dos Grémios por sua vez as respectivas direcções procurarão pelos meios mais práticos, ouvir e colher impressões e normas de orientação nos variados problemas, dos membros dessas organizações, e assim todos seriam chamados directa ou indirectamente a prestar a sua colaboração para a prosperidade deste ramo importantissimo da nossa actividade económica.

Só assim os Grémios cumprirão a função que legitimamente lhes compete e o fim para que foram creados.

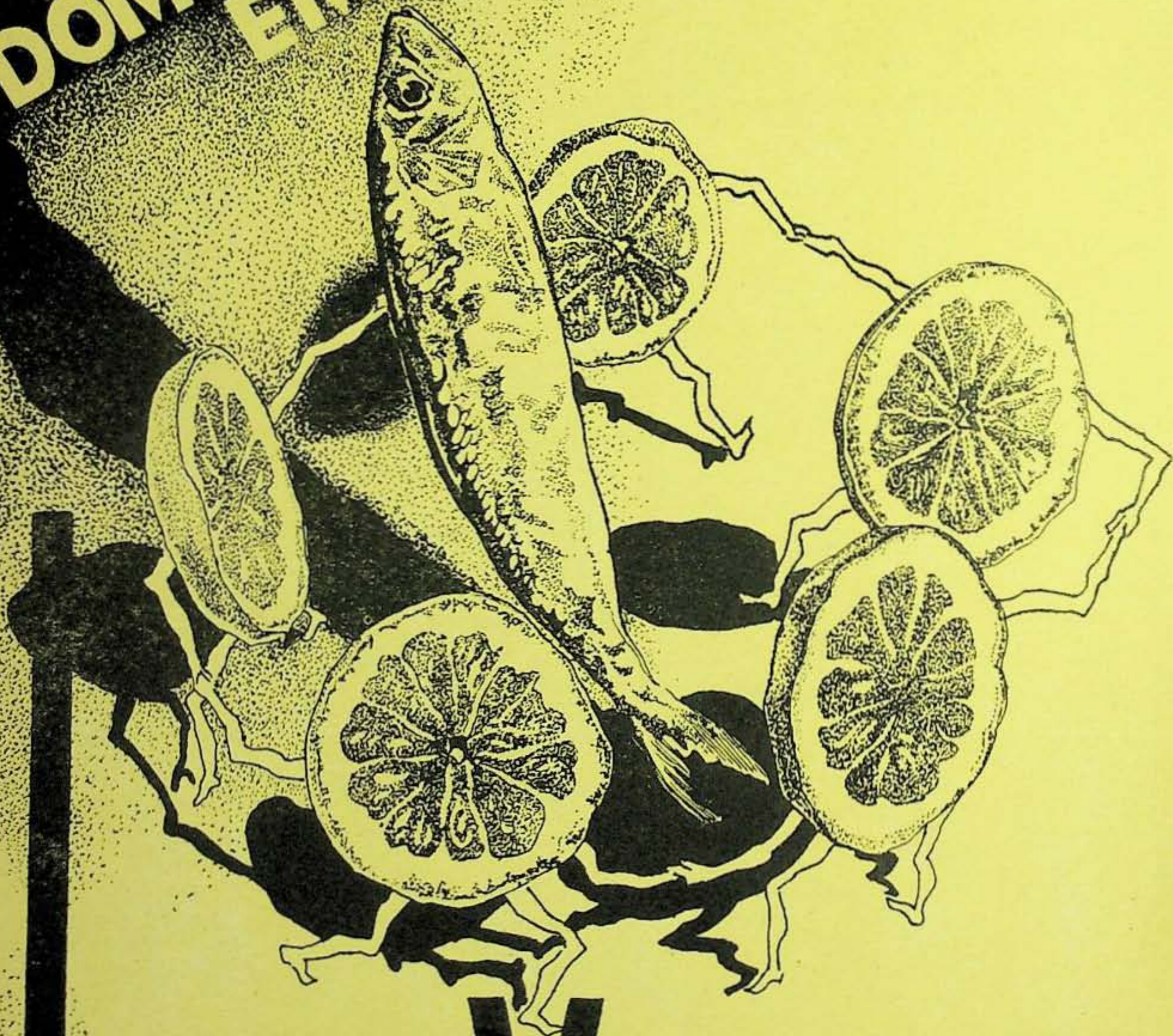
Pôrto, 4 de Novembro de 1937

José A. Lima Lobo



JAMIS
DOM QUIXOTE
EMPORIUM

ALCO DE MASSALHAS



Luiz Viana & C.

MATOZINHOS

Litografia

LITOGRAFIA

Sobre folha de flandres
para todos os produtos

A maior perfeição
aos melhores preços

Sociedade Metalurgica e Litografica

Limitada

Av. 24 de Julho, 160

LISBOA

Telefone, 63549

L
A
T
A
S

Companhia Geral de Combustiveis S.A.R.L.

Séde: Avenida 24 de Julho n.º 1-2.º—Lisboa

Filial: Rua Mousinho da Silveira n.º 6-2.º

PORTO

DEPOSITOS em Leixões, Aveiro, Figueira da Foz, Olhão,
Faro e Portimão.

Códigos: A. B. C. 6.ª Ed. Scott's, Bentley's e Boe.

Telegramas: "COALS"

Telefones:

Lisboa: 22361

22362

22363

Porto: 2682

2683

Carvão para bunkers das melhores minas do Almirantado inglez
sempre em batelões. Fornecimento rapido a qualquer hora do
dia ou da noite. Agentes de Navios e proprietarios de rebo-
cadores e batelões.

Importadoras dos melhores carvões de cardiff e Newcastle. Coques, Bri-
quettes, Antracites. Carvões lavados de forja e para todas as applicações,
sempre em deposito.

Agentes em Portugal da

Powel Duffryn Associated, Ltd.—Guéret, Llewellyn & Merret,

Limitada

AD. M. ELIAS

Representante de

Baerlein Bros. Ltd.

MANCHESTER

ENGENHEIROS

Maquinas Industriais

Motores Electricos

Motores a gás pobre e a oleos pesados

Maquinas-Ferramentas

Maquinas para trabalhar em madeira

Prensas para cortiça

Bombas

LISBOA

Conde Barão, 37

PORTO

R. da Fábrica, 81

Palacio Vizela



REMINGTON

FUNDADORA DA INDÚSTRIA DAS MÁQUINAS DE ESCREVER EM 1873

FORNECEDORA DO ESTADO PORTUGUEZ

MÁQUINAS DE ESCREVER:

Comerciais de diferentes tamanhos de carrêtos

Portáteis, de diversos modelos

Silenciosas («Noiseless») grandes e portáteis

De Contabilidade, que escrevem, somam e subtraem, para todos os trabalhos de estatística, facturas, contas correntes, etc.

Máquinas de ataches («Spool-O-Wire») com bobine de arame, contendo 18.00 ataches cada bobine.

Estantes («Line-A-Time») de espaços reguláveis, que dão linha por linha o original a copiar.

Fitas, papel químico, papeis para originais e cópias, e todos os acessórios para máquinas de escrever

Oficina de reparações em máquinas de escrever, de somar, de contabilidade, de calcular, etc.

Máquinas de somar «Dalton» e «Rem-Rand» manuais e eléctricas, grandes e portáteis, de diversos modelos e capacidades.

KARDEX a última palavra e em todo o género de organizações sobre ficheiros horizontais, verticais, rotativos, rolantes, etc.

LIBRARY BUREAU arquivos de aço para correspondência, á prova de fogo de número de gavêtas e formatos diversos.

PORTO — R. Mousinho da Silveira, 73-1.º — Telefone, 1276

LISBOA — R. Nova do Almada N.º 109-2.º - Esq. — Telefone, 21802

COIMBRA — R. Ferreira Borges, 117-1.º — Telefone, 550

B. J. BORGES, LTDA.

Fabricantes de conserves de sardines

USINES A LISBONNE ET SETUBAL

Bureau central: **Rua Maury, 5**
LISBONNE-Portugal

Boite postale 330. Adresse Tél. **BERBORGES—LISBONNE**

Sardines à l'huile d'olive
et à la tomate. Sans arêtes
et sans peau et Sans arêtes,



Demandez toujours nos
marques, préparées avec
les meilleures huiles.



The real portuguese sardines in pure olive oil and in tomato sauce.
Factories at Lisbon and Setubal. Our brands are well known in
all markets.

Portugiesische Sardinen in reinem Olivenoel und in Tomaten.
Fabriken in Lissabon und Setubal

PAVILHÃO
TRAFALGAR

BORGES
A T A I R

LA BALOISE

COMPANHIA
DE
SEGUROS
FUNDADA EM 1864

Séde em Basilea (SUISSA)

Seguros Maritimos e Postaes

Apolices Fluctuantes

Agencia Geral

A. SCHMIDT

Praça dos Restauradores, 13
LISBOA

Tel. 2 5757

Teleg.: GOMA

Agentes no Norte

Cupertino de Miranda & C.a

(SECÇÃO DE SEGUROS)

Rua Sá da Bandeira N.º 9-1.º

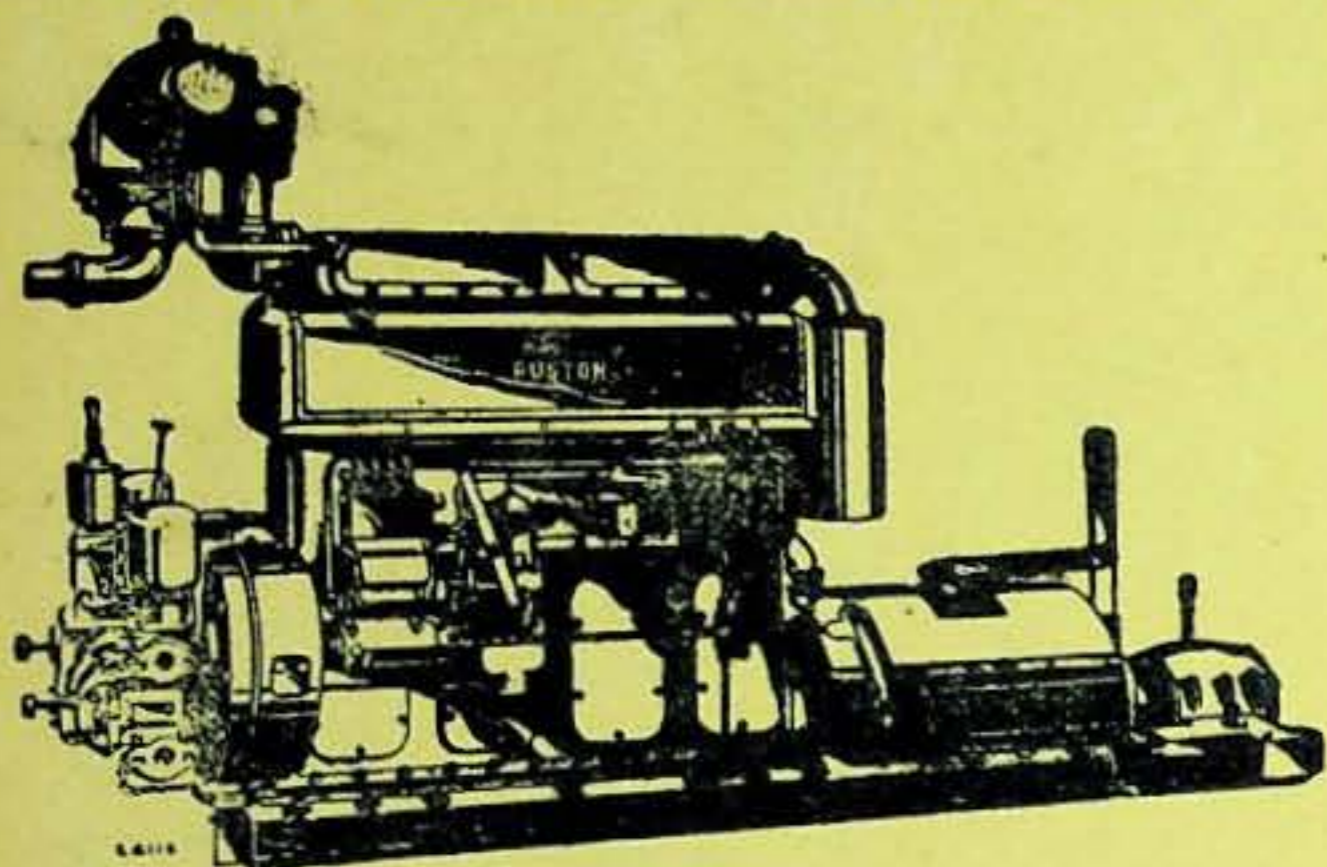
PORTO

Tel. 481—482—483

Teleg.: TINANDA

Motores Marítimos RUSTON

A OLEOS PESADOS - ARRANQUE A FRIO



Instalações completas para traineiras, barcos de pesca, rebocadores, lanchas, etc.

FUNCIONAMENTO GARANTIDO—ORÇAMENTOS GRÁTIS

Harker Sumner & C.^a

223, R. José Falcão-PORTO — 18, L. Corpo Santo-LISBOA



FABRICA DE CONSERVAS

DE PESCADO PELO SAL
SALAZONES E ANCHOVADOS

JUAN PÉREZ LAFUENTE

SIÈGE:

Vila Nueva de Arosa

Pontevedra — Espanha SUCCURSALE:

Matozinhos - Portugal

R. Brito e Cunha, 653

Tèlèg. adresse:

JUPERLA } Vila Nueva de Arosa - Esp.
 } Matozinhos - Portugal

MARQUES DEPOSÈES:

JULIA—SANCHO



António Rodrigues de Souza

DESPACHANTE
OFICIAL
NA

Telefones n.ºs 35, 159 e 24-M — Endereço Telegráfico: «ANTOS» — Leixões
Escritório: RUA DE CARVALHO ARAÚJO — (Antiga RUA DA PRAIA)

Delegação de Leixões

LEÇA DA PALMEIRA — LEIXÕES

Delegado no Pôrto da

Companhia Geral de Angola

ESCRITÓRIO NO PORTO:

R. SÁ DA BANDEIRA, 88-1.º--Telef.: 5976

Despachos de vapores, navios e mercadorias. Armazéns no Cais do Molhe Norte para recolha de mercadorias. Barcagens entre Leixões e Douro. Fretamento de embarcações.

Quizeramos que as nossas Rosas de hoje tivéssem o perfume das de Jericó e a suavidade das de Jerusalem, embora, como é natural, não possâmos despojar de flores tão belas os seus picantes espinhos.



Há homens que gastam a sua vida a vociferar, sem nada fazerem de prático... nem deixarem fazê-lo aos outros.



Perguntamos muitas vezes a nós mesmos que espécie de temores assaltarão certos indivíduos quando, ao ter necessidade de expôr a sua opinião com verdade e sinceridade, procuram dar voltas ao pandeiro para esconder o seu pensamento.

E' certamente por modestia.



Aquêles que na guerra usam bom-bons de chocolate como metralha defensiva, terminam por implorar misericórdia.

E depois ninguem lh'a concede.



A's vezes pequenas questões sem importância que se pleiteiam nas sociedades convertem-se em furiosas tempestades por causa daquilo que se oculta. Mas, como é sabido, depois da tormenta vem a calma, e por vezes tão morna que as velas do navio carecem de vento que as inche para melhor navegar.



O entusiasmo pelas boas causas demonstra-se contribuindo com a nossa quota-parte para elas, sem ter em conta a contribuição dos demais. Isto é, somar, nunca restar, e muito menos dividir.



Diz Joaquim Manso em «Malicia sem Maldade:

«Os homens cegamente fieis às suas opiniões são como os troncos que conservam anos e anos a mesma casca—rugosa, musgosa, e quantas vezes em franca decomposição.

Quando se afirma de alguém: «É um character puro e intransigente», levanta-se

Rosas e...

Espinhos

«a suspeita—nem sempre infundada—de que se trata de um paralitico mental ou de um esquecido nas ruínas de qualquer «cidade morta».



Conta-se que Sócrates, quando os seus interlocutores discorriam prolixamente, se calava. E dizia:

—Faço o mesmo que os camponeses da Ies-sália: antes de atravessarem o rio, esperam que a cheia pàsse.



Do citado livro:

—Já ouviste dizer que tôda a gente tem o seu grau de loucura?

Quem sustentar o contrário, demonstra a verdade da afirmação.

—Como é que se explica então que haja pessoas que não tolérem que se lhes diga: o Snr. errou?

—E' que a loucura assume nessas pessoas a forma duma cegueira tam completa que não lhes deixã sequer a possibilidade de se curarem.



O nosso amigo Snr. Naughton define uma campanha como sendo *uma acção pertinaz, constante, seguida, que aproveita todos os meios para chegar a determinado fim.*

Estamos de acôrdo, e podemos assegurar-lhe que a campanha será tal como êle a define.

Meios—só os honestos.

Fins—que o eixo não saia do carro.



«O preço mínimo seria ótimo, seria um verda-

deiro equilibrio, se todos fôssemos honestos», afirma o mesmo Senhor.

Confirmamos e partilhamos desta opinião, pondo é onde êle diz *seria*.

Os desonestos é que nós combateremos, não o preço mínimo.

Para o Industrial que paga as suas matérias primas, o aumento de preço foi justificadíssimo. Para o exportador, que não tem de comprar matérias primas, não há justificação.

E' que nós estamos em campos opostos.

Ha quem inicie uma campanha contra uma colectividade, e estranhe que essa colectividade ferida se defenda.

Está bem que cada qual «puxe a braza para a sua sardinha», procurando não queimar os dedos. Aqui não se dará o que sucède com algumas nações, pois sabe-se bem quem foi o primeiro agressor, quais foram os meios empregados e quais os fins. Por isso, declaramos não desconhecer certas andanças anteriores que provocaram o grito de alarme lançado por «Conservas», e secundado por todos os centros com tanto entusiasmo como simpatia.

«E' impossível fazer compreender a razão àquêles que adoptaram um modo de pensar conforme os seus interesses». *Clemente (XIV)*

«Mesmo que não queiras ouvir a razão, ela não deixará de se fazer conhecer». *(Helvecio)*

«O primeiro passo para o bem é não fazer mal». *(Rousseau)*

«Os homens conhecem melhor a necessidade de curar as suas enfermidades do que os seus erros». *(Franklin)*

«Não é ter recebido uma lição o que nos salva, mas sim o sabêr aproveitá-la» *(Canning)*

As rosas de côr granate são as mais belas e suaves, as suas pétalas assemelham-se ao terciopolo, o seu arôma transcende e estende-se. Os ramos têm penas mais aceradas e o tronco é mais vigoroso.

Por isso estas rosas são o nosso maior encanto.

Uma das respostas ao nosso inquerito termina assim:

«Ensinar, persuadir e educar, dando bom

exemplo. Nós não o julgamos impossível. E' apenas difícil porque é preciso que todos trabalhem, e muito».

Eis aqui uma solène promessa de colaboração na nossa revista, para desmentir o vèlho rifão —uma coisa é prégar e outra é dar o trigo. E «Conservas» sentir-se-ia jubilosa por refrescar os seus assuntos com nomes experimentados.

Seja bemvindo ao nosso campo de trabalho.

Lêmos ainda: «Admitir, portanto, que seja pôsto em tése se o preço minimo deve ou não ser mantido, é já contrariar a base fundamental da nossa organização».

Muito bem. O autor conhece perfeitamente quem pôz o caso em tése. Foi em Lisboa, no Grémio dos Exportadores, com subseqüentes diligências nas altas esféras. Logo já sabe o nosso querido amigo quem contraria uma das bases fundamentais da nossa organização. Nós sómente nos defendemos.

Para fazer obra util no Conselho Geral, os conselheiros necessitam ambiente, assim como conhecer o pensamento dos industriais nos problemas que precisam abordar.

O silencio representa passividade, consentimento e tibiesa de animo.

A luta, quando honesta e bem intencionada, é vida, é pujança.

Cantam os galos é dia;
Ergue-te, meu bem, e vai-te.
? Como me hei-de ir, meu amôr,
Como me hei-de ir e deixar-te?

Esta copla popular indica a hora de cumprir obrigações.

Nós procuramos cumprir a nossa.

«Minha mãe, tão pobrezinha,
Quando não tem que me dar,
Enche-me a cara de beijos,
E depois rompe a chorar,

Não queremos que chegue o caso da mãe, pois só os que têm é que estão em condições de repartir. E se nos arruinássemos, haveria muitas mães que só poderiam dar beijos. Nós preferimos beijos com pão.

«O corporativismo pretende alcançar a pacificação social pela harmonia e pela concórdia, a correcção de erros da economia liberal e a condução da produção para o equilíbrio necessário e indispensável disciplina», disse M. Caetano.

Em poucas linhas se encontra definido todo um programa. O que é pena é não se encontrar um medicamento capaz de meter na cabeça dos indisciplinados tão bela doutrina que pode satisfazer as necessidades espirituais dos homens. Há homens que não querem compreendê-lo ou que, possivelmente, encontram mais prazer na satisfação das suas necessidades materiais.



Chegam-nos de Inglaterra noticias alarmantes ácerca do cumprimento do preço mínimo. É verdade que se estão procurando meios de corrigir o mal saindo-se da causa que o produz. E esse mal está, absolutamente todo, na família industrial, parecendo pois que o que se deve fazer é cortá-lo pela raiz: impedir que os supostos infractores possam infringir. Isso porém não se consegue com limitações de exportação nem de produção.

O processo, como base de um sistema, o indicou «Conservas» no seu numero anterior. Não sabemos se a «Carta a Garcia» terá chegado ao seu destino... mas estamos certos de que o mensageiro cumpriu o seu encargo. A não ser que, como sucedeu aos exportadores, segundo dizem em «A Indústria» N.º 669, se tenham instalado no ceu e não se tenha dado com o seu paradeiro. Sem embargo nós temos entrada franca em toda a parte e ainda contamos com o bom S. Pedro para que ali continuem ouvindo os gritos de alarme.



No mesmo periódico «A Indústria», disse o Grémio dos Exportadores que «certa revista» (achamos de pouco gosto o chamar-lhe assim quando se sabe que o seu nome é «Conservas») «ensurdece todo o mundo em defêsa duma causa que por ninguem foi beliscada: a dos preços mínimos».

Isto não é começar pela verdade. A tal «certa»

revista disse nos seus numeros anteriores por quem, como e onde foi beliscada a citada causa. Foi no Grémio dos Exportadores; e sem querer confundir a nuvem com Juno, como dizem, se forjou o motivo da nossa campanha. Ali beliscaram de mais, e fizeram bem, pois podem agora aperceber-se do seu erro grave de supôr que era coisa fácil regressar a êsses tempos de liberalismo a que aludem. Devemos confessar entretanto que não ha um átomo de razão ao julgar-se que se pretendia atingir sómente os exportadores. Não, senhores. «Conservas» pretendia atingir todos os infractores, qualquer que seja o seu campo. Não se pode lêr outra coisa nos nossos escritos.



As colunas de «Conservas» foram oferecidas e estão sempre à disposição dos exportadores para «procurarem analisar serena e metòdicamente o problema». Nada mais querem a meia dúzia de celebrações de Matozinhos. Nem nunca quizeram mais do que contribuir eficazmente para a defêsa de todos os interêsses da indústria de conservas. É a nossa verdadeira missão. O peor é duvidá-lo. Se gritamos, é precisamente para que nos escutem, e, pelo que se vê, êste meio dá resultado. Gritar com a plena justificação de anunciar um pequeno perigo, torna-se tão eficaz como apresentar ao público as diversas opiniões que estampamos, muito sensatas como a de Dias, Araújo & C.a L.da, sem menosprezo das outras igualmente sensatas, mas em que não encontrâmos alguma solução para o problema em debate, quando é de soluções que andamos em busca.



Bem quizerâmos exprimir quanto nos apraz o apodo de D. Quixotes, por sabermos que o bom fidalgo manchêgo só se batia pelas causas nobres, boas, cavalheirescas e justas, sem vacilar nem temer; e para assim nos apodarem disseram que «a brisa denunciou um crime que não existia». Não foi a brisa quem nos denunciou o crime; disso estão certos os exportadores. Foi o... vendaval daquela edificante reunião que realizaram em

Lisboa com o doce fim de... tratar «serena e metòdicamente» do prêço mínimo.

O curioso é nós estarmos de perfeito acôrdo com as afirmações que o Grémio dos Exportadores faz no seu comunicado em «A Indústria». O Grémio «deseja moralidade dentro do problema». Nós também. Vimo-lo proclamando em voz tão estentoria que todo o mundo conserveiro o tem ouvido.

O Grémio «reconhece os inconvenientes actuais, graves, gravíssimos... Parece que o Grémio, sem querer, nos está a dizer que tivèmos e temos razão.

O Grémio diz: *Estudo por si, pelos industriais, por todos em conjunto, como seria para desejar*. Isso mesmo, Senhores, isso mesmo. Estudo em conjunto como preconizou «Conservas», essa «certa» revista defensora dos legítimos interesses conserveiros, com a intransigência dos fortes, sem chegar a exames superficiais nem profundos de ordem psicológica.

Depois das afirmações referidas, diz-nos ainda que «foi a única entidade que exemplarmente tem aplicado castigo àquêles dos seus membros que prevaricaram».

Não nos compete a nós levantar esta luva, todavia podemos garantir que não é o Grémio dos Exportadores a única entidade que tem aplicado castigos.

Mas, defenda-se quem se sentir atingido.



Podem também estar certos que mesmo que se instalem no céu não deixarão de ouvir-nos. Se necessário fôsse, pediríamos a Jacob a sua escada e a Camões a sua lira. Os «papudos Sanchos Panças» que «esgrímem» os floretes em «certa revista» são, na verdade, teimosos e atrevidos. Quando lhes tocam na sua «Dulcinea»—leia-se Indústria de Conservas—enristam a lança e batem de rijo. E' tudo pela visão honesta das coisas que os de Matozinhos têm—sem excepções—dos «inconvenientes graves, gravíssimos» que traria a continuação de tantos abusos de um preceito tão fundamental para a indústria.

Dizemos «sem excepções», porque não existem. Mais ou menos mel numa resposta não im-

plica afirmação diferente. O caso é que o assunto «preços mínimos» foi beliscado por quem diz que não. E ao dizer que não, não dizem a verdade. E os que não dizem a verdade, não podem, ainda que queiram, instalar-se no céu. Nem lhes convém. San Pedro é um grande contabilista, e poderia mandar-nos, de cada um, um «dossier» com contador-corrente capaz de fazer verter lágrimas de sangue. Um «Deve» e um «Haver» em que a psicologia não tivèsse interferência—para não agravar os números—daria «celebridade» a certa revista que V. Ex.as conhecem.

No dizer do Grémio, a nossa actividade é «demasiado jocosa». Não, filhos:

¿Jocosidade ao defender o preço mínimo? Mas ninguém estranhe que isso se escreva: é a modo de argumento. Argumento pobre, naturalmente, e insidioso; argumento de quem não se atreve a apresenta-lo mais sério.

Em conclusão: muito palavreado, mas nenhuma solução prática.

Continuêmos a procurá-las, que é o que interessa.

Em verdade o dizemos que, se há lógica no mundo, onde deviam trasladar-se aquêles amáveis preopinantes de «A Industria» era ao... purgatório.

E' uma séde mais em harmonia, mais justa. E depois, ao Ceu...

Andorinha

Banco Aliança

FUNDADO EM 1863

AVENIDA DOS ALIADOS, 37

PORTO

End. telegrafico: «BANCALLI» Telefone: P. B. X. 2657 e 2658

Operações bancárias, Cambiais, Papeis de crédito, Cupões, Cofres Fortes

Correspondente do Banco Aliança do Rio de Janeiro
Rua da Alfandega, 32 Caixa postal 924 — RIO DE JANEIRO
Cobrança de juros, dividendos, alugueres e administração de bens

No Brazil

(S. Paulo)

«Conservas»—Nas conservas melhorámos a nossa posição, quasi preenchendo as sardinhas portuguezas o contingente sob esta rubrica importado. Malograram-se, no entanto, os esforços isolados para a introdução das nossas conservas de frutas e de legumes. A azeitona de Portugal não logrou fazer corresponder à fama adquirida o lugar que tem na estatística de importação. O azeite, quasi sem competidor, a não ser o azeite grego, que se não recomenda pela qualidade, não conseguiu, nas circunstâncias excepcionais do mercado, impor o seu domínio. Nas conservas de frutas e legumes explica-se o insucesso pelo preço pouco convidativo e pelo mau estado e má apresentação da lataria, não raro opada e tinta de ferrugem, como tem sido pessoalmente verificado. Os legumes e as frutas da Califórnia, seleccionados em latas garridas, desafiam toda a competição. A nossa azeitona sofre no confronto com o preço e com a escolha da azeitona grega, importada em grandes quartolas, o que reduz a despesa. A instabilidade das cotações do azeite, que luta com os óleos de algodão e de outras oleaginosas, não é de molde a recomendar o produto ao importador, perdendo-se um ensejo unico de preencher o vácuo criado neste comércio pela tragédia espanhola. Há certos comércios clandestinos, quasi anedóticos, que vivem parasitariamente das nossas cousas. São objecto desse tráfico despudorado, como aqui se diz, as garrafas e as latas vazias dos nossos vinhos e azeites. Já em relatório anterior existem

referências a esse expediente da fraude, recomendando-se o uso de garrafas e latas insusceptíveis de serem utilizadas pelos falsificadores. A França e a Inglaterra adoptam-nas com relativo êxito. Portugal ainda engarrafa e enlata por processos antiquados. A Câmara de Comércio de S. Paulo tem, por exemplo, pedido que litografem os tampos das latas de azeite, para não serem facilmente substituíveis, mas isso nunca se fez. A Inglaterra usa garrafas que não se podem utilizar depois de vazias, e a França usa cápsulas e rótulos protegidos por fitas de aço que, ao abrir-se a garrafa, inutilizam completamente o rótulo e a cápsula.

Restabelecida a harmonia nas relações politicas e restaurada no comércio internacional a posição dos países competidores, só poderá prevalecer na luta pelos mercados quem, fazendo tábua rasa das velhas rotinas, se compenetre, com animo honesto e resolutivo, dos novos métodos de commerciar.

(Do relatório do Sr. João Maurício Henriques, consul geral em S. Paulo. — Boletim Commercial).

Fiscalização

O I. P. C. P. acaba de nomear fiscais de fabricação.

Se percorrermos a colecção de «Conservas», encontraremos com frequência os apêlos que várias vezes fizemos para que se tomasse essa providência. Sempre pensámos que, se se pretendia melhorar a produção, era esse o caminho a seguir.

A fiscalização rigorosa e justa à fabricação é muito mais eficaz e importante do que a «verificação». Não desejamos discreter sobre um assunto a que tantas vezes já nos temos referido.

Para exercer em Matozinhos o cargo de fiscal do serviço em referência, foi nomeado o Sr. Manoel de Matos Veiga que já exerceu as funções de verificador. Os seus conhecimentos de fabricação são uma garantia do perfeito cumprimento dos seus novos deveres.

E porque consideramos uma escolha acertada, felicitamo-nos e felicitamos a direcção do I. P. C. P. pela medida.

GUILHERME FIRMINO

TRANSITARIO

DESPACHOS ADUANEIROS E FERRO-VARIOS

Barcagem no Rio Douro e Leixões

Reboques e seguros

ESCRITORIO

Telefones / 389 - PORTO
/ 321 - MATOZINHOS

13, RUA DA NOVA ALFANDEGA, 14
PORTO

O anuncio é hoje a alavanca
do negócio.

Cooperação

Construtiva

A Margem das Limitações

Por José A. Mora

Estuda-se no actual momento esta facêta do grande problema conserveiro—a limitação da produção—e é de lamentar que o estudo se faça no sentido de evitar as infracções ao preço mínimo e não por via de outros efeitos.

Na génese dêste assunto há responsabilidades bem reconhecidas, e a nós parece-nos que o indispensável é abordar o mal pela raiz e não pelos seus ramos.

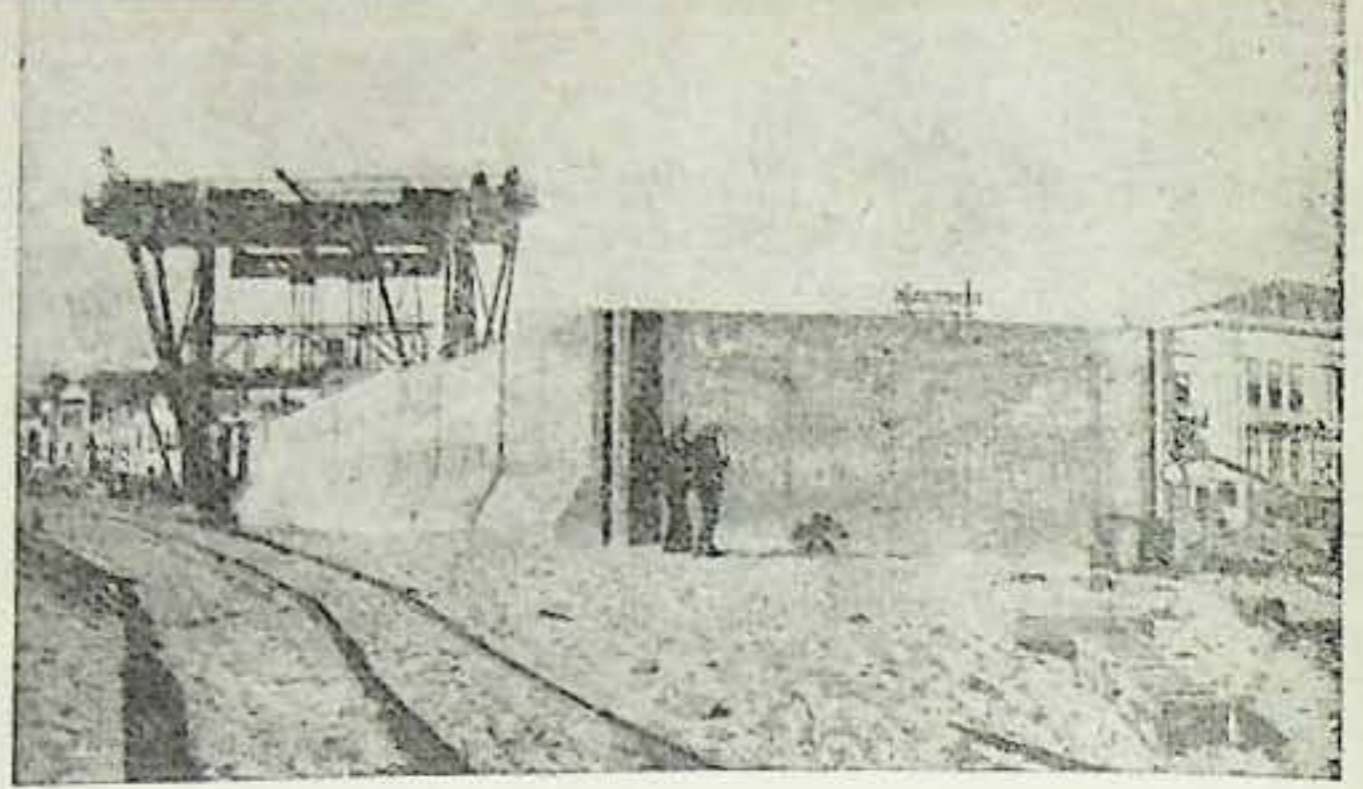
Limitar uma produção sujeita a factores eventuais como a pesca, cujas contingências a Natureza nos impõe, parece-nos inadequado.

Limitar a exportação não traria vantagens capazes de contrafazer os seus inconvenientes, e sobretudo não resolveria, sob nenhum aspecto, o caso das infracções.

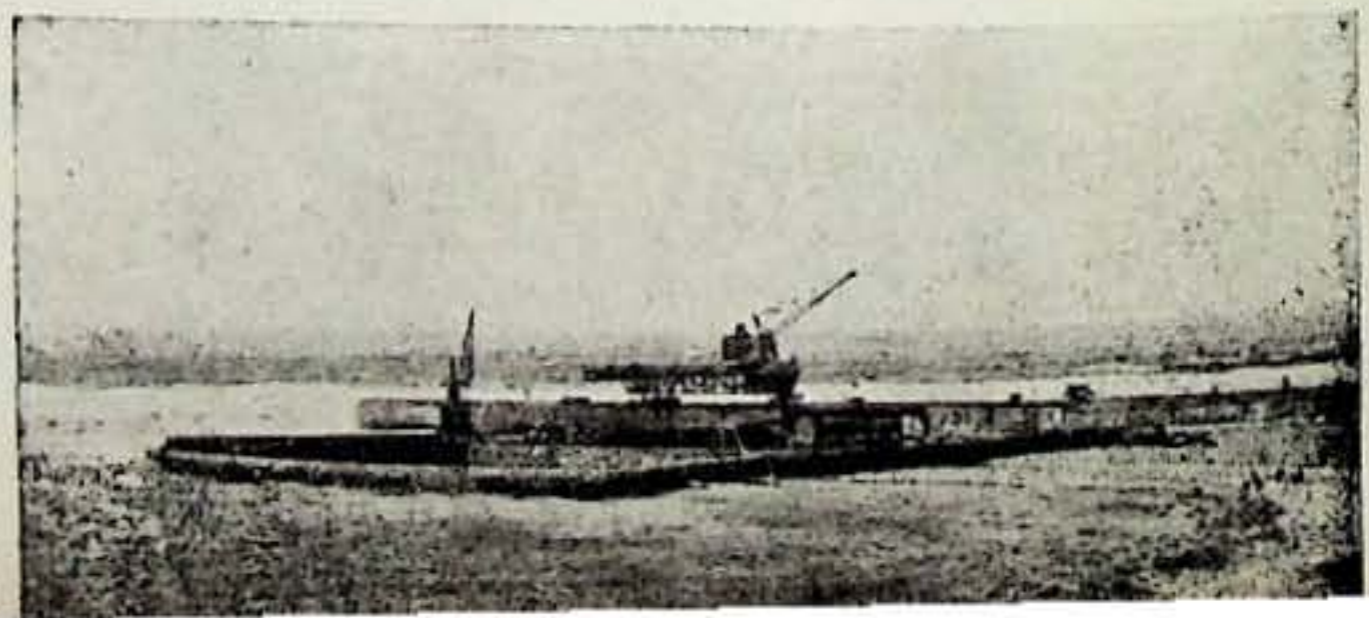
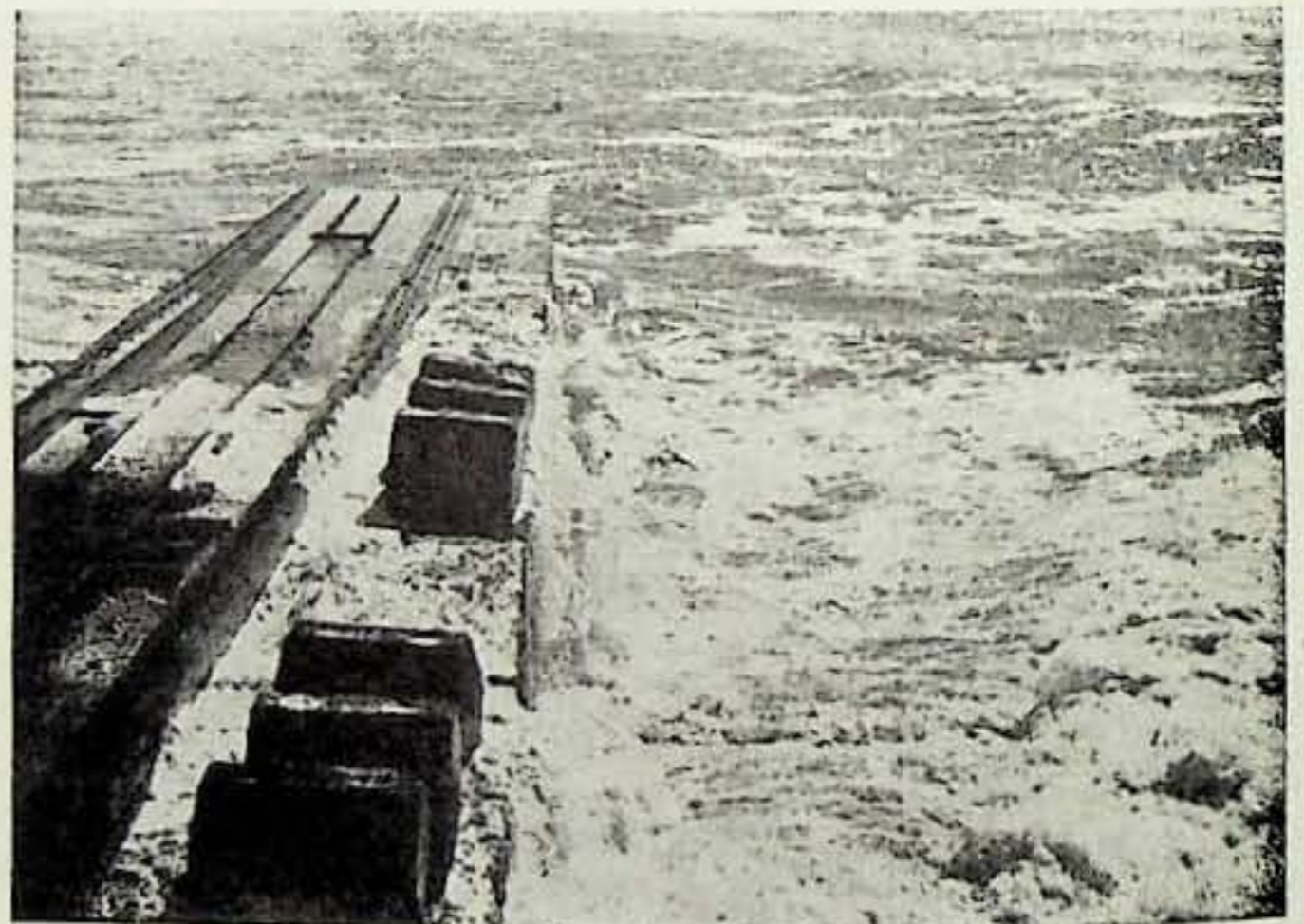
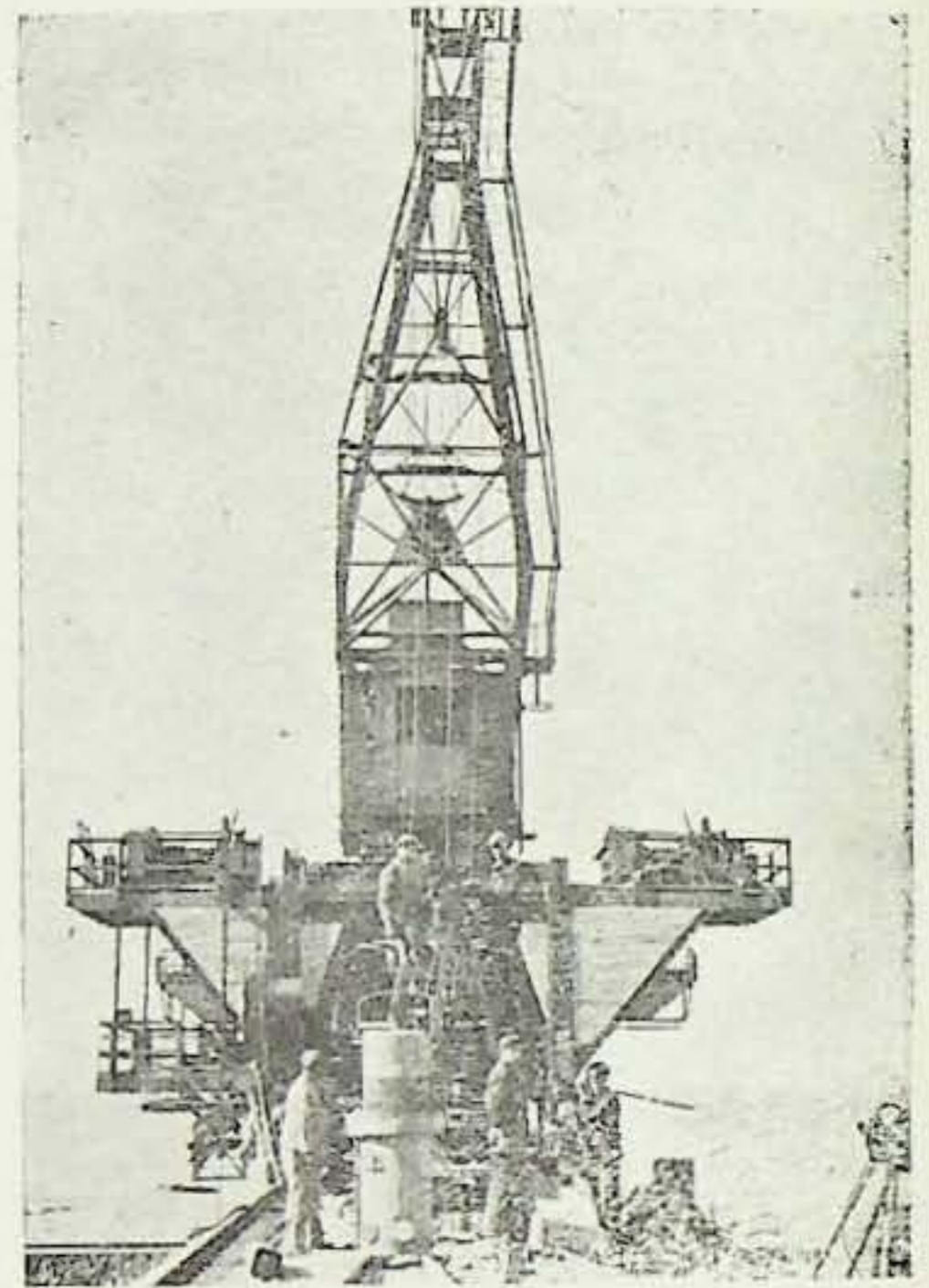
O maior equilíbrio entre a produção e o consumo não está em nossa mão controlá-lo. Procuremos algum exemplo elucidativo.

A França recebe conservas de Espanha (exclua-se pelo momento), de Portugal, de Marrocos, da Algéria, e consome as que são produzidas nas suas próprias regiões (Bretanha, Vandée, Côte d'Argent, etc.). As importações de sardinha passam pouco de 30% do consumo francês, pois os outros 70% pertencem à fabricação do país. Se além dos concorrentes citados, e com referência ao consumo universal, indicarmos o Japão, a Noruega, os Estados Unidos e ainda outros de menor importância, poderemos deduzir logicamente que, restringindo a nossa exportação, ampliaremos o campo de actividade dos outros produtores.

E não é justo que se dificulte a expansão das nossas conservas. Se quisermos ver um pouco, achamos que, pelo contrário, a limitação de exportar nos trará inconvenientes de várias classes que já existem nos países consumidores. Podemos chegar, sem receio de nos equivocarmos, à conclusão de que o consumo de conservas não diminua nunca, antes tende a aumentar sempre, modi-



POVOA
DE
VARZIM
Aspectos
da
Construção do
Porto
artificial



ficando-se o global das exportações por razões do regime interno dos países compradores, cujo equilíbrio harmónico não está em nossas mãos conseguir.

Achamos, pois, que a limitação é virtualmente produzida por causas alheias e nós não devíamos acrescentar-lhe novas dificuldades que se transformariam em vantagens para os nossos concorrentes.

O que se pretende evitar é a imoralidade, e então o problema, que tem essa base essencial, sem o resolver definitivamente—pôsto que com limitação, com contingente ou sem êle, aquêles que estão habituados a prevaricar continuariam com seus vícios e hábitos. Embora seja muito custoso desprender-se de actuações próprias e particulares no terreno do comércio de conservas, os actos, em constante sucessão, demonstram que há necessidade de transformar a forma de exportação, adequando-a a princípios salutareis em ética e na moral. Isto porque se nos afigura impossível diferenciar os membros da família conserveira que procedem seriamente dos outros—poucos ou muitos—que são a causa actual da necessidade desta transformação.

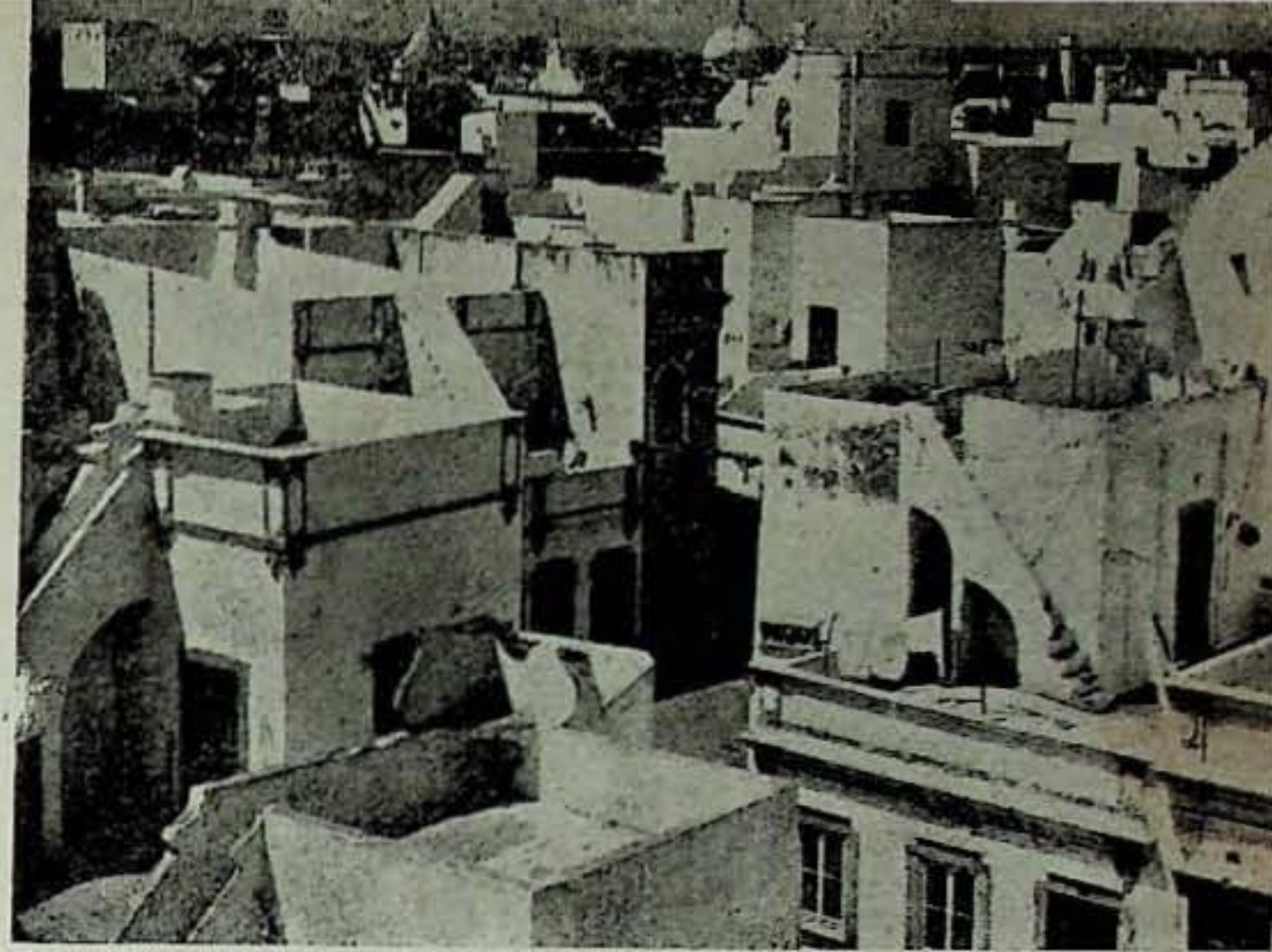
O que foi propôsto no nosso número anterior, em «Bases» dignas de estudo, é um dos meios que nos parece mais factível, tanto mais que a sua engrenagem perfeitamente praticável, está muito em harmonia com os principios do corporativismo, principios que afastam o mais possível o particularismo para se enquadrarem na colectividade.

As instituições, bem o sabemos, não modificam imediatamente o que está dentro dos indivíduos: as suas qualidades e o seu character. E sendo assim, temos que proceder de maneira que nos seus actos fiquem obrigados, por impossibilidade de os iludir, à pureza comercial e à disciplina, visto que o que interessa guardar, defender e prestigiar é a seriedade e honorabilidade do comércio de exportação e dos seus organismos superiores.

Se continuarmos a procurar nos ramos o mal que está na raiz, não conseguiremos que a árvore prospere e frutifique.

E não é tão pouco caso para nos sujeitarmos a convencionalismos e preconceitos para se solucionar êste assunto de estreita ética comercial, procurando conceitos, pretextos e casos que desfigurem, disfarcem e ocultem o seu verdadeiro significado, pois isso seria perder lastimosamente o tempo com soluções ineficazes e extemporâneas. Se o caso é de moralidade, ponha-se esta sobre a mesa e estude-se, tomando-a como base principal da discussão, e de aí resultará uma solução de perfeita harmonia com a verdadeira causa.

Tal é a nossa humilima opinião.



OLHÃO *Cidade Cubista-Açoteias*



Vários aspectos



No Segundo Aniversário

INDEPENDENCIA E OPINIÃO LIVRE

E' com imenso júbilo que vejo a revista «Conservas» concluir o seu segundo aniversário.

Este facto, que nos revela uma faceta do que pode e vale uma classe quando bem unida e orientada, deve com certeza satisfazer e orgulhar todos os industriais de conservas de Portugal e, em especial, os industriais seus fundadôres.

O autor destas linhas, que tem a honra de se encontrar entre êstes últimos, sente bem êsse orgulho. Na verdade, a revista «Conservas», que tem já um lindo passado e marca assinaladamente uma opinião, vive dos industriais e para os industriais.

E' e deverá ser sempre uma fiel intérprete das necessidades e aspirações da nossa classe, assim como tem sido e deverá ser também uma sentinela vigorosa e atilada do empório industrial que serve. Esta independência, que urge manter porque é a sua principal razão de vida, criou já à sua volta um ambiente de respeito e prestígio que eu gostaria de ver cada vez mais elevado.

Não reste dúvidas a ninguém de que está ainda reservada, sob aspectos doutrinários, uma grande missão à nossa revista.

As surpresas do futuro que se apresenta cada vez mais denso e determinados reajustamentos que o tempo vem aconselhando a fazer na organização da indústria de conservas, mostram-nos um índice de problemas importantes que a revista «Conservas» terá que agitar com a elevação e o critério que a têm sabido impôr ao conceito geral.

Por isso, neste dia de testa, saudando em D. José Abeijon Móra o digno conselho director da revista «Conservas» e todos os que nela exercem a sua actividade, faço votos para que nunca falte a colaboração de todos os industriais a estimular e a apoiar tão útil obra e para que se mantenha sempre inalterável, atravez o futuro, a independência e a liberdade de opinião que a nossa revista tem mantido até hoje.

Só assim lhe estarão reservados dias de franco e assinalado triunfo.

Edmundo Ferreira

A Questão

dos Preços Mínimos

Do questionário que organizámos para colhêr a opinião dos industriais de Matozinhos sobre a momentosa questão dos preços mínimos, tivémos a fortuna de receber respostas que demonstram haver pontos de vista perfeitamente coincidentes entre a classe. Se outro proveito não houvésemos colhido do nosso inquérito, nos bastava êste de demonstrarmos que a maioria dos industriais de Matozinhos é absolutamente oposta à pretendida abolição dos limites superiormente estabelecidos e geralmente aceites.

Por isso estamos muito gratos aos industriais que nos responderam. Poucos foram os que se abstiveram, ou porque não consideraram o assunto digno dessa atenção ou porque as suas ocupações lh'o não permitiram.

Contudo, nos parece que só a Fábrica «Prado» compreendeu, em tôda a sua extensão, o nosso objectivo. Este foi o da apresentação de elementos que permitissem resolver o problema em debate: Ideias concretas indispensáveis para uma realização completa; pontos de apoio para o estudo que um dia o I. P. C. P. terá que fazer; argumentos que constituíssem meios oportunos para chegar à consecução do que se pretende. O nosso desejo era também o de ir despertando o indiferentismo clássico que se opõe à marcha dos acontecimentos que tão profundamente nos affectam. Isto é, buscavamos soluções que, reunidas, formassem bases e principios fecundos, capazes de levar ao ânimo dos que superintendem neste assunto fórmulas dignas de estudo.

Apraz-nos o registar que a pequena campanha haja despertado tanto interesse. Prova-o o facto da nossa modesta acção de salvaguarda ter merecido alguns insultos. Mas neste, como em todos os casos semelhantes, basta-nos a satisfação de termos cumprido o nosso dever.

E continuaremos de atalaia.

As Novas Instalações da Fábrica Guedes & C.^a, L.^{da}

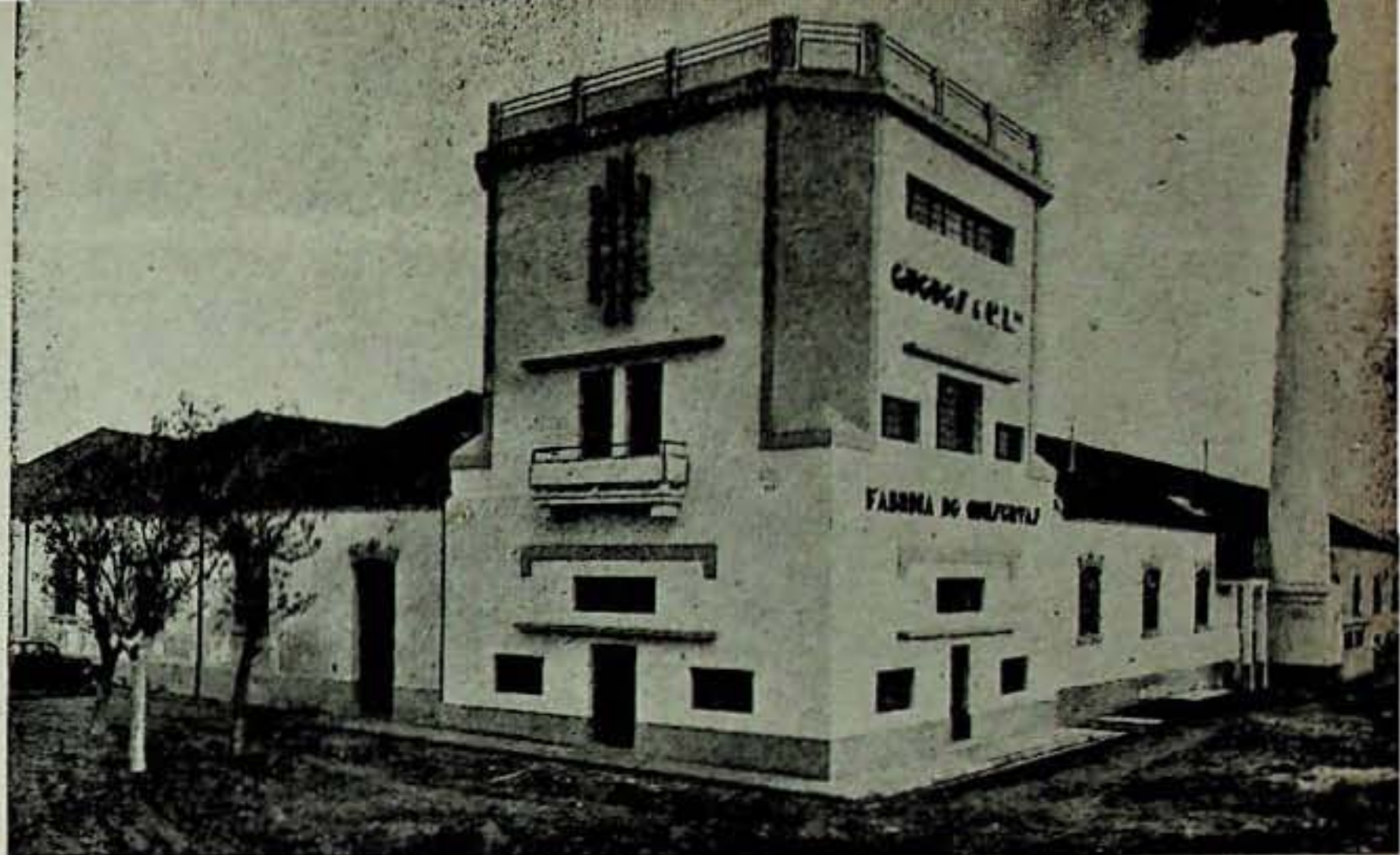
No mês passado foram solenemente inauguradas as novas instalações da Fábrica de Conservas Guedes & C.^a, Ltda. O acto foi revestido de certo brilhantismo, estando presentes algumas individualidades de preponderancia nas várias esferas sociais do norte.

De entre elas destacavam-se os Srs. Engenheiro Azevedo Coutinho, presidente do Instituto Português de Conservas de Peixe, Dr. Fernando de Matos, presidente do Grémio dos Industriais de Peixe do Norte, e Dr. Manoel Seabra, representante da Delegação no Porto do Instituto Nacional do Trabalho.

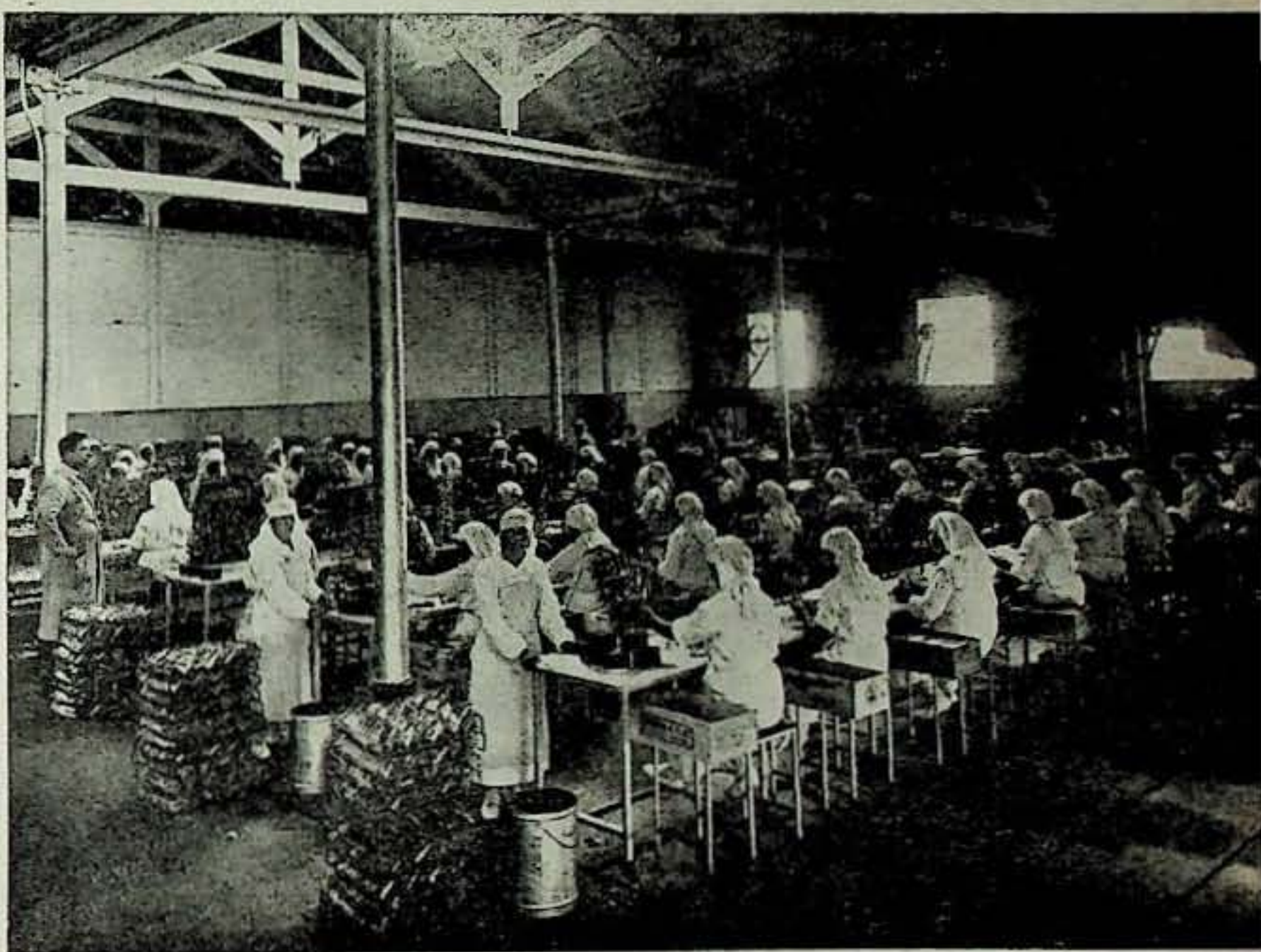
Acompanhados do activo sócio-gerente Sr. Eurico Felgueiras, todos os convidados percorreram as diversas dependências da nova Fábrica, merecendo unânimes elogios a forma criteriosa como estão montados os diversos serviços fabris e as irrepreensíveis condições higiénicas das novas instalações.

No fim dessa visita, foi servido aos convidados um primoroso Porto d'Honra, durante o qual se pronunciaram alguns discursos em que não só se enalteceu a iniciativa em festa mas se exaltou também, como é de justiça, a excelencia das Sardinhas Portuguezas e o progresso da indústria portugueza de Conservas, que na opinião autorisadíssima do Sr. Eng. Azevedo Coutinho, é das mais aperfeiçoadas do mundo.

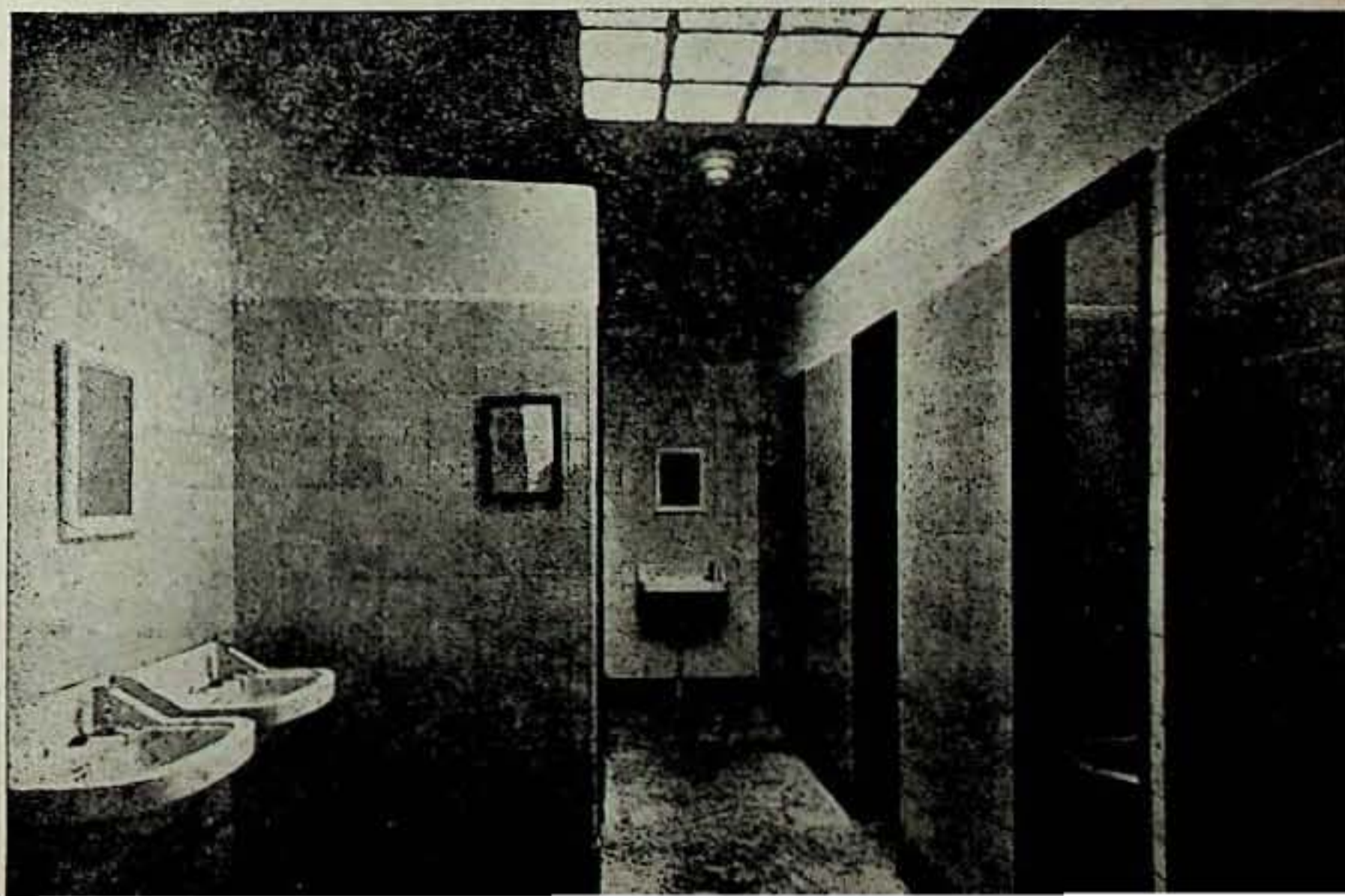
"CONSERVAS" agradece a honra do convite e deseja à nova Fábrica as maiores prosperidades.



Fachada Principal



Dois aspectos interiores



Azeites

Por os considerarmos de muito interesse para a indústria conserveira, transcrevemos do Diário do Governo os seguintes decretos:

MINISTÉRIO DAS FINANÇAS

CAIXA GERAL DOS DEPOSITOS, CREDITO
E PREVIDENCIA

Decreto-Lei N.º 28.151



Usando da faculdade conferida pela 2.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º A Caixa Nacional de Crédito poderá, no corrente ano agrícola de 1937 a 1938, conceder assistência financeira aos produtores de azeite, nos termos deste decreto-lei e nas demais condições fixadas pelo conselho de administração da Caixa Geral de Depósitos, Crédito e Previdência, ouvida a Junta Nacional do Azeite quando o julgar conveniente.

Art. 2.º Os empréstimos serão concedidos por períodos de três ou seis meses e pelo quantitativo máximo de 300\$00 por cada 100 litros de azeite.

§ único. A renovação dos contratos pode ser autorizada pela Caixa Nacional de Crédito por motivo justificado.

Art. 3.º Os empréstimos serão sempre garantidos por penhor sobre a colheita da azeitona e do azeite que ela produzir ou tiver sido produzido e por fiança idónea. Os mutuários, logo que fôr concedido o empréstimo, ficam constituídos em responsabilidade civil e criminal como fiéis depositários do penhor, nos termos do artigo 422.º do Código Penal.

§ 1.º No contrato deverá o mutuário declarar que a azeitona ou o azeite dado em penhor não foi objecto de qualquer contrato anterior de venda nem de constituição de encargos.

§ 2.º A azeitona ou o azeite poderão ser ven-

didos na vigência do contrato, mas o mutuário ficará, nas mesmas condições e com iguais responsabilidades, na situação de fiel depositário do produto da venda, até à liquidação do seu débito. A responsabilidade civil do comprador para com o mutuário em caso algum eximirá este de responsabilidade criminal.

§ 3.º Quando o mutuário tiver o azeite guardado em armazém que lhe não pertença, o proprietário deste será solidariamente responsável com ele, civil e criminalmente, como fiel depositário do azeite em armazém.

§ 4.º A perda total ou parcial do penhor autoriza a Caixa Nacional de Crédito a exigir do mutuário o reforço da garantia pela forma que por ela fôr considerada necessária, sob pena de o empréstimo ser considerado vencido e desde logo exigível.

Art. 4.º Os pedidos de empréstimo serão feitos no próprio impresso destinado ao contrato, que poderá ser solicitado nas filiais, agências ou delegações da Caixa Geral de Depósitos, Crédito e Previdência, nas caixas de crédito agrícola mútuo, delegações da Junta Nacional do Azeite (J. N. A.), nos sindicatos agrícolas, câmaras municipais ou juntas de freguesia.

Art. 5.º As declarações do mutuário serão corroboradas pela delegação da Junta Nacional do Azeite ou por dois proprietários, um dos quais poderá ser o fiador oferecido.

Art. 6.º As propostas, devidamente preenchidas, serão entregues nas administrações de conselho, câmaras municipais, delegações da Junta Nacional do Azeite, sindicatos agrícolas ou caixas de crédito agrícola mútuo, que as remeterão no prazo de quarenta e oito horas, sob pena de multa de 500\$00, à Caixa Nacional de Crédito, com atestado sobre a identidade e idoneidade dos requerentes, dos fiadores e dos abonadores.

Art. 7.º A aceitação do contrato por parte da gerência da Caixa Nacional de Crédito será firmada por dois dos seus administradores e autenticada com o respectivo selo branco.

Art. 8.º A quantia mutuada será entregue na sede da Caixa Geral de Depósitos, Crédito e Previdência, ou na sua filial, agência ou delegação competente, contra aceitação definitiva do contrato por parte do proponente e do fiador quando anteriormente este se não tenha obrigado, nos termos do artigo 10.º. As assinaturas serão abonadas pela autoridade administrativa ou reconhe-

cidas por notário, se os referidos indivíduos não forem do conhecimento dos funcionários do cofre respectivo e as suas assinaturas feitas na presença do gerente.

Art. 9.º Quando o mutuário ou o seu fiador sejam casados deverão responsabilizar-se pelo empréstimo marido e mulher conjuntamente.

§ 1.º Pode ser dispensada a intervenção da mulher do fiador quando o empréstimo seja inferior a 5.000\$00.

§ 2.º São permitidas as assinaturas a rôgo sempre que os mutuários ou os fiadores não saibam ou não possam escrever, devendo nêsse caso o notário certificar no reconhecimento a identidade do rogante e a existência do rôgo.

Art. 10.º As declarações expressamente feitas pela mulher do proponente e pelos fiadores, na proposta, de que se responsabilizam pelo empréstimo, obrigam os mesmos para com a Caixa Nacional de Crédito pela importância que vier a ser concedida, independentemente de outra formalidade ou de ratificação no acto da aceitação definitiva do contrato pelo mutuário.

§ único. No caso previsto nêste artigo as assinaturas da mulher do proponente e dos fiadores, não estando reconhecidas por notário, serão atestadas pelo administrador do concelho.

Art. 11.º Os contratos exarados nos termos e com as formalidades dos artigos anteriores terão a fôrça probatória de documentos autênticos e de títulos exeqüíveis e serão sujeitos a uma taxa única de sêlo, de 2 por mil do quantitativo do empréstimo, paga por estampilha fiscal inutilizada pela assinatura do mutuário no acto da aceitação do contrato.

Art. 12.º Os mutuários são obrigados a prestar à Caixa Nacional de Crédito e à Junta Nacional do Azeite, ou às delegações desta, os informes que lhes forem pedidos e nomeadamente a participar, na devida oportunidade, à Junta Nacional do Azeite ou às suas delegações:

1.º A quantidade de azeite produzido pela colheita empenhada e o local da respectiva armazenagem, se êste não constar do próprio título;

2.º As vendas que efectuarem no decurso do contrato de empréstimo;

3.º Tôda a perda ou desvalorização sofrida na existência dada em penhor.

Art. 13.º Qualquer declaração inexacta por parte dos mutuários, ou dos indivíduos ou autoridades que corroborem as suas declarações ou intervenham na preparação dos contratos, será punida como falsa declaração prestada perante autoridade pública, e o empréstimo poderá pela Caixa Nacional de Crédito ser considerado vencido e imediatamente exigível.

§ 1.º A falsa declaração, por parte do mutuário, de que a azeitona ou o azeite a colhêr se não encontram onerados por virtude de qualquer

contrato anterior será especialmente punida nos termos do artigo 450.º do Código Penal.

§ 2.º O empréstimo poderá ser ainda considerado vencido e prontamente exigível no caso de falta de observância do disposto no artigo anterior.

Art. 14.º Para as questões emergentes dos contratos regulados por êste decreto-lei e em relação a todos os intervenientes nos mesmos contratos e na sua preparação será exclusivamente competente o fôro da comarca de Lisboa.

§ único. A cobrança coerciva das dívidas efectuar-se-á pelo processo das execuções fiscais.

Art. 15.º Nos concelhos em que haja caixas de crédito agrícola mútuo os empréstimos serão realizados pelas referidas caixas sempre que seja possível.

§ único. São applicáveis aos contratos realizados pelas caixas de crédito agrícola mútuo, nos termos dêste artigo, as disposições do presente decreto-lei, salvo as dos artigos 4.º a 8.º, do artigo 10.º e do corpo do artigo 14.º

Art. 16.º A Caixa Nacional de Crédito enviará à Junta Nacional do Azeite quinzenalmente um mapa dos empréstimos contraídos ao abrigo dêste decreto-lei e do seu pagamento ou amortização.

Art. 17.º A Junta Nacional do Azeite é obrigada a prestar à Caixa Nacional de Crédito a colaboração que lhe fôr pedida para a execução do disposto nêste decreto-lei.

Art. 18.º Incumbe às autoridades administrativas concelhias dar a maior publicidade às disposições do presente decreto-lei dentro dos respectivos concelhos.

Publique-se e cumpra-se como nêle se contém.

Paços do Govêro da República, 12 de Novembro de 1937.—ANTONIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA—*António de Oliveira Salazar*—*Mário Pais de Sousa*—*Manuel Rodrigues Júnior*—*Manuel Ortins de Bettencourt*—*Joaquim José de Andrade e Silva Abranches*—*Francisco José Vieira Machado*—*António Faria Carneiro Pacheco*—*Pedro Teotónio Pereira*—*Rafael da Silva Neves Duque*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Ministro

Decreto-lei n.º 28.152

1. A produção média de azeite em relação aos últimos dez anos é computada em 49.600:000 quilogramas. As quantidades consumidas na alimentação pública e nas conservas e as exportações somam, aproximadamente, 54.500:000 qui-

logramas. A diferença é preenchida pela importação, que regula, anualmente, por 5.000:000. Apesar disso tem-se acentuado o receio de podermos atingir, em prazo mais ou menos breve, o ponto de saturação dos mercados interno e externo, se o plantio continuar no ritmo seguido até agora, tanto mais que é necessário manter para a indústria de conservas a liberdade de importação estabelecida no decreto n.º 17:735, de 10 de Dezembro de 1929, em virtude da própria natureza dessa indústria.

Não deve porém esquecer-se que, mesmo assim, nem todo o azeite destinado a servir de condimento nas conservas de peixe será, necessariamente, importado e que o mercado interno tem sido largamente abastecido com óleo de mendobi. Isto quer dizer que a capacidade de consumo é maior do que a expressa nos números relativos ao

ano, sobre uma superfície de 151:000 hectares. Com estes números e os que exprimem a produção média por árvore e o consumo por cabeça podia ainda concluir-se que, ao cabo de dez anos, a relação entre a produção e o consumo deveria manter-se idêntica à de hoje.

E' evidente que se não apresenta esta conclusão como segura, antes com as reservas naturalmente derivadas de não se ter seguido o mesmo método nos inquéritos de 1902 e de 1931, de o plantio se não ter desenvolvido segundo a média, mas com manifesto predomínio dos últimos quinze anos, e, ainda, pela própria incerteza dos outros factores a que se aludiu. Mas talvez possa servir como idea tendencial ou princípio de orientação, perante a aparência em contrário, resultante de uma crise mais prolongada, de aumentos de produção noutros países ou de alterações no consumo mundial do azeite, determinadas pela invasão dos óleos.

De tudo o que fica exposto se quer apenas concluir que o Governo não vê, por ora, razão justificativa da diminuição ou retardamento do plantio, embora reconheça a necessidade de dar nova forma e execução a princípios já estabelecidos em matéria de protecção e defesa da riqueza oleícola nacional.

2. O princípio fundamental foi, na verdade, já definido no preâmbulo do decreto n.º 17:735, de 10 de Dezembro de 1929, e consiste na *reserva, tanto quanto possível, do mercado nacional para o azeite e, na falta dêste, para o óleo extraído de sementes importadas das nossas colónias.*

A importação de azeite era regulada apenas pelo direito pautal, independentemente das condições de abastecimento do País. Nem outra coisa era possível fazer, por não haver organização. Sabe-se porém

que, apesar da protecção concedida, algumas vezes se importou sem motivo justificado nem pela sua falta no mercado interno nem pela elevação do seu preço acima do razoável, mas porque, em virtude da abundância noutros países, da incorporação de óleos efectuada nesses países ou por meio de expedientes comerciais, êle podia vencer a diferença da pauta e deixar ainda lucro ao importador.

Por isso se prevê agora que a importação se fará pelos armazenistas inscritos no respectivo Grémio, mas à medida das necessidades, e não determinada apenas pelo espírito de lucro.

¿Pode êste sistema dar lugar ao encarecimento do produto? Para o evitar confia-se a orientação

LEOPOLDO ALONSO

Caes das Pedras, 18 TELEFONE N.º 5013

Agente exclusivo da

The SOUTH WALLS
TIMPLATE Co. Ltd.,
de Londres. Fabricantes
exportadores de Fôlha de Flandres

COMPRA retalhos de Fôlha de Flandres

azeite, havendo ainda margem para os aumentos provenientes de novas plantações ou do crescimento das existentes.

Por outro lado, se a produção aumenta, a verdade é que também deve subir o consumo, com o crescimento anual da população. A êste respeito seria interessante conhecer, não só a relação que existe entre a produção e a capacidade de consumo, mas a sua evolução, ao menos no período mais próximo de nós.

Tomando por base os elementos recolhidos pelos serviços da carta agrícola, em 1902, e os do inquérito efectuado em 1931, é-se levado a concluir que as plantações se desenvolveram, nesses vinte e nove anos, à razão de 446:000 árvores por

Ernoul de la Provoté Père et Fils
CONSERVES



USINES

Póvoa de Varzim

PORTUGAL

ELGROVE - Pontevedra

ESPAÑA

Siège — **CHATEAUBRIANT**
(Loire Inférieure)
FRANÇA



Conserves alimentaires et huile d'olives

BRANDÃO & Cia., Lda.

Siège à OVAR

Usines à
OVAR
FURADOURO et
MATOZINHOS
(Portugal)

Sardines à l'huile, à l'huile d'olives pure, à la
tomate, aux achards, au citron, aux pickles, sans
arêtes, etc., sous les marques déposées:

Brandão, Favorita, Doméstica, Lusitanas, Modesta,
Familiar, Simpática, Varina, Ninita,
Elrei, Lili, S. O. S. et «33»

Adresse télégraphique **VARINA**
Téléphone—33 } **OVAR**

Représentant à Paris: **A. de CASTRO LANÇA**
187, Boulevard Brune (14.^e)

Bordallo & C.^a, L.^{da}

(IMPORT. EXPORT.)

378, R. do Almada, 386

PORTO

Telef. P. B. X.
4480

Telegrama
Bordallita

Chaves para abrir latas
Fôlha de Flandres
Estanho
Chumbo
Azeite
Aramés
Arcos
Outros artigos

A SOCIAL

Capital Esc. 500.000\$00

COMPANHIA PORTUGUESA DE SEGUROS

S. A. R. L.

SEDE: — Rua de Cândido dos Réis, 42

PORTO — (Palácio Conde de Vizela)

Postos de Socorros:

PORTO — Rua de Cândido dos Reis, 42

GAIA — Rua de Cândido dos Reis, 191-193

MATOZINHOS — Rua de Roberto Ivens, 429

Preferida pela organização
da sua assistência para os

Seguros contra desastres no trabalho

SOUZA, CRUZ & C.^A, L.^{DA}

TODAS AS OPERAÇÕES BANCÁRIAS

Praça
da Liberdade
PORTO

Filial em MATOZINHOS
Rua Brito Capêlo, 262

Sardines in Oil, Pure Olive Oil and tomato sauce



REMEMBER THE BRANDS:

**Celestial-Lucrecia-Auspici-
ciosa-Joarco-Dosil**

Which are the names of the best Portuguese Sardines, with its quality well-known over the World

Correspondence eagerly solicited in Portuguese, English and French.

Samples and quotations sent on request to

Soc. de Conservas JOANA D'ARC, L.^{DA}

Avenida Menéres, 558/578
MATOZINHOS — Portugal

Telephone: 83

P. O. Box 16

Cable Adresse: «JOARC»

REPRESENTED IN:

Angola (Portuguese Africa)
Argentina
Austria
Belgium
Brazil
Colombia
Canada

Cuba
Chile
Denmark
Egypt
France
Great Britain
Germany

Greece
Holland
Italy
Poland
Rumania
Switzerland
Sweden
Tunis, etc.



Grémio

DOS

INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DE SOTAVENTO DO ALGARVE

Organismo Corporativo criado pelo Decreto-Lei N.º 26.775 de 10 de Julho de 1936

ABRANGENDO OS

CENTROS INDUSTRIAIS DE OLHÃO E VILA REAL DE SANTO ANTONIO

SÉDE EM OLHÃO:

Avenida da República, 9

LISTA DOS FABRICANTES:

Em Olhão

Aliança Fabril, L.da
Antonino Strazera di Alberto
Augusto Bruno
C. M. Viégas Junior
Empreza de Conservas Nereida, L.da
Empreza Mercantil de Pesca, L.da
Etablissements F. Delory
Francisco Adragna
Francesco Cocco Giuseppe
Gaetano Mantero
Gian Batista Parodi
Glo Batta Trabucco, L.da
Giovanni Razzini
Giuseppe Siraguza
Giuseppe Gallupo fu Carlo
Guerreiro & C.a, L.da
Henriques & C.a, L.da
Honrado & Honrado, L.da
J. A. Judice Fialho (V.a e Herdeiro)
J. A. Pacheco
João C. Gargalo
João Henrique da Cruz
Joaquim Belchior
José Antonio da Fonseca

José de Aragão Barros & C.a
José Dias Lagos
J. P. Leonardo, L.da
J. Reis Silva
Lazaro & C.a L.da
Lucas & Ventura, L.da
Mario di Martini
Martins Batista & C.a L.da
Martins & Pereira, L.da
Michelle Cocco
Nicoló Lazzara
Nino Chiarpotto
Parceria Industrial de Conservas, L.da
Quinta, L.da
Ramirez & C.a L.da
Saías, Irmãos & C. L.da
Sardinha do Algarve, L.da
Soares & Viégas, L.da
Sociedade de Conservas Belo Monte, L.da
Sociedade de Pescarias e Conservas, L.da
Salvatore Cocco
Tomé, L.da
União Industrial, L.da
Vasconcelos & Guerreiro, L.da

Em Vila Real de Santo Antonio

Agostinho Leal
Antonio dos Santos Rita
Arménio de Souza Cardoso
Brito & Irmão
Centeno Cumbreira & Rodrigues
Francisco da Graça
Francisco Mendes Junior
Gian Batista Parodi
João Antonio da Graça

João Gregório
José Pedro de Sousa Oliva
Manuel Vasques de Azevedo
Manuel dos Anjos Ruivinho
Pilotos & Capa
Ramirez & C.a L.da
Simões Folque & C.a
Soc. An. Angelo Parodi fu Bmco
Sociedade de Conservas Aliança, L.da

Em Tavira

Companhia de Conservas Balsense

J. J. Celorico Palma

CONSERVAS

PRADO, L.^{DA}



Fabricação de Sardinha em Azeite
e Tomate



MARCAS REGISTRADAS:

Prado
Faina
Barbosa
Farnel
Merenda
Box

Tèlèph. 327 - M
Tèlègr. PRADO
Bolte postale N.º 27

R. Guerra Junqueiro, 559
MATOZINHOS-PORTUGAL



Goûter

Les

Sardines Portugaises
GIZELA

C'est Adopter

et toujours

préférer la marque

GIZELA



FABRIQUÉE

AU PORTUGAL PAR:

ALBERTO

Soares Ribeiro

Maison Fondée en 1911

100, R. Aurea — LISBOA — Portugal

Usine à Setubal — Fáb. de Conservas
"GIZELA,"

Estrada da Rasca — Setubal

ARAUJO & BASTOS, L.^{DA}

Fabricantes Exportadores
de
Conservas de Peixe

CALÇADA DO SACRAMENTO, 14-1.^o

LISBOA

Telefone, 2 6644

Telegramas: ARAUTOS

MARCAS:



« Hors d' Oeuvre » - « Fabiola »
« Bayard » - « Maître d'Hotel »
« Arautos » - « Savoy » - « L'al-
pin » - « Allô ».

Viegas Dias & C.^{da}, L.^{da}

Telef. 130

Teleg.: VIDA

FABRICANTES DE CONSERVAS
GRANDE LATOARIA MECANICA

ESTRADA DA GRAÇA

SETUBAL

ESCRITORIO:

Calçada do Sacramento, 14-1.^o

LISBOA

Especializados no fabrico de latas
para conserva «à décolage», «à bande»
e «embutida», tipo norueguez.

Gremio

DOS

INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE

DO

CENTRO

Séde - RUA DO ALECRIM, 10-2.º

LISBOA

Integrado no INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

Assembleia Geral

Direcção

PRESIDENTE

Luiz Cordeiro

da firma
Cordeiro, Santos & Ferreira, L.^{da}

SECRETARIOS

Casimiro Lucio d'Oliveira

da Soc. de Conservas de Peniche, L.^{da}

Major Carlos Bragança Parreira

da Comp. Portuguesa de Congelação

PRESIDENTE

Joaquim Agostinho Fernandes

da firma
Algarve Exportador, L.^{da}

VOGAIS

Alfredo Augusto d'Almeida

da firma B. J. Borges, L.^{da}

Eduardo Abecassis

da firma Conservas Praia do Sol, L.^{da}

CENTROS QUE CONSTITUEM O GRÉMIO

Peniche
Nazaré

Oeiras
Cascais

Lisboa
Almada
Ginjal
Porto Brandão
Trafaria

Seixal
Sesimbra

Madeira
Açores



THE PRESERVES OF THE

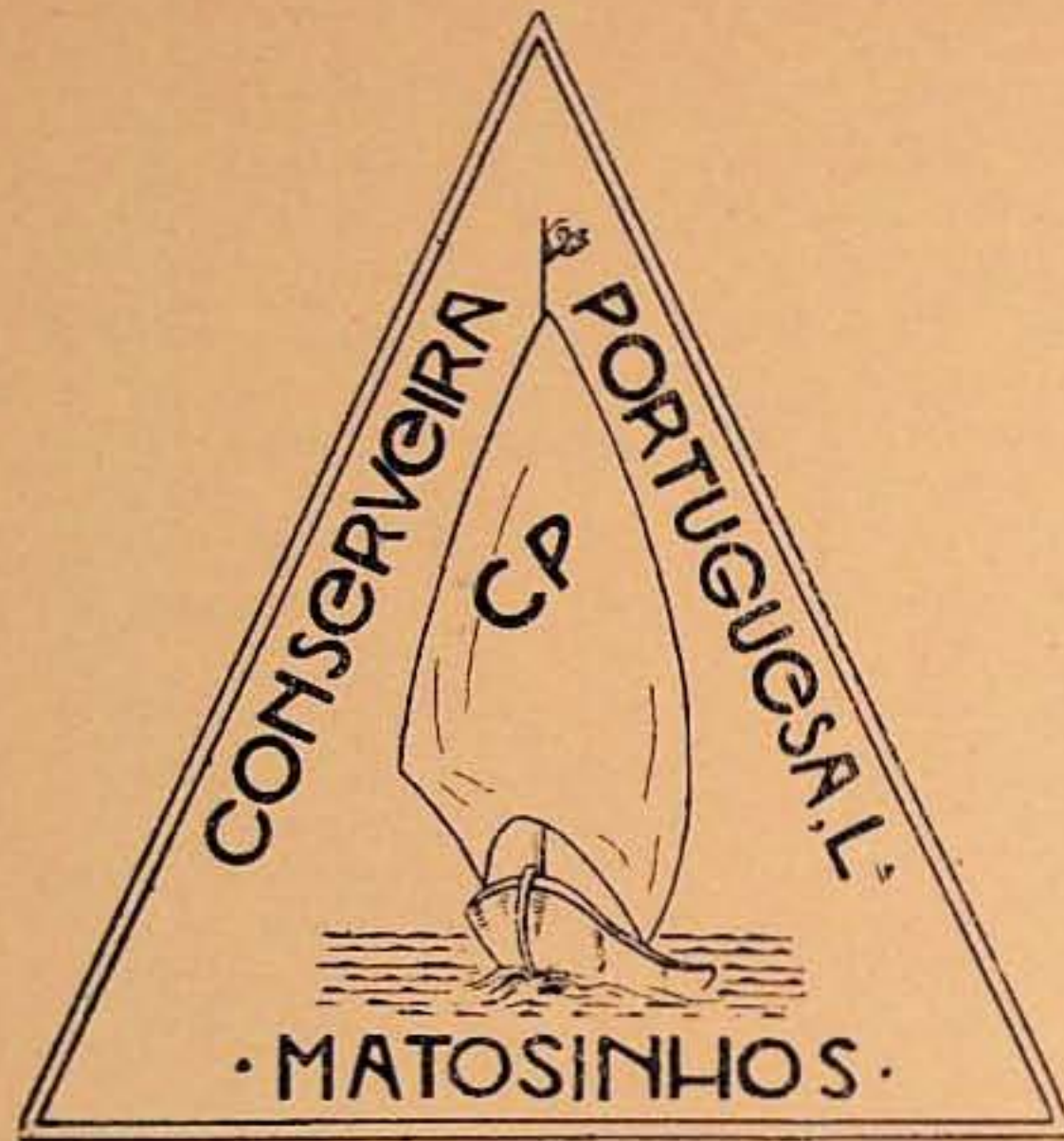


Registered Brands:

Conserveira
Jofemar
Ourem
C. P.
Jacome

Marques Deposées:

Conserveira
Jofemar
Ourem
C. P.
Jacome



ARE POPULAR ALL OVER THE WORLD

RUE SOUZA AROSO
RUE GUERRA JUNQUEIRO
MATOZINHOS

Téléph. 357-M
Adresse télégraphique:
« **Conserveira** »
MATOZINHOS



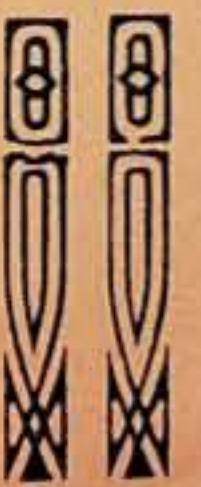
Excellentes Conserves de Sardines

**GOUTER NOTRE PURÉE DE FOIE
C'EST GOUTER LE METS DES DIEUX**



Excelentes Conservas de Sardinhas

Experimentar o nosso
PURÉ DE FIGADO
é provar
o manjar dos Deuses



do problema à Junta Nacional do Azeite, mantém-se o que está legislado em matéria de direitos de importação e conta-se ainda com a própria concorrência do óleo de mendobi.

Isto não significa que o óleo deva tomar o lugar do azeite. Pelo contrário, porque importaria a restrição da cultura da oliveira e até o seu abandono nas regiões de fraca produtividade. Seria a desocupação e a miséria pela redução do número de salários pagos anualmente, e, porventura, a deslocação de populações dos lugares em que a vida não seja possível sem o rendimento que se tira do azeite.

Quere-se apenas que o óleo de sementes importadas do território colonial possa concorrer para suprir os déficits de azeite, em obediência ao princípio das economias complementares que rege a vida de relações entre a metrópole e as colónias. É como proteger o azeite contra a excessiva concorrência do óleo de mendobi? Já noutro lugar foi explicado que o azeite se defenderá do óleo *pela sua natural superioridade e pelo hábito invertebrado do consumidor*, desde que entre um e outro não haja grande diferença de preços.

Sendo assim, a aplicação de uma taxa niveladora do preço do óleo em relação ao preço mínimo compensador do azeite poderá resolver o problema, fazendo que o óleo entre no consumo à medida que o possível afastamento de preço do azeite denuncie a sua falta. Por esta forma se atenuará também a fraude da mistura de óleo no azeite, pois, sendo esta determinada pela diferença de preço, deixará de ter o mesmo incentivo.

Da regra sobre importação de azeites e da aplicação da taxa sobre os óleos comestíveis ficam exceptuados os que forem empregados nas conservas de peixe. A razão é que, produzindo essa indústria para os mercados externos, em concorrência com os de outros países, precisa de adquirir as matérias primas aos preços do mercado mundial ou que regulem por êsses.

No que respeita à indústria de refinação, altera-se o disposto no artigo 4.º do decreto n.º 23:410, com o intuito de lhe dar algum alento e evitar, tanto quanto possível, que se importe azeite refinado podendo sê-lo no País.

3. A irregularidade da produção oleícola é outro facto a ter em conta pelas conseqüências que daí naturalmente resultam, em relação aos mercados interno e externo. Examinando os números que exprimem a produção, durante um período bastante longo, verifica-se o fenómeno de as colheitas abundantes alternarem com as escasas, tendo-se atingido a maior amplitude das variações de 1926 a 1930. Não está na mão do homem suprimir a causa de tais oscilações, mas é possível moderar-lhe a acção e tornar mais proveitosa a cultura, pela escolha de variedades que melhor se adaptem às condições agro-climáticas,

pela oportuna mobilização do solo e sua fertilização, pela poda racional das árvores e outras práticas culturais.

O certo é porém resultarem daí alterações de preços, que ora sobem até se tornarem incomportáveis ou atentatórios da expansão do produto nos mercados externos, ora decaem até serem lesivos da produção.

Sobretudo para os pequenos produtores ou de mais fraca resistência económica a vida é sempre a mesma. Se há muito, caem os preços até ao nível do custo de produção e às vezes menos; se há pouco, está na própria escassez a razão do seu mal, visto não lhes ser dado experimentar o benefício da alta de preços.

Nêste caso a própria exportação fica tolhida ou é irregularmente alimentada.

¿Que fazer em face de uma nova e grande colheita, destinada, certamente, a influir nos preços e nos mercados pela forma acima referida?

Proporcionar crédito aos produtores que dêe careçam, fácil e a juro módico, para se evitar, na medida do possível, um desordenado movimento de oferta em relação à procura e promover mesmo, por intermédio de um organismo responsável, o levantamento de parte do excesso previsto e a sua reserva para quando faltar ou para ser exportado.

É necessário no entanto esclarecer, repetindo o que a propósito de outros problemas se tem escrito, que o Estado não é o adquirente das sobras, porque não lhe compete, pela própria natureza da sua função, nem o poderia fazer sem algum ataque a certos princípios considerados fundamentais.

Isso tem de ser obra da compreensão e da solidariedade de interesses de todos os elementos ligados à produção e ao comércio de azeites. O Estado, como defensor da riqueza criada, põe da sua parte o necessário para os ajudar.

Noutros países constituíram-se cooperativas para o fabrico e venda de azeite que poderiam servir de ponto de apoio do crédito, meio de afinamento da qualidade do produto e instrumento regulador do mercado. Mas a debilidade em que se debateu por largo tempo o crédito agrícola, o sentimento arreigadamente individualista dos produtores e a sua própria falta de resistência económica fizeram que não se tivessem formado entre nós, e agora, depois da pulverização dos lagares, não é fácil que alguma vez venham a ser força digna de menção.

4. Julga-se terem ficado expostos alguns princípios e factos mais salientes que estão na base dos diplomas agora publicados. Talvez convenha dizer alguma coisa da própria organização.

Pelo decreto n.º 26:973, de 2 de Setembro de 1936, foi criado o Grémio dos Exportadores de Azeite, em virtude da importância actual do comércio de exportação e da necessidade que se

antevia de promover a expansão do azeite nos mercados externos, por ser provável dispormos, em futuro próximo, de maiores quantidades. Em seguida toram lançadas as bases da organização corporativa da agricultura.

Era pois chegado o momento de instituir o organismo coordenador de todos os interesses em causa—núcleo da futura organização oleícola—, se não fôsse também necessário utilizar, desde já, a sua acção perante as conseqüências que necessariamente hão-de resultar da excepcional abundância desta colheita. E' certo que nem tudo se poderá alcançar, devido à complexidade da vida económica, mas não deixa de ser verdade que, sendo ela «o resultado das acções humanas, é por isso mesmo susceptível de um certo ordenamento».

Fica assim enunciada a missão que compete à Junta, a sua importância e até as dificuldades que terá de vencer. Abrangendo na sua acção todos os aspectos do problema do azeite, é lícito, no entanto, esperar que venha a contribuir para o fortalecimento da economia pública e para dar à vida agrícola e social maior estabilidade.

Este objectivo tem sido prosseguido pelo Governo por meio de avultados financiamentos à lavoura e às outras actividades ou através da organização corporativa e dos salários. Agora mesmo se empenha em pôr de pé a organização da agricultura, no seu conjunto, esperançado em que ela venha a ser a expressão viva dos interesses materiais e morais das populações ligadas à terra. Mas não será demais acentuar que, no domínio da vida económica, o que se pretende, por mais vantajoso e mais conforme à razão, é essa estabilidade salutar sobre o princípio da justa retribuição das actividades. Por isso mesmo se consideram nocivas ou contrárias aos interesses superiores da colectividade as oscilações e agravamentos de preços, com que padecem muitos, lucrando apenas alguns.

Usando da faculdade conferida pela 2.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º A importação de azeite para o consumo público será feita pelos armazenistas inscritos no respectivo grémio, mediante autorização da Junta Nacional do Azeite (J. N. A.), aprovada superiormente.

§ 1.º O azeite importado para consumo deve ter as características definidas no decreto n.º 23:410, de 27 de Novembro de 1933.

§ 2.º Das análises efectuadas na alfândega pode haver recurso, seguindo-se os termos e formalidades do decreto n.º 19:615, de 18 de Abril de 1931, na parte apreciável.

Art. 2.º A importação de azeite destinado a

servir de condimento nas conservas de peixe continuará a fazer-se nos termos da legislação em vigor, por intermédio do Instituto Português de Conservas de Peixe (I. P. C. P.) ou pelas entidades autorizadas por êle.

Art. 3.º O azeite destinado à indústria de refinação pode ser importado, desde que satisfaça aos requisitos a que se refere o § 1.º do artigo 1.º d'este decreto, salvo no que respeita à percentagem de ácidos livres, para a qual deixa de existir o limite fixado no artigo 4.º do citado decreto n.º 23:410, e com prévia adição, na alfândega, de 1 quilograma de lexívia de soda cáustica a 20 graus Baumé por cada 100 quilogramas de azeite e por grau de acidez.

§ 1.º O azeite refinado só pode ser vendido para conservas ou para usos medicinais.

§ 2.º A J. N. A. e o I. P. C. P. tomarão as providências necessárias para a execução do disposto no parágrafo anterior.

Art. 4.º Sobre o óleo de mendobi destinado ao consumo público será aplicada uma taxa niveladora do seu preço e do preço mínimo compensador do azeite.

§ 1.º A taxa será fixada por despacho do Ministro da Agricultura, publicado no *Diário do Governo*, sob proposta da J. N. A.

§ 2.º E' obrigatória a adição ao óleo de mendobi da percentagem de óleo de gergelim estabelecida por lei e de comprovada reacção cromática.

§ 3.º A falta de cumprimento do disposto no parágrafo anterior, pela forma estabelecida no decreto n.º 18:650, de 21 de Julho de 1930, importa a aplicação das penalidades nêle previstas.

Art. 5.º O óleo de mendobi destinado a servir de condimento nas conservas de peixe é isento da taxa a que se refere o artigo anterior.

§ único. O referido óleo será importado ou adquirido no País por intermédio do I. P. C. P. ou pelas entidades por êle autorizadas.

Art. 6.º Aos óleos comestíveis destinados a fins industriais será adicionado, antes do despacho alfandegário ou da saída da fábrica, um desnaturante ou revelador que torne impossível a sua utilização no consumo humano e sem prejuizo das indústrias a que se destinam.

§ 1.º O Ministro da Agricultura, sob proposta da Inspeção Geral das Indústrias e Comércio Agrícolas, determinará, por despacho, qual o desnaturante e a forma da sua aplicação.

§ 2.º A falta de cumprimento do disposto neste artigo importa a aplicação das penas previstas no decreto n.º 18:650.

Art. 7.º A venda ao público do óleo de mendobi efectuar-se-á nos depósitos e estabelecimentos comerciais, observadas as formalidades do decreto n.º 17:774, de 18 de Dezembro de 1929.

§ único. O óleo encontrado à venda noutros lugares será apreendido e entregue a casas de

caridade, sendo cassada ao transgressor a licença para venda dos outros produtos comestíveis em que estiver avençado.

Publique-se e cumpra-se como nêle se contém.

Paços do Governo da República, 12 de Novembro de 1937.—ANTÓNIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA—António de Oliveira Salazar—Mário Pais de Sousa—Manuel Rodrigues Júnior—Manuel Ortins de Bettencourt—Joaquim José de Andrade e Silva Abranches—Francisco José Vieira Machado—António Faria Carneiro Pacheco—Pedro Teotónio Pereira—Rafael da Silva Neves Duque.

Decreto-lei n.º 28.153

Usando da faculdade conferida pela 2.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Junta Nacional do Azeite

Da natureza e fins do organismo

Artigo 1.º E' criada, na dependência do Ministério da Agricultura, com séde em Lisboa, a Junta Nacional do Azeite (J. N. A.), organismo de coordenação económica, de funcionamento e administração autónomos, com personalidade jurídica e funções oficiais.

§ único. A J. N. A. exerce a sua acção em todo o território do continente e pode estabelecer delegações onde fôr julgado necessário.

Art. 2.º Os fins a realizar pela Junta são os seguintes:

1.º Criar e desenvolver a consciência da solidariedade corporativa entre os elementos das actividades que orienta e disciplina, segundo os princípios do Estatuto do Trabalho Nacional, em ordem à realização do máximo bem comum;

2.º Coordenar a acção dos organismos corporativos da produção e comércio de azeites e, bem assim, o das actividades que se dedicam à produção e comércio dos óleos, com o fim de assegurar a defesa da olivicultura e da riqueza oleícola nacional;

3.º Fiscalizar a produção e comércio do azeite e dos óleos em conformidade com os princípios estabelecidos neste decreto e pela forma indicada nas leis e regulamentos;

4.º Cooperar com os organismos oficiais na realização dos fins, que lhes são atribuídos, de interesse para a olivicultura, designadamente:

a) Na ordenação e fomento da produção;
b) No combate às doenças da oliveira e da azeitona;

c) No estudo das variedades de azeitona mais próprias para azeite ou para consumo directo;

d) Na classificação dos azeites, em função das suas qualidades intrínsecas e das exigências dos mercados;

e) No aperfeiçoamento das condições de fabrico e conservação do azeite;

f) No estudo de novas aplicações do azeite e aproveitamento dos sub-produtos;

5.º Cooperar com os organismos corporativos da lavoura na organização de cooperativas para o fabrico e venda de azeite;

6.º Promover a criação e a manutenção de tipos definidos e marcas de azeite;

7.º Conceder certificados de origem relativos a azeites com direito a marcas regionais e para venda no mercado interno;

8.º Exercer a acção reguladora de preços pelos meios postos à sua disposição e pela disciplina corporativa, de modo a assegurar, na medida do possível, a justa valorização do produto na origem, evitando oscilações injustificáveis ou prejudiciais à economia nacional;

9.º Conceder crédito aos produtores pelos próprios meios ou com auxílio de instituições de crédito;

10.º Proceder a inquéritos acêrca das existências de azeite e de óleos, quando fôr julgado necessário;

11.º Organizar o cadastro dos produtores de azeite, por intermédio dos grêmios da lavoura;

12.º Prestar informações e assistência técnica aos produtores, industriais e comerciantes, por iniciativa própria ou de colaboração com os serviços públicos competentes;

13.º Promover a repressão das fraudes e a aplicação das sanções aos transgressores, nos termos dêste decreto, das leis e regulamentos em vigôr ou das instruções regulamentares emanadas da própria Junta, dentro do limite da sua competência;

14.º Dar parecer sôbre todos os assuntos que sejam submetidos à sua apreciação e estudo por determinação do Ministro da Agricultura.

Art. 3.º A fiscalização da produção e comércio prevista no artigo anterior será exercida directamente pela Junta, em cooperação com os serviços públicos competentes, no caso de não existir na área organismo corporativo responsável; existindo êste, a fiscalização da Junta será exercida junto dos serviços competentes do mesmo organismo.

Da constituição e funcionamento

Art. 4.º A Junta será constituída pela forma seguinte:

Presidente;
Vice-presidente;

Um representante da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas;

Quatro representantes da produção olivícola;
Dois representantes dos exportadores e armazenistas de azeite.

Art. 5.º O presidente e o vice-presidente serão nomeados pelo Ministro da Agricultura, nos termos do artigo 7.º do decreto n.º 26:757, de 8 de Julho de 1936.

Art. 6.º Os vogais da Junta representantes da produção olivícola serão escolhidos pelas direcções das federações provinciais, nos termos da lei n.º 1:957, de 20 de Maio de 1937, sendo um por cada uma das províncias seguintes: Ribatejo,



Beira Baixa, Alto Alentejo e Beira Litoral.

§ 1.º O mandato dos vogais representantes da produção terá a duração de três anos.

§ 2.º Enquanto não estiverem constituídas as federações provinciais os referidos vogais serão designados pelo Ministro da Agricultura.

Art. 7.º Os representantes dos exportadores e armazenistas de azeite serão os presidentes das direcções dos respectivos grémios ou seus substitutos; no caso de haver só um grémio serão o presidente e um vogal da direcção ou seus substitutos, devendo um deles pertencer à classe dos exportadores e o outro à dos armazenistas.

Art. 8.º No caso de algum dos vogais da Junta praticar transgressão ou delito que afecte a

sua autoridade, proceder-se-á à sua substituição

Art. 9.º Podem ser convocados para tomar parte nas reuniões da Junta, sem direito de voto, representantes de outros organismos corporativos e de coordenação económica interessados na matéria em discussão, quando o presidente da Junta o julgar conveniente.

§ 1.º Podem também ser convocados, nos termos deste artigo, representantes da indústria de refinação de azeite e dos industriais de óleos comestíveis.

§ 2.º Estes últimos serão convocados sempre que se trate da determinação da taxa estabelecida no decreto n.º 28:152, de 12 de Novembro de 1937.

§ 3.º Os industriais de refinação de azeite designarão o seu representante em reunião convocada pelo presidente da Junta; os fabricantes de óleos comestíveis serão representados por um dos gerentes de cada empresa ou por um delegado escolhido por eles, nos termos da primeira parte deste parágrafo, quando o seu número fôr igual ou superior a três.

Art. 10.º Poderá tomar parte nas sessões da Junta em que se tratar da importação ou exportação de azeites e de óleos um representante do Conselho Técnico Corporativo do Comércio e da Indústria.

§ único. Para o efeito do disposto neste artigo, o presidente da Junta dará previamente conhecimento ao Conselho das matérias a discutir.

Art. 11.º Os vogais da Junta, salvo o presidente e o vice-presidente, têm direito às despensas de transporte quando residirem fora de Lisboa, e à importância de uma célula de presença fixada pela mesma Junta.

Art. 12.º A Junta reunirá normalmente uma vez por mês e terá as reuniões extraordinárias que forem necessárias, precedendo convocação do presidente, de sua iniciativa ou a pedido da maioria dos vogais.

§ 1.º A Junta delibera por maioria, prevalecendo em caso de empate o voto do presidente.

§ 2.º O presidente da Junta pode opôr o seu voto às deliberações tomadas, que, nêsse caso, se consideram suspensas até resolução do Ministro da Agricultura.

HECTOR L'HERBIER & C.º

(CASA FUNDADA EM 1857)

PARIS, 18/20, Rue de la Douane.

MARSELHA, 2, Boulevard des Dames.

ROUEN, 112, Avenue du Mont Riboudet

TRANSPORTES — RE-EXPEDIÇÕES — DEPÓSITOS

Organizada especialmente para a re-expedição e depósito de toda a classe de produtos alimentícios. Referências de fabricantes de Matozinhos, Lisboa e Setubal á disposição

Serração, Moagem e Caixotaria a vapor

Marques & C.^a, L.^{da}

Anta — ESPINHO

Madeiras de construção. Fornecedores de caixotaria para o maior número de fábricas de conserva do país.

José Albino Sucessores

Telef. P. B. X. 830 — R. MOUSINHO DA SILVEIRA, 182-184 — PORTO — Teleg. JOSÉALBANO

O maior sortido em correias de borracha,
couro, balata e pêlo de camêlo

Oleos minerais para lubrificação

Filial: **CASA DAS BALANÇAS**

R. MOUSINHO DA SILVEIRA, 324 a 334 — Telef. P. B. X. 830

Especialidade em balanças, pesos e medidas. — FERRAMENTAS MECANICAS

ACESSÓRIOS PARA A INDÚSTRIA



Endereço telegráfico:

CONTINENTAL

Telefone:

41-M

Endereço teleg.: LUÇAS

Telefone, 118-M

Apartado n.º 6



Códigos } Ribeiro
ABC 6.ª Ed
Particular

Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

spécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposés:

**LUÇAS
MAURICIA**

MATOZINHOS

Portugal



FUNDADA EM 1920



MARCA REGIST.

CASEBRE CONSERVAS



CASEBRE & C. LDA.
FABRICA DE CONSERVAS
A INDEPENDENCIA
MATOZINHOS - TLF. 51



MARCAS:
VENKEDOR-SARDINKAS
SAFRA-CASEBRE
INDEPENDENCIA
E VENEVICI

ARNALDO RODRIGUES PEREIRA



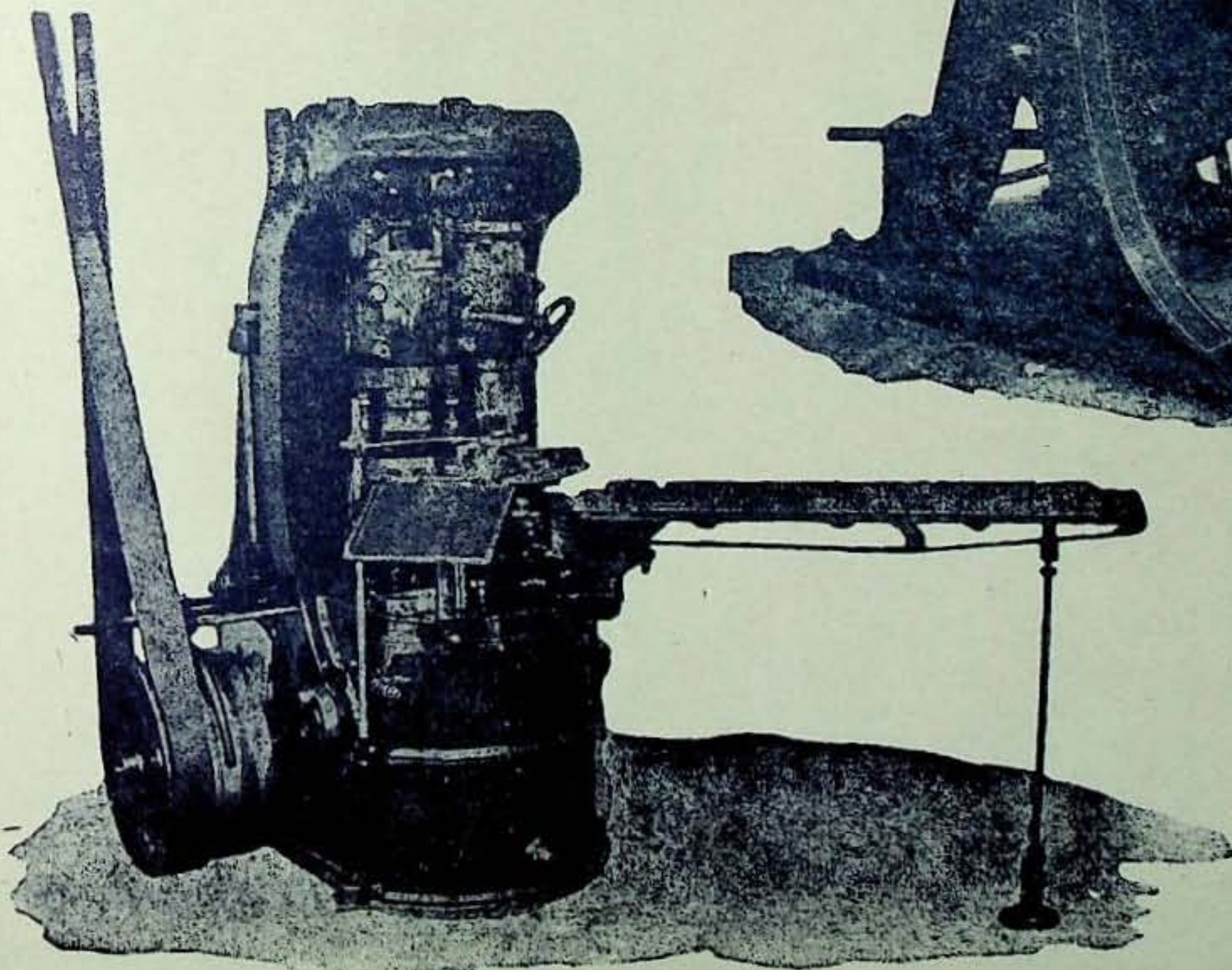
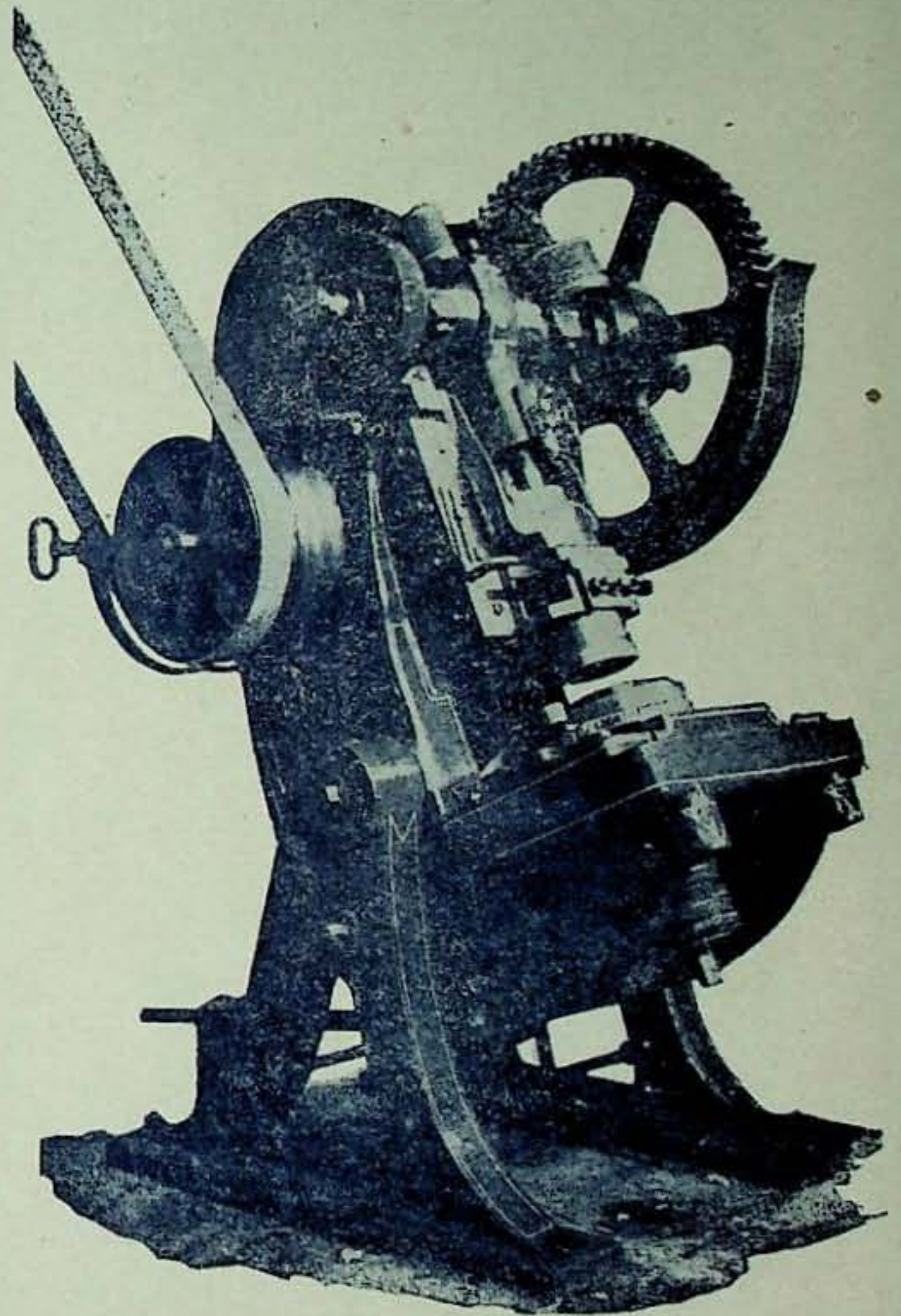
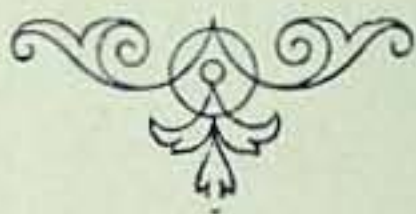
**Especialidade em
máquinas e ferramentas
para a
Indústria de Conservas**

Rua Dr. José Ventura, 189

MATOZINHOS

PORTUGAL

Telefone, 97-M



Em cima
**PRENSA
MECANICA**

Em baixo

**Rebordeadeira
Tamponadeira**

Fernando Begonha

&
COMPANHIA

R. Formosa, 400-1.º-End. Tel. "Ahnogeb"-Porto
Telefones - Rêde 2415 e 2515 - Estado 88

IMPORTAÇÃO DIRECTA

DE

ALGODÃO

A M E R I C A N O
B R A Z I L E I R O
C O L O N I A L
I N D I A N O
E G I T O
C H I N A
P E R U A N O
ÁFRICA INGLESA
ETC.

e

C A R V ã O

C A R D I F F
H U L L
N E W C A S T L E
C O Q U E D E G A Z
C O Q U E D E F U N D I Ç Ã O
C H A U F F A G E
F O R J A
A N T R A C I T E
ETC.

EXISTÊNCIAS PERMANENTES



SOCIEDADE DE PESCA
FERNANDO BEGONHA & C. L.ª
MATOZINHOS - AVENIDA SERPA PINTO - TELEF 373

Barcos: Maria Angelina 1.ª e Maria Angelina 2.ª

Art. 13.º Compete especialmente ao presidente:

1.º Representar a Junta em juízo e fora d'ele;
2.º Dirigir todos os serviços e coordenar a sua actividade;

3.º Elaborar os regulamentos internos;

4.º Dar cumprimento às deliberações da Junta, promover a observância das leis e regulamentos e, de um modo geral, praticar todos os actos conducentes à realização dos fins designados neste decreto;

5.º Elaborar a proposta de orçamento para ser submetido à apreciação da Junta, na devida oportunidade, e apresentá-la à aprovação do Ministro da Agricultura;

6.º Apresentar, anualmente, à Junta as contas de gerência, acompanhadas da respectiva documentação e de um relatório elucidativo;

7.º Enviar à Repartição das Corporações e Associações Agrícolas balancetes mensais da receita e despesa, para os efeitos do disposto nos artigos 26.º e seguintes do decreto n.º 27.207, de 16 de Novembro de 1936;

8.º Propor à Junta a aplicação de penas às entidades sujeitas à sua disciplina;

9.º Contratar o pessoal necessário para assegurar o funcionamento da Junta, nos termos previstos no decreto n.º 26:757, de 8 de Julho de 1936;

10.º Desempenhar por delegação do Governo os demais serviços que lhe forem cometidos.

Art. 14.º Compete ao vice-presidente substituir o presidente nas suas faltas ou impedimento e coadjuvá-lo no exercício das suas funções.

Art. 15.º O conselho administrativo da Junta será formado pelo presidente, vice-presidente e pelo vogal representante da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas.

§ único. O referido vogal terá direito à gratificação de 500\$ mensais.

Art. 16.º O presidente da Junta despachará, directamente, com o Ministro da Agricultura, correndo o expediente com o Ministério pela Repartição das Corporações e Associações Agrícolas.

Das receitas e despesas

Art. 17.º As receitas da Junta são constituídas:

a) Pelas taxas de 50\$ por cada prensa de vara, 75\$ por cada prensa de parafuso, 100\$ por cada prensa hidráulica manual e 200\$ por cada prensa hidráulica accionada por outra força motriz, pagas, em relação a cada safra, pelos proprietários ou donos da exploração de lagares de azeite;

b) Pela taxa de \$02 por quilograma de azeite, paga pelos armazenistas e exportadores inscritos no respectivo grémio ou grêmios;

c) Pelo juro de fundos capitalizados;

d) Por quaisquer outros rendimentos ou subsídios.

§ 1.º Os olivicultores contribuirão para as despesas da Junta, por intermédio dos grêmios da lavoura, pela forma que fôr determinada em regulamento.

§ 2.º A taxa criada na alínea a) será cobrada directamente pela Junta e a prevista na alínea b) pelo respectivo grémio ou grêmios.

§ 3.º As taxas referidas na alínea a) deste artigo podem ser alteradas ou substituídas por despacho do Ministro da Agricultura, publicado no *Diário do Governo* sob proposta da Junta.

§ 4.º A taxa de \$02 por quilograma de azeite paga pelos exportadores pode também ser reduzida por despacho do Ministro do Comércio e Indústria, nas condições da parágrafo anterior.

§ 5.º Os proprietários os donos da exploração de lagares de azeite com sistema de extracção diferente da prevista contribuirão para a Junta por avença, calculada em função da capacidade daqueles lagares em relação aos de prensas.

Art. 18.º As entidades referidas na alínea a) e no § 5.º do artigo precedente deverão efectuar o pagamento das taxas no prazo e pela forma determinados pela Junta.

§ 1.º Na falta de pagamento voluntário proceder-se-á à cobrança coerciva pelos tribunais ordinários e pelo processo das execuções fiscais.

§ 2.º O certificado da dívida passado pela Junta constitue título exequível para todos os efeitos legais.

§ 3.º As execuções serão promovidas pelo agente do Ministério Público da respectiva comarca a pedido da Junta, podendo sê-lo também pela mesma Junta.

§ 4.º A execução só pode ter lugar depois de o executando ter sido prevenido em carta registada com aviso de recepção.

Art. 19.º As receitas da Junta serão depositadas na Caixa Geral de Depósitos, Crédito e Previdência, à ordem e em conta corrente.

Art. 20.º As despesas da Junta serão as que resultarem da execução deste decreto, devidamente previstas e orçamentadas.

§ único. As despesas a efectuar até ao fim do ano económico corrente constarão de orçamento especial e carecem de autorização do Ministro da Agricultura.

Do fundo corporativo

Art. 21.º É criado o Fundo corporativo da olivicultura, património colectivo dos olivicultores inscritos nos respectivos grêmios da lavoura, que será administrado pela Junta Nacional do Azeite

Art. 22.º O Fundo corporativo é constituído:

a) Por 10 por cento das receitas líquidas da Junta;

b) Por quaisquer outras importâncias levadas à conta dêsse Fundo por deliberação da Junta.

Art. 23.º O Fundo corporativo constitue reserva para defesa da produção e destina-se, essencialmente, à concessão de crédito aos produtores, podendo também ser aplicado na aquisição de azeite em caso de abundância de colheitas ou outro que determine a sua desvalorização.

§ único. Fora dos casos previstos neste artigo, o Fundo corporativo só pode ser utilizado com expressa autorização do Governo para outro fim de interesse colectivo da olivicultura ou por exigência superior da economia nacional.

Da fiscalização

Art. 24.º Os agentes da fiscalização da Junta são considerados agentes da autoridade e podem levantar autos de notícia das infracções que se verificarem ou das diligências que efectuarem e dos factos ocorridos, devendo exarar nêles as declarações prestadas pelos transgressores para explicação ou justificação dos actos praticados.

§ único. Os referidos agentes podem apreender ou constituir em sequestro os géneros e artigos que forem objecto da infracção, nos casos previstos na lei, ou quando fôr necessário como elemento de prova, segundo as instruções regulamentares emanadas da Junta.

Art. 25.º Os produtores de azeite e entidades sujeitas à disciplina da Junta são obrigados a prestar-lhe as informações e esclarecimentos de que carecer, a permitir a livre entrada, nos seus armazéns ou estabelecimentos, dos agentes da mesma Junta para colheita de amostras, verificação das quantidades existentes e do seu estado ou para exame da documentação e mais escrita.

§ 1.º A exibição dos livros da escrita só pode ser pedida quando, em virtude de outros elementos de informação, fôr indispensável para averiguar da forma como decorreu qualquer operação em causa.

§ 2.º Os resultados dos exames à escrita são considerados rigorosamente confidentiais, só po-

dendo ser referidos nos processos quando constituírem indício seguro de infracção.

Art. 26.º Os que impedirem ou tentarem impedir o exercício das funções dos agentes de fiscalização da Junta incorrem nas penas do artigo 188.º do Código Penal.

Disposições gerais

Ar. 27.º A J. N. A. poderá conceder crédito directo aos produtores de azeite, servindo-se dos meios próprios ou com o auxílio de quaisquer instituições de crédito.

Art. 28.º Os empréstimos serão reduzidos a contrato particular, sujeito unicamente ao selo de 2 por mil, pago por estampilha inutilizada pela assinatura do mutuário.

§ 1.º O reconhecimento notarial das assinaturas dos mutuários e do fiador, feito na sua presença, dá a estes contratos fôrça de documentos autênticos e torna-os transmissíveis por endosso.

§ 2.º São permitidas as assinaturas a rôgo quando conste do reconhecimento ter sido feito pelo próprio rogante na presença de duas testemunhas.

§ 3.º O endosso implica responsabilidade solidária do endossante e dos coobrigados no título para com o portador.



LOBO & FREITAS, L. DA

ESTABELECIDOS EM 1900

Reboques, Barcagens e Fragatagens

no

Rio Douro e em Leixões



Transportes Internacionais

Serviços Alfandegarios



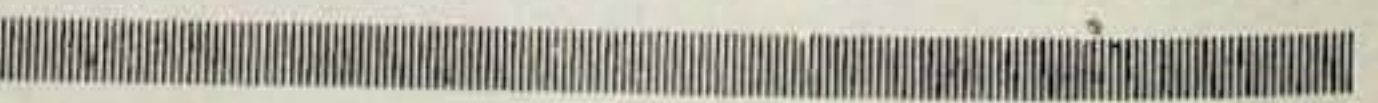
Importações e Exportações

Calçado de Borracha "Goodrich."

Telefone: 4 Teleg.: LOBRETAS-PORTO

Rua Infante D. Henrique, 39

PORTO



Bar-Café SPORT LEIXÕES

Café-Bilhares e jogos licitos estando o seu proprietário plenamente legalizado

Fiambres-Queijos, pastelaria etc.

Tabacos nacionais e estrangeiros

Vinhos finos e licores das melhores procedencias

A melhor e mais seleccionada frequência

HIGIENE E CONFORTO

Joaquim Cadeco Junior

Rua Conde S. Salvador, 234 — MATOZINHOS

Art. 29.º Os empréstimos concedidos pela J. N. A. não podem exceder 70 por cento do valor dos produtos oferecidos em garantia e serão efectuados pelo prazo máximo de um ano.

§ 1.º Os empréstimos são garantidos por fiança e pelo penhor, podendo este ser constituído pelo azeite a extrair da azeitona de propriedades exploradas pelo mutuário devidamente identificadas no título de empréstimo.

§ 2.º Os mutuários assumem, nos termos do artigo 422.º do Código Penal, a responsabilidade civil e criminal de fiéis depositários do penhor, mesmo quando este seja constituído sobre o azeite a extrair ou sobre o seu valor.

§ 3.º O prazo dos empréstimos pode, por motivo justificado e com acôrdo do portador do respectivo título, ser prorrogado por período não superior a seis meses.

Art. 30.º A J. N. A. poderá contratar empréstimos com prévia autorização do Ministro da Agricultura e com a própria consignação das suas receitas.

§ único. A concessão de crédito e as operações de aquisição de azeite previstas nos n.ºs 8.º e 9.º do artigo 2.º deste decreto serão realizadas pelas disponibilidades do Fundo corporativo ou por meio de empréstimos contraídos como antecipação e refôrço do mesmo Fundo.

Art. 31.º Os indivíduos a cuja guarda ficar o azeite adquirido pela Junta considerem-se fiéis depositários dele até ser retirado e são responsáveis nos termos do artigo 453.º do Código Penal

Art. 32.º O selo em branco da J. N. A. produzirá efeitos idênticos aos dos selos em branco dos serviços públicos do Estado.

Art. 33.º A J. N. A. pode corresponder-se directamente com todas as estações oficiais e autoridades, às quais poderá também solicitar os esclarecimentos, auxílio e colaboração de que carecer.

Art. 34.º A assistência financeira aos produtores de azeite no ano agrícola de 1937 a 1938 será prestada pela Caixa Nacional de Crédito, em conformidade com o preceituado no respectivo decreto.

Publique-se e cumpra-se como nêle se contém.

Paços do Govêrno da República, 12 de Novembro de 1937. — ANTONIO OSCAR DE FRAGOSO CARMONA — António de Oliveira Salazar — Mário Pais de Sousa — Manuel Rodrigues Júnior — Manuel Ortins de Bettencourt — Joaquim José de Andrade e Silva Abranches — Francisco José Vieira Machado — António Faria Carneiro Pacheco — Pedro Teotónio Pereira — Rafael da Silva Neves Duque.

CONSERVES EN

Hollande

On ne peut pas dire que le marché hollandais soit devenu plus important, parce qu'à vrai dire, les difficultés pour l'importation n'ont, depuis l'année passée, pas cessé d'augmenter,

D'abord les droits d'entrée augmentés, des droits d'impôt pour la crise et de diverses contributions nouvelles (droits de transmission etc.) ont peu contribué à rendre ce commerce avantageux pour les importateurs.

En second lieu le Portugal ne fournit plus les qualités que l'on exige ici et se refuse également à fabriquer les formats que l'on lui demande et qui ne conviennent pas toujours aux fabricants.

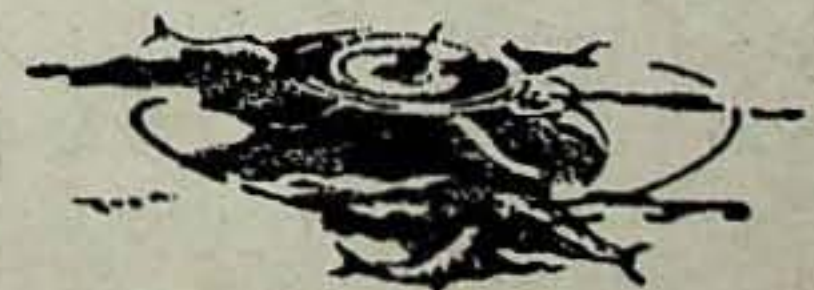
Ajoutez à cela la mauvaise situation économique et on pourra suffisamment conclure les difficultés, qui se présentent actuellement.

Louis Hirsch

Prof. Charles Lepierre

O Govêrno Português, como prémio dos inestimáveis serviços prestados no ramo de química industrial portuguesa pelo insigne analista e Prof. Charles Lepierre, acaba de conceder-lhe uma pensão vitalícia, no momento em que, por ter atingido o limite de idade, abandona o seu lugar de Professor do Instituto Superior Técnico.

Ao ilustre homem de ciência e nosso distintíssimo colaborador, apresentamos os nossos mais efusivos cumprimentos pela justíssima homenagem que lhe presta o Estado Português.



Anunciar... é progredir

GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

DIRECÇÃO CESSANTE (1936-1937)



Coronel Helder Ribeiro
Presidente da Assembleia Geral



Eleição dos novos corpos gerentes para o bienio de 1937-1938

Realizada em Assembleia Geral de 2 de Dezembro de 1937



Lino Brandão

Membros da nova Direcção

ASSEMBLEIA GERAL

Presidente: Coronel Helder Ribeiro
Secretários: Francisco Botelho Cardoso
Manuel Ventura F. Bessa

DIRECÇÃO (Efectivos)

Lino Brandão
Eurico Felgueiras
José Antonio Ferreira Barbosa

DIRECÇÃO (Substitutos)

Francisco Marques Oliveira Reis Junior
Antonio Fernandes Alves da Rocha
João Antonio Afonso Barbosa



Eurico Felgueiras



1.º Congresso de Conservas em França

Paris, 14, 15, 16 de Outubro 1937

RESUMO ANALITICO

A primeira sessão do Congresso abriu com uma alocução do Sr. René-V. Manaut que em seguida deu a presidência ao Sr. Dr. Macheboeuf, membro do Instituto Pasteur, Professor da Faculdade de Medicina de Bordeus, que substituiu o Professor Javillier, Membro do Instituto Biológico da Saborne, retido em Lyon por um outro Congresso.

Esta primeira sessão foi consagrada ao «Valor Alimentar das Conservas».

Eminentes autoridades francesas e estrangeiras expuseram o resultado das pesquisas científicas efectuadas sobre este tema nos diferentes países. Foram elles: os Srs. Cheftel (França), antigo aluno da Escola Politécnica de Zurich, Director do Laboratório de Pesquisas dos Etablissements J. J. Carnaud e Forges de Basse Indre, Paris, com «Valor Alimentar de Conservas».

E. F. Kohman (Estados Unidos da América) Research Laboratories, National Cannery Association, Washington, com «Valor Nutritivo dos Produtos Alimentares Conservados».

Dr. Ed. Nehring (Alemanha), director do Chemisches Laboratorium Konservem, Braunschweig.

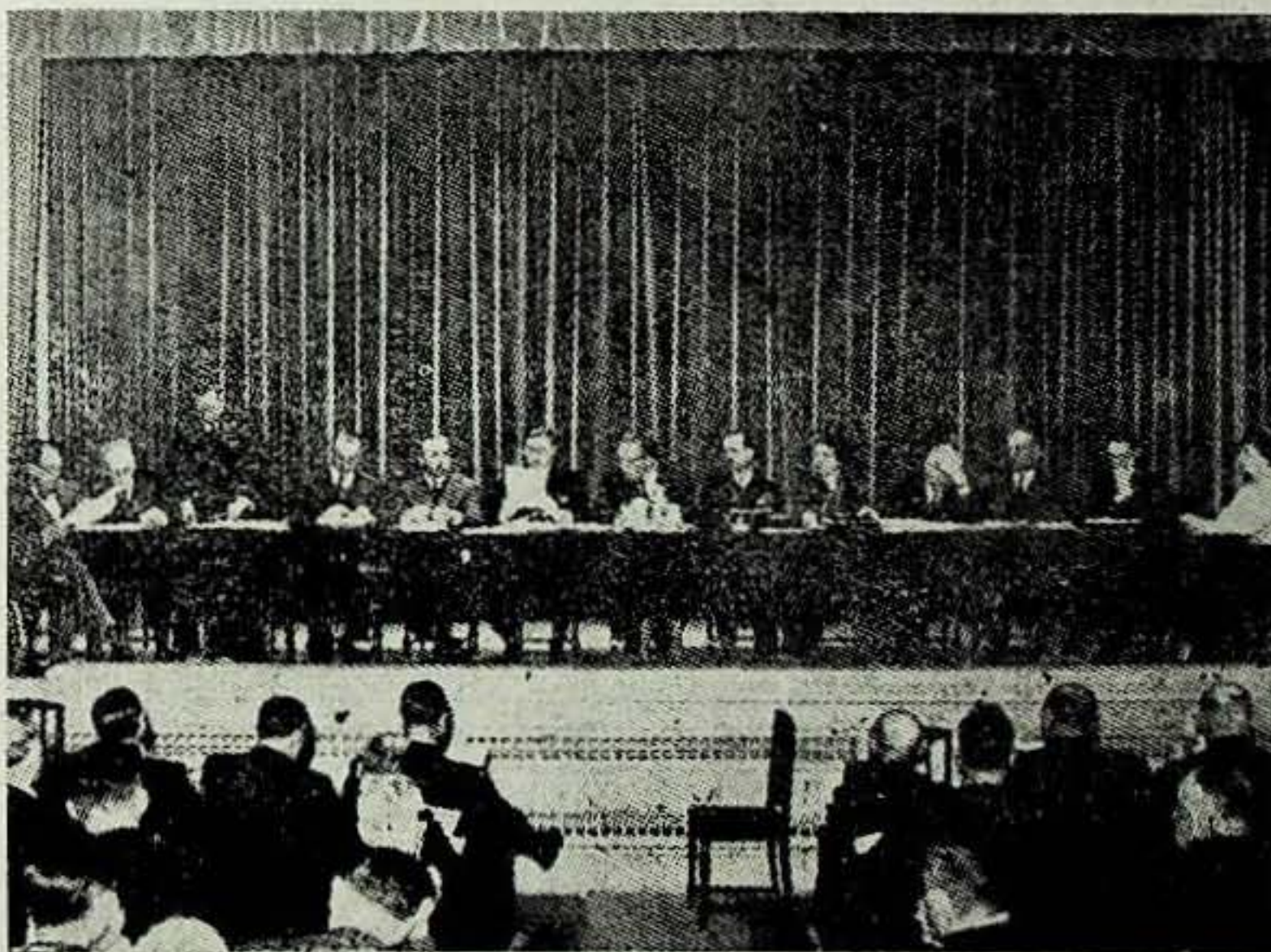
William Godden (Inglaterra), do Rowett Research Institute, Aberdeen, e Miss Mamie Oliver (Inglaterra) Química da firma Chiver and Sons, Histon, Cambridge, com «Valor Nutritivo de Alimentos Conservados na Grã-Bretanha:

- 1) Experiencias na alimentação dos ratos;
- 2) Percentagem de Vitaminas C nos frutos e legumes das conservas inglesas.

G. Lunde (Noruégia) e M. E. Mathiesen (Noruégia) do Hermetik Industriens Laboratorium, Stavanger, com «Estudo sobre o valor alimentar das conservas na Noruégia».

Franco Emmanuele (Itália), Director-engenheiro da Regia Stazione Experimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma, com «Investigações recentes na Itália, relativas às Conservas alimentares».

Charles Lepierre (Portugal), Professor do



Instituto Superior Técnico de Lisboa, Director do Laboratorio do Instituto Português de Conservas de Peixe, e sr.^a D. Elvira Rodrigues (Portugal), Licenciada em Farmacia, Assistente do Laboratorio do Instituto Português de Conservas de Peixe, Lisboa, com «Valor alimentar das Conservas de Sardinhas Portuguesas».

Estas comunicações, cujos resultados concordam entre si, provam que as técnicas modernas de fabricação de conservas permitem obter produtos conservando a maior parte dos principios essenciais e, em particular, as vitaminas dos alimentos frêscos, e que estas ultimas são destruidas em maior quantidade no decorrer do cosimento ao ar livre, efectuado segundo o costume doméstico, do que quando encerrados nos recipientes herméticos.

Na discussão verdadeiramente interessante que seguiu á leitura dos relatórios, e na qual intervieram os srs. Professor Tilgner (Polonia), d'Eaubonne (França), Emmanuele (Itália), Angot, (França), Harrisson (Estados Unidos), Miss Olliver (Grã-Bretanha), Cheftel (França), cumprenos destacar particularmente a intervenção do Dr. Henri Simonet, Professor na Escola Veterinaria d'Alfort, Chefe do Laboratorio de Fisiologia do Centro de Profilaxia Mental do Sena, que se exprimiu assim:

Sr. Presidente, Minhas Senhoras, Meus Senhores:

Segui com vivo interesse os debates do Congresso de Conserva, não somente como veterinário, mas também como médico, e também como professor da Escola de Conserva. Eis porque me permito tomar a palavra para chamar a atenção de V. Ex.^{as} sobre um alimento que me parece ter sido não só esquecido mas privado do direito de ser citado nos vossos debates: é o leite. Ora é o leite que me tem precisamente interessado sob o ponto de vista da sua conservação, ultimamente, em virtude de estudos que me foram pedidos pela secção do leite do Ministério da Agricultura, relativamente á influencia de diversos processos de conservação, e em particular de pasteurização, sobre o valor alimentar do leite. Bem que o processo de pasteurização seja um pouco secundário no conjunto dos processos empregados pela conservação, é interessante assinalar, a este respeito, os resultados gerais que têm sido obtidos e dos quais já uma parte foi publicada nos relatórios da Academia das Ciências. Estes estudos foram feitos de colaboração com o Sr. Prof. Guittonneau, do Instituto Agronómico, com o meu amigo Rinjard, do Laboratorio Nacional de Pesquisas d'Alfort, e visavam não somente o valor alimentar do leite, mas também a destruição dos micróbios no leite.

E' preciso reconhecer que a pasteurização, quer seja alta ou baixa, praticada no leite em condições extremamente precisas, e aí está a grande dificuldade da intervenção, permite, de uma parte, destruir no leite os micróbios banais, e mesmo os micróbios patogénicos de uma tal forma que o leite é perfeitamente assimilável e são, mas de outra parte, permite conservar a totalidade do seu valor nutritivo. Realizei experiências análogas ás que o Sr. Cheftel fez em coelhos pela alimentação exclusiva, durante várias gerações, com leite cru ou pasteurizado sem observar, quer do lado da reprodução, quer, á fortiori, do lado das avitaminoses, a menor indicação de uma destruição sensível, não digo nula, mas sensível, das vitaminas, e mais particularmente a vitamina A.

Experiências idênticas, feitas relativamente á vitamina C, mostraram que se podia conservar 85⁰/₁₀₀ do valor anti-escorbútico do leite pasteurizado, sob reserva, ainda uma vez, se a pasteurização fôr conduzida nas condições precisas e controladas não somente sob o ponto de vista da temperatura, mas nos seus efeitos, porque nada

é mais difícil de conduzir do que uma experiência de pasteurização; de outro lado, no que respeita ao principio anti-escorbútico, o factor mais perigoso na pasteurização não é o calor nem mesmo o oxigénio, mas a presença do cobre. Por consequência, é um acidente que é fácil de evitar, mas no qual é preciso pensar.

E' portanto justo afirmar que se pode actualmente guardar nas conservas, nos produtos submetidos seja á pasteurização, seja á esterilização, qualquer que ela fôr, um certo número de vitaminas, com a condição de operar condições bem determinadas, e sobretudo na condição de efectuar um controle ulterior do valor da preparação, porque nada prova, e neste particular me dirijo aos industriais que o sabem melhor do que eu, nada prova a exactidão das condições de temperatura, períodos de acção da temperatura, e por consequente, só o controle terminal, por exemplo, sobre a vitamina anti-escorbútica, que é a mais frágil das vitaminas, permitirá conservar no alimento o valor nutritivo que elle possuía primeiro.

Por outro lado, é preciso reconhecer que se tem divulgado, e justamente, pelo público, a opinião que a conservação das vitaminas nos alimentos era indispensável, não se deve permitir que este receio tão justificado, tão legítimo, faça esquecer as modificações que os alimentos podem sofrer sob a acção do calor, modificações que concorrem, por exemplo, no valor nutritivo das matérias proteicas. Há aí um campo de estudos que é indispensável explorar para que a noção das vitaminas não pareça hipertrofiada ou mal colocada, e para que ela tome no quadro das necessidades alimentares gerais dos individuos, o lugar a que tem direito.

(Vivos applausos).

Ao outro dia, 15 de Outubro, a sessão foi successivamente presidida pelos Srs. de Clerville, presidente da União dos Sindicatos Francêses de Fabricantes de conservas de Sardinhas e outros peixes, e Kondrine, presidente da Federação dos Sindicatos Francêses de Fabricantes de conservas de legumes, carnes e frutas. No decorrer desta sessão, os representantes de 10 nações confrontaram a legislação em vigor nos diferentes países no que se refere a garantias dadas aos consumidores de conservas.

Esses delegados foram:

Toubeau (França), Director do Serviço de Repressão de Fraudes, Ministério da Agricultura, Paris:

«Regulamentação Francêsa reactiva ao alimentos e em particular ás conservas».

F. Hirst (Inglaterra), Director da Food Canning Research Station, Campden: «Plano da Marca Nacional Britânica para o controle dos Frutos e legumes conservados.

William Harrison (Estados Unidos da América), Director do Research Continental Can Company, New York; «Leis e regulamentos que se relacionam com a fabricação e a venda de produtos conservados nos Estados Unidos da América».

Dr. Damazy Tilgner (Polonia), Engenheiro, Associação das Câmaras de Comércio e Indústria, Varsovia; Garantias dadas aos consumidores de Conservas Polacas».

Dr. Nic. Bommels (Alemanha), Geschäftführer Facheruppe obst und Gemüseverwertungsindustrie, Berlim: «A protecção do consumidor de conservas na Alemanha».

J. Russell Esty (Estados Unidos da América), California, Director Research Laboratories, National Cannery Association, San Francisco; «Inspeção da Indústria de Conservas na Califórnia».

Eng. Azevedo Coutinho (Portugal), Director do Instituto Português de Conservas de Peixe, Lisboa.

N. C. Schouw (Noruega), Antigo presidente da Associação dos Conserveiros da Noruega, Stavanger; «Regulamentação da Fabricação e Venda de Conservas da Noruega».

Dr. D. C. Tanner (Hungria), Engenheiro Químico, Budapest; «Regulamentação Oficial da Fabricação e Comércio da Hungria».

Antes de dar a palavra aos relatores, o Sr. de Clerville pronunciou a seguinte alocução:

Minhas Senhoras e Meus Senhores:

A primeira sessão do Congresso Internacional da Conserva foi consagrada, ontem, ao aspecto mais especificamente científico dos problemas alimentares.

Esta segunda sessão de estudo, reunindo entre os seus relatores eminentes homens de ciência, reveste um carácter mais técnico, mais industrial, porque se vão dirigir as comunicações e debates ao Presidente da União dos Sindicatos Franceses dos Fabricantes de Conservas de Peixe.

Neste primeiro Congresso Internacional da Conserva, eu experimento orgulho e mesmo uma certa emoção em pensar que a presidência parcial foi deferida ao representante de uma das mais antigas fábricas de conservas fundadas em França, e mesmo no mundo, e ao representante da cidade de Nantes, onde a indústria da conserva nasceu, há mais de um século, em 1823, nas condições modestas e pitorescas que vos peço licença de recordar sucintamente.

Ha com efeito um pouco mais de 100 anos, num modesto laboratório da rua do Moinho, em Nantes, um pequeno confeiteiro, José Colin, utilisava os momentos de descanso que lhe deixava a fabricação de pequenas fornadas e das frutas em aguardente, a meditar sobre as Memórias que o Cavaleiro Nicolas Appert, havia consagrado á conservação das frutas e legumes em vaso fechado, por meio do calor.

E pouco a pouco uma ideia lhe ocorreu e se impôs ao seu espirito como observação: «Porque não havia êle de tentar conservar, se não rigorosamente da mesma maneira, pelo menos de uma forma sensivelmente identica, os peixes e as carnes das quais se fazia um tão grande commercio em Nantes, para o aprovisionamento dos navios e das colonias, sob a forma de sardinhas prensadas em barricas e salgadas em barris?»

Bem cedo chegou á conclusão de que a água era um meio insufficiente de conservação e os recipientes de vidro prestavam-se mal á embalagem e á esterilização dos peixes e das carnes. Observador tenaz e espirito reflectido, continuou os seus ensaios e, em 1823, realisou as primeiras conservas de sardinhas em olio dentro de latas metálicas soldadas que, segundo as suas indicações, os seus vizinhos e amigos Sarrien e José Riom, industriais latoeiros, fabricaram. Um dos descendentes dêste ultimo, o sr. Maurice Pinard, está ainda hoje á testa de uma das mais importantes casas de caixas metálicas da França.

Pouco depois se abria em pleno coração de Nantes um estabelecimento de fritar aardinhas no pateo de um prédio da rua Santenil onde, no meio de densas fumaradas mal cheirosas que provocavam o protesto dos vizinhos, era elaborado o peixe que os carreteiros levavam da Turballe e do Croisic a toda a brida.

Animado pe'lo successo, experimentou a conservação dos legumes em caixas metálicas soldadas e esterilizadas e, em presença de um resultado satisfatorio que a si proprio surpreendeu (pois já êle receava o ataque da fôlha pela acidês corrosiva do sumo dos legumes), estendeu o seu processo ás carnes e aos pratos cosinhados.

Sob esta forma extraordinariamente modesta, nascera a industria que vinha revolucionar o padrão de vida de numerosas popu-

lações, e em todo o caso, tornar-se o ganha-pão para inumeráveis operários no mundo inteiro.

Hoje, o consumo anual das conservas no mundo é computado em 15.000 milhões de latas, e as estatísticas dizem-nos que se se empilhassem estas latas umas sobre as outras se obteria uma columna de 1.500.000 kilometros ou seja quasi 5 vezes a distancia da Terra á Lua: e ainda se não incluem na conta as conservas chamadas «caseiras».

A industria nascente não tardaria a espalhar-se, primeiro sobre todas as costas da Bretanha, depois nas da Vandéia e Sain-tonge, para alcançar, aí por 1880, as costas de Espanha e Portugal. Actualmente, qual é o país que não possui uma industria indigena de conservas alimentares, quer seja de peixes, carnes, legumes ou frutas?

Se já nos é dado o prazer e a honra de acolher neste primeiro Congresso Internacional da Conserva os representantes de 20 países produtores de conservas, numerosos são aqueles que, grandes produtores ou recém-chegados a esta industria, por imperiosas razões se conservam afastados destes trabalhos.

E portanto, fóra do valor alimentar das conservas e das garantias a dar aos consumidores quantos questões não se imporiam ao estudo colectivo e justificariam leais trocas de vistas, mesmo e sobretudo sobre as questões controvertidas; a tal ponto que pareceria infinitamente desejavel que um organismo permanente permitisse a elaboração de inqueritos e de *dossiers* preconstituídos sobre os quais se baseariam as discussões dos nossos proximos Congressos.

Documentação... estatísticas de fabricação e materias primas... movimento comparativo de importações e exportações... estudo das tarifas aduaneiras e taxas locais... defêsa contra todos os ataques dirigidos contra as conservas... relações constantes com as Faculdades de Ciências e os Institutos Microbiologistas de todos os países... informação metódica do corpo medico do mundo inteiro sobre o valor alimentar das conservas... uniformização dos formatos das recipientes e dos pesos... respeito pelos nomes de origem... luta contra as fraudes e a concorrência desleal... estudos científicos e técnicos tendentes a melhorar as qualidades das conservas e as garantias dadas aos consumidores... estudos dos transportes internacionais e das questões bancarias... relações com a Imprensa de diferentes países e regulamentação dos metodos publicitários.

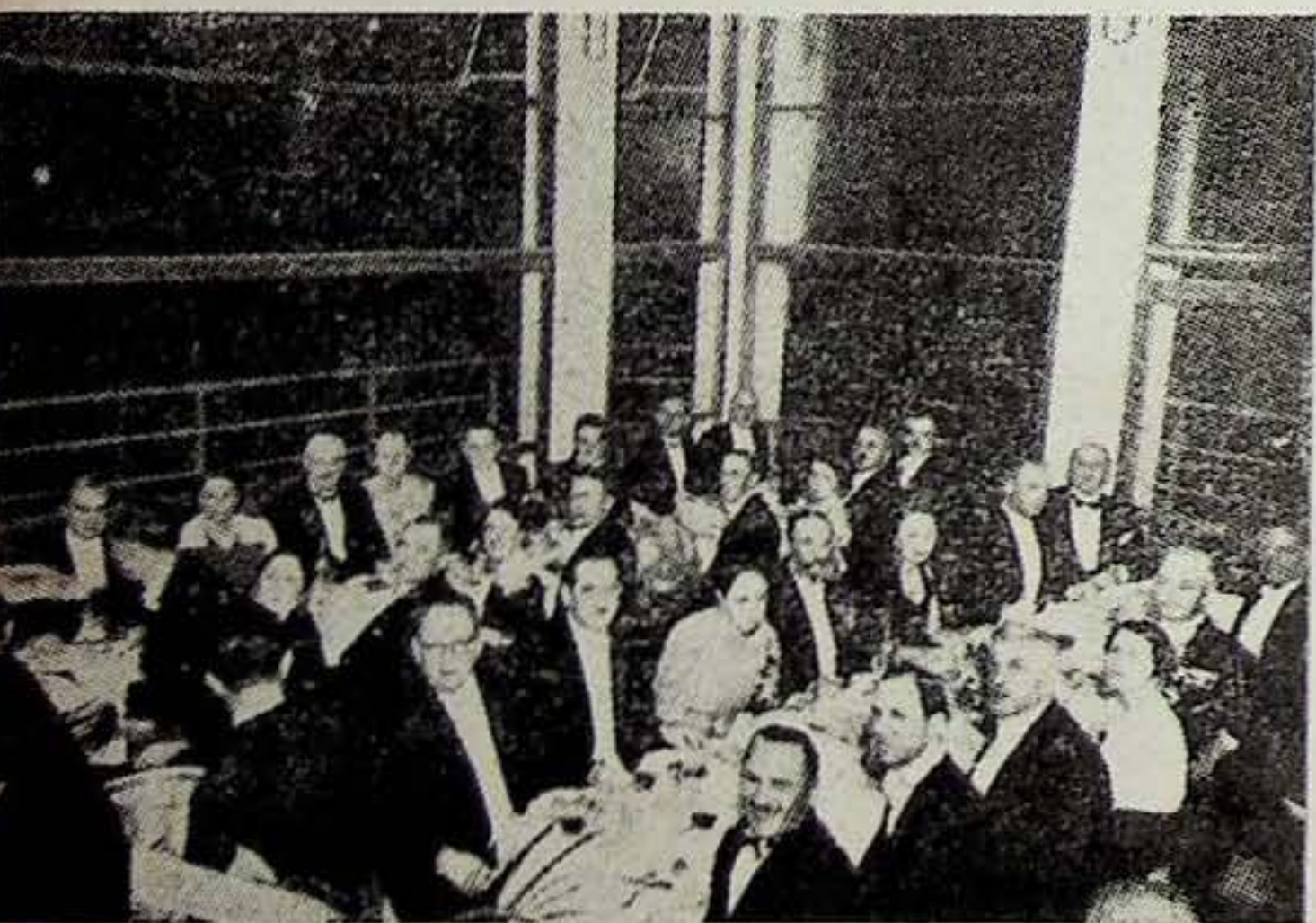
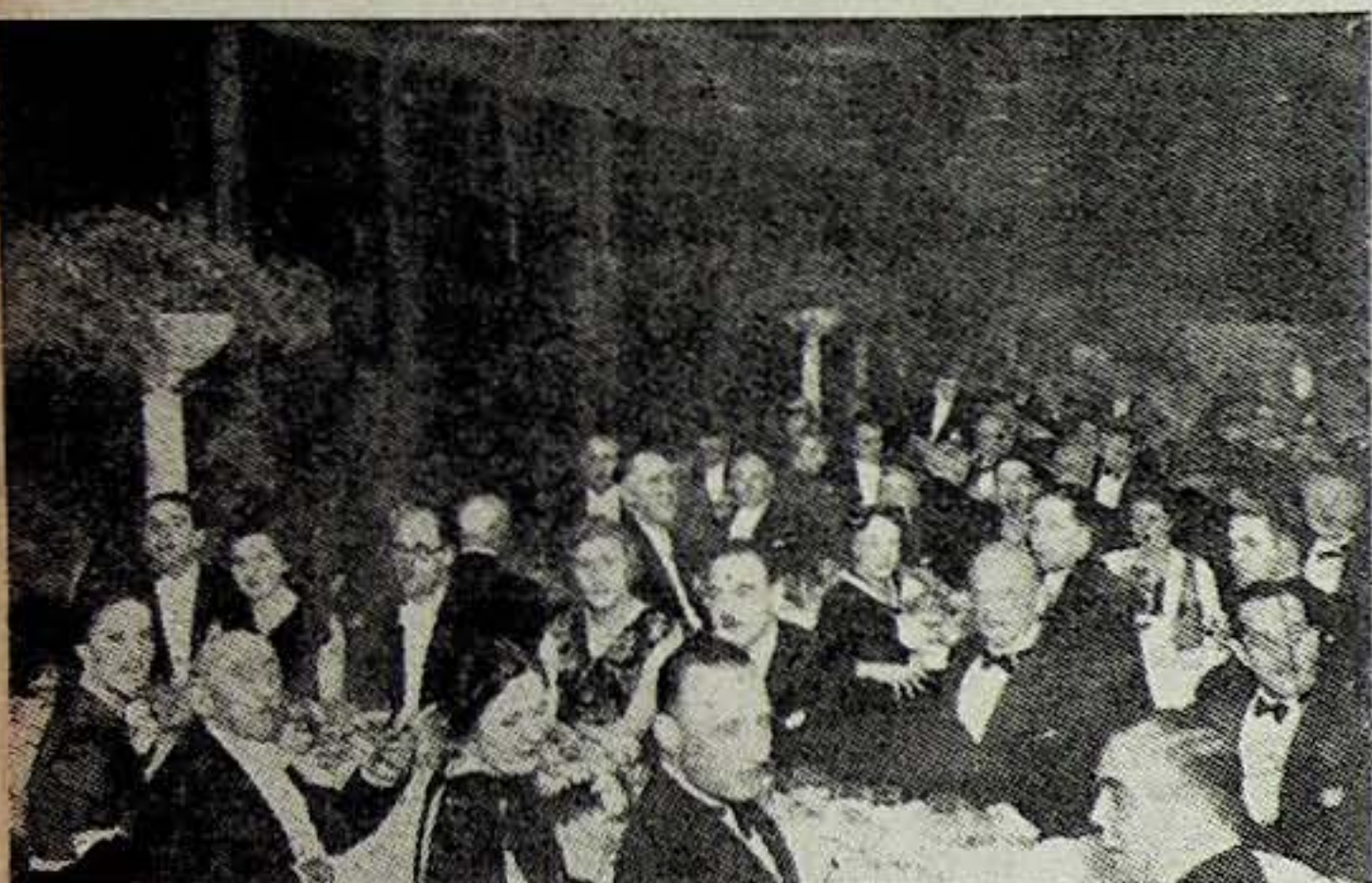
Por mais impressionante que seja este esquema, êle não constitue senão um programa provisório e abreviado do que poderia e deveria ser este Bureau Internacional Permanente da Indústria da Conserva, cuja paternidade cabe a um dos Veteranos da defesa dos nossos interesses corporativos: Sr. Henri Lepère, cuja bela figura tão unanimemente amada e respeitada por todos eu tenho a honra de saudar. (*Applausos*).

Ele proprio vos exporá daqui a pouco a economia do seu projecto e sustentará a proposta de resolução á qual me apresso, por minha parte, a aderir inteiramente.

Foi a esta conclusão que chegou o Sr. Emmanuele, e é a ella que chegarão igualmente hoje os relatórios do Sr. Dr. Tilgner, do Presidente Schouw e do Prof. Scarpitti. Apraz-me assinalar a convergencia simultânea destas conclusões, porque, dos diversos pontos do horizonte, os relatores sem se terem combinado, chegaram todos a esta unanimidade, o que mostra que a ideia anda no ar e que esta Repartição Internacional Permanente da Conserva corresponde a uma necessidade.

Antes de dar a palavra a cada um dos illustres Relatores inscritos na ordem do dia da nossa reunião desta manhã, e de os apresentar individualmente á vossa benevola atenção, eu tenho a agradável missão, como Presidente da União dos Sindicatos Franceses de Fabricantes de Conservas de Sardinhas e outros peixes, e Vice-Presidente do Conselho Nacional da Conserva, de lhes protestar o nosso mais caloroso acolhimento e o interesse com o qual nós vamos seguir as suas comunicações. (*Applausos*).

Após a leitura dos relatórios, a sessão foi suspensa durante alguns instantes e reaberta depois sob a presidência do Sr. Koudrine para a discussão que foi do mais alto interesse, e na qual tomaram parte os Srs. Roygt (Republica Argentina), Eng. Parreira (Portugal), Dr. Sergent



(França), Boury (França), Cheftel (França), Emanuele (Italia). O Presidente resumiu os debates em termos concretos. Recordou os votos apresentados por varios relatores, e constatou que numerosos congressistas reconheciam a utilidade da iniciativa tomada pelo Comité Interprofissional da Conserva, organizando o 1.º Congresso Internacional da Conserva cuja sequencia de ordem pratica êles desejam assegurar. Em seguida o Sr. Koudrine passou a presidencia ao Sr. René Manaut, que se exprimiu assim :

Senhores.

Ao desejar-vos ontem as boas-vindas e convidar-vos a apresentardes durante estas sessões as vossas observações, eu me permiti formular o voto de que a colaboração que se ia instaurar entre nós pudesse ser contínua, que tivesse um futuro frutuoso, e permiti-me lembrar-vos que só o trabalho contínuo pode ser proveitoso. Vemos que durante estas duas sessões o mesmo desejo foi manifestado pela maior parte dos presentes. E' um sentimento que temos experimentado, os meus colegas da repartição e eu mesmo, que durante as conversas particulares que temos tido fora das sessões com um certo número dos nossos colegas, quer por ocasião das declarações aqui feitas pelos diferentes relatores que V. Ex.^{as} ouviram.

O Sr. de Clerville, há alguns instantes, quiz prestar homenagem a um de nós que se tornou também promotor desta ideia: é o nosso amigo Lepère, a quem saúdo também porque o Sr. Lepère trabalha há muitos anos connosco e tem sido um colaborador muito dedicado para merecer com justiça esta homenagem pública.

Depois de termos ouvido diferentes membros do Bureau e alguns de vós, Senhores, que quizeram dar-nos o seu assentimento, nós pedimos licença para proceder à leitura de um projecto de resolução tendente a instituir uma repartição Internacional permanente das Indústrias de Conservas, quere dizer, desejamos solicitar a vossa decisão hoje sôbre o principio da criação desta Repartição Internacional Permanente. Mas, como disseram os oradores que me precederam e que melhor qualificados eram do que eu para falar, em particular o Sr. Cheftel, não conviria, talvez, precipitar a criação de um organismo tão importante. Por consequência, depois de vos pedir o favor de proceder a um voto para a criação de um Bureau Internacional Permanente ou, pelo menos ao principio desta criação, vos pediremos que se proceda à criação de uma Comissão de Estudos, e vos pediremos igualmente, para significar a tarefa, de decidir que façam parte desta Comissão, desta Comissão Organizadora, cada chefe de delegação aos quais podereis juntar, talvez, os dois presidentes da sessão desta manhã, os Srs. Koudrine e de Clerville, bem como os Srs. Aulois e François Poncet, membros da Comissão Interprofissional, e para completar a minha proposta, vos pediremos—e isso em consequência da proposta feita há alguns instantes pelo distinto representante italiano, Sr. Emanuele—que nos reunissemos amanhã ás 10 horas, aqui, para lançar as bases da criação desta Comissão Organizadora.

O organismo que vos convidamos a instituir poderia intitular-se *Bureau International Permanent de la Conserve* (B. I. P. C.).

O seu papel consistiria em reunir uma documentação universal sôbre tudo quanto se relaciona com as Conservas a estudar, propôr e executar, em nome das altas partes contratantes, todas as medidas próprias para vencer os obstáculos que se opõem a um maior consumo de conservas no mundo, e particularmente a vencer os preconceitos de uma grande parte do curso médico contra o valor alimentar das conservas.

Bem entendido, o B. I. P. C. não teria que imiscuir-se na organização própria de cada nação, além de conhecer as questões puramente comerciais. A titulo indicativo, eis aqui um programa que poderia ser propôsto:

—Constituir uma documentação completa de tudo quanto tem sido publicado e o venha a ser sôbre Conservas, em todos os países e em todas as linguas. Biblioteca geral.

—Elaborar uma estatística geral das Fabricações (matérias primas empregadas, etc. . .) desde há 10 anos, e conservá-la em dia.

CUNHA FERREIRA

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

Telefone, 2 0345

Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27—LISBOA



Manoel Pereira Mil-Homens

Fornecedor de Carvão vegetal
para as
FÁBRICAS DE CONSERVAS

CASTELO DE PAIVA



Sociedade la Artistica

Limitada

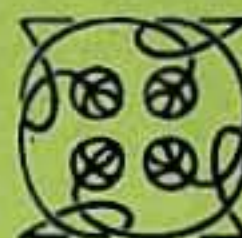
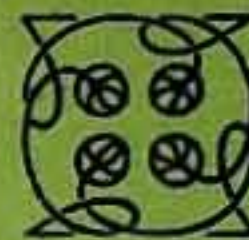
Manufacturas
de
Borracha

FÁBRICA DE ANILHAS DE
BORRACHA PARA O FECHO
HERMÉTICO DAS LATAS
DE CONSERVAS E CHAVES
PARA AS MESMAS.

VALENÇA DO MINHO

Oliveira Dixo, Irmãos, L.^{da}, Sucr.

Folha de Flandres
e materiais para conservas.
Azeites
e chapas para esmaltagem.



Escritório:

RUA DE TRAZ, 62-1.
PORTO

TELE FONE: 5975
GRAMAS: DIXOS

CÓDIGOS | A B C 5 E.
| RIBEIRO

Teleg.: AMORAS — Porto
Código RIBEIRO

TELEFONES | Estado 9
| Expediente 320 n 1805
| Filial: Leixões 12 M.

A. J. Gonçalves de Moraes, L.^{da}

TRANSITÁRIOS E AGENTES DE NAVEGAÇÃO
CASA FUNDADA EM 1894

EXPEDIÇÕES
COMISSÕES
CONSIGNAÇÕES
DESPACHOS, ETC.

SEDE:
Rua da Nova Alfandega, 18
PORTO

FILIAL:
Rua Carvalho Araújo, 1
LEIXÕES

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

Calçada de S.^{to} Amaro N.^o 3 — LISBOA

Telefone, 8 1257

Os mais antigos fabricantes no país, de

GRELHAS, CHAVES E PREGOS

No vosso próprio interesse não deveis comprar
sem consultar a nossa casa ou os nossos agentes

MATOZINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

Avenida Menéres, 101

Telefone, 75 — MATOZINHOS

SETUBAL

Setubal Factories Agency, L.^{da}

Avenida Todi, 231-237

Telefone, 41 — SETUBAL

Lubin e Weiffenbach

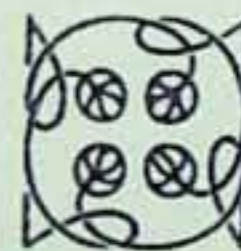
CLICHY (PARIS)

Máquinas para fábricas de conservas
As melhores, as mais perfeitas e de maior rendimento

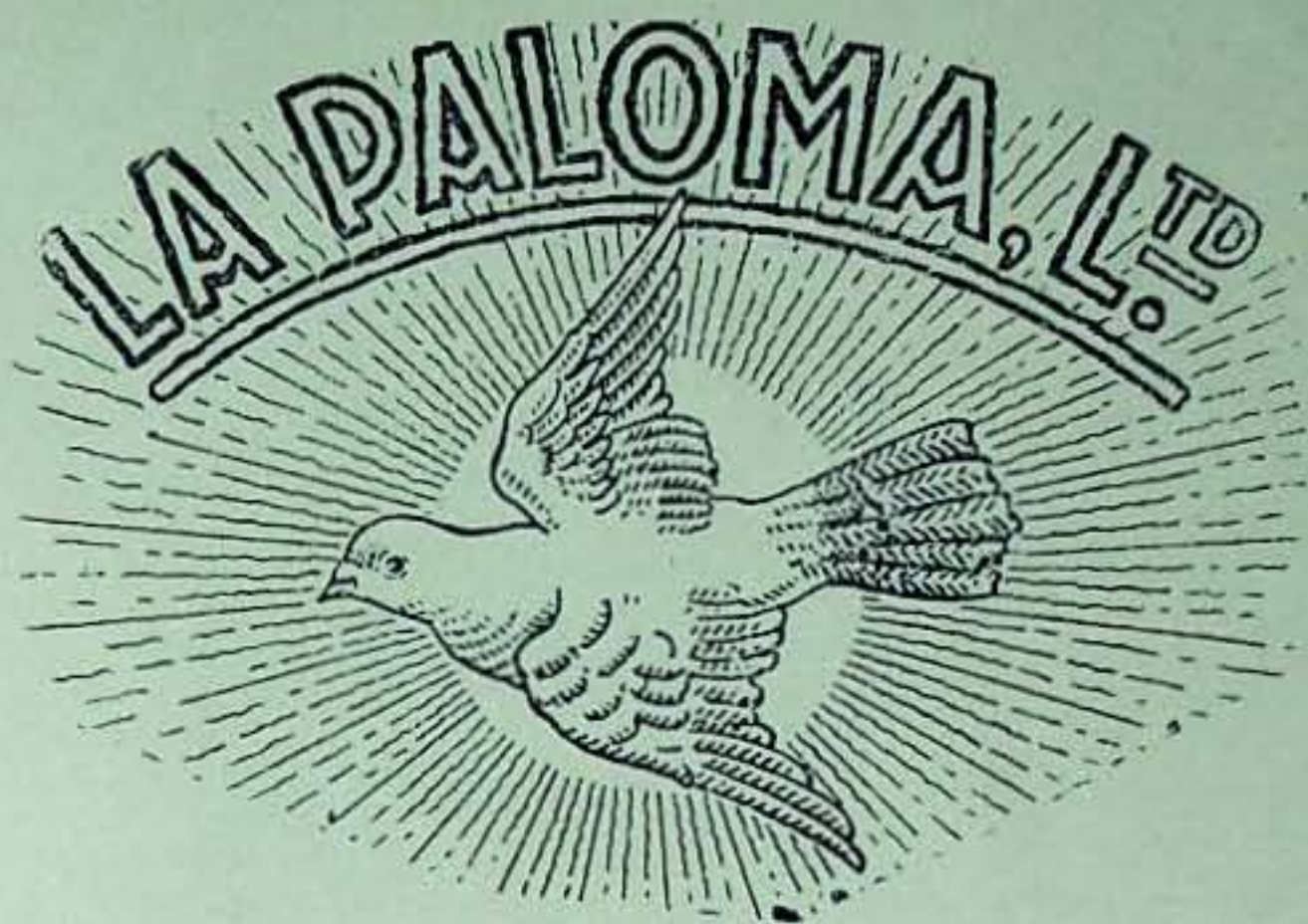
Sub-agente no norte de Portugal

FRANCISCO RUSSO BELO

Engenheiro auxiliar de minas

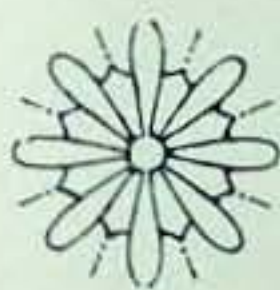


Avenida da República, 356
MATOZINHOS (Portugal)



Fabricants de Conserves de Poissons

Sardines à l'huile, à la tomate, à la Ravigote, sans arêtes et sans peau et sans arêtes



Filets de Maquereaux
Filetes D'anchois
Thon Mariné

Usines Modèles:

LISBONNE, GINJAL et PENICHE

Grandes Marques

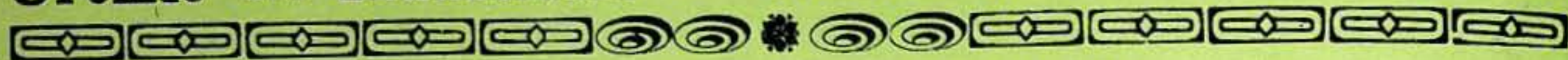
LA PALOMA, SAN MARTIN, RIGOLETTO
DIAMANTEES, RELIANCE, NOEL, PREMIER
ETC.

SIÈGE SOCIAL — **LISBONNE** (PORTUGAL), APARTADO 342

TÉLÉGR: **Paloma, Lisbonne**

Téléphone, 28423

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte



DECRETO-LEI N.º 26.773 DE 10 DE JULHO DE 1936

Organismo Corporativo, constituído pelo agrupamento

DAS SEGUINTE FIRMAS INDUSTRIAIS

Industria de Conservas em mólhos

Benjamim de Oliveira Especial & C.a, L.da
Brandão & C.a, L.da
Casebre & C.a, L.da
Conservas Prado, L.da
Conserveira Portuguesa, L.da
Continental Sociedade de Conservas, L.da
Dias, Araujo & C.a, L.da
Ernoul de la Provoté Pere et Fils
Fábrica de Conservas Leixões, L.da
Fábrica de Conservas Parámos, L.da
Guedes & C.a, L.da
José António Cabral & Filhos

José Rodrigues Serrano
José da Silva Torres
J. Serrano Junior
Lage, Ferreira & C.a, L.da
Lopes, Coelho Dias, & C.a, L.da
Lopes da Cruz & C.a, L.da
Marques, Gomes & C.a, L.da
Miranda Gomes & C.a, L.da
Pinhais & C.a, L.da
Ramirez & C.a
Sociedade de Conservas "A Universal", L.da
Sociedade de Conservas "Joana d'Arc", L.da
Sociedade Ind. de Cons. Matoz., L.da (Sicma)

Industria de Conservas pelo sal

Andrea Strazzera di Alberto
António da Silva Roque, Sucessores
Arlindo de Sousa Vinagreiro
Artur Teixeira Dias
Botelhos & Ojeda
Claudio Schezzi
Desmosthenes A. Pappaleonardos
D. N. Charalampopoulos

Francesco Cocco di Michele
Francesco Cocco fu Giuseppe
Giuseppe America
Giuseppe Campo fu Salvatore
Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos
José António da Fonseca
Juan Perez Lafuente
Olivia Machado
Serrats & Luças, L.da.
Emília Gomes Polonia

O MUNDO



**HONTEM
DESCOBERTO PELAS
CARAVELAS DE POR-
TUGAL, É HOJE CON-
QUISTADO PELOS
PRODUCTOS DE**

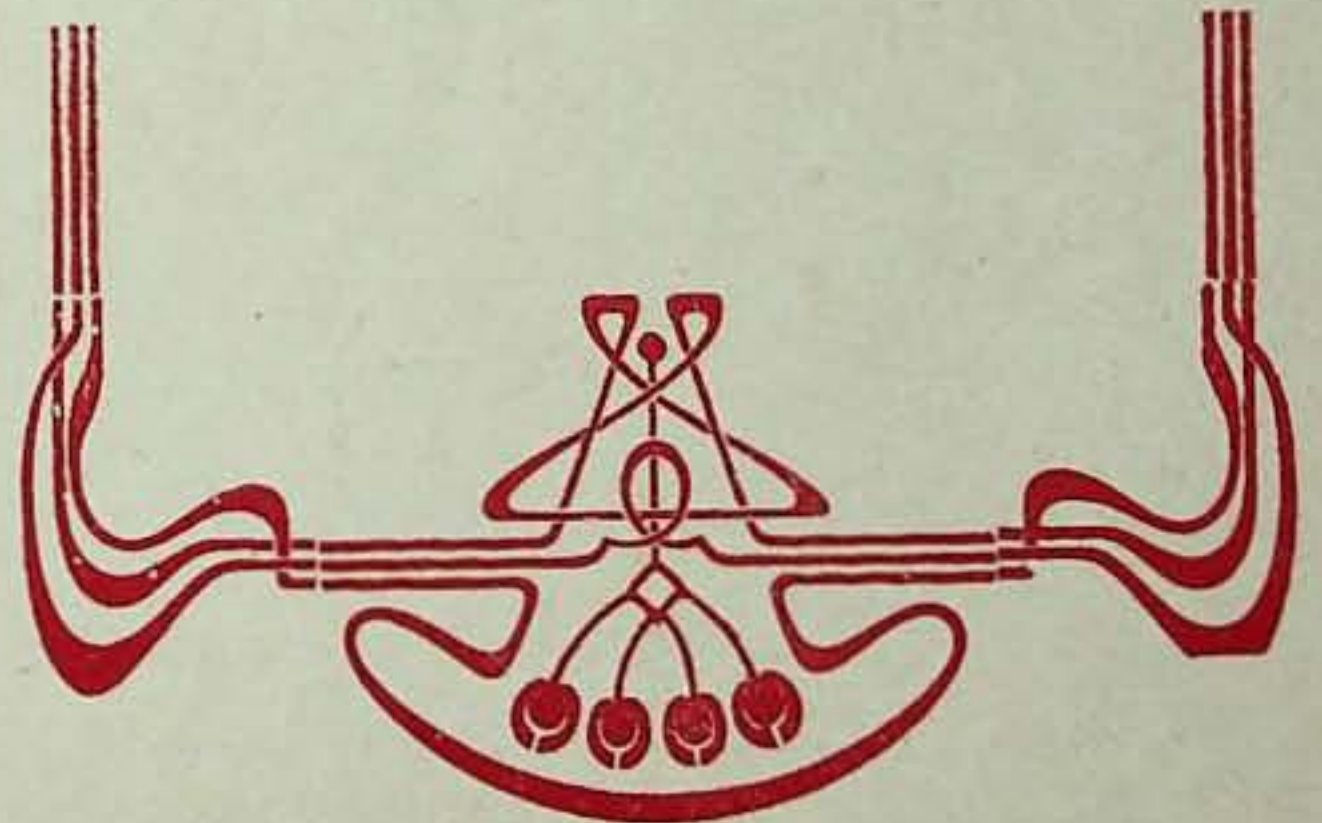
JOSÉ ANTONIO CABRAL & F.ºS

MATOZINHOS

**FABRICANTES / EXPORTADORES
DE**

**SARDINHAS EM CONSERVA
AZEITES
AZEITONAS**

TELEGRAMAS: LARBAC





Sardines délicieux à l'huile
d'olive pure

ENDERECO
TELEGRAFICO
ESPECIAL
TELEF. 107
CONSELHEIRO COSTA BRAGA
RUAS: D. AFONSO CORDEIRO
MATOZINHOS PORTUGAL

MARQUES DEPOSÉES

31 — ESPECIAL — MADONNA — PADRÃO-BRAND — ATÉQUI — GRASSE

—Recolher particularmente todos os ataques dirigidos contra as conservas.

—Manter relações constantes com as Faculdades de Ciências, o Instituto Pasteur, os sábios microbiologistas e outros.

—Organizar e prosseguir a edificação do corpo médico de todo o mundo sobre o valor alimentar das conservas.

—Manter relações permanentes com os organismos que, em cada país, presidem à defesa das indústrias da Conserva (Federações, Associações, etc...)

—Uniformização dos formatos de recipientes e pesos do conteúdo.

—Impôr o respeito dos nomes de origem e da natureza mesmo dos produtos.

—Combater as fraudes, os lógrôs e dar à concorrência um carácter absolutamente leal.

—Proceder em comum a estudos científicos e técnicos com o fim de melhorar a qualidade das conservas e dar um máximo de garantia aos consumidores.

—Estudar as tarifas aduaneiras dos diferentes países e procurar os meios de tornar as trocas mais fáceis e mais importantes entre nações.

—Estudar as taxas que, em cada país (direitos, encargos fiscais, etc...) agravam os preços de venda e diminuem, por isso mesmo, o consumo das conservas.

—Estudar os transportes internacionais e procurar os meios próprios de os melhorar.

—Estudar a legislação de cada país sob o aspecto de pagamento das mercadorias exportadas e procurar simplificá-la.

—Manter relações consecutivas com a Imprensa dos diferentes países e assegurar o seu concurso.

—Aperfeiçoar os processos publicitários.

Senhores, se a presente proposta vos parecer merecedora de aceitação, peço-vos que exprimeis por um voto de aprovação as resoluções seguintes:

Primeira resolução: «O 1.º Congresso Internacional da Conserva, depois de ter tomado conhecimento do projecto destinado a constituir uma Repartição Internacional da Conserva.

«Considerando os benefícios que esta instituição poderá prestar à indústria mundial de fabricação e à venda das conservas.

«Declara aprová-la em principio». *Posta à votação, foi esta proposta aprovada por unanimidade.*

Segunda resolução: «Considerando que as decisões da Repartição Internacional Permanente da Conserva devem ter uma possibilidade real de execução, emite o voto de que, em cada um dos países que dela fizerem parte, seja criada, logo que seja possível, um organismo nacional responsável».

Esta proposta foi aprovada por unanimidade.

Terceira resolução: O 1.º Congresso Internacional da Conserva decide, para dar início de execução à resolução precedente, constituir imediatamente uma Comissão Organizadora da Repartição Internacional Permanente da Conserva».

Foi aprovada por unanimidade.

Quarta resolução: «O 1.º Congresso Internacional da Conserva decide que, para facilitar a criação da Comissão Organizadora, esta será formada, ao menos provisoriamente, pelo Presidente da delegação de cada um dos países representados no 1.º Congresso Internacional da Conserva, e mais os dois presidentes das sessões anteriores, Srs. de Clerville e Koudrine, bem como os Srs. Aulois e François Poncet, membros do Comité Interprofissional.

Foi aprovada por unanimidade.

Quinta resolução: «Considerando que o Comité Interprofissional de França tomou a iniciativa e organizou o 1.º Congresso Internacional da Conserva, e que a descoberta da conservação pelo calor dos produtos alimentares pertence a Appert, o 1.º Congresso Internacional da Conserva decide que a sede da Comissão Organizadora da Repartição Internacional Permanente da Conserva seja fixada em Paris».

Foi aprovada por unanimidade.

Depois disto, o Congresso, por proposta do Presidente, designou os membros que vão compôr a Comissão Organizadora da Repartição Internacional da Conserva.

O Presidente terminou agradecendo aos congressistas a atenção com que tinham seguido as discussões durante estas duas sessões, e o Sr. Eng. Azevedo Coutinho, em nome dos membros estrangeiros, agradeceu aos organizadores dêste magnífico Congresso do qual tanto há a esperar.

Nota. Adiante publicamos um resumo das comunicações lidas nas 2 sessões.

Na tarde de 15 de Outubro, os congressistas foram conduzidos ao Instituto Pasteur que visitaram na companhia do Dr. Louis Martin, Director dêste esplêndido estabelecimento científico que goza de uma reputação mundial.

Os congressistas dirigiram-se seguidamente à Escola Técnica da Conserva, onde foram recebidos pelo Sr. Koudrine, Presidente, e os membros do Conselho de Administração, bem como pelo Dr. Marcheboeuf e Sr. Durocher, sub-director. Um repasto unicamente preparado com conservas foi oferecido aos visitantes.

Na tarde do dia 16, os congressistas estrangeiros visitaram a bela fábrica dos «Jambons Français», e o dia terminou no Restaurante do Rei Jorge, na Exposição, num banquete que reuniu 365 convivas.

Em resumo, o 1.º Congresso Internacional da Conserva não constituiu simplesmente uma assembleia de ordem académica, como são geralmente outros congressos. Não se ouviram somente eloquentes discursos e relatórios substanciosos; o facto importante, foi a decisão unânime de instituir um Gabinete Internacional Permanente da Conserva que é chamado a assegurar a entente entre todas as nações e a desenvolver, num esforço comum universal, um maior consumo de conservas.

Tal é o resultado essencial do Congresso que marcará uma data histórica nesta indústria mundial. Apraz-nos constatar que, gerada em França, graças à genial descoberta de Nicolas Appert, e depois de ter dado a volta ao mundo, é de novo no lugar do seu nascimento que a obra de Appert, depois de tão longa viagem, volta a aurir novas fôrças para alcançar a sua plenitude.

Reunião da Comissão Organizadora do B. I. P. C.

Na manhã de 16 de Outubro de 1937, os membros da Comissão Organizadora do Bureau Internacional Permanente da Conserva reuniram-se e elegeram a primeira direcção:

Presidente: René V. Manaut.

Vice-Presidentes: Bömmels (1.º delegado da Alemanha); Bégault (1.º delegado da Bélgica).

Secretários: Lepère e Peissi.

Depois a Comissão adoptou o processo-verbal da segunda sessão do Congresso e tomou as seguintes resoluções:

- O número actual dos membros da Comissão não é limitado;
- A comissão poderá admitir no seu seio representantes de nações que não se tenham feito representar no Congresso;
- A data da próxima reunião da Comissão é fixada para 9 de Maio de 1938, em Paris;
- Cada uma das delegações comunicará ao Secretariado da Comissão qual é o organismo central representativo das conservas no seu país, e com o qual o Secretariado deverá pôr-se em contacto;
- A ordem do dia da próxima reunião de 9 de Maio, será:
 - Exame de organização centralizadora que, em cada país, represente a indústria da Conserva;
 - Exame de um programa de trabalho;
 - Organização do Bureau Internacional Permanente da Conserva;
 - Fixação da data e local do 2.º Congresso Internacional.

Recepção no Pavilhão de Alimentação na Exposição

Na tarde de 16 de Outubro, os congressistas foram recebidos pelo Sr. Cotillon e seus colegas da Direcção que os acompanharam na sua visita ao pavilhão da Alimentação e lhes ofereceram um primoroso lanche. Os Srs. Cotillon, Manaut e Intendente Militar Ley pronunciaram significativos discursos.

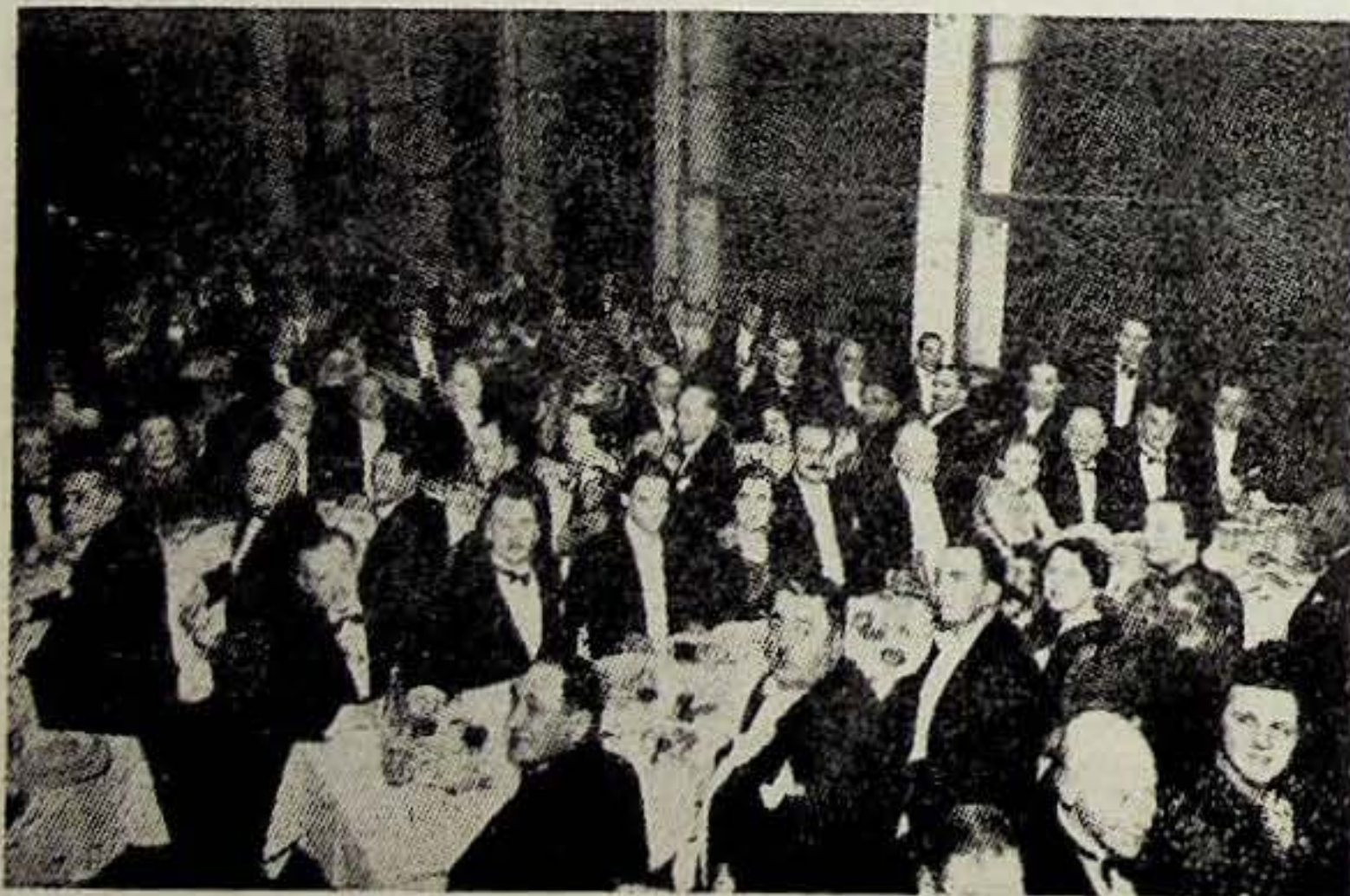
Especialmente o discurso proferido pelo segundo orador, é digno de ser reproduzido:

Disse S. Ex.º:

Sr. Presidente, Minhas Senhoras, Meus Senhores:

Quiz aproveitar a ocasião que se me oferece de falar diante do erudito areopago que me cerca para render uma pública homenagem, que creio ser bem merecida, aos conserveiros franceses com os quais o Serviço da Intendência Militar, que tenho a honra de representar aqui, colabora de uma maneira quasi permanente, a-fim-de realizar os aprovisionamentos constituídos para a alimentação das tropas.

As nossas visitas frequentes e inopinadas ás fábricas de conservas, o controle constante das fabricações destinadas ao Exército pelo laboratório das conservas de carne para os militares, dirigido



pelo sábio veterinário Coronel Fleuret, sob a autoridade de um Conselho que conta, ao lado do seu eminente Presidente o Professor Louis Martin, director do Instituto Pasteur, com uma pleiade de sábios como Leclainche, Presidente da Academia das Ciências, Martel, Presidente da Academia de Medicina, o Professor Gabriel Bertrand, etc... permite-nos afirmar que a indústria da Conserva francesa aplica-se com o máximo de cuidados e garantias para o consumidor ao tratamento dos produtos alimentares.

Mas a minha presença aqui tem ainda um outro fim. Tendo a honra de presidir à Comissão da Normalização das Conservas, no seio do Comité Superior de Normalização, cumpre-me agradecer oficialmente a todos os que, conserveiros, representantes das Forjas e embalagens metálicas, fornecedores de produtos conservados, têm trazido à nossa Comissão uma valiosa colaboração cuja importância não há necessidade de encarecer porque o resultado dos seus trabalhos é suficientemente ostensiva.

A França não foi a última a cuidar da normalização, nomeadamente no que respeita à indústria da conserva, e eu lembro simplesmente que o Comité Superior de Normalização já homologou a maior parte dos produtos conservados que são objecto das nossas fabricações nacionais:

- Conservas de legumes, em Março 1932;
- Conservas de carnes, em Junho 1933;
- Conservas de frutas e tomates, em Junho 1933;
- Conservas de peixes, em 1935.

Não posso deixar de felicitar-me que esta homologação, tanto no interesse do comércio como no dos consumidores, haja obtido um resultado efectivo, promovendo a redução senão a supressão, tão rápida quanto possível, de todos os formatos intermediários. Resta-me emitir um voto para juntar aos que temos ouvido exprimir no decorrer deste Congresso pelas mais altas personalidades do mundo inteiro da Conserva, e é que esta normalização de quantidade se torne internacional, e seja seguida a breve trecho da normalização da qualidade. E' uma questão de confiança do comprador pelo fabricante, nos dizia ontem o Professor Tilgner, e é preciso que esta confiança seja merecida e justificada, que as garantias oferecidas sejam certas.

Darei por exemplo as conservas de carne para o Exército, que são examinadas e controladas, em que, desde 1900, e não obstante serem os consumos anuais tão importantes, nenhum caso de intoxicação alimentar por absorção de conservas se tem manifestado em qualquer das nossas unidades militares. Não há melhor elogio que possa fazer-se aos conserveiros que trabalham para o nosso Exército.

Que me seja permitido, antes de terminar, agradecer ao Sr. Presidente Manaut, aos Srs. de Clerville e Koudrine por terem pensado em associar os representantes da Intendência aos importantes trabalhos do 1.º Congresso Internacional da Conserva, e também exprimir-lhes o meu reconhecimento pelo concurso tão esclarecido e tão útil que elles nos querem prestar, estabelecendo assim um laço estreito entre os Serviços do Exército e os de um dos ramos mais produtivos da nossa indústria, para a maior satisfação dos interesses económicos de que estamos encarregados».

Banquete

Não há Congresso que termine sem banquete. O 1.º Congresso Internacional da Conserva não podia escapar a essa regra. Mas este distinguiu-se um pouco do comum dos banquetes pelo local onde se realizou: teve lugar no restaurante do Rei Jorge, na Exposição, na margem direita do Sena. A assistência foi considerável; ultrapassou as previsões. Os convivas, em trajo de *soirée*, ocupavam mesas de doze talheres presididas, cada uma, por uma personalidade marcante. As damas figuravam em número imponente.

O Sr. Jules Julien, sub-secretário de

Estado do Ensino Técnico, presidiu com a sua habitual graciosidade. A' sobremêsa, o Sr. Presidente Manaut proferiu um eloquente improviso, felicitando-se pelo êxito do 1.º Congresso Internacional da Conserva.

A seguir, o chefe da delegação alemã, o Dr. Bömmels, exprimiu em nome de todos os congressistas estrangeiros, os seus sentimentos de reconhecimento pela feliz iniciativa tomada pelo grande organismo francês, Comité Interprofissional da Conserva, de reunir o 1.º Congresso Internacional da Conserva, cujos trabalhos foram infinitamente frutuozos. Por fim, o Ministro usou da palavra. Disse quanto se sentia satisfeito pelos felizes resultados do Congresso que reunia os delegados de 20 nações dos dois hemisférios. Felicitava-se por constatar a boa harmonia que sempre reinou entre todos e nisso via um feliz preságio para o desenvolvimento das boas relações entre as nações.

O restaurante encontra-se precisamente situado diante das fontes luminosas da Exposição, e a assistência pôde gosar durante todo o banquete, do incomparável espectáculo produzido pelos admiráveis jogos de água em côres variegadas, o qual se tornou feérico quando se queimou um fôgo de artifício como raras vezes se tem visto.

E assim, desta forma inolvidável, terminou o 1.º Congresso Internacional da Conserva que deixará uma perdurável recordação no espírito de todos quantos a êle assistiram, e que marca uma data decisiva nos fastos de uma das maiores indústrias do mundo.

Comunicações apresentadas

Damos agora aos nossos leitores os resumos dos diversos relatórios apresentados no 1.º Congresso Internacional da Conserva, em 14 e 15 de Outubro de 1937. Não vemos necessidade de insistir sobre a importância destas comunicações e no interesse que elas têm para a indústria conserveira. São documentos que falam eloquentemente.

A Regulamentação relativa aos alimentos e em particular ás Conservas

Por Mr. Toubeau

Director da Repressão de Fraudes do Ministério da Agricultura, França

Sabe-se que o Sr. Toubeau tem a ingrata tarefa de aplicar as leis e os regulamentos contra os contraventores da saúde pública.

No seu trabalho, Mr. Toubeau recorda os principios da lei fundamental de 1 de Agosto 1905, as leis e os regulamentos complementares que se applicam ás indústrias de conservas: interdição de vender produtos alimentares

nocivos da saúde do consumidor, dar ao consumidor garantias por meio de comércio leal, sinceridade nos anúncios, denominações, indicações de todas as espécies, figurando sobre as etiquetas ou papéis de propaganda que acompanham os produtos postos à venda. Proibição de empregar no fabrico de géneros alimentícios produtos químicos cujo emprêgo não tenha sido previamente reconhecido como inofensivo.

Interdição de empregar o estanho que não apresentar as condições de pureza exigidas na fabricação das latas.

Mr. Toubeau indica em seguida como se faz o controle dos produtos alimentares, das bebidas e produtos agrícolas por meio de amostras tomadas pela policia.

Se o Laboratório Central da Repressão de Fraudes no Ministério da Agricultura ou qualquer outro dos 50 laboratórios encarregados actualmente em França de analisar as amostras dos géneros alimentícios, bebidas, produtos agrícolas, declara a fraude, a justiça leva o caso à instrução, procede ao exame do produto e conclue pelas penalidades.

O relator conclue pedindo a realização de uma convenção internacional sobre a repressão de fraudes e falsificações dos produtos alimentares a-fim-de uniformisar:

- as definições dos produtos e classificações dos delitos;
- métodos de pesquisa;
- processos e execução dos julgamentos.

Estado de Conservação do Peixe

Controle do Laboratório

por Maurice Boury

I

Chefe de Laboratório da Repartição Científica e Técnica das Pescas Marítimas do Sub-Secretariado da Marinha Mercante.

O Sr. Boury expõe recentes experiências cujo objectivo é o estabelecimento de um método que permita reconhecer se o peixe esterilizado pelo calor se encontra em bom estado de frescura no momento em que é tratado, graças à dosagem do azoto basico volátil. Provocando o aquecimento transformações importantes na carne do peixe, a dosagem do azoto aminado volátil é susceptível de fornecer uma indicação particularmente significativa a êste respeito, desde que o resultado obtido possa ser comparado a um número de referência. A amostra estudada e a amostra de referência, da mesma espécie, devem ter sofrido preparações e tratamentos praticamente idênticos.



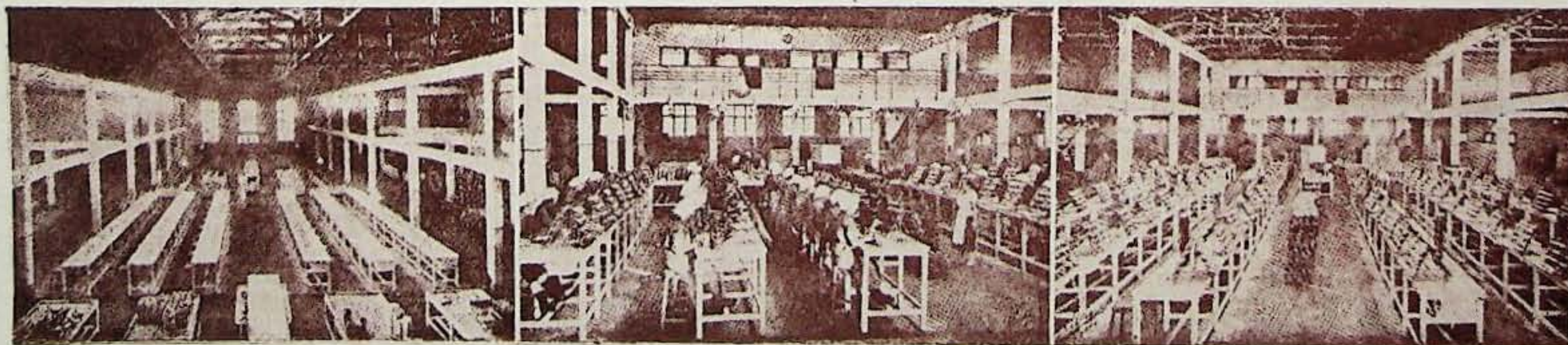


JOSÉ DA SILVA TORRES

Sôbre moldes inteiramente modernos se fundou em 1932 em Matozinhos (Portugal) a «Fábrica de Conservas Sagrada Família». Possui esta empresa os vapores de pesca «Santa Cruz», «Bom Jesus» e «Senhora da Caridade»

Do Mar á Lata — sem intermediários

Model installations where the finest quality of Sardine is packed on very up-to-date methods



Vista interior da fábrica

Preparação do peixe

Secção de enlatamento

“Sagrada Família” owns fishing boats and vast premises where the preserving is done with all higienic requirements

Endereço Postal:

**Fábrica de Conservas
Sagrada Família**

Rua Guerra Junqueiro
Matozinhos (Portugal)



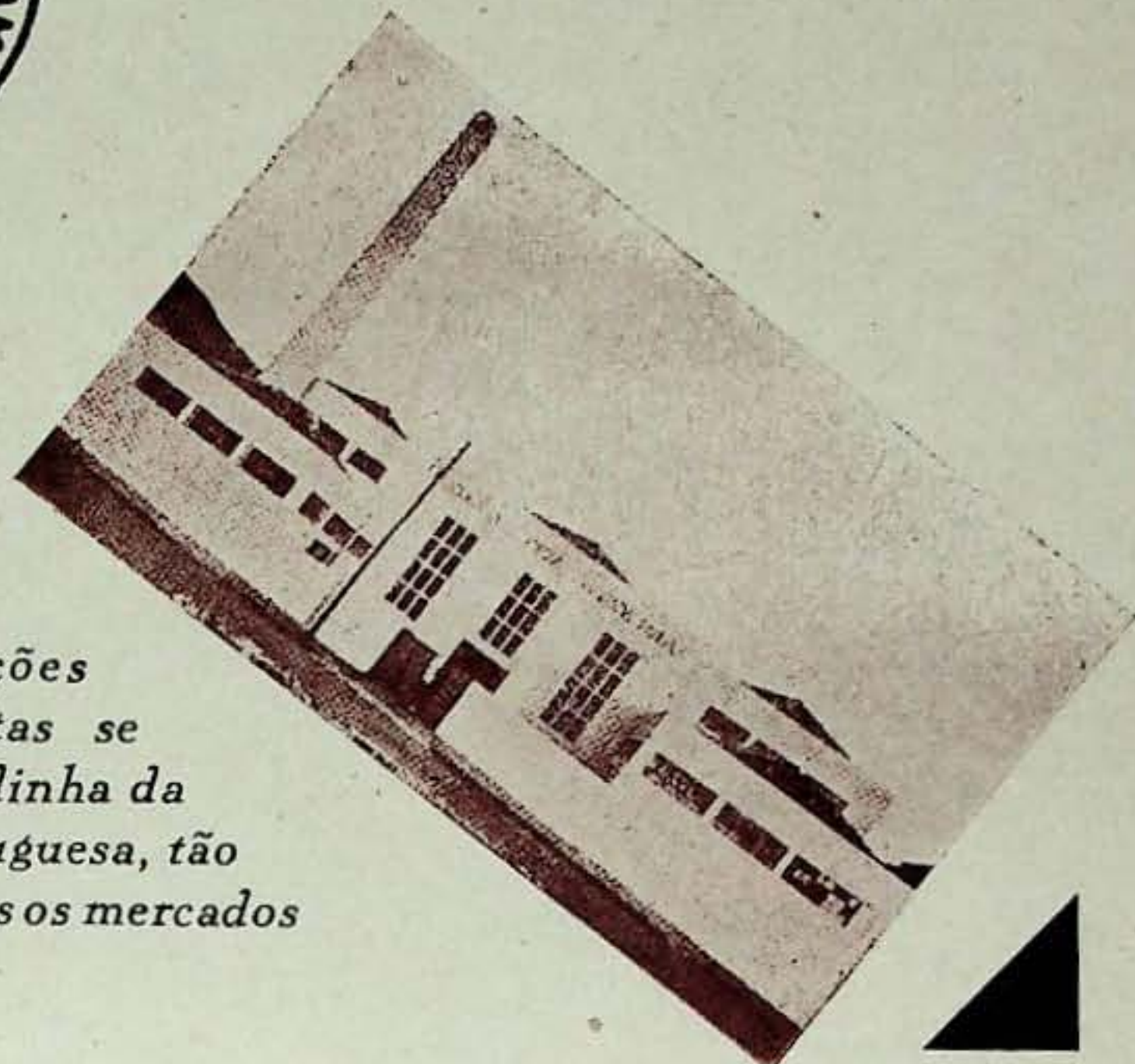
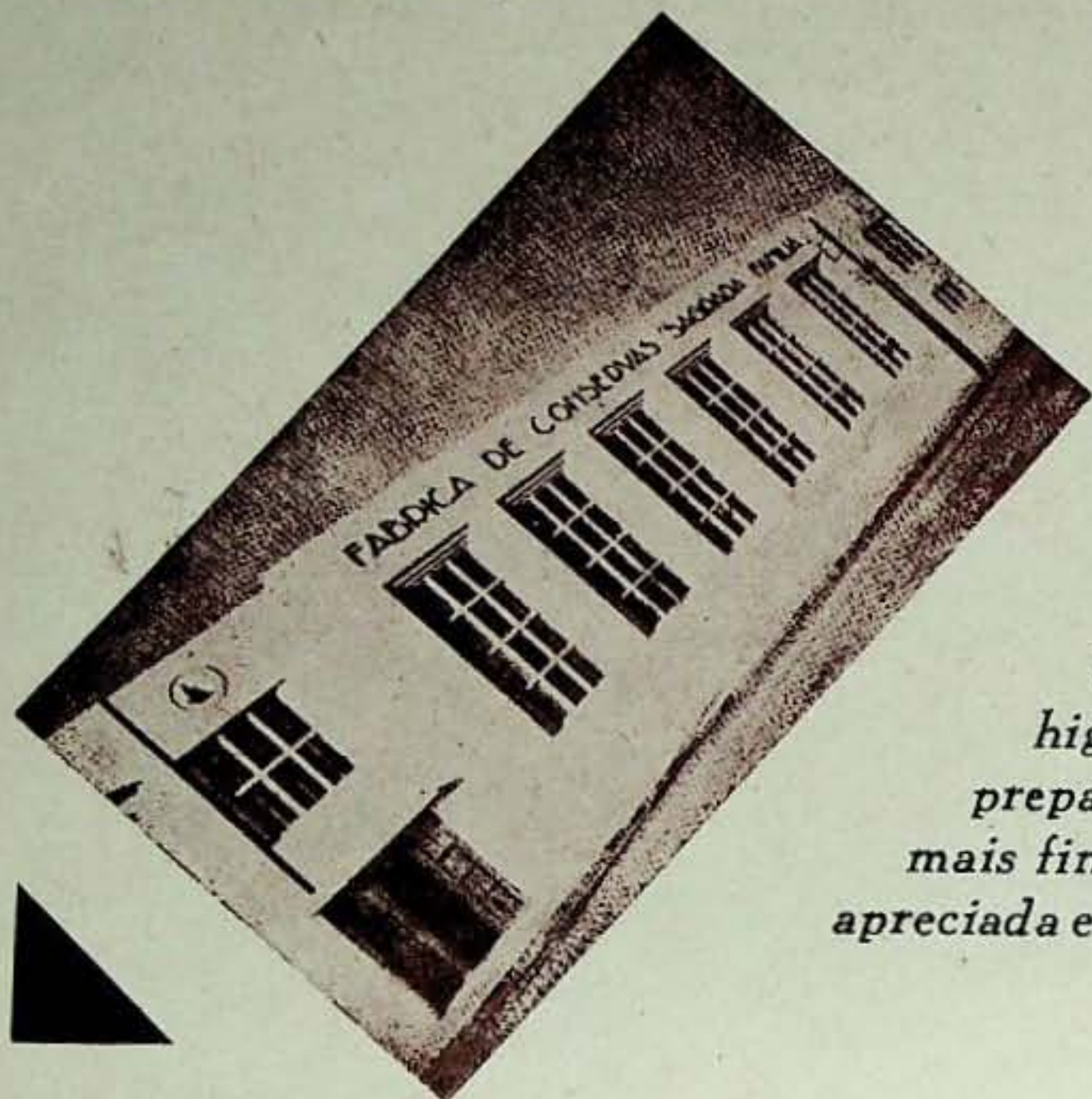
Endereço Telegráfico:

FAMILIA

Endereço Telefónico:

P. B. X. 50

Código : Particular ABC



*Nestas instalações
higiénicas e perfeitas se
prepara e enlata a sardinha da
mais fina qualidade portuguesa, tão
apreciada e preferida em todos os mercados*

Empresa de Pesca e Conservas

“Sagrada Família”

DE

O plano da marca nacional britânica para o controle dos frutos e legumes conservados

por F. Hirst, M. Sc., A. R. C. Sc.

Director da *Fruit Vegetable Preservation Research Station*, de Campden, Gloucestershire, dependente da Universidade de Bristol

O Sr. Hirst apresentou uma comunicação muito importante para o desenvolvimento da indústria de conservas na Grã-Bretanha, pelas suas experiências, em colaboração com W. B. Adam, pelos estudos de ordem técnica que tem feito desde há 7 anos, e pelas informações e conselhos que a Estação de Campden não cessa de fornecer aos cultivadores de frutos e de legumes e aos fabricantes de conservas. Foi a Estação de Campden que elaborou e organizou as normas da Marca Nacional respeitante às conservas.

O Sr. Hirst expõe o carácter essencialmente económico das normas dos produtos alimentares, sendo o seu objectivo o de permitir distinguir as diferenças de qualidades que são de natureza a influenciar o comprador na sua escolha entre os méritos de dois produtos igualmente sãos e naturais. As normas comerciais deste género oferecem as seguintes vantagens:

1.º—permitem efectuar compras por descrição simples, facilitando assim a distribuição pelos mercados, tanto por junto como a retalho, e a este respeito, revestem uma importância particular no caso dos produtos alimentares conservados, por causa da opacidade do recipiente;

2.º—ajudam a suportar diferenças de preço correspondente às diferenças de qualidades;

3.º—tendem a impedir o aviltamento da qualidade inerente às lutas de preço entre concorrentes. As normas foram estabelecidas em Inglaterra por leis sobre os produtos agrícolas, que conferem ao Ministro da Agricultura e da Pesca o poder de prescrever designações de qualidades para todos os produtos agrícolas.

Por essas leis, ele pode, além disso, prescrever marcas de designações e, quando um artigo é vendido sob uma designação de qualidade ou uma marca de designação, o contrato de venda comporta a cláusula implícita de que a qualidade do artigo está conforme com a norma correspondente.

As normas em vigor na Grã-Bretanha são as que foram adoptadas livremente pela indústria, de acordo com o plano da marca Nacional. As condições subordinadas aos direitos de entrada da marca Nacional são, antes de tudo, as consideradas como necessárias para assegurar um sistema eficaz de controle da qualidade. Por consequência, elas exigem o direito, para inspectores acreditados, da visita aos locais dos fabricantes de conservas a quem foi dada a autorização, para fins de inspecção das matérias primas, registos, utensílios industriais, etc. e a tomada de amostras para análises. Estes poderes são exercidos, habitualmente, por Inspectores do Ministro da Agricultura e da Pesca, mas, em caso de necessidade, podem ser delegados a outras pessoas tais como os membros oficiais de uma associação de produtores ou fabricantes.

Desde a entrada em vigor, em 1930, do Plano da Marca Nacional para os frutos e legumes conservados, existe em Campden um repertório estatístico cuidadoso das amostras examinadas.

«Pode-se realmente dizer—concluiu o Sr. Hirst—que o «Plano da normalização voluntária e aceite, sob a égide da «Marca Nacional, foi de uma grande importância para o desenvolvimento da indústria inglesa da fabricação das conservas de «frutos e legumes durante o período relativamente curto durante «o qual foi aplicado. Isto deve-se ao estabelecimento de normas «de qualidade razoavelmente acreditadas, e a meios pelos quais «os produtos se conformam a estas normas podem ser facilmente «reconhecidas pelos consumidores. O melhoramento gradual «das normas, bem como a acção de educação geral do Plano e os «trabalhos de investigação feitos, têm incontestavelmente incitado a uma melhoria geral da qualidade. Todavia, não se ignora «que outros melhoramentos são ainda possíveis, e um estudo «atento de prescrições resultantes de um exame crítico de amostras provenientes de fábricas e armazens de venda, permitirá «fazer saber sobre que pontos estes melhoramentos poderão «incidir em melhores condições.

Garantias dadas aos consumidores de conservas na Noruega.

Regulamentação da Fabricação e da venda de conservas na Noruega

Por N. C. SCHOUW

Antigo Presidente da Associação dos Conserveiros da Noruega.

I

O Sr. Schouw preside há vários anos aos trabalhos desta Associação que tomou a iniciativa da regulamentação, hoje oficial, da indústria de conservas norueguesas para assegurar aos consumidores o valor higiénico dos produtos desta indústria.

Começa o relator por indicar que foi a abundância de marisco fresco a base do estabelecimento da indústria da conserva na Noruega.

Mas foi precisamente o desenvolvimento tomado por esta indústria que fez sentir a necessidade de regulamentos precisos para assegurar a qualidade dos produtos. Esta regulamentação tem por objecto assegurar a honestidade das transações comerciais de importação, de exportação dos produtos alimentares, e de defender a higiene e a saúde públicas, de evitar a produção e o comércio de matérias alimentícias nocivas, de assegurar condições satisfatórias de limpeza e de higiene das fabricações, de indicar como as mercadorias devem ser preparadas, o seu conteúdo, e as exigências às quais devem satisfazer para serem postas à venda, de reprimir fraudes ou declarações falsas sobre a origem, qualidade, espécie, quantidade, composição ou outras condições de importância para a higiene pública. O autor insiste sobre as questões de marcação e etiquetagem das conservas de peixe, segundo as quais toda a lata deve ter: o nome do país de origem (Noruega) e o nome e endereço do fabricante, a denominação da natureza do óleo, ou em caso de mistura, os diferentes óleos empregados.

O Sr. Schouw indica a seguir o que é o Laboratório de Investigação Científica e Técnica das Conservas Norueguesas que foi fundado em Stavanger pela Federação dos Fabricantes de conservas da Noruega com o auxílio do Estado.

O seu objectivo é empreender experiências científicas e ensaios práticos para o desenvolvimento da indústria da conserva, instruir os fabricantes e os operários, e contribuir para o melhoramento da qualidade dos produtos. Este laboratório tem correspondido até hoje às esperanças que nêle se puzeram, e tem prestado serviços inapreciáveis à indústria da conserva norueguesa. O orador termina insistindo sobre a questão de marcação e etiquetagem das latas. Tratando-se de uma questão de grande interesse para toda a indústria de conserva que se ocupa da exportação, espera que ela seja examinada internacionalmente.

Garantias dadas aos consumidores das conservas polacas

por Damazy Tilgner

Doutor em Ciências pela Universidade de Póznán, Engenheiro diplomado.

I

O Dr. Tilgner estudou nos Estados Unidos a estrutura económica e técnica da indústria de conservas deste país. Este estudo está expresso numa obra de muito valor: «A indústria moderna da Conserva», publicada em alemão e francês. Pelos seus múltiplos trabalhos para a Associação das Câmaras de Comércio e de Indústria, em Varsóvia, o Dr. Tilgner tem contribuído largamente para aumentar a qualidade higiénica das conservas polacas. Depois de ter indicado o que é a regulamentação da indústria de conservas na Polónia a-fim-de garantir a qualidade higiénica dos produtos aos consumidores, o Dr. Tilgner afirma que esta regulamentação teve uma grande influência no desenvolvimento da produção das con-

servas de legumes na Polónia (particularmente as dos pepinos, e de peixes. Com efeito, esta produção aumentou 100% no decurso dos últimos quatro anos. Desta observação tira o relator judiciosas conclusões que julgamos dever reproduzir completamente.

«O consumo mundial de conservas está em contínuo aumento, paralelamente com a modernização da vida quotidiana, e eis porque o consumo das conservas será cada vez mais considerável. Nós sabemos entretanto que a compra das conservas é uma questão de pura confiança, visto que o consumidor não pode, antes da compra, examinar a conserva como se faz com um produto frêscio. Portanto a compra é baseada na confiança que, por conseguinte, nunca deve ser abalada. Por estas razões, certos padrões de qualidade devem tornar-se padrões internacionais.

«Por consequência, uma tarefa séria se impõe ás indústrias conserveiras de todos os países: entenderem-se para elaborar tais regulamentos qualitativos e sanitários que possam servir de modelo de exigências ótimas, e que poderiam no futuro ser aceitas como um Código Internacional Sanitário e Ético. Um tal código serviria de modelo para o estabelecimento de leis dos diversos países e contribuiria sem dúvida para unificar os regulamentos, servindo ao mesmo tempo de intermediário benévolo entre as indústrias dos diversos países, para um maior proveito dos produtores e vantagem dos consumidores. Tal é o meu projecto, que proponho ao exame e aprovação do 1.º Congresso Internacional da Conserva».

A Protecção do Consumidor de Conservas na Alemanha

pelo Dr. Nicolaus Bömmels

Director do Grupo Profissional de Conservas de Frutas e Legumes, Berlim

O Sr. Bömmels fez uma comunicação muito importante para o desenvolvimento da indústria das conservas de frutas e legumes na Alemanha, e para o aperfeiçoamento da qualidade higiénica dos produtos desta indústria. O orador constata que em todos os países a protecção do consumidor resulta de dois elementos: de uma parte, a luta empreendida pelo Estado contra as matérias alimentares falsificadas ou nocivas, e de outra parte, o cuidado pela saúde e bem-estar dos consumidores que confiam na boa qualidade dos produtos que as indústrias de alimentação lhes oferecem.

Em certos países chegou-se a agrupar as indústrias em corporações de Estado ou em sindicatos com personalidade moral de direito público; tal é o caso na Alemanha. Por consequência, as indústrias alemãs de conservas em latas de folha: frutos, legumes, carnes, peixes, leite, puderam realizar, nos últimos anos, progressos consideráveis na organização das suas indústrias respectivas e na tarefa de melhorar a qualidade do produto. Desde o advento do Governo Nacional Socialista do Reich, em 1933, os sindicatos industriais foram transformados: fusão em grupos profissionais, adesão obrigatória dos industriais. Estes grupos, reunidos em agrupamentos económicos, estão submetidos à Direcção da Economia Nacional.

O grupo profissional tem por missão aconselhar e ajudar os seus membros em particular ou em grupo. O Director do grupo profissional publica, para este efeito, os decretos necessários, que têm força de lei. As questões da alimentação do povo alemão pertencem, além disso, a uma outra corporação chamada «Reichsnährstand», cujos órgãos são as federações principais, onde se encontram reunidos os produtores agrícolas, os comerciantes e também os industriais da alimentação. Enquanto que os grupos profissionais têm, com respeito à protecção do consumidor, por tarefa principal o trabalhar para o melhoramento de instalação e exploração das fábricas, são as federações principais que devem tomar todas as medidas próprias para obter produtos alimentares sãos e de alta qualidade para os consumidores.

Os direitos e deveres das federações principais são mais extensos: o estabelecimento de novas fábricas e o alargamento de fábricas existentes devem ser aprovados por elas. Contingentes de produção podem ser impostos às diversas fábricas. Demais, as

federações principais podem decretar prescrições obrigatórias relativas aos seguintes pontos:

Fabricação, natureza, armazenagem, embalagem e venda, e compreende a oferta e a circulação dos produtos.

Podem igualmente efectuar ou fazer efectuar exames dos produtos nas fábricas. Já se notam hoje os efeitos apreciáveis desta organização: o consumo de conservas de todo o género tem aumentado consideravelmente, na Alemanha, no decurso dos últimos anos.

Garantias dadas aos consumidores. Importância da qualidade da matéria prima (tomates) utilizada pelas Conservas

por Giovanni Scarpitti

Professor, Doutor em Ciências Agrícolas.

Em 1923, o Governo de Itália confiou ao Instituto Nacional das Conservas Alimentares, de Roma, do qual o Sr. Scarpitti é Secretário Geral, a tarefa de completar a legislação sobre conservas e organizar a produção. Neste capítulo, o Sr. Scarpitti fez uma considerável soma de trabalhos. Recorda que os produtos conservados devem ter valores alimentares e gustativo o mais elevados possível, de forma que o consumidor neles encontre as qualidades e as propriedades dos produtos frêscos. Este resultado, obtem-se em função de dois factores: um refere-se à matéria prima de que deriva o produto conservado, o outro, à fabricação das conservas: tratar a melhor matéria prima na mais perfeita fabricação. E' este axioma que domina as leis e os regulamentos sobre conservas editados pelo Governo fascista, que deram à indústria de conservas, na Itália, um considerável impulso.

Para a fabricação das conservas é preciso portanto obter matérias primas impecáveis. O Sr. Scarpitti apresenta uma comunicação para o exame objectivo da qualidade de tomate para a sua determinação qualitativa. Os elementos de apreciação nas experiências que servem para a identificação das boas variedades de tomates, são tomados sobre o resíduo seco e a relação de açúcares — ácidos orgânicos. As análises feitas para este efeito no Laboratório de química da Sociedade Círio, sob a direcção do Dr. Carrasco, ocuparam 43 variedades de tomates cultivados experimentalmente no domínio San Giacomo, em Nettuno, Latiun (Itália).

O Sr. Scarpitti propõe-se estudar ulteriormente as qualidades morfológicas de algumas variedades de tomates — os coeficientes económicos relativos ao seu destino — a influência da acção cultural, e sobretudo do estrume, sobre a produção do tomate. Promete tornar conhecidos os resultados dos seus estudos, e espera que os estudos e as experiências feitas noutros países para aplicação dos critérios de que se trata, forneçam resultados positivos para o exame comparativo das variedades cultivadas, e que todos estes resultados sejam sistematicamente trocados entre os diversos países produtores de conservas.

Inspeção das Fábricas de Conservas na Califórnia

por J. Russell Esty

Director do Laboratório de Análises de San Francisco (National Cannery Association).

O Sr. Esty é um dos primeiros colaboradores de W. W. Bigelow, Director do Laboratório Central da National Cannery Association e pioneiro da investigação científica aplicada à indústria de Conservas. Realisou com Bigelow e com o Prof. K. F. Meyer, Director da Hooper-Foundation for Medical Research (Universidade da Califórnia), trabalhos muito importantes sobre o bacilo botulítico e sobre a bacteriologia das conservas. Colaborou com o Prof. Meyer na organização sanitária conserveira na Califórnia.

Uma lei de 1925 autorizou a Comissão de Higiene do Estado da Califórnia: a regulamentar a marcha das fábricas de conservas; a criar um Serviço de Inspeção das Fábricas de Conservas que

vigie pela applicação dos regulamentos; a promulgar leis que assegurem uma hygiene conveniente nas fábricas de conservas; a estabelecer todos os regulamentos que lhe pareçam necessários para a boa applicação da lei.

A lei original prevê a outorga de uma licença a todas as fábricas de conservas de legumes e frutos, desde que a esterilização dessas conservas se faça a autoclave, e também a entrega de uma licença a todas as pessoas encarregadas de conduzir autoclaves nas fábricas de conservas. Por consequência (além das licenças concedidas às fábricas de conservas e aos condutores de autoclaves) as fábricas devem obedecer a uma série de condições relativas ao equipamento dos autoclaves.

As diversas operações: pre-aquecimento que permita atingir uma temperatura determinada; temperatura e período de esterilização, devem ser effectuadas segundo as regras estabelecidas para cada producto. As matérias primas devem corresponder às condições fixadas, no que respeita à pureza, frescura, aceio e salubridade. Todo o condutor de autoclave autorizado deve fazer uma ficha que permita identificar cada lata esterilizada. Todos os productos devem ser isentos de alteração e não ter qualquer denominação susceptível de enganar o consumidor. O peso liquido e todas as outras indicações exigidas pela lei devem figurar correctamente sobre as etiquetas. As fábricas, os aparelhos e os métodos de trabalho devem corresponder às condições impostas de aceio e salubridade. Inspectores, funcionários de Estado, velam pela applicação destas disposições. Dois laboratórios foram criados para efectuar análises relativas à preparação e esterilização de conservas; controlam a esterilidade e pesquisam as causas de avarias de conservas retidas pelos inspectores; estudam, de colaboração com o Departamento e os fabricantes, os problemas técnicos criados pela applicação dos regulamentos adoptados pelo Conselho de Hygiene.

Em 1920, o Dr. Meyer afirmou que para evitar o *botulismo* causado pela ingestão de conservas alimentares, era preciso adoptar métodos de trabalho cientificamente estabelecidos, e estabelecer um controle rigoroso da preparação e da esterilização de conservas. Os factos mostraram quão bem fundada era esta afirmação; constata-se que desde a applicação da lei sobre a Inspecção de Conservas, não houve nenhum envenenamento causado por conservas preparadas sob a fiscalização dos inspectores. O Sr. Russell Esty sente-se feliz por constatar que a colaboração dos conserveiros, que ajudaram a fazer votar a lei e suas emendas, favoreceu enormemente o pleno successo desta organização.

Leis e Regulamentos respeitantes à preparação, distribuição e venda de conservas alimentares nos Estados Unidos da América

por *Willian H. Harrison*

I

Com o titulo de Director Científico da *Continental Can Company, Inc.*, de Chicago, o Sr. Harrison dirige há muitos anos, os Serviços de Análises de uma das mais importantes firmas para a fabricação de vasilhas metálicas dos Estados Unidos. Deve-se a elle

e aos seus colaboradores, entre os quais devemos citar E. Stevenson, estudos muito interessantes sobre numerosos problemas relativos à fabricação de conservas, e certos métodos de análise que se tornaram depois métodos officiais. O Sr. Harrison igualmente colaborou na bem conhecida obra «*A Complete Course in Canning*», e a sua grande experiência prática tornou-o o conselheiro mais ouvido entre os numerosos fabricantes de conservas.

O Sr. Harrison recorda que nos Estados Unidos existem duas categorias de leis: Leis Federais e Leis dos diferentes estados da Confederação. Há ainda certos regulamentos e normas voluntariamente admitidas pelos adherentes das associações de fabricantes de conservas: Associação Nacional dos Fabricantes de Conservas; Associação dos Fabricantes de Conservas de Três Estados; Associação dos Fabricantes de Conservas do Nordeste, Federação dos Fabricantes de Conservas da Califórnia, etc...

O presente relatório trata das leis e regulamentos que respeitam à pureza, salubridade, limpeza e grau de qualidade das conservas alimentares, bem como à etiquetagem e aos outros meios de designação utilizados para a sua venda. A mais extensa das leis federais é a lei sobre os alimentos puros. O seu titulo official é: Lei dos productos alimentares e dos medicamentos, de 30 de Junho 1906. Relaciona-se tanto com os medicamentos como com os productos alimentares. Um grande numero dos seus parágrafos não trata senão de medicamentos, emquanto que outros se referem exclusivamente aos productos alimentares. O Ministro da Agricultura vela pela sua applicação, por intermédio da Administração dos Productos Alimentares e Medicamentos.

O objectivo fundamental da lei sobre os productos alimentares e medicamentos é de evitar a fabricação, venda e distribuição de productos alimentares adulterados, insalubres ou nocivos à saúde, e de impedir a falsificação ou toda e qualquer declaração contrária à verdade, tornando obrigatória a applicação, nos recipientes, de etiquetas que indiquem a verdade.

Desde a promulgação da lei basica, em 1906, não houve senão três emendas ou promulgações complementares que interessam à indústria de conservas alimentares. São:

1.º Emenda Gould, de 3 de Março 1931, relativa à indicação nas etiquetas das quantidades contidas nos recipientes;

2.º Emenda Mc Nary-Mapes, de 8 de Julho de 1930, concebida sob os auspícios da indústria de conservas, tornando obrigatória uma norma de qualidade, de condicionamento ou enchimento do recipiente, para cada espécie de frutos ou de legumes.

3.º Emenda de 22 de Junho de 1934 sobre a inspecção permanente da fabricação de conservas desta espécie e tornando obrigatória a applicação, nos recipientes dos productos assim inspecionados, de etiquetas indicando que estas conservas tinham sido inspecionadas.

Cada um dos 48 Estados da Confederação possui uma Lei de Productos Alimentares e Medicamentos. A maior parte de ellas harmonizam-se substancialmente com a Lei Federal. Os estatutos e regulamentos das associações de conserveiros formam regulamentos que não podem encontrar-se em contradição com as leis federais ou as dos Estados individuais; não têm estatuto legal. Estes regulamentos podem ir, como o código sanitário adoptado em 1923 pela Associação Nacional dos Fabricantes de Conservas, até especificar em detalhes as exigências sanitárias nas operações de fabricação.

Consigo a fama espalha



Vasco Ferreira

RIACHOS
Ribatejo (Portugal)

INDUSTRIAS REGIONAIS AGRICOLAS

Fabrica de Conservas de Tomate

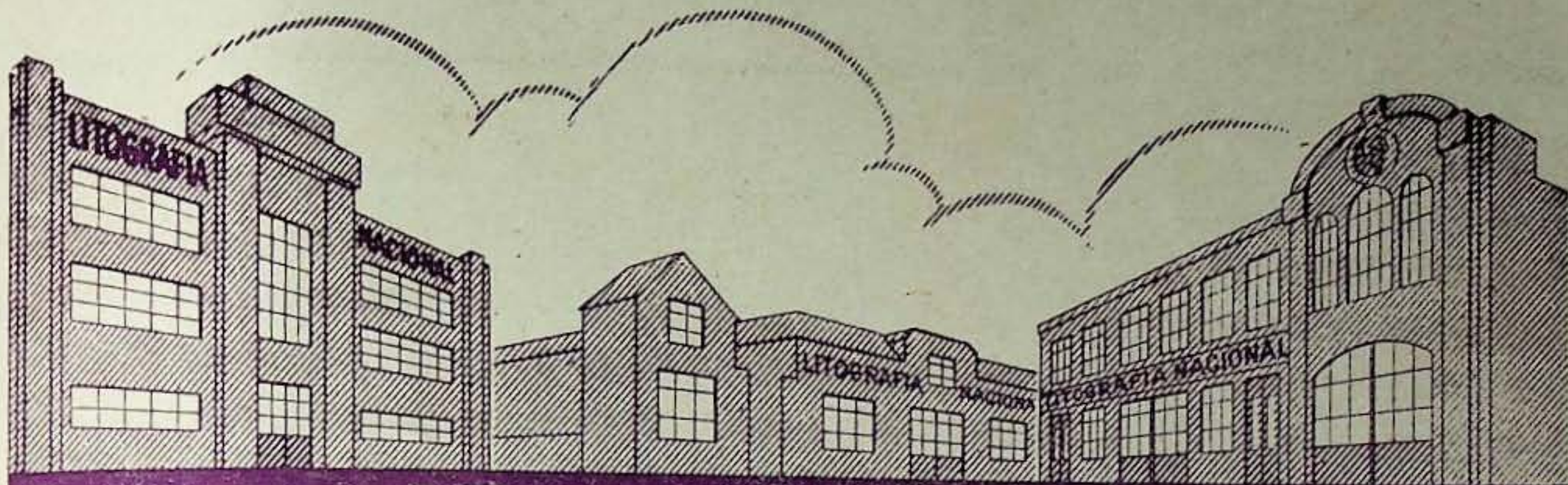
(Especialidade para sardinhas)

Massa de Pimentão—Massa de Marmelo

Pimentos Morrões—Ervilha—Azeitonas

Especialidades unicas do mercado

Pickles



Litografia

IGNACIO A. DE
SOUSA & FILHO

Nacional

TELEFONES: 12 e 756
TELEG. "LITONAL,,

Porto

A MAIOR ORGANIZAÇÃO LITOGRÁFICA DO PAÍS

LITOGRAFIA / OFFSET / TIPOGRAFIA

TIMBROGRAVURA / IMPRESSÃO E CONS-

TRUCÇÃO SOBRE FOLHA DE FLANDRES

DELEGAÇÃO EM LISBOA: RUA DOS CORREIROS, 29-2.º
TELEF. 25624 - TELEG. "LITOCIONAL,,

FABRICA DE CONSERVAS

ALVARES

Matosinhos
Vila do Conde



LAGER
CIDADE DE
NUNAL

CONDESTÁVEL
CADEAU

Ferreira
MATOSINHOS

& C., Lda

Garantias dadas pela legislação Portuguêsa aos Consumidores de Conservas de Peixe

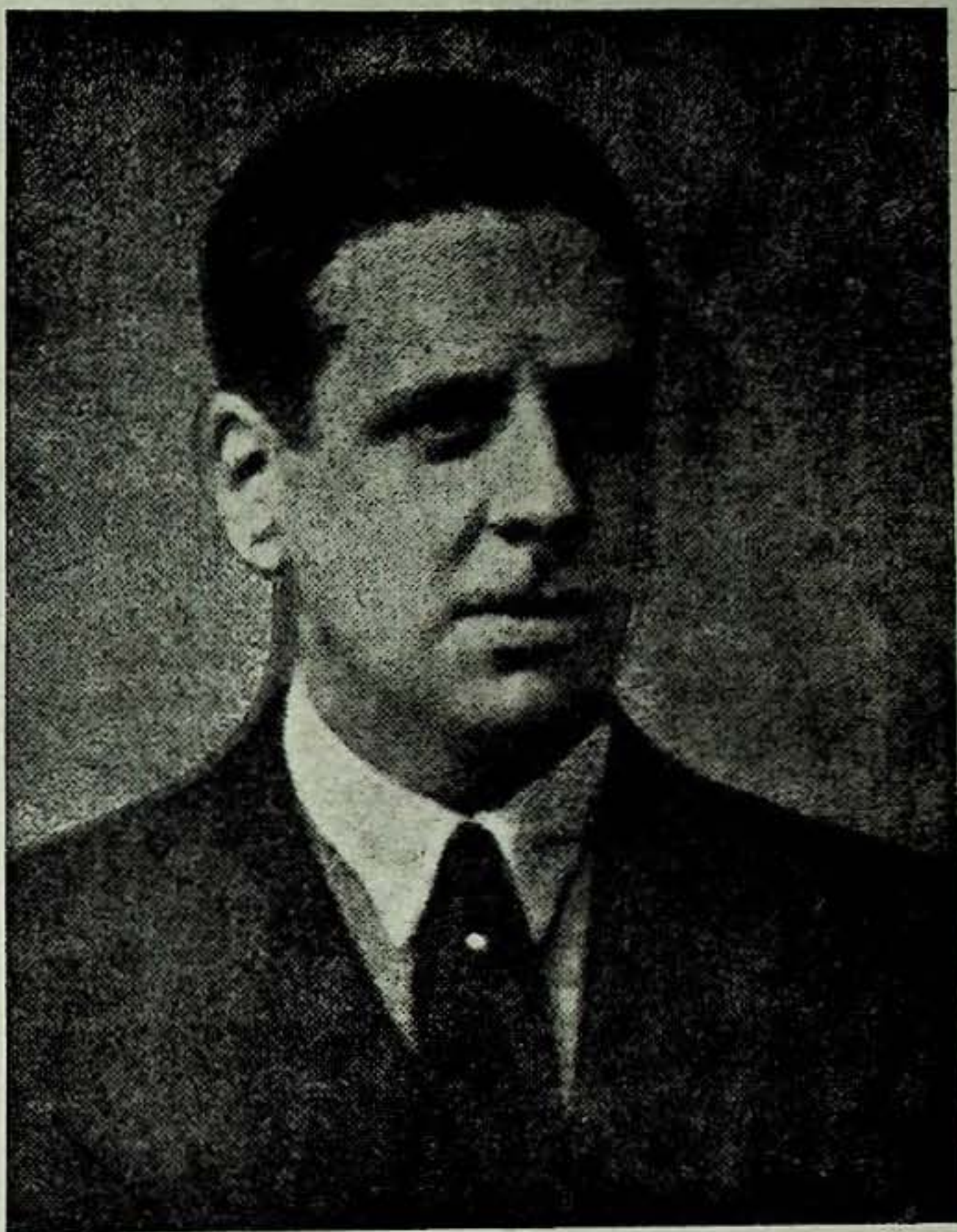
I—EXPOSIÇÃO GERAL

Por L. de Azevedo Coutinho

O Snr. Eng. Azevedo Coutinho dirige há vários anos o Instituto Português de Conservas de Peixe que tem por fim levar as conservas portuguêsas ao mais alto grau de qualidade e higiene, e tornar conhecidas e garantir estas qualidades aos consumidores. O Snr. Eng. Azevedo Coutinho anuncia que o relatório do Snr. Eng. Henrique Parreira, Chefe dos Serviços Industriais do Instituto Português de Conservas de Peixe vai dar a conhecer como se exerce, em Portugal, o controle das conservas de Peixe.

Julga interessante o explicar, entretanto, como foi creado e pôsto em pratica êste controle: após um período de prosperidade, de 1914 a 1930, a Indústria Portuguêsa, devido à diminuição de pedidos de consumo, em consequência da crise económica mundial, encontrou-se em situação difícil. Os industriais das Conservas Portuguêsas admitiram que o controle de um Organismo Superior, ao qual se deviam submeter absolutamente, levaria os seus produtos ao grau de perfeição necessário que lhes permitisse resistir à concorrência por meio de uma politica de qualidade.

Foi assim que se creou o Instituto Português de Conservas de Peixe, organismo do Estado, que controla as fábricas, a fabricação e a qualidade das conservas expostas.



Eng. L. DE AZEVEDO COUTINHO
PRESIDENTE
DO
INSTITUTO PORTUGUES
DE
CONSERVAS DE PEIXE

II. — Detalhes da Organização

por Henrique Parreira

Engenheiro-chefe dos Serviços Industriais do Instituto
Português de Conservas de Peixe

O Instituto Português de Conservas de Peixe (I. P. C. P.) tem por missão coordenar, orientar e controlar todas as actividades industriais e comerciais das conservas. Os poderes de que dispõe conferem-lhe a autoridade, não somente de controlar a produção, mas também de impôr aos fabricantes todos os aperfeiçoamentos e reformas exigidas pela hygiene. Foi assim que o I. P. C. P. tomou uma série de medidas para eliminação dos sais de chumbo. O I. P. C. P. não actua somente no sentido de melhorar as condições higiênicas das instalações das fábricas e da técnica da produção, mas intervem ainda durante a fabricação para verificar o cumprimento de todas as disposições legais desde o produto fresco até ao produto acabado.

O Laboratório do I. P. C. P. estuda permanentemente a variação da percentagem de gordura do peixe durante os diferentes meses do ano; os resultados deste estudo servem de base para a fixação das datas exactas do principio e do fim do período de quatro meses de proibição de fabrico. A lei portuguesa fixou *standards* de qualidade do peixe e do molho das conservas. A lei exige que as indicações exteriores das latas correspondam exactamente ao seu conteúdo, e cada lata traz indicações que permitem identificá-la, bem como a indicação do peso liquido e capacidade. Os formatos das latas foi normalizado. Há somente 17 para latas à *décollage* e 6 para as latas à *bande*.

Enfim, as conservas de sardinhas portuguesas não podem ser exportadas sem terem sido examinadas no momento de embarque, a fim de assegurar o respeito das disposições da lei e dos regulamentos do I. P. C. P. que interdita a exportação de qualidades inferiores, de caixas mal condicionadas, etc. . . .

Durante os cinco primeiros meses de funcionamento deste serviço, isto é até o fim de 1934, foram examinados 15.319 lotes, ou sejam 1.192.909 latas. Foi recusada autorização de embarque a 111 lotes correspondentes a 8.834 latas, ou seja 0,7% da quantidade verificada.

Regulamentação oficial da fabricação e do comércio de conservas na Hungria

por D. C. Taxner

Engenheiro-químico, encarregado das análises de Conservas
na Estação Agronómica de Budapest.

O Sr. Taxner contribuiu para tornar conhecidos no seu país os métodos modernos de fabricação de conservas, e publicou estudos especialmente sobre conservas de tomate. Apresenta um relatório muito documentado sobre a regulamentação hungara dos produtos alimentares; entre estes últimos predominam as conservas. De uma maneira geral, a regulamentação hungara sobre géneros alimentícios parte do principio que toda a manipulação susceptível de mascarar a inferioridade da qualidade e de iludir o consumidor é proibida. Para velar pela aplicação da lei 46, criaram-se nos grandes centros laboratórios de análises privadas ou municipais, encarregados de controlar os géneros alimentícios e as conservas distribuídas ao público. Estes laboratórios fazem a colheita de amostras e análises químicas, físicas e bacteriológicas. Se a qualidade da mercadoria não é irrepreensível, o laboratório comunica-o ás autoridades municipais. Estas procedem contra o individuo que pôs em circulação o produto incriminado e punem-no segundo a gravidade do caso.

Pode apelar-se da sentença, na provincia junto do perfeito, na cidade junto do *maire*. Se há divergência entre as 2 decisões, o julgamento definitivo é confiado a uma comissão delegada pelo Ministério da Agricultura e do Ministério do Interior.

O Valor Alimentar das Conservas

por H. Cheftel

Director do Laboratório de Análises dos Estabelecimentos J. J. Carnaud e Forges de Basse-Indre, especializado há muitos anos no estudo das questões da conservação dos alimentos.

O Sr. Cheftel, depois de ter apresentado os autores dos diferentes relatórios, descreve os resultados das análises efectuadas em França sobre o valor alimentar das conservas. As primeiras experiências foram efectuadas no Laboratório dos Estabelecimentos J. J. Carnaud; a partir de 1934, trataram-se ratos com um regime variado, composto exclusivamente de conservas compradas no mercado. Este tratamento atingiu a 14.^a geração com animais perfeitamente normais. Para o estudo da vitamina C, foram tratadas cobaias com um regime constituído unicamente de conservas industriais; estes animais são comparáveis aos «testemunhas» que recebem alimentos crus.

Um certo número destas cobaias, tratados a conservas, foram examinadas por um método preparado por A. Giroud e C. P. Leblond que permite pôr em evidência o ácido ascorbico (vitamina C), nos próprios órgãos onde está localizado. Este método permitiu constatar que as cobaias alimentadas de conservas durante várias gerações dão reacções sensivelmente idênticas ás das cobaias «testemunhas» alimentadas pelo regime habitual.

De outro lado, os autores compararam, pela dosagem do ácido ascorbico das glândulas suprarenais e do fígado, cobaias alimentadas a legumes em conserva com cobaias alimentadas nos mesmos legumes adquiridas no mercado, administradas cruas, de uma parte, e cozidas segundo o uso caseiro, de outra parte. O conjunto dos resultados destas experiências mostram que os legumes em conserva contêm quantidades muito apreciáveis de vitamina C.

O autor resume em seguida as experiências efectuadas por R. Lecoq, no laboratório do hospital de Saint Germain-en-Laye. R. Lecoq estudou em ratos um regime artificial aquecido 30 minutos a uma temperatura de 112° em recipiente fechado, comparando-o ao mesmo regime sem tratamento. As suas experiências foram em seguida praticadas em pombos e cobaias; destas experiências concluiu: «Parece-me que as percentagens em vitaminas A, D e E foram sensivelmente modificadas nas condições da experiência. A digestibilidade dos proteídos pareceu-me, nas mesmas condições, ficar comparáveis. As vitaminas B não são destruídas senão numa proporção calculada ao redor de 30%. A vitamina C subsiste igualmente em proporção sensível».

Enfim, o autor do relatório esclarece que fez parte da organização alimentar da missão polar francesa no ano 1932-1933, em colaboração com o Dr. Le Mehauté, médico da missão, e Tchernia-vofsky, biologista da missão. No decurso desta expedição 15 homens viveram durante 13 meses na Groenlandia em perfeitas condições de saúde, apesar de uma alimentação em que faltavam completamente produtos fracos.

Valor nutritivo dos produtos alimentares conservados

por E. F. KOHMAN

do Laboratório de Análises da National Cannery Association dos Estados Unidos, o primeiro entre os homens de ciência que se consagrou ao estudo do valor alimentar das Conservas, e cujas consequências sobre a corrosão da folha de Flandres são muito importantes.

(Este relatório, na ausência do Sr. Kohman, foi lido pelo Sr. Harrison).

O autor, depois de ter recordado os seus estudos sobre os gases dos frutos e nos legumes, expõe os resultados dos trabalhos empreendidos de 1922 a 1936, de colaboração com o Professor Eddy, da Universidade de Columbia, sobre a acção exercida nas vitaminas pela conservação de conservas. Os ensaios foram feitos em diversos legumes e frutos, e puzeram em evidência o papel particularmente importante da oxidação na destruição das vitaminas mais frágeis e



AVENIDA MENÉRES, 101
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas
em azeite e em tomate

NAS MARCAS:

«SARDINAL»
«4 S S S S»

em particular da vitamina C. Pelos resultados destas experiências, a destruição das vitaminas nas conservas é muito fraca se houver o cuidado de empregar uma técnica de fabricação que permite subtrair os produtos à acção dos agentes oxidantes. Por outro lado, os ensaios de tratamento de ratos e de cobaias com um regime constituído unicamente de alimentos conservados mostraram que as conservas podem suprir todas as necessidades alimentares de estes animais.

De mais a mais, a comparação das percentagens médias em cinzas de tibias de ratos nutridos a alimentos conservados, cozidos ou crus, mostra que a porção de cálcio necessária para a formação dos ossos é mais importante com o regime de conserva do que com o regime de alimento cru ou cozido segundo o uso caseiro.

Estas diversas constatações levaram os autores a dizer nas suas memórias: «Nos casos em que as conservas representam os produtos frescos na sua melhor qualidade, constituem um meio único de distribuição de alimentos com as suas propriedades nutritivas próprias, eficazmente preservadas».

Depois de ter relatado os ensaios químicos com a vitamina C e com o mecanismo de oxidação do ácido ascorbico, o autor concluiu dizendo: «é um facto agora comprovado pela experiência que é possível escolher um regime constituído exclusivamente por conservas, que seja completo e conveniente em nutrição contínua, durante um longo período, um regime em que todas as vitaminas estejam representadas em quantidades suficientes, que tenha uma tal variedade de proteínas que não careça de nenhum ácido aminado, e que forneça todos os sais minerais necessários. Estas substâncias de funções todas mais ou menos específicas, serão inevitavelmente acompanhadas por uma série de matérias gordas e de hidratos de carbono cujo papel essencial é o de fornecer-nos calor e energia muscular».

Valor Alimentar das Conservas na Alemanha

pelo Dr. Ed. NEHRING

director do Laboratório de Conservas de Brunswick, autor de estudos sobre a corrosão, influência da acidificação no decurso da esterilização, e bacteriologia das conservas.

O autor indica as medidas tomadas na Alemanha para o controle da qualidade das conservas. Com efeito, diz ele: «uma conserva, mesmo que seja do mais alto valor alimentar, não oferece nenhum interesse se o seu aspecto, único critério de qualidade para o consumidor, for medíocre. De mais, pode afirmar que uma conserva de boa aparência, no caso que o seu aspecto não seja obtido por meios artificiais, é igualmente boa sob o ponto de vista alimentar. Eis porque a indústria alemã de conserva de legumes e frutas se tem esforçado por standardizar não só a matéria prima como o produto fabricado. Criou para este efeito uma Comissão fiscalizadora da qualidade».

Realizaram-se na Alemanha trabalhos sobre a influência do tempo de armazenagem na qualidade das conservas; sob a direcção do Departamento de Higiene do Reich, 6.000 latas de conservas de legumes e frutas foram armazenadas: de dois em dois anos de 1912 a 1920—se examinaram as latas. As análises provaram que no decurso destes anos a qualidade das conservas de legumes, em particular, não se havia sensivelmente alterado. O Dr. Nehring recorda a seguir as experiências feitas pelo Professor Scheunert, presidente do Instituto Fisiológico Veterinário da Universidade de Leipzig, que em face do resultado de numerosas experiências concluiu que a percentagem de vitaminas das conservas não é sensivelmente inferior à dos legumes crus.

Como trabalhos importantes sob ponto de vista fisiológico e alimentar, o autor destaca os de Laugstein e Reich que estudaram, no Hospital Kaiserin Augusta Viktoria, a acção de uma alimentação de conservas no organismo infantil; deram-se durante 5 meses a 100 crianças de 6 meses a 10 anos, conservas de frutas e legumes, como alimento complementar; constatou-se que esta alimentação não tinha tido qualquer influência desfavorável na convalescença e na resistência à infecção. Experiências em crianças de 4 meses e meio a 5 meses e meio demonstraram que a fixação dos consti-

tuintes minerais dos legumes é o mesmo, quer se trate de legumes frescos ou conservados. A digestão de um grande número de legumes em conserva é melhor do que a de legumes cozidos. Resultados análogos foram obtidos por Reich dando, durante 5 meses a 253 crianças conservas como alimento complementar. O autor refere-se ainda a trabalhos bacteriológicos feitos na Alemanha em conservas de peixes, e às experiências de Gutschmidt sobre as temperaturas de esterilização e qualidade das conservas de carne.

Valor Nutritivo das Conservas na Grã-Bretanha

1.ª parte: Experiências na alimentação do rato.

por William Godden,

do Rowen Research Institute da Universidade de Aberdeen, bioquímico eminente, autor, entre outros, dum estudo notável sobre a alimentação da população britânica, de colaboração com Sir John Orr.

Três grupos de ratos receberam o seguinte tratamento:

Grupo I: Conservas secas.

Grupo II: Conservas totais (parte sólida e líquida).

Grupo III: Alimentos comprados num armazem ou cultivados no local e cozidos pelo processo caseiro, regeitando o líquido do cosimento.

Verificando-se que o alimento do grupo II era defeituoso, em virtude da grande quantidade de líquido, a alimentação deste grupo foi modificada e substituída alternadamente por os regimes dos grupos I e III. O autor não dá no seu relatório o resultado relativo a este grupo.

Os efeitos dos 2 regimes foram comparados pelo estudo:

1.º—da reprodução de cada grupo;

2.º—do aumento de peso dos pequenos no decurso da amamentação;

3.º—das curvas de crescimento dos machos e das fêmeas de cada grupo.

Depois de ter dado detalhes das observações feitas, o autor conclue: «E' justo dizer que os resultados não mostram nenhuma diferença bem definida, se tivermos em conta as observações sobre a reprodução, amamentação e crescimento entre os ratos submetidos a um regime composto unicamente de conservas e os ratos tratados a alimentos cozidos pelo sistema doméstico. E' verdade, contudo, que os ratos não são sensíveis a uma carência de vitaminas C e que estas experiências não podem pôr em evidência uma tal deficiência. Este aspecto do problema é tratado na 2.ª parte deste relatório».

2.ª parte: Percentagem de vitamina C nas conservas de frutos e legumes

por Mamie OLLIVER,

do Laboratório de Análises da Casa Clivers and Sons, de Histon

A autora estudou, por processos químicos, o conteúdo em vitamina C de frutos e legumes colhidos frescos, e as variações do conteúdo em vitamina C destes produtos:

—após a colheita;

—no decurso da elaboração;

—no decurso do cosimento caseiro.

Deste trabalho resultou:

—que a destruição da vitamina C durante a elaboração dos frutos e legumes é mínima.

—que a armazenagem dos vegetais frescos e o cosimento caseiro podem provocar uma perda de vitamina C muito maior do que a elaboração em conserva.

—que uma grande parte da vitamina C contida no tecido vegetal é absorvida pelo líquido no qual ela é conservada, e que por consequência se pode perder uma quantidade apreciável de vitamina ao regeitar este líquido.

Ao elaborar-se a conserva, a maior perda de vitamina C tem lugar antes de se fechar a lata, e portanto pode-se obstar a essa perda se exercermos certos cuidados na operação.

Experiências italianas sobre o valor alimentar das conservas

por E. Emanuelle

director da Estação Real Experimental da Indústria de Conservas Alimentares, de Parma, autor de numerosos trabalhos sobre as variedades de tomates, e conselheiro acreditado dos fabricantes italianos de conservas.

Na Itália, é a Estação Real Experimental da Indústria de Conservas Alimentares, criada em 1922, com sede em Parma, que está encarregada do estudo científico e técnico de todos os problemas referentes à conservação dos géneros alimentícios. As experiências actualmente empreendidas sobre vitaminas, dividem-se em 3 categorias:

a) — Experiências tendentes a demonstrar a sua presença nos principais alimentos.

b) — Experiências tendentes a determinar a sua resistência em presença dos diferentes agentes físicos, notavelmente devido aos tratamentos industriais.

c) — Experiências tendentes a melhorar as instalações, a fim de conservar no produto manufacturado todas as características de aroma e sabor do alimento original e o seu valor nutritivo integral.

O autor indica que as diferentes vitaminas foram doseadas em numerosas variedades de tomates; os resultados mostram que os tomates frescos contêm uma importante quantidade de vitaminas A e D e uma grande quantidade do factor C. O duplo concentrado de tomates é rico em vitaminas A e D, medianamente rico em vitaminas B e muito rico em vitaminas C. Os tomates em conserva são ricos em factores A, D e C, mas bastante pobres no factor B. Outras experiências foram efectuadas com o fim de determinar quais são os factores que alteram mais facilmente as propriedades vitamínicas dos produtos esterilizados. No que respeita mais particularmente os concentrados de tomates, a estação de Parma prossegue nos estudos sobre as condições de instalação e as técnicas de preparação mais aptas a conservar nestes produtos as suas características de perfume, cor e sabor. O autor indica que as experiências têm mostrado a grande vantagem do re-aquecimento antes de peneirar os tomates esmagados, no que respeita à cor e à protecção da vitamina C.

Por outro lado, esforçam-se por suprimir o cobre nos aparelhos de fabricação. O autor refere-se por fim aos estudos sobre o comportamento da vitamina C no sumo de limão tratado de maneiras diferentes, com o fim de determinar a influência nesta vitamina de certos métodos de conservação.

Estudo do valor alimentar das conservas na Noruega

por G. Lunde e E. Mathiesen

do Laboratório da Indústria de Conservas da Noruega, em Stsvanger, autores de importantes trabalhos sobre diversos assuntos, e de um estudo sobre a pureza do azeite de oliveira pela análise do espectro de fluorescência.

Neste relatório os autores expõem os resultados dos seus estudos, efectuados no laboratório de análises da Indústria de Conservas da Noruega, sobre o valor alimentar das conservas. Consideraram nos seus estudos os dois factores seguintes:

1.º — as alterações provocadas pelos tratamentos preliminares e pela esterilização;

2.º — as alterações que se produzem nas conservas durante a armazenagem e, em particular, as que são devidas à dissolução de metais ou outras matérias estranhas, em consequência do ataque químico do continente pelo conteúdo. As modificações que podem sofrer os proteidos, os líquidos e os glucideos devido à esterilização não alteram o valor alimentar destas substâncias e são praticamente as mesmas que as que podem produzir o cosimento ordinário.

A quantidade de sais minerais é a mesma na conserva que nos produtos frescos, se não houve perda antes do enlatamento; em vários casos, de resto, estes sais minerais estão sob uma forma mais assimilável na conserva do que no produto fresco.

Os autores estudaram a percentagem de vitamina A dos *sprats*, de pequenos arenques e de *kippered herrings* doseando esta vitamina nos produtos frescos e nos mesmos produtos conservados, pouco tempo depois da fabricação e após tempos variáveis de armazenagem. Os resultados mostram que nem a «fumagem», nem a esterilização têm acção nociva sobre a vitamina A do *sprat* e do pequeno arenque, e que uma armazenagem de vários anos não provoca a perda desta vitamina. Nos *kippered herrings* constata-se uma destruição parcial da vitamina A, provavelmente devida à fumagem que é efectuada sobre os filetes, enquanto que para com os *sprats* ela é praticada sobre o peixe por abrir. A vitamina D não é destruída nem pela fumagem nem pela esterilização. No que respeita a vitamina C dos frutos e dos legumes, os autores constataram que a perda, durante a fabricação das conservas, é fraca se se evitar a acção dos agentes oxidantes.

Por outro lado, os autores estudaram a acção que poderiam ter sobre o organismo os sais de estanho ou de alumínio provenientes do ataque das latas por certos produtos. Alimentaram ratos com conservas contendo quantidades importantes quer de estanho quer de alumínio. Os ratos não apresentaram qualquer sintoma de doença, e as suas curvas de crescimento são comparáveis às dos ratos «testemunhas». Dosagens efectuadas nos excrementos dos animais mostraram que as quantidades de metais ingeridas não eram assimiladas, e a análise das cinzas de animais incinerados, assim como de diversos órgãos, provam que não há acumulação de estanho nem de alumínio no organismo.

Valor alimentar das Conservas de Sardinhas Portuguesas

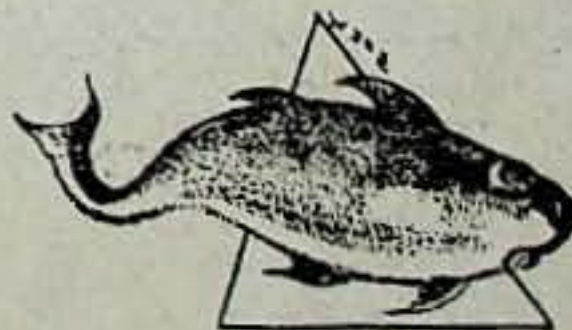
por Ch. Lepierre

professor do Instituto Superior Técnico de Lisboa, director do Laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe, e Mlle Elvira Rodrigues, assistente do Laboratório do I. P. C. P.

No seu relatório, o autor trata do valor alimentar das conservas de peixe, sardinhas em particular. Nota que o valor alimentar de um produto como as conservas de sardinhas é função do valor de dois constituintes: o peixe e o azeite.

O Laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe estudou a composição das sardinhas destinadas à conserva, segundo os meses do ano; deste trabalho, conclui-se que as percentagens em proteides e em matérias minerais mantem-se, no curso do ano, bastante constantes, enquanto que as percentagens em água e gordura variam inversamente, de maneira que qualquer que seja o mês do ano a soma destes dois factores afasta-se de 76 a 78%. Os resultados destes trabalhos permitiram fixar as melhores condições da fabricação das conservas, isto é os meses em que o peixe é mais gordo. Os autores analisaram 20 conservas de sardinhas sob o ponto de vista: água, líquidos, proteides, matérias minerais, fósforo, etc... e calcularam o valor alimentar correspondente que representa, em média, 374 calorías por 100 gramas de conserva; a conserva portuguesa de sardinhas é portanto mais energética que a maior parte dos alimentos correntes.

O valor alimentar das conservas de atum é de 351 calorías por 100 gramas. Outras conservas de peixes foram estudadas; de uma maneira geral o seu poder calorífico parece menor do que o da conserva de sardinhas, salvo para a cavala e às vezes a anchova. A fabricação das conservas de sardinhas em azeite é interdita durante os cinco primeiros meses do ano, sendo os fabricantes autorizados a fabricar uma conserva em que o azeite é substituído por um molho especial sem azeite. O valor energético desta conserva é muito inferior, por um lado porque o peixe empregado é magro, e por outro porque não se lhe adiciona azeite.



Estanhação de Corpos

O problema da estanhação de corpos é um dos mais importantes que o industrial tem de enfrentar, já porque o excesso de solda na lata acarreta um prejuízo bastante elevado, que cumpre eliminar para melhoria da situação

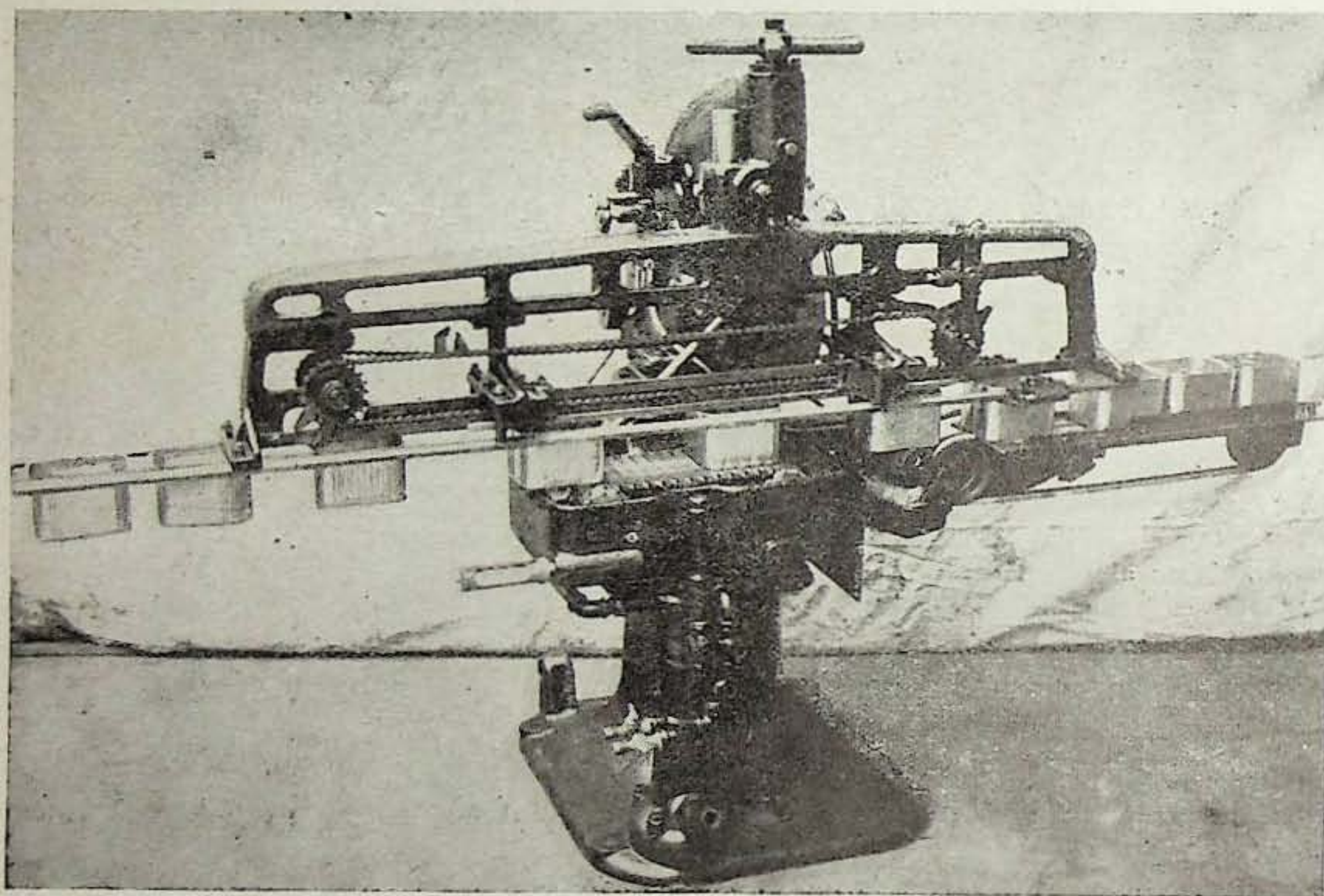
conservas Lubin & Weiffenbach de Clichy (Paris), acaba de lançar no mercado uma estanhadeira de corpos que vem revolucionar os metodos de estanhação até agora adoptados,

Máquina simples e muito perfeita, consegue estanhar 4.000 corpos por hora, applicando sómente a solda necessária e nunca em excesso.

Pela fotografia da máquina, vê-se que o corpo em vez de mergulhar na solda, como até

agora se fazia, é estanhada por umas placas de níquel que formam um tapete transportador da solda. Estas placas que apenas vão cobertas com uma leve película de solda passam tangencialmente ao corpo da lata, estanhando esta, não havendo por isso qualquer desperdício.

Para o industrial fazer imediatamente ideia da economia efectuada, basta dizer que poupando 40



económica da indústria de conservas, já porque essa solda depositada dentro da lata pelos actuais processos de estanhação é o principal factor dos sais de chumbo, como facilmente se comprehende.

Felizmente estamos em vespas de remediar em parte este inconveniente, causador de despesas e desgostos, com a vantagem do industrial fazer uma economia de solda calculada em cerca de 40%.

Para isso a conhecida casa de máquinas de

gramas de solda em caixa de 14 libras, numa casa onde se fabrique 30.000 caixas economisa por ano 1.200 quilos, numero muito importante e que é de tomar em consideração.

Tem além disso a vantagem de não necessitar de pessoa especializada na estanhação, podendo ser manejada por qualquer rapaz.

Apesar desta máquina ter sido posta à venda ha pouco mais de um ano, quasi todos os industriais do centro de Vigo a adquiriram, procurando deste modo melhorar o fabrico do



LITOGRAFIA

SOBRE FOLHA DE FLANDRES

J. VIEIRA COELHO, SILVA & C. L. DA

PORTO

- PINHAIS & C. L.P.A.
- JOSÉ ANTONIO CARRALHO
- DIAS ARAUJO & C. L.P.A.
- J. SERRANO JUNIOR
- CONDEVAS PRADO L.P.A.
- CABREZ & C. L.P.A.
- S. M. DE CONS. A UNIVERSAL L.P.A.
- BRANDÃO & C. L.P.A.
- CONSERVIBIA PORTUGUEZA L.P.
- B. M. DE CONS. A JOANA D'ARC. L.P.
- CONTINENTAL S. DE CONS. L.P.
- LOPES COELHO & C. L.P.
- JOSÉ DA SILVA TORRES
- FABRICA DE CONS. DE PARAMOS L.P.A.
- BENJAMIM OLIVEIRA ESPECIAL L.P.
- LOPES DA CRUZ & C. L.P.
- FABRICA DE CONS. LEIXOES L.P.
- LAB. FERREIRA & C. L.P.
- C. U. DE G. & C. L.P.
- LABORATORIO SERRANO
- JOSÉ RODRIGUES SERRANO

Bilhete Postal

Ligeiras Considerações

O inquérito levado a efeito pela revista «Conservas» sobre a questão do preço mínimo se não tivesse outras virtudes, teria tido para mim êste sabôr especial: ter lido pela primeira vez em letra de fôrma opiniões de considerados colegas que mereceram honrosas referências, as quais ficaram arquivadas para a posteridade nas colunas desta revista.

Este facto, que eu registo com subido prazer, vai concerteza permitir o ensejo de nos ser dado ler mais vezes tão autorizadas opiniões, enriquecendo assim o elenco, bem reduzido afinal, dos assíduos colaboradores de «Conservas».

Por certo que a sua Direcção há-de esforçar-se por obter a colaboração de tão preciosos elementos.

Das várias opiniões que «Conservas» arquivou, há uma que eu gostaria de ver bem fundamentada porque seria natural que todos os interessados viessem a pensar da mesma

maneira. Refiro-me ao que se disse ácerca do interêsse da Direcção do organismo central da indústria ser composto com a inclusão de industriais ou exportadores de conservas.

E' que a mim causa-me muita espécie como é possível fazer parte duma direcção, com funções executivas, industriais ou exportadores em plena actividade.

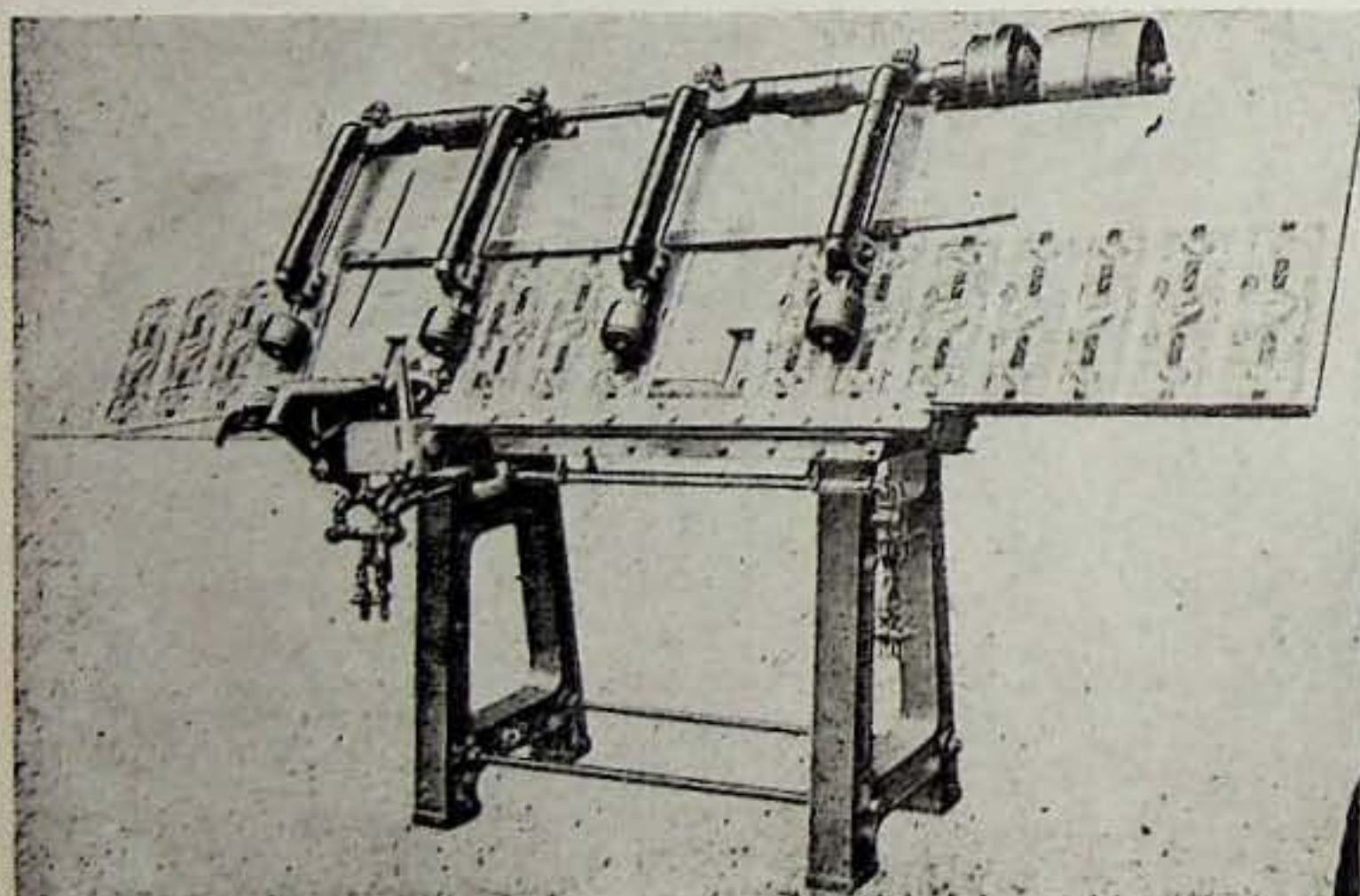
Tratando-se de industriais ou exportadores competentes que por isso mesmo se encontram à frente das suas casas, pois parece-me que a escolha deveria ser feita entre os melhores, pergunto como é que um tal elemento poderá abandonar a direcção da sua casa para ir ocupar um lugar que um funcionário competente pode desempenhar com a vantagem de não fazer nem pensar noutra coisa?

Não existe um Conselho Geral e não é êle formado na sua maioria pelos mais competentes e legítimos representantes da indústria?

Tem ou não tem sido tôda a matéria deliberativa criada e sancionada por êsse Conselho?

Eu entendo que devemos continuar a ter bem patente no nosso espírito a luta travada a favor do diploma que hoje rege os destinos da nossa organização e que mereceu o apoio e aplauso unânimes de todos os centros conserveiros.

Em todo o caso, venham e ouçam-se as opiniões abalisadas e isentas de quaisquer



vazio evitando tanto quanto possível as reclamações sobre sais de chumbo.

Tambem aquela casa possui uma máquina estanhadora de tiras que applicando a solda sómente por um lado, realisa além de uma melhor apresentação do vazio, uma economia incontestável de 50% de solda.

Creemos prestar um serviço aos senhores industriais pondo-os ao corrente dos aperfeiçoamentos da maquinaria da indústria de conservas, que lhes permitirão de futuro apresentar um melhor trabalho e em condições vantajosas para todos êles.

BOTELHOS & OJEDA

Sardinhas em Salmoura e Prensadas — Anchovas
em Salmoura e Filetes de Anchovas

Rua Ivens, 88 -- MATOZINHOS -- Portugal

Fábrica de Conservas PARAMOS, L.^{DA}

Marques deposées:

Parámos
Bristol
Dulce
St. George
Invicta



Rua Conselheiro Costa Braga
MATOZINHOS
P O R T U G A L

Adresse télégraphique: PARAMOS

Téléph 222-M

Arlindo de Souza Vinagreiro

Armazens de Salga e Pescarias

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59
MATOZINHOS
PORTUGAL

Telefone, 165-M
End. telegráfico: LINDO



*Sociedade Industrial de Conservas
Matozinhos, L.^{da}*



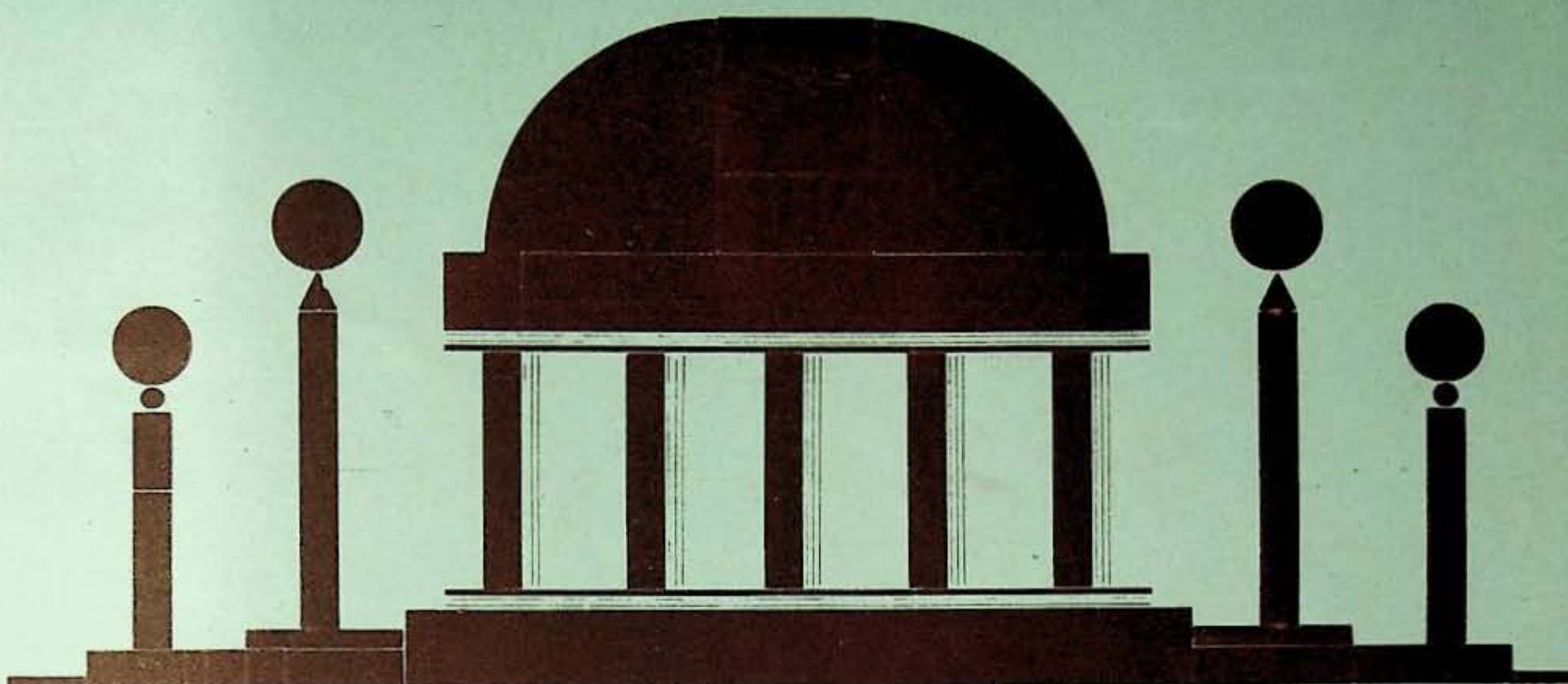
Rua Souza Aroso, 333

**Sardinhas em Conservas
nas marcas:**

**Sicma
Selva
Taby
Britania**

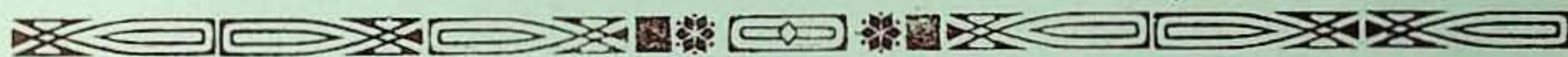
Endereço Telegrafico: SICMA
Telefone, M-393
Codigos:
PARTICULAR, A. B. C. 5.^a ed.

MATOZINHOS - Portugal



FABRICA DE CONSERVAS

GUEDES & C.^A, L.^{DA}



MARCAS:

GUEDES
RIVAL
OURO DO MAR
RABELO
FELGAS
CRUZADA
DALILA

Sardinhas em Azeite

TELEFONE, 121-M

TELEGRAMAS: RIVAL



Rua João Chagas

Matozinhos

Portugal

Fábrica Torrejana de Azeites, L.^{da}

Escritório:

RUA RODRIGUES SAMPAIO, 33

LISBOA

Fábrica de

preparação e refinação de azeites

TORRES NOVAS

(GARE)



AZEITES FINOS
E REFINADOS
PARA
CONSEVAS

AZEITES
DE CONSUMO
DAS MELHORES
PROCEDENCIAS



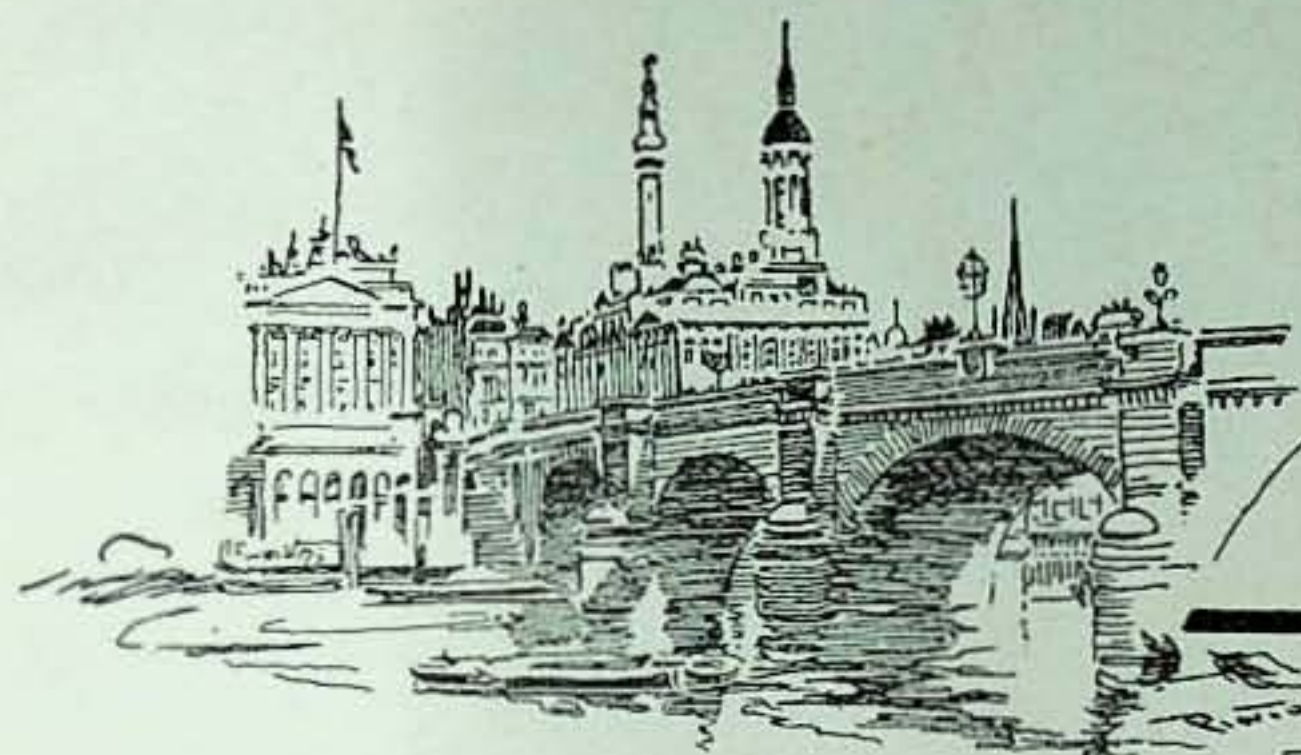
Representante no Norte:

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}



Avenida Menéres, 101

MATOZINHOS



Inglaterra

Letter from England

It is with pleasure that I contribute a few words in the second anniversary number of «Conservas». The industry which this magazine represents has probably been subject to greater vicissitudes than many other industries, but despite this the industry, after a long history, is to-day more firmly established than ever before, one of the proofs of the undoubted superiority of the Portuguese product. The markets for Portuguese sardines are expanding, particularly to the English market. Here exists a great potential market of 48,000,00 people, but to really exploit it to the full requires a publicity campaign to drive home to the consumer the special advantages of Portuguese sardines, and to make certain that the characteristics of Portuguese sardines are known in order to prevent the consumer becoming confused with products attempting to imitate the genuine Portuguese article. Towards this end, I believe that «Conservas» can render a material contribution.

The results of scientists' investigations on the solution of dietetic problems reveals the importance and function of a balanced diet in the maintenance of health. Scientific analyses and

interesses, porque podem abrir novos horizontes e quem sabe se nêles encontraremos a porta larga que conduza os destinos da indústria de conservas, não digo para o tal lugar no céu onde já certo sector abriu ultimamente a sua séde, mas para o ponto em que todos os industriais caibam e possam viver felizes e tranquilos.

Ao todo, foram doze as opiniões que se pronunciaram ácerca do questionário de «Conservas».

research has proved conclusively that the introduction of fish into the human diet will go a long way in fulfilling the conditions necessary for a balanced diet, and as a nutritive food sardines cannot be equalled by any other variety of fish.

I do not intend to dwell in a scientific manner on this subject. That is better left to those who have specialised in this matter. Those who have tasted Portuguese sardines will at once become convinced that their delicious flavour is unsurpassed by any other brand. Truly, in this respect Portugal has been endowed by nature. Competition has never been so fierce, but it is the natural advantages possessed by the Portuguese product, combined with the great efforts made by the Portuguese preserve industry, that so easily explains the reputation that is being gained for the Portuguese sardine not only in Great Britain, but also in many other countries. I am convinced that if only the industry can successfully exploit fully the great opportunities offered in the British market, the Portuguese preserve industry can look forward to the future with great confidence.

December 1937.

Sidney W. Robinson.

Todas elas, sem excepção, merecem o meu aprêço e carinho pelo desassombro e sinceridade que revelam e, além disso, os pensamentos que as ditaram devem constituir, em qualquer circunstância, boas companhias.

Custa-me e repugna-me pensar que numa causa em que todos são interessados haja trincheiras e barricadas em oposição.

Parece-me que quem assim pensar merece o repúdio e o desprezo de tōda a classe.

Nuno do Crato

CRECHE MATERNIDADE ESCOLA
Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte



Início do Plano de Assistência a levar a efeito no Centro Conserveiro de Matozinhos

“Conservas” em França

Sardines Portugaises...

Aliment jeune

Lisez les revues de gastronomie médicale «La France à table», «die Kuche», «the dietary revue»: vous remarquerez chez le diététiste un souci constant de satisfaire à la fois aux exigences du palais et à celles de la science.

La question des «aliments jeunes» est de plus en plus à l'ordre du jour.

Cette préoccupation incessante de ne pas vieillir, de rester ce qu'on est, et mieux que cela, plus jeune que ce qu'on est, ne se cantonne pas dans le seul domaine de l'esthétique, elle occupe une large place dans le domaine de la nutrition, dans celui des échanges alimentaires, de l'assimilation, du métabolisme.

Si la fraîcheur d'un aliment est une nécessité de l'hygiène, sa teneur en vitamines est un élément très désirable, «sa jeunesse» réalise une perfection de haute valeur.

On est ainsi arrivé à la conception d'une alimentation plus vivifiante pour les fibres musculaires du tractus digestif, pour nos glandes

internes, pour les tissus de notre organisme en général.

Cette alimentation jeune, neuve (animale ou végétale) le plus voisine possible du stade vital et riche encore en éléments vitalisants, sélectionnée *post mortem*, et, l'on pourrait dire, encore pleine de sève, on la réalise aujourd'hui... de même qu'on cultive en biologie les tissus animaux en milieu isotonique.

La thérapeutique étend chaque jour son domaine par l'acquisition de conceptions nouvelles—vitamines, hormones, tréphones embryonnaires. La diététique ne lui reste pas inférieure, elle accapare toutes les données de la science, pour perfectionner l'alimentation, la rajeunir.

Et ne trouvons nous pas dans les SARDINES PORTUGAISES, livrées à la consommation, si vite après la pêche une garantie de ces propriétés vitales? Et si l'on veut bien songer que cette chair encore neuve de la sardine est baignée d'une huile d'olive unique au monde, on admet, sans hésitation, qu'elle réalise un aliment jeune par excellence. Ce n'est pas là son moindre mérite et il contribue à en faire la REINE des SARDINES. Les gourmets du monde entier en conviennent sans la moindre hésitation.

Il est des réputations qu'on ne discute pas.

Est-ce que l'on juge le Champagne le PORTO d'origine ou le vin des Hospices de Beaune?

Paris/Decembre/1937.

P. A. Vaquette

“Conservas” à ses Amis de France et d'ailleurs

Avec le présent numéro CONSERVAS fête le deuxième anniversaire de sa naissance et le fait est digne de remarque, au Portugal, pour un journal corporatif.

Au moment où cette revue va doubler le cap de sa troisième année il convient de se recueillir et de faire le point sur le chemin déjà

parcouru. Une direction composée d'hommes de bonne volonté, enthousiastes, animés d'esprit d'initiative à entrepris de développer toutes les rubriques de notre journal et de réserver à nos amis de l'Étranger un plus grand nombre de pages de texte dans leurs langues. Les marques d'approbation et les encouragements reçus nous font un devoir de persister et d'améliorer progressivement, dans la mesure du possible, les pages destinées aux divers pays et en ce qui nous concerne la partie française.

Nous y avons jusqu'à présent inséré des articles d'une haute portée scientifique, autres d'une documentation très complète, d'autres encore de propagande, d'information, des entrevues dont la réelle valeur s'accroît par la sincérité et la situation des personnalités qui ont bien voulu

nous les accorder, cherchant ainsi à intéresser nos lecteurs, par tous les moyens.

En Juin dernier nous avons publié un numéro, en texte français, presque exclusivement consacré à la grande manifestation Française - l'Exposition Internationale ARTS & TECHNIQUES 1937.

Déjà un mois auparavant un autre numéro — en langue anglaise — avait été édité en l'honneur des fêtes du couronnement de GEORGES VI, roi d'Angleterre.

Ces numéros d'une incontestable opportunité ont été accueillis très favorablement et ont surpris par leur documentation et information exactes ainsi que par leur présentation irréprochable.

Pour un journal comme «Conservas» qui est l'organe d'une industrie locale, le fait à été commenté avec intérêt et sympathie parce que, sans doute, unique dans les annales de la presse corporative.

Non seulement nous avons créé cette revue pour les nécessités, la coordination et la défense des multiples intérêts de tous les membres d'une même profession mais encore nous nous avisons de rendre cette publication internationale en y publiant des articles écrits dans les langues des pays dans lesquels nous faisons répandre et distribuer «CONSERVAS».

C'est tellement nouveau que cela dépasse le cadre des choses immuables! Notre but: celui de faire de cette revue un organe technique et de divulgation.

Ce but nous venons de le réaliser intégralement, par nos efforts constants, au cours de cette deuxième année, en donnant dans nos pages des statistiques très complètes, en divulguant nos méthodes de fabrication, nos tâtonnements, nos perfectionnements, en mettant à jour notre vie intime, donnant le texte des lois auxquelles nous sommes assujettis et que dans leur sévérité sont une garantie de la qualité des produits que nous exportons, en rendant publiques nos initiatives au point de vue des réformes sociales que nous réalisons; amélioration du stade de vie de nos ouvriers, augmentation des salaires, perfectionnement de l'hygiène dans nos ateliers et usines, création d'un fond de soutien pour maintenir, pendant les mois de pêche interdite, l'existence de nos ouvriers et celle des pêcheurs, que privés de leur gagne pain pendant cette période d'inaction forcée, doivent pouvoir vivre jusqu'à la reprise de leur activité.

Nous nous préoccupons aussi d'assurer l'avenir de ceux qu'après une longue vie de labeur doivent cesser leur travail soit par limite d'âge soit par maladie.

En outre nous publions des articles sur l'activité et les grandes manifestations des pays étrangers. C'est ainsi que non seulement nous avons,

comme déjà dit, consacré tout un numéro à l'Exposition de Paris 1937 mais encore divers articles de reportage et d'information à ce sujet pour louer à sa juste valeur cette manifestation et en dire tout le bien que nous en pensions et qui était absolument mérité.

C'était justice et nous l'avons fait d'autant plus sincèrement et en toute indépendance, que jamais nous avons demandé ou obtenu aucune facilité de la part de la haute direction de l'Exposition.

Exclusivement; par nos propres moyens, — sans épargner aucun sacrifice, malgré les difficultés de l'heure présente, nous avons informé nos lecteurs aussi complètement que possible sur l'Exposition de Paris.

Nous allons continuer à développer notre revue dans son ensemble et nous espérons mériter la faveur grandissante de tous ceux qui ne cessant d'accompagner nos efforts les comprennent et les apprécient.

Pour le plaisir de nos lecteurs nous allons varier autant que possible, la partie française la rendant plus attrayante. Nous ferons appel à des écrivains que, nous l'espérons, nous donneront leur concours. Nous apporterons tous nos soins à une attentive correction des épreuves des textes de façon à éviter des fautes, dont nous excusons auprès de nos lecteurs, que dans leur indulgence ils nous ont certainement pardonnées, mais dont la fréquence est désagréable.

Après avoir cherché à satisfaire nos lecteurs nous espérons encore que les annonceurs viendront plus nombreux et comprendront finalement que notre revue est un trait d'union essentiel entre l'industrie de conserves au Portugal et ceux qu'à un titre quelconque peuvent lui fournir les éléments nécessaires qui lui font défaut.

Par son caractère international, notre revue, dont le tirage augmente à chaque numéro, assure aux annonceurs du monde entier une diffusion plus large et efficace que bien d'autres publications sont incapables de garantir.

Ceci est vrai parce que dans le choix d'une publicité à rendement il est indispensable avant tout, de considérer non pas le chiffre de tirage intrinsèque, mais bien de comparer ce chiffre au nombre de lecteurs qui peuvent être utilement touchés, soit corporativement, soit géographiquement.

Le tirage d'un journal est donc en fonction de son genre de clientèle ainsi que des régions qu'il touche effectivement et utilement.

À ce point de vue «CONSERVAS» organe corporatif international technique et de divulgation répandu dans tous les pays d'Europe, d'Amérique du Nord et du Sud, peut être considéré par cette situation particulière comme ayant un tirage à diffusion utile *maximum*.

CONSERVAS

C'est pourquoi d'ailleurs en matière de publicité le choix de:

« CONSERVAS »
s'Impose, ne se discute pas!

V. de A. Pessoa
Correspondant et représentant de
« Conservas » à Paris.

La fermeture de l'Exposition

Le 25 Novembre, en ce jour d'automne et d'après bise, sous un pâle soleil, l'exposition à fermée ses portes.

Finis le rêve, la vision éblouissante, que des milliers de personnes ont voulu regarder une dernière fois.

Déjà à cette manifestation rentre dans l'oubli des choses passées s'il est possible de l'oublier si vite. Il sera difficile de le faire si tôt pour ceux qui ont eu le rare privilège de visiter cette exposition en détail et d'admirer cette magnifique création du génie français.

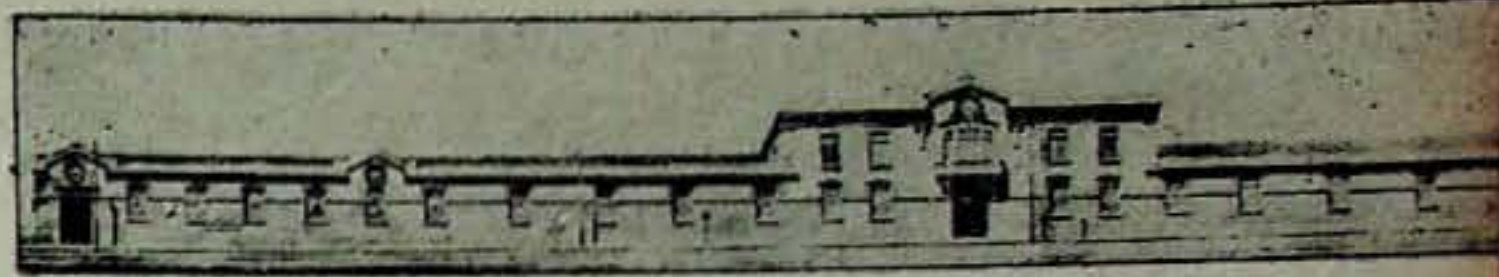
Il n'est pas trop tard pour en parler encore. L'effort demandé à tous ceux qui ont contribué à cette création était formidable. Pour le réaliser il leur a suffi un enthousiasme constant et une absolue foi dans la beauté qu'ils allaient créer. Ils l'ont fait de toutes leurs forces et c'est pourquoi l'exposition était réellement belle. Elle restera dans nos souvenirs comme une page de brillante lumière et de couleur, d'harmonie et d'esthétique.

Il est fort possible qu'elle ouvre à nouveau ses portes l'année prochaine comme le désire la presque unanimité de l'opinion publique. Ce serait souhaitable car les résultats d'un premier bilan sont assez encourageants pour justifier cette prolongation d'une manifestation unique. En nous rapportant au journal le MATIN voici.

Le Premier bilan

Il ne reste plus maintenant qu'à prendre en main le crayon du comptable, puis à tirer des conclusions. Il est sans doute un peu tôt pour les tirer définitivement. A l'observateur précis et objectif, il manque encore bien des chiffres, mais d'ores et déjà on peut faire des comparaisons avec les expositions précédentes et donner à celle-ci la place qu'elle prendra dans la lignée de feu ses sœurs et reines de 1889, 1900, 1925 et 1931.

L'Exposition de 1937, avec plus de 33 millions d'entrées (31 millions aux portes de l'enceinte et environ 2 millions 250.000 au parc des attractions) vient en seconde position, *ex-æquo* avec l'Expo-

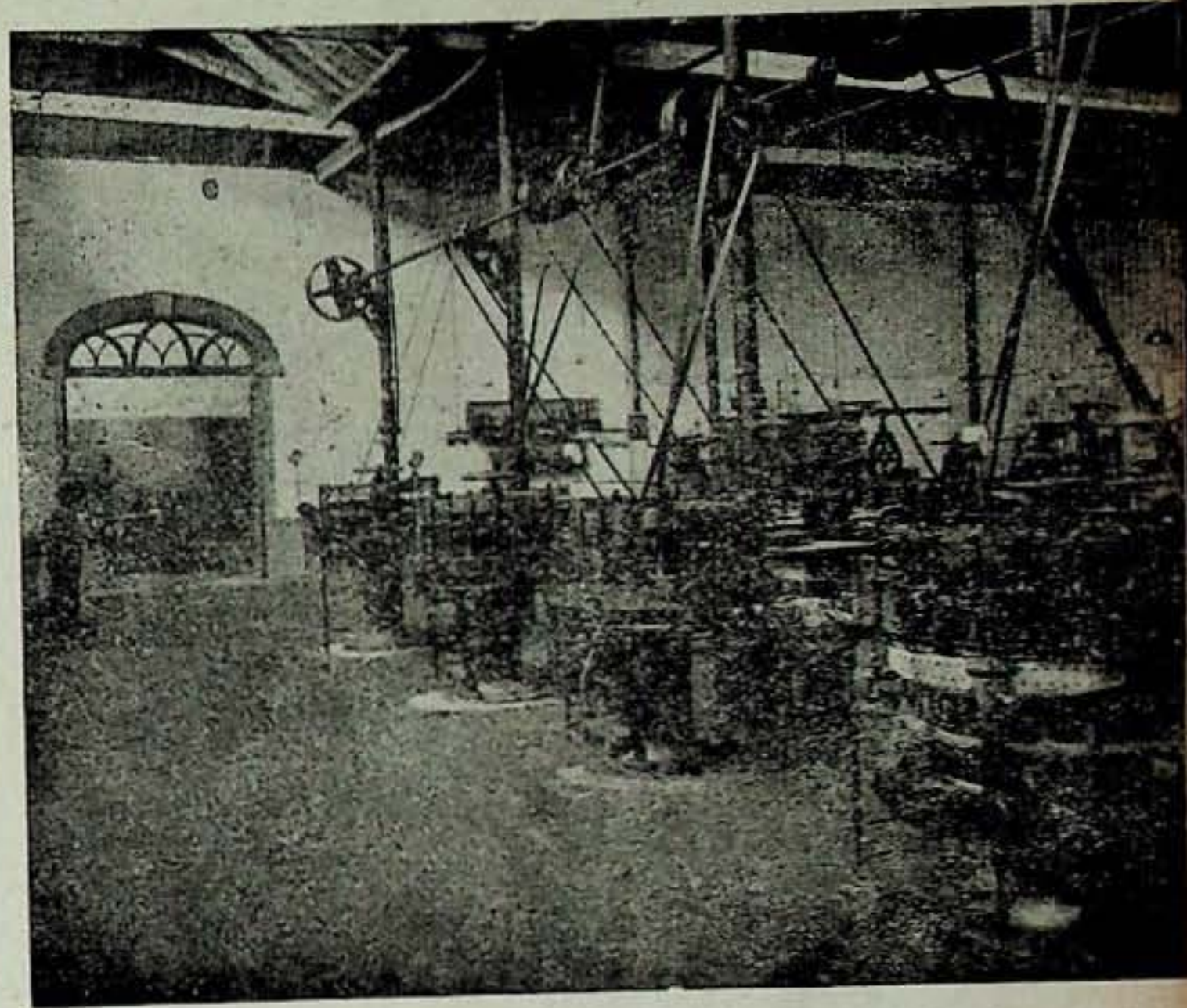


FACHADA PRINCIPAL DA FABRICA

THE BRAND
LOPES, COELHO DIAS & C.^A, L.^{DA}

is a stamp of QUALITY
See For Yourself

MATOZINHOS-Portugal



Aspectos interiores da Fabrica





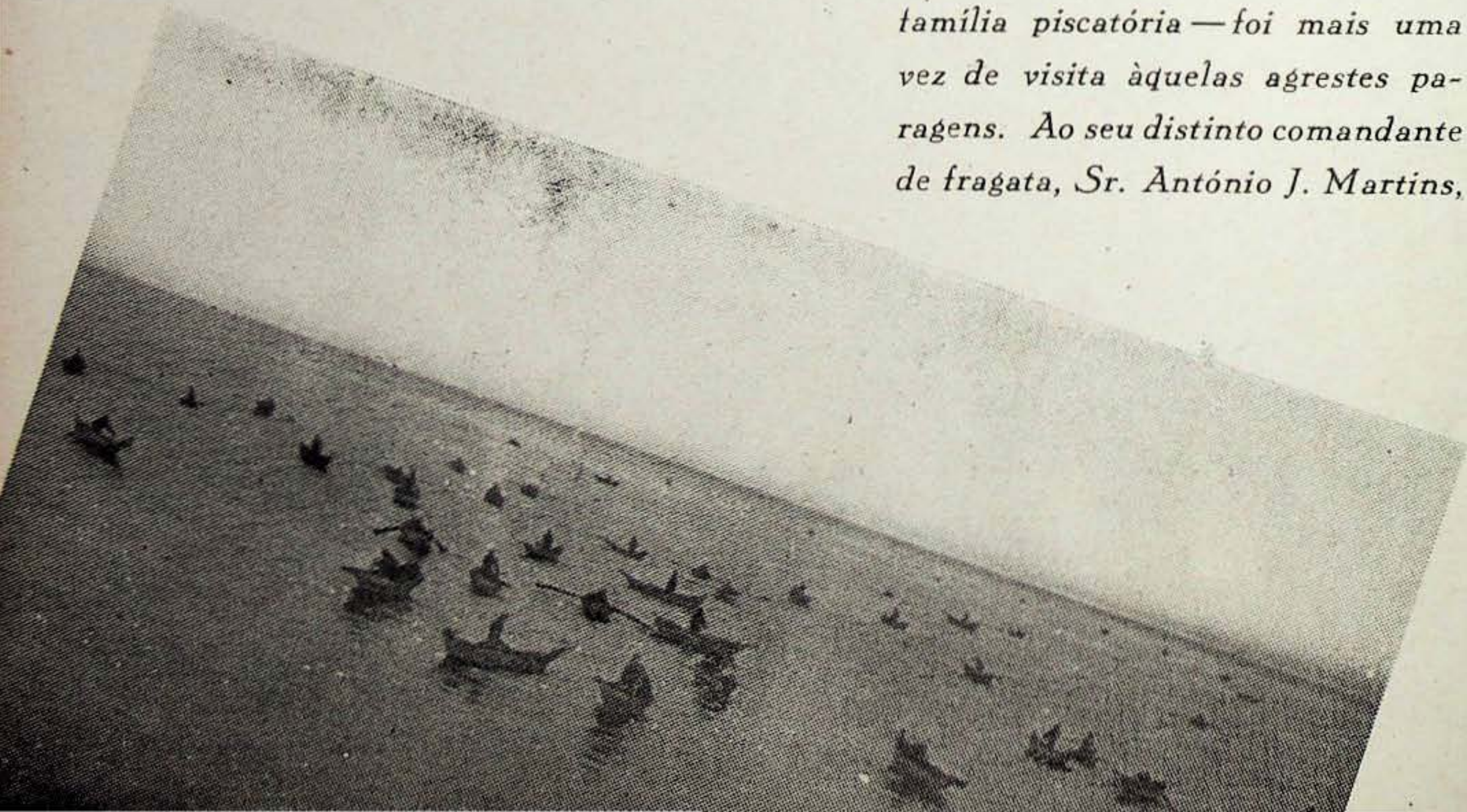
Renascimento duma Grande Industria

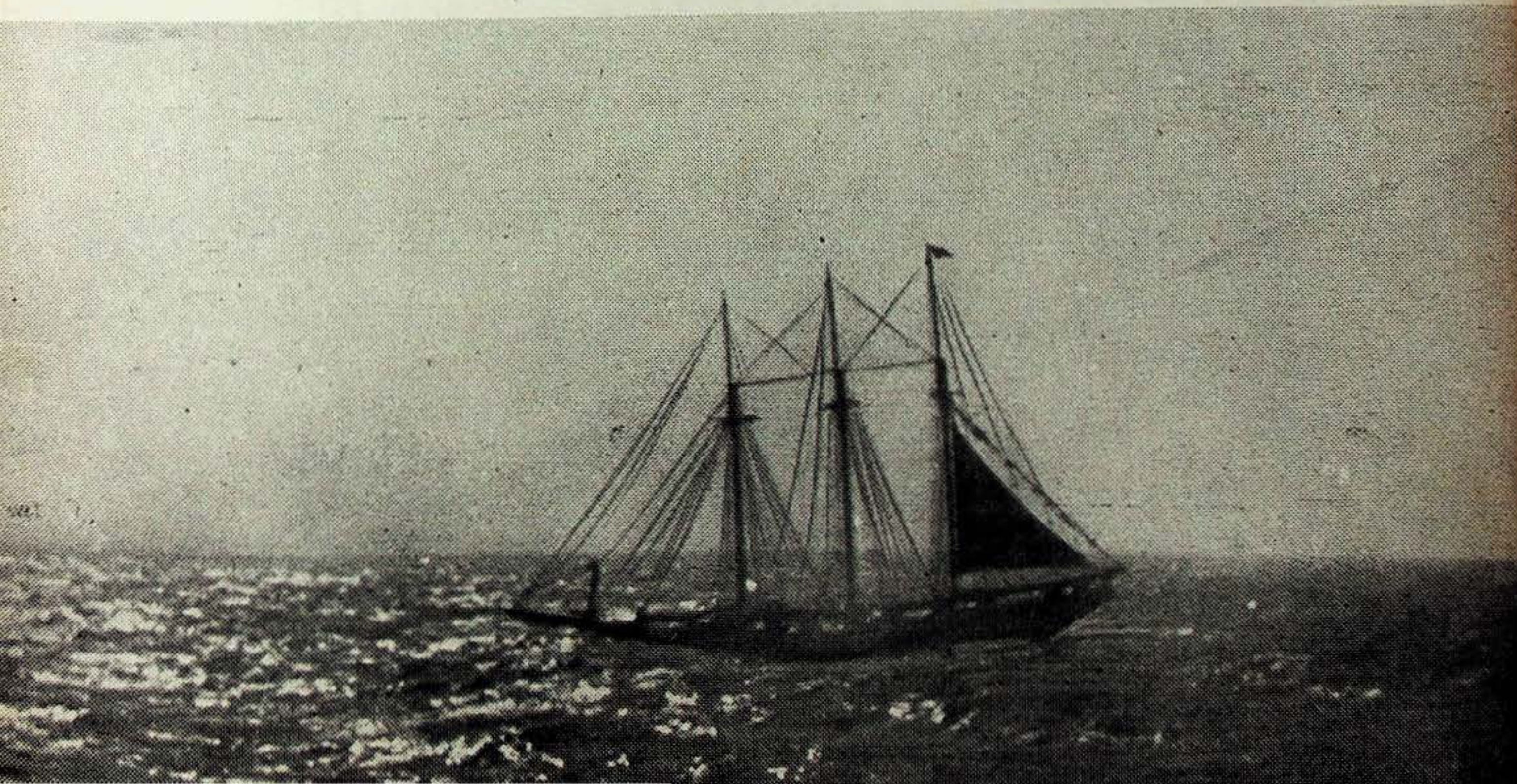
*A faina dos pescadores portugueses
na
Terra Nova e Groelandia*



Depois de uma longa e laboriosa permanencia nas águas geladas do Ártico, em constante luta contra intempéries e perigos de toda a casta, ei-los que regressam, os graciosos lugres do bacalhau, com a alegria de uma faina compensadora e as esperanças de lucros para armadores e campanhas.

O «Gil Eanes» — navio que tem já uma tradição entre a simpática família piscatória — foi mais uma vez de visita àquelas agrestes paragens. Ao seu distinto comandante de fragata, Sr. António J. Martins,







devemos as lindas fotografias que ilustram estas páginas, e tão expressivas elas são que dispensam legendas.

Desde os dias tristonhos em que «icebergs» se desenham em fundos de nebelina até às tardes em que o Sol furtivamente vem esmaltar de oiro as esteiras dos barcos que navegam sem porcela, às horas febris de labuta nos «doris» (verdadeiras cascas de noz) em que as tripulações se espalham a pescar, tudo aparece nítido como um documentario de cinema nestas admiraveis fotografias de arte.

*(Por gentííissima deferencia da
Empreza Nacional de Publicidade
S. A. R. L.—Lisboa).*

sition coloniale, qui reçut 33.489.902 visiteurs, entre l'Exposition de 1900 (48.368.504 visiteurs) et les expositions de 1889 (32.350.297 visiteurs) et de 1925 (15.019.000 visiteurs).

Il s'agit là, bien entendu, de nombres totaux d'entrées, les payantes et les entrées de faveur. C'est ainsi que sur les 33 millions de l'Exposition de 1937, on comptait, mercredi soir, 26.348.412 entrées payantes, ce qui laisse un pourcentage d'entrées gratuites inférieur à ceux des autres expositions.

D'autre part, il faut remarquer que l'Exposition de 1937 n'a duré que 185 jours, alors que celle de 1900 s'est prolongée pendant 212 jours et celle de 1931 pendant 193 jours, et que l'Europe de 1900, aux frontières ouvertes, avait envoyé vers Paris plus de visiteurs. Cette année, nous vîmes moins de touristes venant d'Allemagne, de Russie, d'Italie, d'Espagne parmi les 800.000 étrangers qui vinrent à l'Exposition.

Qu'a coûté l'Exposition de 1937? La participation de la France atteindrait environ un milliard et demi, mais sur cette somme 418 millions ont été consacrés à des travaux qui resteront.

Quelles furent les rentrées?

Le produit des entrées atteignait, hier matin, 124.458.297 francs 20, auxquels s'ajoutent les billets vendus par les chemins de fer, à ce jour, 3.350.978 francs 80. En augmentant ces sommes du montant des concessions — chiffres encore inconnus — on est loin, malgré tout, de couvrir les dépenses. Mais n'oublions pas qu'il ne faut pas calculer ainsi et que le bénéfice retire de l'Exposition par le commerce français, le travail qu'elle a apporté à des milliers d'ouvriers, de spécialistes et d'artistes justifient bien l'effort pécuniaire.

Par ailleurs, la grande manifestation de 1937 a valu des visites d'hôtes de marque: six rois et soixante et un ministres qui ne peuvent que servir la cause de la paix ainsi que l'ont souligné les orateurs lors de la distribution des récompenses.

La France une fois de plus a montré au monde la puissance de son génie créateur, son art et son goût parfaits. Elle a émerveillé tous ceux qu'elle avait conviés largement à une fête de Paix et de Beauté. Le rude effort qui est demandé aux hommes civilisés contemporains ne peut trouver un apaisement, une raison de vivre que dans la beauté simple.

Puisse elle simplifier le monde et le rendre un peu plus cohérent qu'il n'est à l'heure actuelle.

Que la France la grande Nation — orgueil de la race latine — reçoive la reconnaissance de tous ceux qu'elle n'a pas déçus et qu'elle ne pouvait pas décevoir.

Et gardons l'espoir que cette féerie de rêve et de poésie continuera l'an prochain à répandre sa beauté sur le monde sinon comme l'a dit Monsieur Fernand Chapsal, ministre du Commerce, ce

serait un préjudice moral que causerait à la France la non prolongation de l'Exposition n'était pas reconduite, ce serait, dit-il, oublier que l'entente pour la reconduction est faite avec quarante deux nations sur quarante quatre.

V. de A. Pessoa.

Paris/DECEMBRE/1937

Aos nossos Assinantes

O consideravel encarecimento do custo de todas as matérias primas de que depende a confecção desta revista nomeadamente o do papel e das tintas, agravou sensivelmente o custo de **CONSERVAS**, forçando-nos a recorrer a um pequeno aumento de receita para equilibrarmos o nosso modesto orçamento.

Esse aumento incidirá sobre o preço das assinaturas que, a partir de 1 de Janeiro proximo, passarão a custar:

Para Portugal e Espanha . Esc. 50\$00 p. ano
Para outros países . . . Esc. 75\$00 » »

Fabricas de Borracha

Reünidas

Piral e Irrompivel

**Fabricação geral de artigos de
borracha e ébonite**

**Juntas e fio plástico para a
industria de conservas**

Guarnecimento de cilindros volantes, etc.

Travessa dos Remolares
46 - 1.º

Telefone 2 3975

Telegramas IRROMPIVEL

Lisboa

“Conservas” na Bélgica

Les Conserves Portugaises dans l'União Economique Belgo-Luxembourgeoise

En fait de conserves portugaises, l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise achète surtout des sardines et, en quantité moindre, du thon à l'huile et des filets de maquereaux. Il y eut bien quelques timides essais d'autres produits, mais sans résultat pratique.

Le consommateur belgo-luxembourgeois recherche les sardines de bonne qualité à l'huile d'olive pure; néanmoins, les sardines préparées à l'huile mélangée (mélange d'huile d'olive et d'huile d'arachide) se vendent également en quantités importantes. La différence de prix entre la qualité «à l'huile d'olive pure» et celle «à l'huile d'arachide» s'élève actuellement, suivant les prix fixés par l'*Instituto Português de Conservas de Peixe*, à sh. 2/6 la caisse de 1/4 club 30 mm.

Le format le plus demandé dans l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise est le 1/4 club 30 mm., contenant 5/7 ou 6/8 poissons. Suivent, par ordre d'importance, le 1/8 club 30 mm., le 1/4 spécial 25 mm. et le 1/10 20 mm., également fort recherchés. Le 1/4 américain, le 1/2 haut et le 4/4 se vendent en quantités plus réduites.

Les boîtes décorées jouissent de la faveur du consommateur, surtout celles illustrées de rouge, or et noir.

Les dernières années, les achats de l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise se sont maintenus aux environs de trois mille tonnes:

1930	2.442 tonnes,
1931	3.085 »
1932	2.962 »
1933	2.909 »
1934	2.312 »

En 1935, les totaux des exportations portugaises s'élevèrent à:

39.508.280 kg. pour les sardines en conserve,
1.529.393 kg. « les conserves de poisson non spécifié (filets de maquereaux).

893.721 kg. pour le thon à l'huile.

La part destinée à l'U. E. B. L. fut de:

3.855.370 kg. pour les sardines en conserve,
23.362 kg. » les conserves de poisson non spécifié (filets de maquereaux).

7.257 kg. pour le thon à l'huile.

En 1936, les totaux des exportations portugaises se présentèrent comme suit:

42.658.952 kg. pour les sardines en conserve,
1.273.565 kg. pour les conserves de poisson non spécifié (filets de maquereaux),

1.169.113 kg. pour le thon à l'huile.

On en expédia à l'U. E. B. L.:

3.009.593 kg. pour les sardines en conserve
30.788 kg. » les conserves de poisson non spécifié (filets de maquereaux),
35.341 kg. pour le thon à l'huile.

En ce qui concerne l'année de 1937, comme les statistiques de septembre et d'octobre, mois principaux pour le commerce de conserves, n'ont pas été publiées jusqu'à présent, il est impossible d'émettre une opinion définitive, cependant les milieux compétents s'attendent à la diminution des importations, tout au moins pour les sardines.

Il appert des statistiques que la vente des sardines en conserve s'est ralentie ces derniers temps dans l'U. E. B. L. Par contre, la consommation des conserves de thon et de filets de maquereaux a progressé, quoique toujours de peu d'importance.

La diminution de la vente des sardines en conserve résulte, d'une part, de la difficulté qu'éprouve le public à s'adapter aux augmentations de prix provenant de la dévalorisation du franc belge, d'autre part, de l'introduction sur le marché belgo-luxembourgeois de certaines conserves de poisson peu répandues antérieurement, tels les filets de maquereaux norvégiens ou japonais et tout spécialement les pilchards japonais, qui, quant à la qualité, de beaucoup inférieurs aux sardines portugaises, se vendent la moitié moins cher pour une quantité double de poisson. Comme l'ouvrier est le plus grand consommateur de conserves dans l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise, les préférences des importateurs vont naturellement à l'article meilleur marché, notamment le pilchard japonais.

Cependant, il y a lieu de constater que la mévente se manifeste non seulement en conserves portugaises, mais encore en conserves de toutes provenances et même dans la plupart des articles de l'alimentation. C'est là un phénomène que les négociants expérimentent périodiquement sans pouvoir en déterminer toutes les causes.

L'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise restera toujours un excellent débouché pour les conserves portugaises de poisson, puisque la pêche aux sardines ne s'y pratique pas; à peine y connaît-on la pêche à l'esprot, poisson de qualité inférieure ne pouvant aucunement concurrencer les sardines.

Le Portugal occupe brillamment la première place et fournit à peu près les 75% de l'importation totale de sardines en conserve dans l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise.

Les sardines françaises, de qualité excellente, mais d'un prix plus élevé, ont dû céder le marché aux portugaises.

Plus menaçante est la concurrence des sardines marocaines. La préparation en est très soignée et, dans bien des cas, la qualité égale celle des portugaises; en outre, les prix, ni établis ni contrôlés par des organismes privé ou officiel, sont des plus modiques. La présence des marocaines sur le marché belgo-luxembourgeois offre un réel danger pour les produits portugais; il serait de bonne politique d'y attirer l'attention de l'I. P. C. P. car si l'on n'y prenait garde, l'exportation risquerait de se voir un beau jour frustrée de la majeure partie de leurs débouchés. Le meilleur moyen de sauvegarder les intérêts portugais dans les différents marchés, c'est de persister à fournir de la bonne qualité à des prix bas, surtout de se tenir en liaison étroite avec les Chambres Syndicales.

La guerre civile a éliminé provisoirement les produits espagnols du marché belgo-luxembourgeois.

Le Japon envoie des filets de maquereaux dont la qualité n'a rien à envier à n'importe quel produit similaire; toutefois, les nippons ne sont pas encore parvenus à préparer des conserves de poisson à même de lutter contre les sardines portugaises, mais rien n'empêche qu'un jour ce peuple industriel y réussisse.

Les fabricants norvégiens, qui disposent de grands débouchés en Angleterre et ailleurs, n'entrent pas sérieusement en ligne de compte pour la consommation belgo-luxembourgeoise.

Conformément aux conventions conclues avec l'*Instituto Português de Conservas de Peixe* de Lisbonne, toutes les commandes en conserves portugaises de poisson doivent être passées par des agents de firmes portugaises régulièrement reconnus par la Chambre Syndicale Belge et l'I. P. C. P. de Lisbonne.

Sur la proposition de l'*Instituto Português de Conservas de Peixe*, les agents dans l'U. E. B. L. de maisons portugaises exportatrices de conserves de poisson ont créé une Chambre Syndicale, à l'instar des groupements similaires français, hollandais et anglais, en vue de défendre les intérêts professionnels, notamment de réprimer les fraudes et d'observer strictement les prix fixés par l'I. P. C. P.

La Chambre Syndicale des agents de firmes portugaises, présidée par Mr. H. Cuvelier, s'occupe activement du développement de la vente des conserves portugaises sur les marchés belgo-luxembourgeois et s'efforce à sauvegarder les intérêts communs des exportateurs portugais et des importateurs belgo-luxembourgeois. Des réunions, régulièrement suivies par tous les membres, ont lieu périodiquement à la *Casa de Portugal* à Anvers.

Il est prohibé de vendre des sardines dont les boîtes ne portent que la simple mention «à l'huile». La loi belge exige sur les récipients l'indication, en caractères apparents, de la qualité de l'huile employée (huile d'olive pure, huile d'arachide, mélange d'huile d'olive et d'huile d'arachide). Si, par exemple, un fabricant peu scrupuleux risquait de vendre des sardines à l'huile mélangée sous la dénomination d'huile d'olive pure, il s'exposerait en Belgique et au Grand-Duché à des poursuites judiciaires, entraînant une amende et éventuellement la confiscation de sa marchandise; en outre, il encourrait l'application des sanctions prévues par l'I. P. C. P. de Lisbonne.

Il est de toute nécessité que les fabricants et exportateurs portugais se conforment en tous points aux prescriptions des lois de l'U. E. B. L. ainsi qu'aux qualités vendues, ce qui contribuera à faire apprécier la marchandise et de la sorte à en augmenter la consommation. D'ailleurs, la Chambre Syndicale d'Anvers est fermement décidée à sévir avec la dernière rigueur contre tous ceux qui s'obstineraient à ne pas se soumettre aux lois et règlements imposés.

En cas de dérogation, les marchandises ne peuvent être vendues dans l'U. E. B. L. et doivent être réexportées.

Les expéditions des commandes se font par bateau, à certaines dates déterminées par les clients et suivant leurs besoins.

Le paiement se fait presque toujours contre documents après agrégation de la marchandise à son arrivée à Anvers.

Les droits d'entrée ne sont guère élevés:

a) Les sardines, pilchards et thons en conserve paient 34,50 francs par 100 kg. net, plus 5% calculés sur le prix cif Anvers majoré des droits d'entrée.

b) Les autres poissons en conserve paient 46 francs par 100 kg. net, plus 5% calculés sur le prix cif Anvers majoré des droits d'entrée.

Louis Michielis,

Membre de la Société de Géographie de Lisbonne, Rédacteur Economique au Bulletin de la Casa de Portugal d'Anvers.

**Agencia Maritima
Lusitano-Americana**

AGENTES DE NAVEGAÇÃO
e
DESPACHANTES

Telegramas: AMERITANO
Telefone, 1981

Serviço de cargas para os portos do Mediterraneo, litoraes e interior dos Estados Unidos da América do Norte, Republicas da América Central, Peru, Chile, Colombia etc., com conhecimentos directos.

Rua da Nova Alfândega N.º 108-2.º
PORTO

**MOTORES
e
BOMBAS
ELECTRICAS**

Grande sortido em depósito



Vabulas, Tubos, Correias
Aquecimento Central, Motores a óleo

Casa CASSELS

191, R. Mousinho da Silveira
PORTO

ILIDIO PANINHO

SETUBAL

FOLHA DE FLANDRES

e outros artigos para a Industria de Conservas

REPRESENTAÇÕES

Nacionais e estrangeiras



O Farol da Boa Nova — um dos pontos mais pitoresco dos arredores de Matozinhos

ALFREDO M. GOMES

Comissões, consignações e conta própria

Fornecimento de Matérias primas para as Fábricas de Conservas

DAVUM EXPORTATION — Folha de Flandres, estanho chumbo e arame
MARSH BROTHERS & C.º LTD. — açós especiais
DANSK SOJAKAGEFABRIK A/S — Oleo d'amendolm da Dinamarca.
VANDATTE, FAFCHAMPS & C.º — Oleos lubrificantes — "NATIOLINE"

TELE FONE, 4918
GRAMA: ODERFIA

Rua da Fábrica, 18-1.º—PORTO

**Carlos Alberto de
Sá Teixeira**

DESPACHANTE OFICIAL

DE

Navios e Mercadorias na
Alfandega de Setubal

SETUBAL

Estancia de Madeiras

Lenhas e artigos Navais

DE

**Joaquim
Epifânio**

**Av. Serpa Pinto, 271
MATOZINHOS**

Telefone, 423

Secção de Tabacaria
e Papelaria

Bivar & Companhia

Limitada

PORTIMÃO

(PORTUGAL)

End. «BABI»

Telefone N.º 29

**Conservas de peixe em
azeite e outros molhos**

Marcas registadas

**SARAH
GUERREIRO
NEW-YORK
BIVAR
TRAVDLLER
BARRABÁR**

Miranda & Malheiro, Suc.^{res}

ESTABELECIDO EM 1891



Agentes de fabricantes estrangeiros de folha de flandres



Estanho, arame para chaves arcos e outros artigos
para a indústria de conservas

Rua do Almada, 151-B--1.º



PORTO

Telefone, 1807

Telegramas—COIMBRA



Conservas
LOPES, COELHO DIAS
MATOSINHOS-PORTUGAL

**ATUM
RAMIREZ**

Senhora:
defenda a saude
dos seus. Compre
bons produtos.



GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524 1°
PORTO - TELEF. 666

POR GROSSO:
RAMIREZ & C., L.
R. AUGUSTA, 27 2°
LISBOA - TELEF. 2 5020

PARA CONSERVAS

LATAS

à decollage
à bande
embutidas
cravadas 2 lados

EM TODOS OS FORMATOS — BRANCO OU ILUSTRADAS
Embalagens de fôlha de Flandres para todos os produtos

Sociedade Mecânica Setubalense, L.^{da}

Estrada da Graça

TELEF.—330-317
TELEG.—Mecânica

SETUBAL

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

Sede: _____

Vila Real de Santo Antonio

Sucursais: _____

Olhão, Portimão e Setubal

Litografias e manufactura de lata vazia em todos os formatos para
Fábricas de Conservas

Lata vazia branca sempre em stock

Chaves para abrir latas de conservas

Representantes no Norte:

TELEFONE, 4480

BORDALLO & C.^a, L.^{da}

378, RUA DO ALMADA, 386

PORTO

ARMAZEM DE RETEM EM MATOZINHOS

Fábrica de Conservas A BOA NOVA

José Rodrigues Serrano

257, Rua Conselheiro Costa
Braga, 299

Telefone, 99-M Telegramas, RESSANO

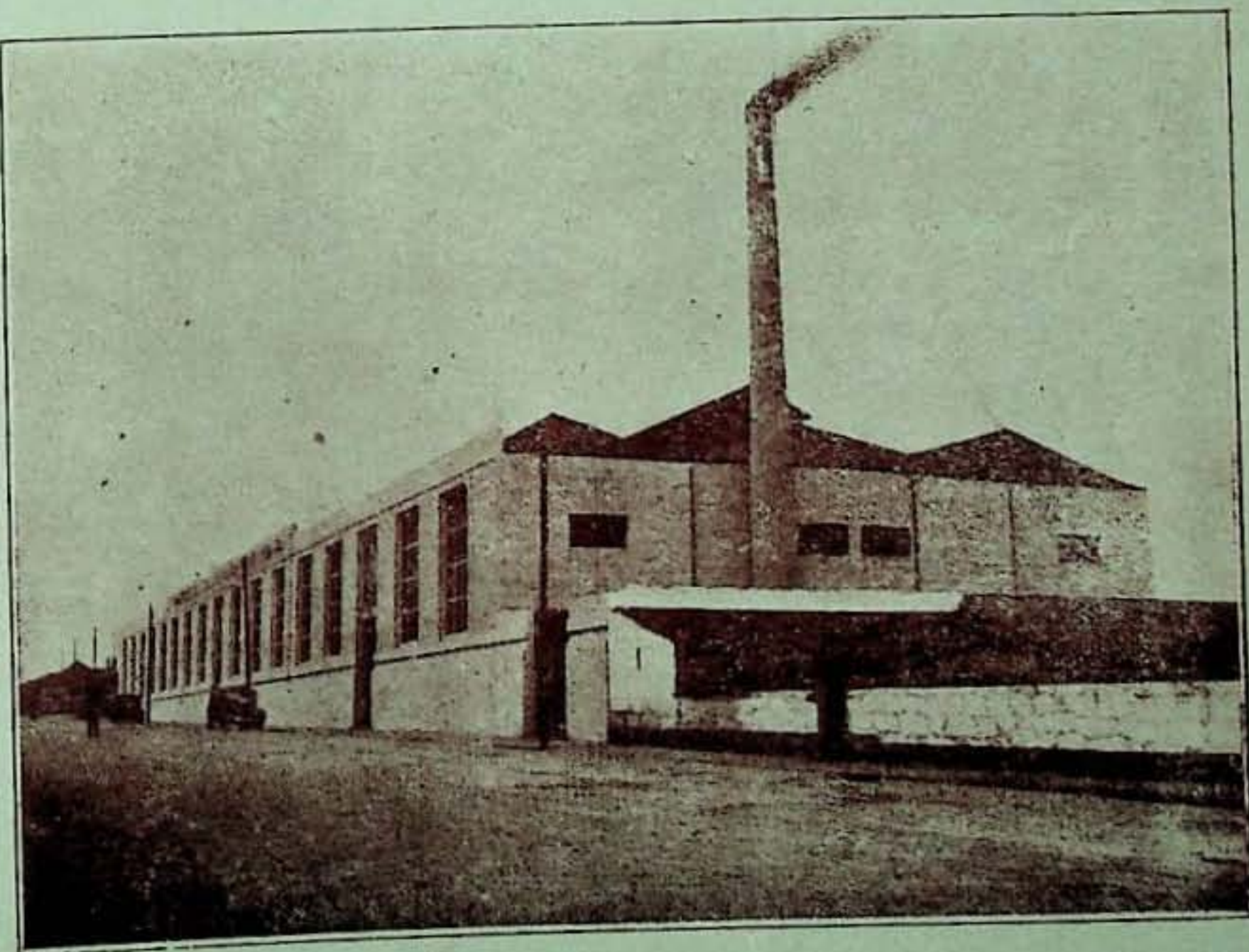
MATOZINHOS

FUNDADA EM 1820

CONSTRUÇÃO MODERNA
INSTALAÇÕES HIGIENICAS
E MODELARES

MARCAIS:

Serrano
Boa Nova
Alster
Ideal
Alta Classe
Orgueil



Sociedade de Conservas A Universal, L.^{da}

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix



TELEFONE, 98-M
TELEGRAMAS: UNIVERSAL



L'universelle
Zélia

FABRICANTE
DAS MARCAS

Midelo
Orbêla



Rosália

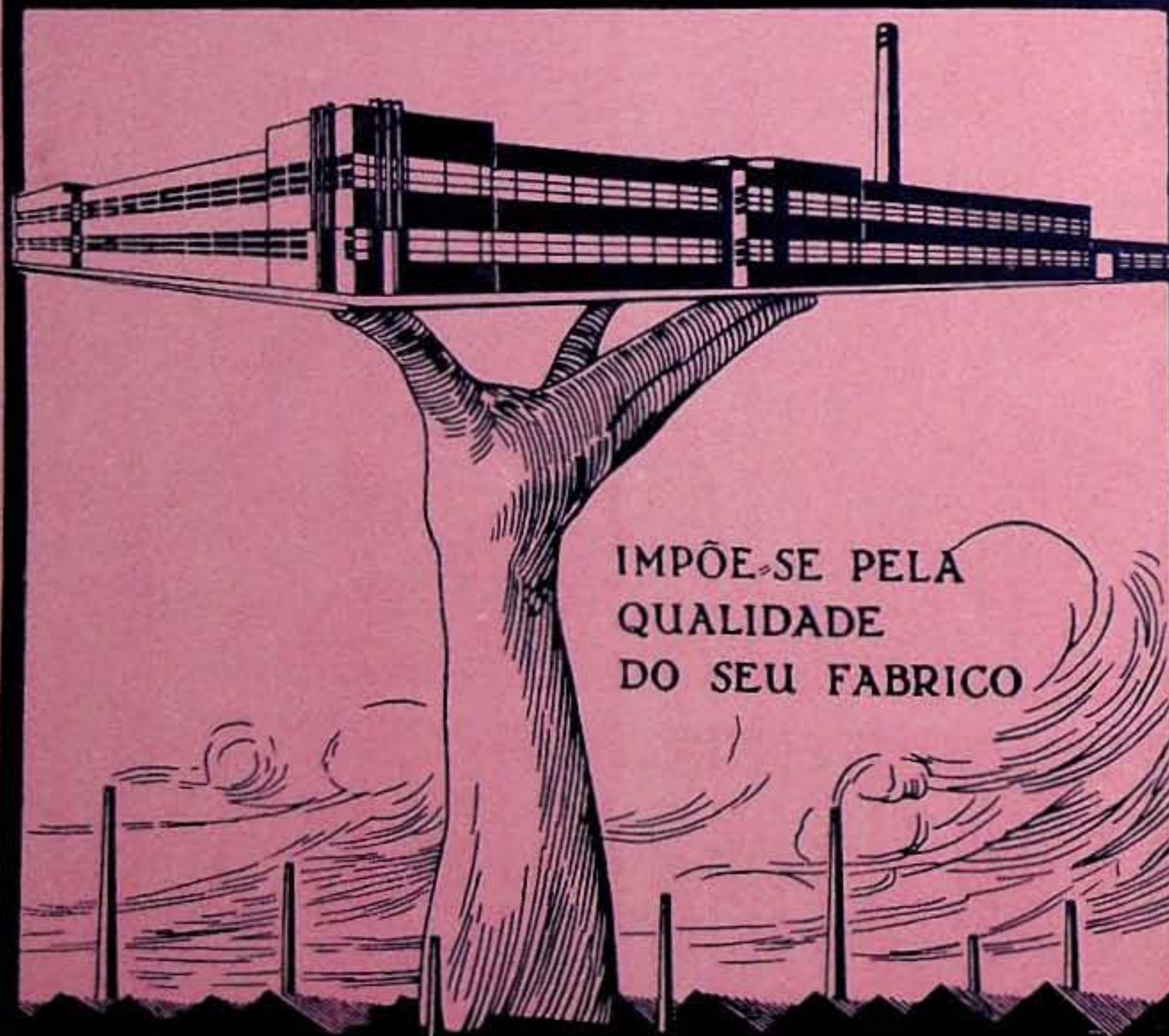
Atraente

Matozinhos

Rua do Burgal, 24-70

Rua dos Camachos

Portugal



IMPÕE-SE PELA
QUALIDADE
DO SEU FABRICO

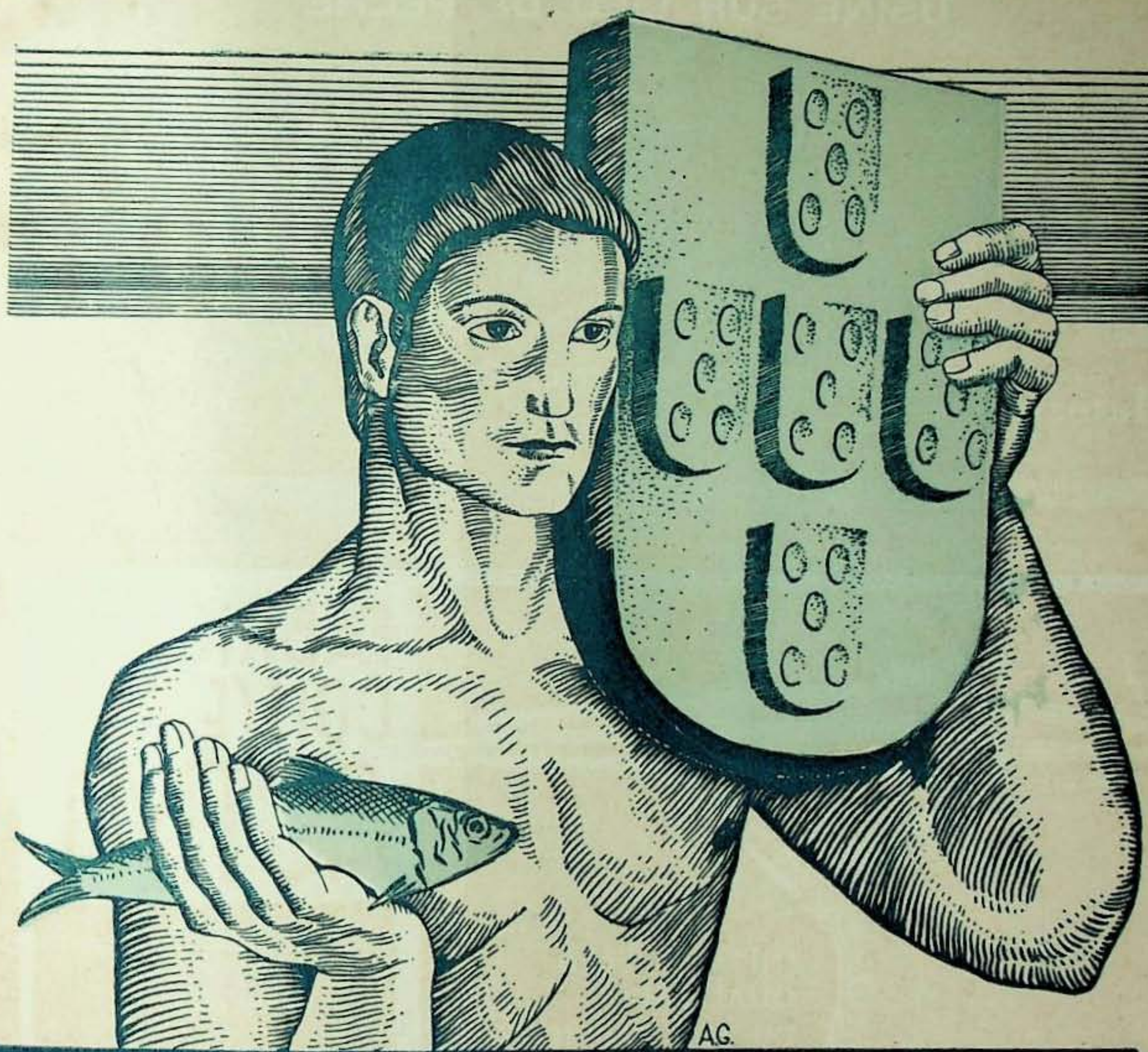
J. SERRANO JUNIOR

FABRICA de CONSERVAS ACTIVA

MATOZINHOS - PORTUGAL

MARCAS:

ACTIVA
BORITH
LALITA
LEIXÕES
TULLIA
BAYADERA



INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

Avenida 24 de Julho, 76 - Lisboa - Portugal