

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



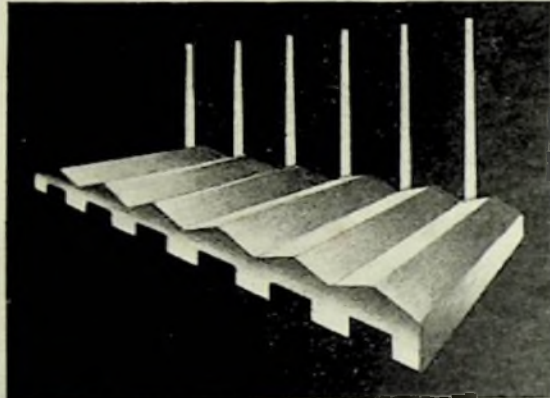
ANO II  
1948

N.º 24  
MARÇO

# algarve exportador l. da


MAISON FONDÉE EN 1920


CONSERVES DE POISSONS + ARMATEURS DE PÊCHE




SIEGE  
A  
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

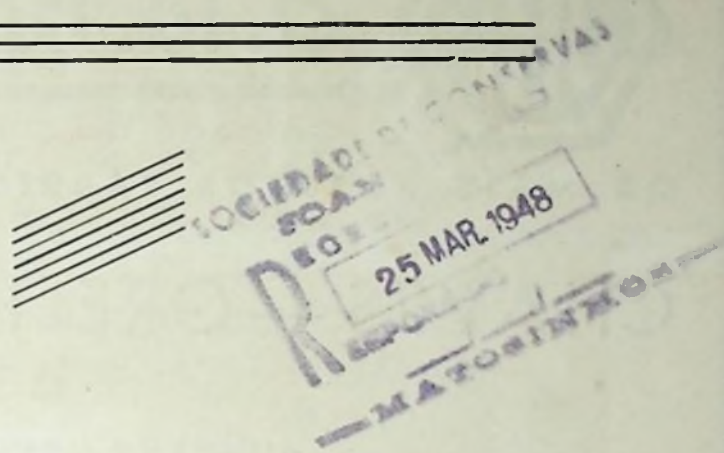
N I C E

NICETTE  
C I N E  
FLORA  
CORAL  
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES \* FILETS DE MAQUEREAUX \* THON \* ANCHOIS \* DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



RESERVADO

PARA

**SCHWARZ & EHRLICH**

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET  
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDI PORT



# J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>

Calçada de Santo Amaro, 3 — LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

## CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>  
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>  
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira  
OLHÃO

### Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

# MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.  
BRAND



## Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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

# MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FIALHO & C.<sup>A</sup>  
FARO

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
{ tone: 174

Códigos | A. B. C. 5.<sup>a</sup> Ed.  
| Bentley's  
| Privés

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas  
ATLAS, L.<sup>DA</sup>

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe  
SETÚBAL - PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS  
VERONIQUE

EVA

SCAL  
LA SEMEUSE PORTUGAISE

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



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DELABARCA

FUNDADA EM  
1923

99, HUDSON STREET  
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

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

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

## *Conservas Unitas, Limitada*

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:  
CHAMEAU    MADALENA  
BERRY        NICOLA  
IRIS          MONICA  
SILLED0     UNITAS  
SAMBA

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

**Conservas Prado, L.**<sup>da</sup>

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



**É DE SE LHE  
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA  
RAMIREZ**

POR GROSSO:  
**RAMIREZ & C. L.**  
R. AUGUSTA, 27, 2.  
LISBOA - TELEF. 2 3625

**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 324, 1.  
PORTO - TELEF. 666

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2205-6-7  
TELEGRAMS  
AFFABLE, LONDON

**H & T. Walker Ltd**

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

**IMPORTAÇÃO:**

Conservas de sardinhas e outros peixes  
Conservas de frutos e legumes  
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

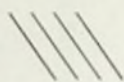
**EXPORTAÇÃO:**

Matérias primas e máquinas para fábricas  
Todas as espécies de produtos Britânicos

# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

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

# The Norport Company, Inc.

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

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



Importadores de Con-  
servas de Peixe de  
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas  
cobre todos os Estados Unidos

# BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.

NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de Flandres, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDADA EM 1882

## Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES  
Distribuindo através de todos os  
ESTADOS UNIDOS

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

# Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

Sociedade de Conservas

## A UNIVERSAL

Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



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

Apartado, 23

Enderço telegráfico: Universal

Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portuga

Retiram as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSÁLIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

AIRAENTE

GUIDA

LUTADORA

# Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

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

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

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

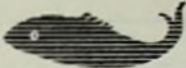
Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Enderço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

ANO II  
N.º 24



# Conservas de Peixe

MARÇO  
1948

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

## Sumário

*Ilusões e realidades económicas; Produção e exportação; Production e exportation; A pesca do atum nos Estados Unidos; Cooperação construtiva; Crise de Indústria da salga; A propaganda das Conservas Portuguesas; A exposição sobre «A crise do comércio e a situação económica» feita pela Associação Comercial de Lisboa; Bibliografia; As intoxicações alimentares; O salmão; O comércio austriaco; Pelo estrangeiro; Propaganda das conservas nos E. U. da América do Norte; Pesca da Sardinha; Outras pescas*

# ILUSÕES E REALIDADES ECONÓMICAS

POR AUGUSTO DA COSTA

**F**ALANDO ao Diário de Notícias, pouco antes do seu regresso a Washington, o Embaixador de Portugal nos Estados Unidos, Dr. Pedro Teotónio Pereira, referiu-se nos termos seguintes à complexidade presente da economia mundial:

«Efectivamente tudo é hoje muito complexo e implica que se tomem posições e se assumam responsabilidades em cada instante. Sem serviços competentes e sem organização, é impossível dar um passo na vida actual. A guerra perturbou de alto a baixo o sistema de organização económica que tão penosamente tínhamos posto a trabalhar. As circunstâncias excepcionais da própria guerra viciaram e deseducaram alguns dos nossos sectores económicos. Muita gente perdeu tão gravemente a noção das realidades, que julgou possível o abandono de toda a regra e de toda a disciplina. Imagine o que seria hoje a nossa situação se, nessa vaga de desordem mental que há pouco mais de dois anos se levantou contra a organização corporativa, temos tido a fraqueza de desfazer

tudo e de regressar à inconsciência doutros tempos. Tudo à nossa volta está outra vez erigido de licenças de importação, quotas de rateio, operações colectivas e escassez angustiosa de divisas. Portugal é que tem sido na Europa o país da liberdade...»

Assim falou o Dr. Pedro Teotónio Pereira, que no seu activo conta a dupla, e longa, e útil experiência de Sub-Secretário de Estado das Corporações e Ministro do Comércio e Indústria, no plano interno, e de técnico e negociador de acordos económicos, no plano externo, como Embaixador em Madrid e em Washington, — experiência que é saber, no fim de contas, todo de experiências feitas... E os leitores desta Revista, pela sua posição particular nos quadros da economia nacional, estão em condições óptimas para contestar ou confirmar, na parte que lhes toca, as afirmações do Embaixador de Portugal nos Estados Unidos.

As vicissitudes por que a indústria das conservas tem passado nos últimos trinta anos, desde os tempos pacíficos imediatamente an-

teriores à guerra de 1914 até aos conturbados dias em que vivemos, como reflexo da segunda guerra mundial — essas vicissitudes, examinadas sem preconceitos doutrinários nem deformações ideológicas, permitem pôr com toda a clareza o seguinte problema, e dar-lhe resposta adequada. — Que será preferível: a ruína com a máxima liberdade económica, ou a prosperidade com a disciplina e as restrições da organização? Poderão dizer-nos que no domínio do liberalismo económico, anteriormente a 1914, se fizeram fortunas na indústria das conservas. Mas, quantas? E quantas delas resistiram de pé aos vendavais posteriores? Poderão dizer-nos também que maior teria sido a prosperidade do negócio, nestes últimos anos, se não fossem os entraves da organização corporativa à liberdade de cada um. É possível... Parece-nos contudo que tal presunção (a ser emitida) assentaria mais numa ilusória esperança do que nas mesmas realidades económicas dos tempos correntes.

Com efeito, «sendo insignificante o consumo das conservas no mercado interno, a respectiva indústria é por isso mesmo quase uma indústria pura de exportação. Nestes termos os elementos nacionais da produção não têm independência bastante; são de facto dominados por um factor externo — o preço nos grandes mercados de consumo. A excelência do nosso peixe pode garantir-nos a preferência ou a superioridade, mas não nos permite emancipar-nos completamente das condições da concorrência; de fora, portanto, quer sejamos quer não sejamos senhores do mercado, hão-de em último caso vir as leis que dominarão aqui outros preços ou valores, e hão-de influenciar com funções de predominio os diferentes factores da produção». Era assim em 1931, quando Salazar, então apenas Ministro das Finanças, fez à indústria das conservas um inquérito pessoal e directo, que a imprensa do tempo divulgou. Ter-se-iam, de então para cá, modificado os dados do problema? Teria a situação económica mundial evoluído favoravelmente ao liberalismo económico? Cremos que não; e cremos até que a situação da indústria conserveira portuguesa se agravou com a evolução verifi-

cada na economia mundial. Porque antigamente os mercados consumidores faziam os preços, — mas tinham plena liberdade de comprar, e podiam pagar o que compravam, barato ou caro; ao passo que hoje em dia esses mesmos mercados, se precisam comprar, carecem em muitos casos de licença para importar e de recursos para pagar, — resultando o embaraço da licença justamente da carência de meios de pagamento.

Daqui resulta, como contra-partida, a necessidade, para os produtores nacionais de conservas: a) de limitarem a concorrência de preços entre si, pois que o aviltamento dos preços acaba por desacreditar o produto (no que não damos qualquer novidade aos leitores desta Revista); b) de centralizarem tanto quanto possível as suas vendas, para que possam lutar eficazmente contra as imposições do mercado em matéria de preços: se muitos poucos fazem muito, neste caso quantos mais forem os vendedores a oferecer, mais pequeno será o resultado das vendas; finalmente, c) a necessidade de procurar novos mercados nos poucos países que ainda dispõem de elevado poder de compra. Os Estados Unidos, por exemplo — afirmou o nosso Embaixador na entrevista atrás citada — «são dos raros mercados abertos ao Mundo. Tão vastos e tão amplos para a iniciativa própria e alheia como um verdadeiro mundo que todos os dias se revela. Temos de fazer um grande esforço para tornar ali mais conhecidos os nossos produtos. Não temos dúvidas de que o conseguiremos. Mas para isso os nossos organismos de exportação têm de se decidir a trabalhar com método e com persistência o mercado americano. Precisamos de regressar ao espírito de iniciativa com que há 15 anos demos vida aos nossos produtos de exportação, rodeando-os de prestígio e disciplinando o próprio comércio exportador...»

Porque, afinal, tudo se resume neste dilema: plena liberdade individual (livre-concorrência), ou coordenação e disciplina colectiva. A indústria das conservas já conheceu, por experiência própria, os dois sistemas; deve saber, consequentemente, qual o que mais lhe convem nas circunstâncias actuais da economia mundial.



Situação no mês de Dezembro

PRODUÇÃO

AZEITES OU MOLHOS

A produção de conservas no mês de Dezembro foi de 301.747 caixas, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 278.180; carapau, 1.914; cavala, 248; atum e similares, 1.172; anchovas, 19.769; outras espécies, 464.

O centro de Matosinhos está à frente desta produção com 103.878 caixas; Setúbal quase que o alcança com 101.095 caixas e em terceiro lugar, mas já muito distante, fica Portimão com 31.089 caixas. A quase totalidade desta produção é constituída por conserva de sardinha (92%) e 6% são de filetes de anchovas.

No mês de Novembro fabricaram-se mais 32.804 caixas, mas em Dezembro de 1946 a produção foi inferior em 79.736 caixas.

Matosinhos foi o centro maior produtor de sardinha, carapau e cavala (respectivamente 100.627, 1.869 e 231 caixas); Lisboa, de atum e similares e outras espécies (respectivamente 1.066 e 203 caixas) e Olhão, de anchovas (10.459 caixas).

SALMOURA

Fabricaram-se 254.573 quilos, sendo: 166.578 de sardinha, 4.700 de carapau e 83.295 de biqueirão.

Matosinhos está em primeiro lugar com 208.900 quilos, seguido de Olhão com 39.533 quilos e de Lisboa com 5.000 quilos.

Produziram-se em Dezembro menos 86.673 quilos do que em Novembro e menos 307.986 quilos do que em igual mês do ano de 1946.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITES OU MOLHOS

A exportação atingiu neste mês 3.035.171 quilos (160.467 caixas) no valor de 36.702.962\$65, compreendendo os seguintes fabricos: 2.644.819 quilos de sardinha (139.044 caixas); 45.950 quilos de carapau (2.550 caixas) no valor de 342.327\$50; 20.585 quilos de cavala (1.082 caixas) no valor de 284.073\$00; 182.229 quilos de atum e similares (6.336 caixas) no valor de 2.970.332\$70; 130.357 quilos de anchovas (10.961 caixas) no valor de 2.607.140\$00; 4.315 quilos de lulas e chocos (210 caixas) no valor de 32.146\$75 e 6.916 quilos de outras espécies (284 caixas), das quais 3.380 quilos de ameijoia e berbigão e 3.157 quilos de antepasto, no valor total de 51.524\$20.

À frente desta exportação está o centro de Matosinhos com 1.468.200 quilos (77.378 caixas) no valor de 16.972.324\$35; vem, a seguir, Setúbal, com 644.871 quilos (35.118 caixas) no valor de 7.589.050\$05 e, depois, Lisboa, com 436.816 quilos (23.011 caixas) no valor de 5.570.860\$70.

Houve uma diminuição na exportação em Dezembro de 2.913 caixas no valor de 242.261\$55 em relação a Novembro, se bem que o número de quilos fosse superior em 121.023 quilos, e menos 1.011.992 quilos (66.405 caixas) no valor de 12.114.599\$15, em comparação com Dezembro do ano anterior.

SALMOURA

A exportação de salmoura foi de 121.284 quilos no valor de 387.752\$,

distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 91.409 quilos; cavala, 75 quilos; carapau, 18.500 quilos e não especificados, 11.300 quilos.

Matosinhos foi o centro que mais exportou: 41.279 quilos no valor de 123.837\$00.

Em Novembro exportaram-se menos 7.241 quilos no valor de 11.118\$20 e em Dezembro de 1946 mais 234.184 quilos no valor de 678.920\$00.

CONGELADOS

Exportaram-se 185.582 quilos no valor de 1.159.887\$50, nas seguintes espécies: sardinha, 111.284; carapau, 58.963; enguia, 70; polvo, 11.445 e lulas e chocos, 3.820.

O primeiro centro exportador foi Matosinhos com 97.906 quilos no valor de 611.912\$50. Registe-se o facto deste centro aparecer pela primeira vez nas nossas estatísticas como exportador de congelados.

O principal país importador foi a Grécia com 161.306 quilos no valor de 1.003.162\$50.

Por Países

Os três principais países importadores foram: Bélgica (1.608.889 quilos), E. U. A. (633.296 quilos) e Suíça (159.975 quilos).

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (1.583.831 quilos) e de cavala (15.770 quilos) e o Congo belga de carapau (32.650 quilos); os E. U. A. de atum e similares (70.570 quilos) e de anchovas (112.250 quilos); a Argentina de lulas e chocos (2.515 quilos) e ameijoia e berbigão (3.380 quilos) e Venezuela de antepasto (3.157 quilos).

No mês de Novembro figuram também estes mesmos três países como principais importadores, respectivamente com 1.136.491, 942.273 e 228.587 quilos.

Em Dezembro de 1946 são também ainda a Bélgica e os E. U. A. que ocupam os dois primeiros lugares.

(Continua na pág. 32)

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

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Outras Espécies Other species	Totais Total
Matosinhos . . . . .	100.627	1.869	231	87	1.064	-	103.878
Peniche . . . . .	9.100	-	-	-	30	-	9.220
Lisboa . . . . .	12.846	10	-	1.066	231	203	14.356
Setúbal . . . . .	99.637	5	-	12	1.338	103	101.095
Lagos . . . . .	4.843	-	-	-	2.286	111	7.240
Portimão . . . . .	29.440	27	-	-	1.622	-	31.089
Olhão . . . . .	20.353	3	17	7	10.459	24	30.863
V. R. S. António . . . . .	1.244	-	-	-	2.739	23	4.006
	278.180	1.914	248	1.172	19.769	464	301.747

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

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Lulas e Chocos Cuttle Fish and Squid	Outras espécies Other species	TOTAIS Total		Valores • Values
								Caixas Cases	Quilos Kilos	
Açores . . . . .	-	-	-	47.453	-	-	-	1.385	47.453	773.483\$90
Matosinhos . . . . .	1.452.074	-	6.650	610	8.423	210	233	77.378	1.468.200	16.972.324\$35
Peniche . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa . . . . .	328.871	-	11.001	55.131	34.015	1.115	6.683	23.011	436.816	5.570.860\$70
Setúbal . . . . .	540.203	45.950	331	28.745	27.127	2.515	-	35.118	644.871	7.589.050\$05
Lagos . . . . .	17.879	-	-	-	552	-	-	991	18.431	216.648\$50
Portimão . . . . .	174.686	-	-	-	13.689	-	-	9.973	188.375	2.282.669\$00
Olhão . . . . .	96.241	-	2.603	15.655	34.109	475	-	8.754	149.083	2.083.588\$15
V. R. S. António . . . . .	34.865	-	-	34.635	12.442	-	-	3.857	81.942	1.214.338\$00
	2.644.819	45.950	20.585	182.229	130.357	4.315	6.916	160.467	3.035.171	32.702.962\$65

\* Valores médios, estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeito de cálculo da contribuição industrial — (n) Antepasto Ameijoas e Berbigão



# FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica  
«FRAZAR» New York

Codigos  
A. B. C. (5th, Imp) Acme,  
Beniley's  
Western Union

★  
*Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios*

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

# Production and Exportation

Situation during the month of  
December

## PRODUCTION

### OIL OR SAUCES

The production of preserves during the month of December was of 301.747 cases, distributed for the following kinds: Sardines, 278.180; Chinchards, 1.914; Mackerel, 248; Tunny and the like, 1.172; Anchovies, 19.769; other kinds, 464. The fishing center of Matosinhos leads this production with 103.878 cases; Setubal almost reaches the same position with 101.095 cases and in third place, but too far away from it, is Portimão with 31.089 cases. A quite great majority of this production is occupied by tinned sardines (92 %) and 6 % by filets of anchovies. During November were packed more 32.804 cases, but in December, 1946, the production was lower in 79.736 cases.

Matosinhos was the leading producing center of Sardines, Chinchards and Mackerel (respectively, 100.627, 1.869 and 231 cases); Lisbon leads the production in Tunny and the like and other kinds (respectively, 1.066 and 203 cases) and Olhão in Anchovies (10.459 cases).

### BRINE

254.573 kilos were packed for the following kinds: 166.578 of Sardines, 4.700 of Chinchards and 83.295 of «biqueirão». Matosinhos takes the first place with 208.900 kilos followed by Olhão with 39.533 kilos and by Lisbon with 5.000 kilos. In December were packed 86.673 kilos less than in November and 307.986 kilos less than in the same month of 1946.

## EXPORT

### By Centers

### OIL OR SAUCES

The production reached during this month 3.035.171 kilos (160.467 cases) amounting to 36.702.962\$65, comprising the following packings: 2.644.819 kilos of Sardines (139.044 cases); 45.950 kilos of Chinchards (2.550 cases) amounting to 342.327\$50; 20.585 kilos of Mackerel (1.082 cases) amounting to 284.073\$00; 182.229 kilos of Tunny and the like (6.336 cases) amounting to 2.970.332\$70; 130.357 kilos of Anchovies (10.961 cases) amounting to 2.607.140\$00; 4.315 kilos of Calamaries and Cuttle-fish (210 cases) amounting to 32.146\$75 and 6.916 kilos of other kinds (284 cases), of which 3.380 kilos of Clams and «berbigão» and 3.157 kilos of Anti-pasto, totaly amounting to 51.524\$20.

Matosinhos leads the production with 1.468.200 kilos (77.378 cases) amounting to 16.972.324\$35; Setubal is in second place with 644.871 kilos (35.118 cases) amounting to 7.589.050\$05 and in third place is Lisbon, showing 436.816 kilos (23.011 cases) amounting to 5.570.860\$70.

There was a decrease in December of 2.913 cases amounting to 242.261\$55 compared with November, although with a higher number of kilos (121.023) and 1.011.992 kilos less (66.405 cases) amounting to 12.114.599\$15, compared with December of last year.

### BRINE

The brine export was of 121.284 kilos in the value of 387.752\$00, distributed for the following kinds: Sardines, 91.409 kilos; Mackerel, 75

kilos; Chinchards, 18.500 kilos; not specified, 11.300 kilos.

Matosinhos was the leading exporting center: 41.279 kilos amounting to 123.837\$00. In November were exported 7.241 kilos less amounting to 11.118\$20 and in December, 1946, 234.184 kilos more in the value of 678.920\$00.

### FROZEN

185.582 kilos were exported amounting to 1.159.887\$50 for the following kinds: Sardines, 111.284; Chinchards, 58.963; Ee's, 70; Poulp, 11.445; Calamaries and Cuttle-fish, 3.820.

The first exporting place was occupied by Matosinhos with 97.906 kilos amounting to 611.912\$50. This fishing port should be recorded for figuring for the first time in the statistics as an exporting center for frozen fish. The chief importing country was Greece with 161.306 kilos amounting to 1.008.162\$50.

### By Countries

The three chief importing countries were: Belgium, (1.608.889 kilos), U. S. A., (633.296 kilos) and Switzerland, (159.975 kilos). As regards kinds, Belgium was the leader in buying Sardines, (1.583.831 kilos) and Mackerel, (15.770 kilos); Belgian Congo for Chinchards (32.650 kilos); U. S. A., for Tunny and the like (70.570 kilos) and Anchovies, (112.250 kilos); Argentina for Calamaries and Cuttle-fish, (2.515 kilos), for Clams and «berbigão», (3.380 kilos) and Venezuela, for Anti-pasto, (3.157 kilos).

In November these three countries are also the leading importers, respectively with 1.136.491, 942.273 and 228.587 kilos. In December, 1946 Belgium and U. S. A. still continue to be the leaders, respectively with 976.661 and 925.918 kilos, and

(Continua na pág. 32)

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies em Novembro de 1947

November Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden. . . . .	190	-	-	-	-	-	-	190
Africa Merid. Brit.	2 900	-	-	-	-	-	-	2.900
África Ocid. Brit.	28.675	1.900	-	-	-	-	-	30.575
África Orient. Brit.	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Alemanha. . . . .	101.730	-	-	41.760	-	-	-	143.490
Angola. . . . .	2.765	-	46	380	548	-	102	3.841
Argentina . . . . .	11.400	-	-	-	-	2.515	3.380 <sup>(a)</sup>	17.295
Austria . . . . .	5.396	-	323	-	-	-	-	5.719
Austrália. . . . .	1.083	-	-	-	-	-	-	1.083
Bélgica. . . . .	1.583.831	-	15 770	8.649	649	-	-	1.608.899
Brasil . . . . .	7.342	-	-	2.496	1.010	-	-	10.848
Bolívia. . . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Cabo Verde. . . . .	38	-	-	-	-	-	-	38
Canadá. . . . .	1.900	-	-	-	2.208	-	-	4.108
Checo Eslováquia.	17.932	-	-	-	1.140	-	-	19.072
Chile. . . . .	380	-	-	-	-	190	-	570
Chipre . . . . .	10.735	-	-	-	-	-	-	10.735
Colômbia. . . . .	380	-	-	190	47	-	-	617
Congo Belga . . . .	8.974	32.650	-	-	-	-	-	41.624
Cuba. . . . .	97.121	1.900	-	-	-	925	-	99.946
Dinamarca . . . . .	114	-	-	-	-	-	-	114
E. U. América . . .	450.476	-	-	70.570	112.250	-	-	633.296
Grécia . . . . .	95	-	-	95	47	-	-	237
Guiana Hol. . . . .	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Guiné . . . . .	38	-	38	57	-	-	14	147
Holanda . . . . .	69.355	-	-	-	4.500	-	-	73.855
Hong-Kong. . . . .	6.362	-	190	19	-	-	-	6.571
Índia Portug. . . .	2.185	-	-	-	-	-	-	2.185
Índia Inglesa . . .	276	-	-	-	-	-	-	276
Inglaterra. . . . .	28.607	-	-	-	-	-	-	28.607
Itália. . . . .	-	-	-	23.812	-	-	-	23.812
Irlanda. . . . .	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
México. . . . .	2.470	-	-	-	-	-	-	2.470
Moçambique . . . .	10.323	-	-	1.257	9	685	187	12.461
Nova Zelândia . . .	-	-	-	-	95	-	-	95
S. Tomé e Príncipe	171	-	-	122	-	-	-	293
Síria . . . . .	31.825	9.500	-	-	-	-	-	41.325
Suécia . . . . .	-	-	-	-	-	-	76	76
Suíça. . . . .	122.810	-	4.085	27.500	5.580	-	-	159.975
Territ. e Poss. dos	-	-	-	-	-	-	-	-
E. U. A. na Oceania	4.374	-	-	-	-	-	-	4.374
União Sul Africana	7.030	-	-	-	430	-	-	7.460
Venezuela . . . . .	4.560	-	-	4.835	1.806	-	3.157 <sup>(b)</sup>	14.358
Fornec. à Navega- ção . . . . .	4.826	-	133	487	38	-	-	5.484
<b>Quilos . . . . .</b>	<b>2.644.819</b>	<b>45.950</b>	<b>20.585</b>	<b>182.229</b>	<b>130.357</b>	<b>4.315</b>	<b>6.916</b>	<b>3.055.171</b>
<i>Kilos</i>								
<b>Caixas . . . . .</b>	<b>139.044</b>	<b>2.550</b>	<b>1.082</b>	<b>6.336</b>	<b>10.961</b>	<b>210</b>	<b>284</b>	<b>160.467</b>
<i>Cases</i>								
<b>Valores. . . . .</b>	<b>30.415.418\$50</b>	<b>342.327\$50</b>	<b>284.073\$00</b>	<b>2.970.332\$70</b>	<b>2.607.140\$00</b>	<b>32.146\$75</b>	<b>51.524\$20</b>	<b>36.702.962\$65</b>
<i>Values</i>								

(a) Amêijoas, Herbigão

(b) Antepasto

# A PESCA DO ATUM

## NOS ESTADOS UNIDOS

A pesca do atum nos Estados Unidos é uma das mais importantes entre as actividades da indústria das pescas marítimas deste país.

Pratica-se, essencialmente, no Pacífico, ao largo da costa ocidental da América do Norte, desde Vancouver até à Califórnia, e estende-se igualmente ao largo das costas do México e da América Central até às águas equatoriais, em volta das Ilhas Galapagos a cerca de 2.500 milhas dos portos de equipamento americanos.

Várias espécies de Tunídeos são capturadas e vendidas nos Estados Unidos sob o nome de atum. São eles: a Albacora; o «Bluefin», o atum de barbatana azul e de carne vermelha, como o nosso do Algarve; o «Yellowfin», o atum de barbatana amarela, e o «Skipjack», ou Bonito de ventre rajado. Só a Albacora, o «Bluefin», o «Yellowfin» e o «Skipjack» podem ser vendidos sob o nome de atum. O Bonito (sarda chilensis) ou «Pelamida» de dorso listrado, não pode ser vendido com a designação de atum.

A quantidade de peixes vendida nos Estados Unidos sob esta designação atinge em média, 70.000 ton. por ano, na sua maior parte desembarcada nos portos da Califórnia do Sul e em particular em São Diego, centro desta indústria.

Virtualmente, todo este peixe é destinado à indústria da conserva, que produz cada ano mais de 30.000 ton. de conservas, ou seja mais de 2 milhões de caixas. Os detritos desta fabricação são utilizados na preparação de farinhas de peixes (10.000 ton. por ano) e óleos de atum muito ricos em vitaminas (700 ton. anuais).

No princípio da indústria da conserva do atum nos Estados Unidos, a totalidade dos peixes era pescada ao largo da sua costa e a Albacora constituía cerca de 80 % das capturas. Mas, a partir do fim da primeira guerra mundial, a indústria da conserva transformou-se e a

para estes mares que se dirige a actividade dos pescadores californianos e depois desta época, somente 20 %, em média, das capturas, provém das 80 % são feitas ao largo do México, águas americanas, enquanto que da América Central e na região do Equador.



*Fábrica de atum*

quantidade de Albacoras desembarcada tornou-se insuficiente para satisfazer as suas necessidades. Recorreu-se então às outras espécies da família dos tunídeos, ao mesmo tempo que a pesca se estendia para o Sul ao largo das costas do México e da América Central.

Durante o período 1918-1928, a Albacora só representava 38 % das capturas, o «skipjack» 25 %, o «bluefin» 17 %, o «yellowfin» 16 %, o Bonito 4 %, e 20 % destas pescas provinham dos mares do Sul.

A partir de 1937 é, sobretudo,

As capturas modificaram-se igualmente quanto à natureza das espécies e pode-se calcular, aproximadamente, que a partir de 1937 são constituídas por: «yellowfin» 53 %, «skipjack» 23 %, Albacora 12 %, «Bluefin» 9% e Bonito 4 %.

A Albacora, que no começo da indústria da conserva do atum nos Estados Unidos constituía o único recurso desta fabricação, encontra-se actualmente em 3.º lugar e não representa mais do que cerca de 10 % da produção de conservas de atum das fábricas californianas.

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES  
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

**CONSERVAS DE PEIXE**

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# Cooperação construtiva

## «Um índice para os estudiosos»

A maneira de índice e como que um apontamento a ter em consideração pelos que estudam os nossos problemas, ou como um guia para os que se interessam por eles, vamos fixar determinados assuntos que seria oportuno não esquecer neste momento, já entrados, como estamos, em uma fase avançada da organização conserveira, iniciada em 1932.

O nosso índice é dedicado àqueles que quando convidados a apresentarem as suas opiniões na revista, dizem que estão esgotados todos os temas ou julgam desnecessário que se discutam de novo assuntos já tratados.

Indicar esses assuntos ou problemas é o nosso único propósito, já que não está nas nossas possibilidades resolvê-los. Em todo o caso, se lhes damos o carácter de problemas, é porque estão discutidos e surgem ante nós como tais, pelo que necessitam duma solução. Podem servir também como «índice» de apreciação para os que superiormente dirigem, não porque desconheçam a sua existência como teses de estudo, mas para que tenham bem presente que toda a demora em os resolver perturba, a nosso ver, o processo evolutivo da nossa organização.

Creemos firmemente que é chegado o momento oportuno de reorganizar, já que uma experiência de 15 anos se deve considerar suficiente para não confundir os factores que se supõem em todo o problema, e estar aptos a encontrar as soluções adequadas.

Claro está que a orientação que os altos interesses nacionais determinem, pode ou não estar de acordo com a nossa maneira de apreciar os ditos problemas, e nos submetemos desde já àquele mais sábio critério, mas em justiça devemos aspirar a conhecer qual é a orientação e quais as suas soluções, pois elas concorrem

rão inegavelmente para que a vida comercial e industrial decorra com mais elevado espírito de compreensão, e mais sério e sólido prestígio nas suas actuações.

### Maquinismos

Temos lido variadíssimas vezes declarações oficiais que nos falam do melhor apetrechamento das fábricas.

A sua necessidade está à margem de toda a controvérsia, se quisermos contar com meios próprios para concorrer com os estrangeiros, mas, para chegar a tal consecução é necessário que desapareça os obstáculos que actualmente a isso se opõem.

Exige-o, além disso, o progresso nacional desta indústria.

### Capacidade de produção

O que deixamos dito sobre maquinismos poderá parecer sofisma para um pretenso aumento da capacidade de cada fábrica. No entanto, não é assim. A capacidade está, melhor ou pior (e merecia um reajustamento) determinada para cada unidade industrial, e o I. P. C. P. pode exigir que não se ultrapasse aquela cifra. Isto não é o mesmo que ter deficiência de maquinismos ou tê-los velhos, cansados e antiquados, sem probabilidades de uma útil renovação.

### Transferência de Fábricas

Reputamos que tudo tem um limite, e que o caso de Matosinhos, por exemplo, chegou ao máximo.

### Novos processos de fabricação

Há já vários anos que o I. P. C. P. tem em projecto a instalação de uma fábrica modelo, na qual os seus técnicos pudessem estudar tudo quanto se relacionasse com a nossa indústria, a fim de orientarem os industriais, não só para um melhor esmero de fabricação, mas também

para os animar ao fabrico de novas especialidades.

Iniciou-se a instalação, e não nos cumpre, a nós, dizer as razões que impediram concluí-la. Continuando as coisas em tal posição, parece-nos que seria justo que se desse oportunidade, a quem quisesse, para instalar ou montar o que de moderno vai aparecendo no mercado, pois só praticamente se encontraria a demonstração eloquente da sua utilidade, nacional e industrial, para melhorar os produtos.

### Propaganda

Torna-se indispensável uma orientação definida, sendo agora o momento de iniciá-la onde mais convenha. Para tal julgamos que deve existir hoje no I. P. C. P. verba suficiente proveniente das suas receitas extraordinárias de guerra.

A propaganda particular é infrutífera pelos estreitos limites em que pode ser exercida. Só uma propaganda colectiva será propícia e logrará verdadeiro êxito.

### Entrepósitos, Centrais e Cooperativas

A vida do comércio moderno exige uma organização de vendas que actue por novos processos, especialmente quando se trata de grandes contratos; entendemos que seria muito justificado um estudo completo sobre este assunto.

A forma cooperativa talvez contenha em seus princípios básicos a força de maior propagação e de mais justa medida.

### Cooperação Industrial

Fizeram-se vários ensaios entre grupos de industriais para a compra de matérias primas.

Profundar este facto não seria trabalho infrutífero. Estruturar umas bases orgânicas talvez produzisse fecundos resultados, pois seria um meio efectivo de chegar à concentração preconizada por Salazar.

### Os Grêmios

Para que virtualmente se mostrem capazes de corresponderem com eficácia ao que representam, ou deviam representar na indústria, necessitam que a lei lhes conceda no-

vas e concretas atribuições, à parte as de meramente consultivas que hoje são o seu papel principal nos Conselhos Gerais.

Sem faculdades legais que os convertam em orientadores dos seus agremiados, em factores de iniciativa ou em promotores da expansão que é necessário fomentar, a sua actuação será pouco fecunda, sem relevo e sem vida dinâmica.

— «Já no relatório dos decretos-leis n.ºs 26.775-76 e 77 se diz «que os elementos primários — os Grêmios não adquiriram ainda a vida própria necessária, notando-se no organismo superior uma concentração de atribuições que certamente não poderia concorrer para distribuir as diversas funções corporativas, nem para suscitar o respectivo espírito.» — Isto dizia-se há doze anos.

Há pois que estudar, por quem de direito, o caso dos Grêmios, hoje já experimentados.

#### Regulamentação das lotas

Nada há feito sobre este aspecto, e é da mais urgente necessidade que se regulamente tão importante serviço.

Não se trata de fixar preços que só a abundância ou a escassez são capazes de determinar, senão condições entre as quais deve figurar a medida *padrão* das transacções, os que têm direito a permanecer no local, como compradores, vendedores, etc., etc.

#### Regulamentação da Indústria da Salga

Esta indústria não tem representação no Conselho Geral. Cremos que ela é merecedora, pela sua importância, de um regulamento e digna de que se lhe concedam meios mais justos de fazer ouvir as suas opiniões.

#### Rotulações das latas

Parece que deveria proceder-se a uma unificação para todos os mercados em geral. Esse aspecto, de carácter universal até certo ponto, talvez conviesse tomar-se em consideração quando se realizam «Congres-

sos Internacionais» ou «Acordos Comerciais», já que só uma convenção com tal carácter resolveria o problema.

#### Ao Leme da Organização

Não é nova a tese, nem novo o desejo dos industriais de se verem representados na Direcção do I. P. C. P. por um industrial.

Compreende-se que a imensa maioria acalente tal desejo, porque assim seríamos melhor compreendidos. Não é desdouro para ninguém não ter conhecimento suficiente daquilo em que não é especializado. Eis a razão por que focamos neste índice tão justa aspiração.

#### Encargos de ordem corporativa e fiscal

Que isto merece um exame atento, não sofre dúvidas, porque assim tem sido proclamado «urbi et orbi». Nós próprios também a isso nos temos referido, já que pretendemos poder vender mais barato e concorrer com outros países competidores. É que alguns desses encargos, de transitórios e circunstanciais, passaram a fixos.

#### Tratados de Comércio

Apesar deste assunto não ser da nossa competência, muito gostaríamos que fossem levados a efeito acordos com alguns dos países com os quais ainda não os temos.

#### Mercados

Os velhos ou clássicos que, com predilecção, têm consumido as nossas conservas, ou os novos que se devem abrir para maior expansão. — como conquistá-los? Eis um tema muito oportuno para ser ventilado pelos estudiosos e que se liga com a orientação da propaganda, já que o mundo há-de entrar, um dia, pelo caminho do bom senso, isto é: as moedas serão convertíveis, e os nossos produtos deverão chegar por sua natureza e qualidade a todos os lugares da terra.

#### Iniciativa privada

Isto é quase a antítese do dirigismo. Atrevemo-nos a dizer, no en-

tanto, que deveria ter mais amplitude, somente limitada pelo que consta da lei. A iniciativa particular não é património nem se enquadra em qualquer credo político, nem sequer em algum sistema económico.

É assim como o ponto de partida das grandes e pequenas aspirações dos homens. É a manifestação de amplos desejos de se afastar da rotina, ou é, também, a invenção ajustada às organizações. Por outras palavras: é sair das normas usuais e concorrer com novos ensinamentos, novos processos, ou novos produtos.

O corporativismo a reconhece como o mais fecundo instrumento de progresso, porque dá estímulo ao interesse pessoal sem menoscabo do geral, e porque a iniciativa é a fonte da prosperidade.

Aqui fica, portanto, um tema que merece atenção.

#### Matérias primas

A sua distribuição, enquanto a situação mundial não permite o regime de liberdade, é necessário que obedeça a uma base fixa, firme e concreta. Os factores de distribuição devem ser sempre os mesmos, não umas vezes mais e de outras menos. É uma tarefa que, sem ser um problema, carece de determinação.

#### «Novo rumo» — «A evolução dum lei»

Chamamos a atenção sobre estes dois artigos aparecidos em «Conservas de Peixe» que merecem meditação e estudo. Giram à volta da prática das coisas, ou melhor, sobre os «conselhos da experiência».

Devemos terminar este nosso pequeno «índice» para não abusar do espaço que nos concede a «Revista». Ainda poderíamos incluir: a «Concorrência entre os próprios industriais»; «a marca «Nacional», nos seus diversos aspectos»; a «Concorrência Estrangeira»; «As fábricas de vazio com carácter nacional» (supomos que posto de parte, o seu projecto, por inadequado); «Conhecimento sobre a indústria conserveira

(Continua na pág. 32)

# Crise da Indústria da Salga

Continua sem solução a embaraçosa situação em que se vem debatendo a indústria da salga em Portugal.

Vão passando os anos, vai amadurecendo o peixe, vão diminuindo as probabilidades de venda.

Todos estamos a ver enegrecer o horizonte dia a dia e todos passiva e resignadamente continuamos esperando que as entidades oficiais olhem de frente o perigo que corre este sector industrial da Nação.

São cerca de 6.000 toneladas que jazem inertes nas nossas fábricas do Norte e Sul, é todo o nosso capital imobilizado, são as nossas fábricas paralizadas para a fabricação da sardinha desde 1943, são os nossos operários em regimen de trabalho mínimo, são os pescadores a ver o produto do seu denodado esforço nos dias de abundância desvalorizada, por falta do nosso apoio nas lotas; é a morte lenta da mais velha indústria de conservas de peixe do nosso País.

Há absoluta necessidade de olhar de frente para esta situação.

Depois de quase três anos de luta para obtermos escoamento das nossas existências, que montavam ao tempo a cerca de 12.000 toneladas (valorizadas em cem mil contos), valeu-nos o Estado oferecendo aproximadamente dez mil contos desta conserva ao Vaticano, para distribuir pelos necessitados da Itália, e cerca de vinte e três mil contos à UNRRA com o mesmo fim. Embora estes donativos tenham sido para nós muito de agradecer, não impediram no entanto grandes prejuízos, pois aquelas ofertas foram calculadas por preços quase 50 % mais baixo dos que estavam vendendo à Cruz Vermelha Belga. Também não impediu que pela demora havida houvesse, até, industriais que venderam grandes quantidades de mercadorias já fabricadas para adubos, porque a sua conservação se tornava muito dispendiosa.

O produto das vendas de ofertas a que atrás me refiro, mal chegou para a maioria dos industriais pagarem os débitos que tinham, e as existências que hoje lhes ficam, seja cerca de 6.000 toneladas, na sua quase totalidade sardinha, representa tudo o que possuem, e se não se conseguir uma maneira de lhe dar um escoamento imediato, isso trará para a maioria, a ruína.

Urge portanto uma solução para este assunto, que é de vida ou morte para esta indústria.

Não são só os industriais e operários especializados que virão a sofrer, mas também essas dezenas de milhares de pescadores que nos dias de abundância se escudam no nosso poder de absorção para defenderem o preço das suas pescas. A indústria de Salmoura, no Norte e Sul do País, tem capacidade para trabalhar diáriamente muitas dezenas de toneladas de peixe, e é ela sempre quem ampara a pesca nos dias de maior abundância, como o confirmam os relatórios dos Grémios dos Armadores.

Julgo portanto que de pronto a forma mais eficaz para resolver esta grave crise, seria:

1.º — Disfrutando a nossa posição de credores da Inglaterra, conseguir que esta autorize a Grécia, o Egipto e as suas Ilhas do Mediterrâneo a fazerem transacções em moeda Inglesa, pois qualquer destes países mantêm fortes relações com a Grã-Bretanha, e se se vai conceder agora a esta um novo crédito para a compra de conservas em azeite, eu creio que também não haveria inconveniente em se negociar conservas em salmoura na mesma base, e em moeda inglesa, para aqueles referidos países.

Julgo mesmo muito mais urgente dar escoamento às grandes quantidades de salmouras existente em perigo de destruição.

Qualquer daqueles países está in-

teressado no peixe em salmoura e se lhes facilitássemos os negócios em moeda Inglesa, estamos convencidos que comprariam as nossas existências com facilidade. Supondo que se conseguia o que atrás sugiro, havia toda a conveniência em que o Instituto controlasse as transacções de forma a dar opção às mercadorias embaladas em barris e só depois às mercadorias embaladas em latas, pois esta embalagem é de mais fácil venda e a sua conserva foi fabricada com peixe mais recente, o que permitirá obter, certamente, o pagamento em moedas fortes.

2.º — Disfrutando igualmente a nossa posição de grandes credores e de fornecedores de produtos essenciais à Itália, conseguir deste país uma obrigação de compra de peixe em salmoura, em barris e latas, por um sistema semelhante ao que com ele adoptou a nossa vizinha Espanha, ou seja, a obrigação de comprar por cada quilos de conservas em azeite, dez quilos de conservas em salmoura. E quem diz conservas em azeite, diz resina, cacau ou café, produtos que aquele país compra certamente em Portugal hoje, por ter ainda certas dificuldades em os adquirir noutros mercados.

Usando deste processo, a Espanha conseguiu fazer sair para a Itália, no espaço de pouco mais de um ano, os seus *stocks* de Anchovas em salmoura antigos de mais de quatro anos, e que estavam na eminência de se perderem, como estão hoje as nossas sardinhas.

Se tanto for necessário, creio que uma diligência oficial directa, junto do Governo deste país, propondo-lhe uma operação especial, e à parte do acordo concluído, para a venda conjunta dos *stocks* de sardinhas em salmoura em barris, seria uma decisão de grande alcance, em que se podia mesmo encarar a hipótese da concessão dum crédito para essa operação, bem entendido com as necessárias garantias mútuas de pagamento e da qualidade da mercadoria.

A Itália comprou-nos em todos os

(Continua na pág. 28)



Stand na Exposição Internacional de Lyon

Vai o I. P. C. P. iniciar este ano a propaganda colectiva das nossas conservas, para o que está autorizado a dispendir três mil contos.

Só agora, mercê das receitas extraordinárias arrecadadas durante os anos de guerra, foi possível reunir a verba necessária para se encetar uma verdadeira campanha de propaganda.

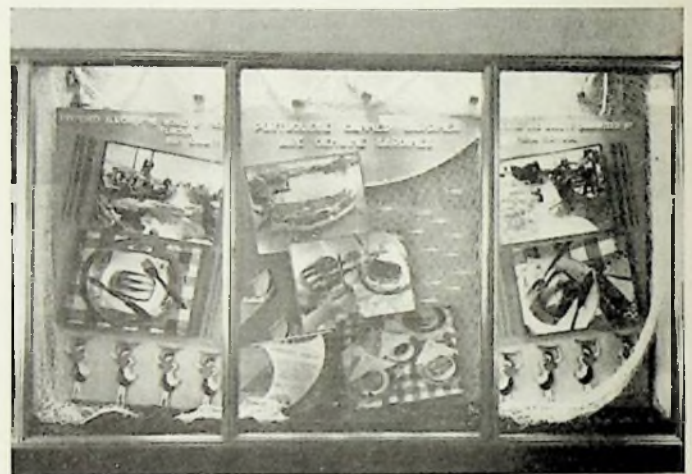
O primeiro país escolhido para este empreendimento, foi a América do Norte. Estava naturalmente indicado que assim fosse, porque os Estados Unidos são hoje, a bem dizer, o único país que não opõe quaisquer restrições à entrada das nossas conservas. Outras razões, de não menor valia, se podem juntar a esta. Por exemplo: os E. U. A. são hoje, mais do que nunca, em virtude da sua incomensurável capacidade de absorção, o mais vasto e o melhor mercado do mundo. Um produto que saiba utilizar com inteligência o *processus* de venda americana e que pelas suas qualidades engrene bem no rodado desta máquina colossal, atinge facilmente cifras que para nós, europeus, são astronómicas. O povo norte-americano consumia anualmente, antes da guerra, 12 biliões de latas de alimentos conservados, ou seja, 120 milhões de caixas de 100 latas, das quais cerca de 5,5 milhões de caixas eram de conservas de sardinha, brisling, pilchard e arenque. No meio desta enorme avanlanche de conservas de todas as espécies, surpreende-nos verificar que as nossas conservas de sardinha, apesar de todas as suas características excepcionais que fazem delas um produto incomparável, entram no seu total numa percentagem ínfima.

De facto, a nossa exportação de sardinhas para a América do Norte cifra-se numa média de 125.000 caixas anuais, número em que se pode dizer que cristalizou há 30 anos e de que só se afastou sensivelmente em 1932 quando uma brusca descida de 8 para 4 dólares o fez subir para 303.000 caixas. O consumo das conservas de sardinha portuguesa, «per capita», anual-

## A PROPAGANDA DAS

mente naquele país, numa população de 130 milhões antes da guerra, era de 20 gramas, isto é, a sexta parte do conteúdo de uma lata de  $\frac{1}{4}$  clube!

Se compararmos esta capitação em igual época com, por exemplo, a da Bélgica, 330 gramas, a da França, 203 gramas e a da Alemanha, 161 gramas, mais sobressai a inferioridade da nossa posição no mercado americano. E não nos causará menor estranheza ao consta-



Montra na Casa de Portugal, em New-York

tarmos que a quase totalidade daquela exportação é formada exclusivamente por fabricos sem espinha e sem pele e que as nossas conservas de sardinha com espinha, de larga fama e distribuição mundial, que se vendem a preços 20 e 30 % mais baixos do que os daquelas, só entram no total exportado na quantidade ridícula de 15.000 caixas, enquanto a Noruega envia para lá mais de 200.000 caixas de brisling (espadiilha) fumado, a preços 2 dólares mais elevados do que os destas nossas sardinhas, e mais de 400.000 caixas de sild (arenque pequeno), de qualidade baixa.

Esta aparente anomalia tem, porém, uma explicação quando se nos oferece uma oportunidade de estudar o mercado americano. É a conclusão que se tira desse exame, é sempre esta: o consumidor americano desconhece a existência das conservas de sardinha portuguesas!

Noventa por cento da nossa exportação são consumidos na área de Nova Iorque unicamente pelos israelitas que constituem uma quarta parte da população desta cidade calculada em 13 milhões. Pode-se, portanto, afirmar que todo o território dos Estados Unidos é terreno virgem para as nossas conservas. Aquilo que para lá se exporta, conseguiram-no as conservas portu-

# CONSERVAS PORTUGUESAS

guestas graças às suas qualidades intrínsecas, mas atingido os limites do círculo dos seus consumidores que a conhecem por tradição, pararam. Os próprios importadores norte-americanos, alegando que as sardinhas portuguesas com espinha eram muito grandes e tinham a espinha dura, desinteressaram-se da sua importação. A verdadeira razão era, porém, outra. Aqueles importadores eram ao mesmo tempo os compradores do brisling e do sild noruegueses, que tinham já um mercado feito na América, e não lhes convinha encorajar a introdução dum outro artigo similar, pois seria fazer a concorrência a eles próprios.

Chegados à conclusão de que as nossas conservas não se vendem nos Estados Unidos, nas quantidades que era lógico esperar, em virtude de serem desconhecidas, só há uma medida a tomar: torná-las conhecidas.

Ora na América do Norte só há um processo para atrair a atenção do consumidor e fazer criar nele o interesse por um artigo, e que está de tal forma difundido e enraizado na vida americana que tem foros de nacional. Este processo é a propaganda que bem se pode chamar o «abre-te Sésamo» mágico do mercado

exposição os produtos cuja venda está a ser impulsionada pela propaganda.

As conservas portuguesas, se as houver, estão de baixo do balcão, onde ninguém as vê. Assim se compreende, pois, o motivo por que as nossas conservas não cheguem ao conhecimento directo do consumidor americano. Só a propaganda lhe poderia revelar a sua existência e ensinar-lhe ao mesmo tempo que as sardinhas portuguesas são *verdadeiras sardinhas* e que as outras espécies inferiores que usam esta designação, nenhuma comparação podem ter com o seu sabor delicado e inconfundível.

A indústria da publicidade na América do Norte está à frente de todas as outras indústrias. Não era sem uma razão forte que antes da guerra se gastavam ali em propaganda 1.750 milhões de dólares que representam, em moeda portuguesa, 43.750.000 contos! Os comerciantes de géneros alimentícios, dos quais 4 estavam entre os 10 maiores anunciantes em todo o país, dispendiam só à sua parte, 51 milhões de dólares, ou seja, 1.275.000 contos!

E a par das conservas de sardinha, as nossas conservas de atum, os nossos filetes e pasta de anchovas, o antepasto, deverão ter o seu quinhão nesta propaganda.

Não se julgue que se pretende deslocar qualquer país concorrente da posição que ocupa no mercado americano. Deseja-se somente colocar as conservas portuguesas no lugar que justamente lhes compete naquele mercado.

E não se pense também que o simples início da propaganda fará transformar num ápice o mercado americano num novo Eldorado para as conservas portuguesas.

Haverá primeiro que levar 4 a 5 anos em trabalhos porfiados, dispender duas dezenas de milhar de contos e saber manter fino tacto e disciplina comercial.

Mas se depois de todos estes esforços e sacrifícios conseguirmos duplicar ou triplicar a nossa exportação e a consolidarmos, tudo o que se fez — valeu a pena.



Stand da Exposição Internacional de Viena

yankee. O dinamismo da vida americana não permite à mulher que tem a sua ocupação no escritório, no armazém, na fábrica, perder muito tempo a pensar nas refeições e confeccioná-las. Deste trabalho se encarregam os jornais, a rádio, que lhes fornecem as ementas para o dia formadas pelos artigos que estão a ser propagandeados, entre os quais figuram muitos alimentos conservados.

Se acontece que a dona da casa vai pessoalmente à loja escolher o seu «menu», ali também só encontra em



Pavilhão da Exposição Internacional de Paris



# F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

*Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores*

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas  
para o fabrico de vazios, etc.

FAIRBANKS, MORSE & C<sup>o</sup>. INC.

Motores Diesel marítimos, Ge-  
radores, Balanças automáticas  
de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-  
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,  
etc.



LONDRES

115 Park Street Lon-  
don, W.1

Teleg. Julima London  
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,  
2.<sup>o</sup> Dt.<sup>o</sup>

Teleg. Julima — Lisboa  
Telef. 22192/3  
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,  
562. 3.<sup>o</sup>

Teleg. Julima — Porto



## Economia e Finanças ~

### A Exposição sobre «A Crise do Comércio e a situação Económica» feita pela Associação Comercial de Lisboa

AO SR. MINISTRO DA ECONOMIA

Ao abrigo da lei de 3 de Abril de 1896, que estabelece que as Câmaras de Comércio e Indústria têm como atribuições fundamentais a defesa, junto dos Governos, dos interesses da indústria, do comércio e da navegação, a Associação Comercial de Lisboa, que desempenha funções de Câmara de Comércio, por diploma legal de 29 de Junho de 1903, dirigiu ao Sr. Ministro da Economia uma larga exposição sobre a crise económica que assoberba o País e sobre as medidas tomadas para a enfrentar e debelar.

Alguns pontos tratados merecem ser esclarecidos e comentados — e disso nos vamos ocupar no presente artigo.

Conforme o afirmou o Sr. engenheiro Daniel Vieira Barbosa, actual titular da pasta da Economia, no seu célebre discurso de 29 do mês findo, são imperativos da política económica que prossegue com corajosa tenacidade:

- 1.º Melhorar as condições do abastecimento;
- 2.º Sustar a alta dos preços, levando-os ao seu justo nível;
- 3.º Reduzir o «mercado negro».

Com o combate ao «mercado negro», procura ele unicamente «trazer o custo da nossa vida para a sua justa medida, impedindo abusos, cortando especulações que oneravam desnecessariamente e injustamente a vida de cada um».

Diz, por seu lado, a Associação

Comercial de Lisboa que lhe merecem inteiro aplauso os esforços do Ministro «no sentido de reprimir todas as formas de especulação e açambarcamento», visto serem «a bem dos interesses gerais e do prestígio da própria classe comercial». Confessa, além disso, que «a política de abastecimento do mercado de consumo produziu inegavelmente baixa de preços nalguns produtos e uma estabilidade relativa noutros, ao mesmo tempo que contribuiu para combater o «mercado negro».

Convicto dos benefícios já colhidos da campanha que empreendeu, o Sr. Ministro da Economia, apela, mesmo, em face de críticas discordantes, para o testemunho do povo português «sobre se é ou não verdade que o custo da sua alimentação baixou e que encontra hoje, livremente, nos mercados, quase tudo aquilo que ontem só conseguia obter através de um racionamento cheio de dificuldades ou mediante o favor de uns tantos que o exploravam».

Acorde com os fins que animam a acção ministerial, em que sentido reclamou, então, a Associação Comercial de Lisboa?

Pretende, em resumo, que se adoptem outros métodos para se atingir a baixa dos preços. Em seu entender, «sempre que essa baixa, em vez de resultar de um conjunto de factores que tragam o custo da vida para uma justa medida», tenha sido ou seja operada por meio

de reduções compressivas, sem qualquer relação com o valor da moeda, com o custo dos produtos e mercadorias e com uma política de adaptação gradual de salários e vencimentos, torna-se meramente presumível e irreal, pois será feita à custa dos lucros legítimos e normais dos comerciantes e dos produtores e dá lugar a que muitas pessoas ignorantes da realidade das coisas económicas proclamem que todo o comércio e toda a produção especulam realizando lucros exagerados e inconcebíveis».

No documento apresentado, aquele organismo económico afirma mesmo que «actualmente e na sua generalidade, os comerciantes estão longe, mesmo muito longe, de fazer lucros razoáveis, muitos havendo até que têm de fechar os seus balanços com «deficits» importantes».

A Associação Comercial de Lisboa perfilha o princípio — quanto a nós, só viável em puro regime de livre concorrência (e não é nesse que presentemente se desenvolve a nossa actividade económica) — *de que interessa mais vender muito a preços baixos do que vender pouco a preços altos*.

Nesta ordem de idéias, o que o comércio quer ver assegurado é um montante global de transacções (*chiffre d'affaires*) que lhe proporcione lucros remuneradores dos seus serviços e da sua função.

Para isso, há que conseguir o aumento do poder de compra dos consumidores e há que pôr em prática medidas que atenuem ou façam desaparecer os males que originaram a crise comercial que se atravessa, dos quais se destacam mais, em sua opinião:

- a dificuldade de encontrar mercados para os nossos produtos de exportação;
- a restrição das importações por meios de licenciamento, por vezes de efeitos proibitivos, e concorrência que nelas fazem ao comércio regular determinados organismos oficiais;

- perturbações provocadas por inselectadas restrições de créditos;
- queda vertical de vendas no mercado interno, por diminuição do poder de compra da generalidade dos consumidores e pela rede de condicionamentos e outros obstáculos que embaraçam a actividade comercial;
- peso inoportuno de uma carga fiscal em que ao mesmo tempo se revela a multiplicidade dos impostos e a sua injusta distribuição.

Reclama, a par disso, contra «as graves deficiências da legislação — designadamente no que se refere aos artigos 1.º e 7.º do decreto n.º 29.964, de 10 de Outubro de 1939 — que definem os crimes de aqumbarcamento e de especulação em termos tão vagos, imprecisos e genéricos, que, por um lado, não se ajustam às modalidades e regras de comércio, e, por outro lado, permitem as aplicações mais arbitrarias.»

Julga ainda inadmissível que se aceite, na fixação do *justo lucro*, o critério do artigo 1.º do decreto n.º 8.724, de 31 de Março de 1923 — «já velho de um quarto de século, quando as condições de vida comercial eram outras».

Não se pode exigir, de pronto, cremos nós, a solução da crise económica, pois que ela comporta problemas bastante complexos, alguns deles estreitamente ligados com a política de exportação e de importação de outros países. Talvez fosse por essa razão que o Sr. Ministro da Economia escreveu, no despacho que após na exposição da Associação Comercial de Lisboa, que o seu Ministério «não é competente para avaliar — ou pronunciar-se — sobre alguns dos assuntos focados».

Temos, no entanto, de reconhecer que a série de providências já tomadas pela pasta da Economia destinadas a baratear a vida e a facilitar o abastecimento — e note-se, em abono da sua eficácia, que o Governo de Schuman vai agora

aplicar medidas semelhantes, em França — contribuiu igualmente para resolver alguns pontos da crise comercial expostos pela Associação Comercial de Lisboa.

Com efeito, as importações de batata, de carnes, de manteiga, de banha e de certos cereais, que se fizeram em quantidades suficientes para promoverem a concorrência no mercado interno, não só sustaram a subida dos seus preços, que se acentuava cada vez mais, como os reconduziram aos limites das tabelas oficiais ou a níveis considerados compensadores para os produtores e comerciantes. E tão rápida se deu essa descida, com tais medidas que logo se criou em muitos a *psicose da baixa*.

Simultaneamente, a declaração do comércio livre para alguns produtos, um combate mais extenso e implacável ao «mercado negro», as multas e as prisões dos prevaricadores, em maior número, determinaram um aumento salutar da oferta, no mercado nacional, que provocou, nuns casos, baixas dos preços, noutros, travou, pelo menos, a sua marcha ascensional.

Sem dúvida, que daí adveio maior poder comprador dos salários, dos ordenados e rendimentos, e, conseqüentemente, uma multiplicação das transações benéfica para os industriais e comerciantes.

Com os 300 mil contos dos fundos de compensação dos organismos corporativos, que o Sr. Ministro da Economia revela ter utilizado, em 1947, «para romper a organização especulativa, existente, que não deixava baixar o custo da alimentação» conseguiu obter uma baixa nesse custo que chegou a atingir os 40 %.

Neste estado mais desanuviado do mercado, os comerciantes não realizam ainda, nem o volume dos negócios dos tempos normais, nem os lucros razoáveis das suas actividades? Não há, contudo, que estranhar o facto, pois que é próprio da conjuntura económica que se desdobra.

De resto, essas limitações dos seus

interesses representam a sua quota parte no sacrifício geral que a crise impõe a todos, inexoravelmente.

Por ventura, auferem hoje, os trabalhadores intelectuais ou braçais proventos adequados ao actual custo de vida?

É crível que, em situações de desequilíbrio da vida económica, todos os agricultores, industriais e proprietários, sem excepção, consigam obter *justos lucros ou rendimentos*? Evidentemente que não.

No entanto, no comércio de produtos tabelados — e muitos eles são, ainda — tem de se admitir que os lucros que se realizam são *justos*, visto resultarem de preços estudados e fixados por organismos oficiais ou corporativos, os quais não deixaram de entrar em linha de conta com «todas e quaisquer despesas e encargos que forem proporcionalmente inerentes à produção e comércio dos artigos vendidos», como preceitua o § único do artigo 1.º do citado decreto 8.724.

Em algumas empresas comerciais, a receita bruta das suas transacções deduzido o custo das mercadorias, não absorve todas as despesas gerais, e, por isso, não dá margem de lucro que traduza a taxa usual ou normal de rendimento do capital? Então o problema é de organização interna e exige, para a sua solução, a compressão das ditas despesas até às inadiáveis e imprescindíveis.

ANTÓNIO ESSEL

## Bibliografia

Recebemos o livro «Bibliografia Química» da autoria de Maria Serrallach, Bibliotecário da Universidade de Barcelona, que se recomenda como um auxiliar precioso para os que se dedicam aos estudos desta especialidade.

Encontra-se à venda na LIVRARIA SÁ DA COSTA, Lisboa.

ADÃO POLÓNIA & C. L<sup>DA</sup>



FABRICAS  
em  
MATOZINHOS  
SETÚBAL

PORTUGA

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

## *Sistemas "Massó"*

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

Fornos continuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

**Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868**

### VANTAGENS:

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

*Massó Hermanos S. A.*

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

*Adão Polónia & C.ª, L.ª*

MATOZINHOS





## Ciência e Técnica

### As intoxicações alimentares

No último artigo que escrevemos nesta Revista focámos alguns aspectos das intoxicações alimentares do tipo infeccioso, e, porque esse artigo já ia um pouco longo, guardámos para outro o estudo do tipo tóxico destas intoxicações e ainda o da intoxicação botulínica.

Não sabemos se alguém achou estranho que um professor de veterinária viesse tratar em público de assuntos referentes à patologia do homem, mas o caso tem satisfatória explicação.

É que o progresso científico tem solicitado cada vez mais a profissão veterinária não só para as funções de inspecção, como também para as de direcção tecnológica de todos os produtos de origem animal e daqui resulta a necessidade de um conhecimento perfeito dos próprios produtos, associado aos precedentes e aos consequentes quer da sua preparação quer do seu consumo.

E como já frizámos anteriormente, não há possibilidades sérias de uma inspecção conscienciosa, ou de um trabalho fabril impecável, se não puder ser medida em toda a sua largueza a responsabilidade que lhe anda ligada.

De resto, a sabedoria do inspector a respeito das citadas intoxicações ou toxi-infecções não vai além das causas e da sua revelação; o resto é seara alheia.

E, recitado este introito, vamos à matéria essencial.

Como em muitos casos de intoxicações alimentares não era possível evidenciar a presença de *Salmonellas* ou de *Shigellas* foi tomando vulto a ideia de que também toxinas derivadas destas bactérias pudessem ser origem de tais estados mórbidos. Outros estudos forneceram a indicação de que diversos microorganismos não patogénicos, como o *Proteus vulgaris*, o *Proteus murgani*, a *Escherichia coli*, etc. podiam contudo desenvolver-se nos alimentos sob condições especiais, e formar substâncias tóxicas para a mucosa gastro-intestinal.

Deste modo, à evidência epidemiológica veio somar-se a bacteriológica, o que equivale a dizer que a pêndula está de novo oscilando para o campo da velha teoria das *ptomatinas*.

Há, porém, uma diferença. Os tóxicos admitidos actualmente como responsáveis, são o resultado não e uma extensa desagregação das proteínas, mas da multiplicação microbiana, efectuada em condições de não alterar, pelo menos acentuadamente, quer o aspecto quer o gosto dos alimentos atacados.

Os conhecimentos actuais a respeito do tipo tóxico das intoxicações alimentares são ainda incompletos, principalmente devido a não se possuir qualquer meio laboratorial de

demonstrar a toxina nos alimentos incriminados.

Estes são principalmente as conservas de carne, de peixe, pastas, *icc-cream*, etc, e os micróbios causadores são geralmente estafilococos — pequenas bactérias arredondadas aglomeradas em cacho, muito frequentes na naso-faringe, na pele, no leite de vaca etc.

Igualmente se conhece muito pouco a respeito da natureza da toxina produzida, mas segundo trabalhos modernos (Fulton-1943) ela seria muito afim das hemolisinas (toxinas destruidoras dos glóbulos rubros do sangue), e como é sobretudo nociva para o intestino, recebeu a designação de *enterotoxina*.

#### O Botulismo

O termo botulismo deriva da palavra latina *botulus*, que significa carne ensacada, e foi pela primeira vez usado por Kerner, em 1820.

O agente causal desta intoxicação só foi isolado em 1896 por von Ermengen. Depois de um ágape festivo num club musical da vila de Ellezelle, na Bélgica, muitos dos convivas começaram a sentir-se incomodados. Adoeceram e uma semana depois, três deles estavam mortos.

Mas verificou-se que só tinham adoecido as pessoas que haviam comido presunto em salmoura do fundo de uma barrica, cuja única diferença do restante presunto era ser mais macio, mais tenro e ligeiramente esbranquiçado.

Dado parte desse presunto a gatos, os simpáticos bichanos apareceram com uma sintomatologia de ordem nervosa e foi possível isolar um microorganismo anaeróbio, (desenvolvendo-se em ausência do oxigénio livre) produtor de uma toxina poderosa. Esta, inoculada a gatos,



de novo provocou o aparecimento de sintomas idênticos aos originados pelo produto em natureza.

O mecanismo de actuação desta toxina botulínica é assunto ainda insolúvel.

Sabe-se, porém que ela provoca perturbações nervosas dos nervos craneanos e raquidianos enquanto que as perturbações gastro-intestinais passam quase desapercibidas.

Observações recentes permitem supôr que ela se comporta por forma a idêntica ao *curara* (o célebre veneno usado pelos índios nas suas setas ervadas) paralisando as terminações nervosas; contrariamente ao que acontece no tétano, parece não haver fixação de toxina botulínica na substância cerebral.

O botulismo é uma intoxicação e não uma infecção. O microorganismo causal → o *Clostridium botulinum* é um saprófita (vive à custa de substância orgânica morta) pouco abundante na Natureza e acidófilo (pulula em meio ácido). Multiplica-se nos alimentos antes da cozedura e produz uma poderosa toxina solúvel (exotoxina) que, mediante a ingestão dos alimentos infectados, é absorvida no estomago e no intestino delgado.

É uma toxina das mais poderosas que se conhecem. A dose fatal para o homem adulto, calculada pelos resultados das experiências em animais, deve ser inferior a um centimiligrama (0,01 miligrama).

Há vários tipos de *Cl. botulinum*. No botulismo humano são mais comuns os tipos A e B, e o primeiro ainda mais do que o segundo.

Nos animais têm sido isolados os tipos C, D e E., os quais foram designados inicialmente por *Cl. parabotulinum*, *Cl. parabotulinum bovis* e *Cl. parabotulinum equi*, mas hoje considerados por acordo unânime dos bacteriologistas simples variedades de uma mesma espécie microbiana → o *Clostridium botulinum*.

Estas variedades produzem toxina de actividade variável, mas sempre forte para as diferentes espécies animais. A resistência da toxina ao calor é também variável, mas a exposição a 80° centígrados, durante 15 a 30 minutos, é suficiente para inactivar as dos tipos A, B e C.

Não obstante tratar-se de uma intoxicação, tem sido verificada a multiplicação do *Cl. botulinum*, sob determinadas condições, nos organismos animais, mas em grau tão limitado que não permite tirar-se qualquer indicação contrária à simples intoxicação.

Os alimentos que podem provocá-la, são, em regra, as carnes fumadas, salgadas ou enlatadas, envelhecidas e retardadas, quando consumidas antes da cozedura ou depois de uma cozedura insuficiente.

Também têm sido relatados casos de botulismo consecutivos ao consumo de peixe salgado e fumado (salmão, arenques, etc.).

O maior perigo desta intoxicação anda ligado à circunstância de o

*Cl. botulinum* ser uma bactéria esporulada, isto é, susceptível de produzir esporos, que são formas de resistência, capazes de conservarem a sua vitalidade latente durante longos anos, e de reassumirem o seu estado vegetativo normal logo que as condições ambientes se nosirem favoráveis.

Ora tais esporos são capazes de resistirem a uma fervura mantida durante 22 horas, e à temperatura de 120° durante vinte minutos. Está registado um acesso de botulismo consecutivo ao consumo de pasta de carne que tinha sido submetida durante o processo de preparação a temperaturas elevadas, por três sessões, a última das quais a 115° durante duas horas.

Por isto se verifica o perigo que pode representar a utilização industrial de matérias primas que não se apresentem em estado de perfeita integridade.

O *Cl. botulinum*, colocado em condições favoráveis já pode produzir quantidade apreciável de toxina no prazo de 12 horas; usualmente esta produção leva dois a catorze dias, consoante a temperatura de armazenagem dos alimentos e outros factores de somenos importância.

Estudos publicados em 1940 levam a admitir que abaixo de 10 graus centígrados não ocorre qualquer desenvolvimento deste agente microbiano, e, por consequência não haverá produção de toxina.



JACINTO FERREIRA  
Prof. cated. da Escola Sup.  
de Medicina Veterinária

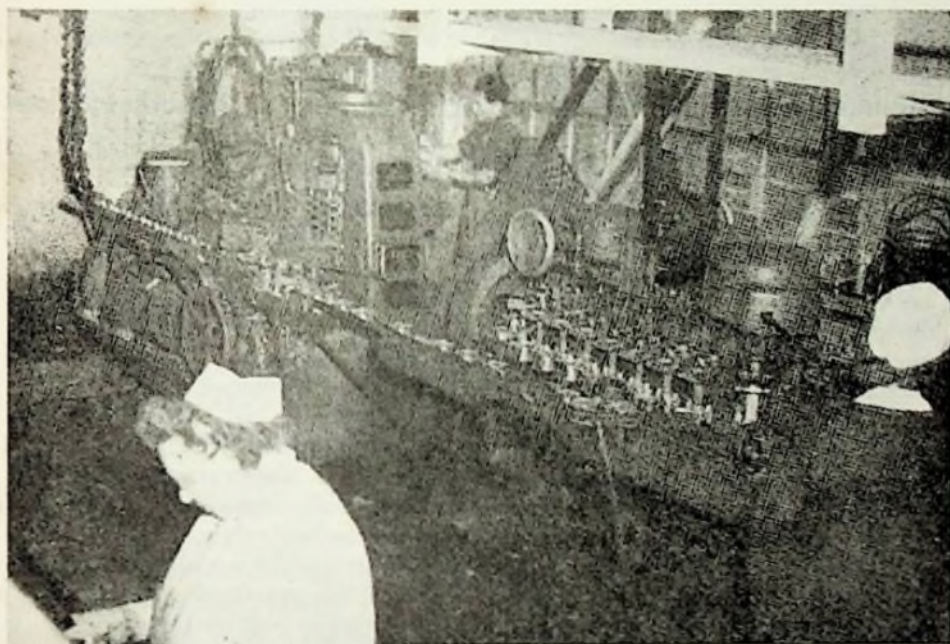
# O SALMÃO

Desde tempos remotos o salmão é considerado o rei dos peixes, devido ao seu tamanho, bonito aspecto e elevado valor nutritivo. Plinius, no ano de 77 antes de Cristo, mencionava já o salmão como o melhor entre os peixes.

O salmão da costa Atlântica já não tem importância comercial. Antigamente havia salmão em grandes quantidades nas vias fluviais da Europa Ocidental.

centenas de anos a fonte de alimento mais importante para a população nativa. Os índios faziam «pemnikans» pulverizando salmão seco.

Mais tarde os pioneiros brancos começaram a utilizar o salmão e a pouco e pouco este se tornou numa das maiores pescarias de todo o mundo. Actualmente, as pescarias de salmão de Califórnia, Oregon, Washington, Alaska e British Columbia valem milhões de dólares.



*Fábrica de Conservas de Salmão*

Durante a Idade Média salgou-se muito salmão na Escócia e na Inglaterra. Presentemente, quase que desapareceu. Nos rios da Costa Atlântica no Norte da América, existia também em quantidades enormes. Porém, à medida que a indústria se desenvolvia, contaminando as águas dos rios, o salmão ia igualmente desaparecendo dessas paragens. As pescarias do Canadá são as únicas de importância que ainda restam.

O salmão do Pacífico foi durante

O salmão do Pacífico compreende cinco tipos, que são muito diferentes um dos outros.

A mortalidade é grande durante o crescimento, principalmente no início. Calcula-se que só 10% dos ovos chegam a ser salmões adultos. O salmão cresce rapidamente e vai até ao mar donde depois regressa. As investigações provam que a maior parte fica junto à costa.

Quando atinge a idade entre 2 a 6 anos entra novamente nos rios.

Volta frequentemente ao local do nascimento para desovar. Quando entra em bancos, nos rios, a pesca adquire uma grande intensidade. A fêmea deposita 2.000 a 5.000 ovos. O salmão desova só uma vez na sua vida e morre pouco tempo depois de desovar.

As análises do valor alimentício dão-nos os seguintes elementos: substância seca, 30 a 36%; gordura, 7 a 16%; proteína, 18 a 22%; cinza, 0,7 a 1,2%; calorias 500 a 1.000.

A gordura contém as vitaminas A e D, esta última em quantidades iguais às existentes no óleo de fígado de bacalhau.

Durante os anos de 1934 a 1938 foram exportadas anualmente para a Inglaterra cerca de 1 milhão de cwts. de conservas de salmão no valor de 4 a 5 milhões de libras esterlinas.

A indústria de conservas de salmão atravessou um enorme desenvolvimento.

O salmão é conduzido por um transportador automático do barco para a fábrica aonde se procede a uma escolha de acordo com o seu tamanho e qualidade. É depois tratado por máquinas automáticas que cortam as cabeças, as caudas e as barbatanas e arrancam as vísceras.

O peixe é em seguida lavado, cortado em pedaços e metido em latas. Estas ficam primeiramente com as tampas soltas e são aquecidas durante 5 a 15 minutos à temperatura de 206 a 212 graus Farnheit, depois do que são fechadas e esterilizadas a 240 graus Farnheit durante 75 a 90 minutos.

Os desperdícios das fábricas de conservas são utilizados em larga escala. O óleo tem aplicações medicinais. A parte não utilizável do peixe é seca e vende-se como alimento para animais ou adubo.

A conserva está sujeita à fiscalização e só é aprovada quando satisfaz certas exigências bem definidas. Há aparelhos para controlar a qualidade e determinar a cor e a consistência.

Da «Food Manufacture»

# O COMÉRCIO AUSTRIACO



Em virtude da falta de divisas e de artigos da produção nacional, que são muito raros, para serem utilizados em transações de compensação, a Áustria não fez em

1947 compras importantes de conservas de peixe. Houve, porém, grandes importações de peixe fresco e de arenques salgados que foram tratados pela indústria indígena.

As conservas foram importadas especialmente da Holanda, Escandinávia e Marrocos. Em comparação com os preços do ano anterior os de 1947 foram mais altos, sobretudo para as conservas holandesas. As sardinhas marroquinas, depois de uma baixa de início, passaram igualmente à alta dos preços, provocada pelas compras mais substanciais e pelo câmbio desfavorável do franco.

Nas condições existentes constatou-se que Portugal pode fornecer conserva de sardinha de uma melhor qualidade e mais barata que as de Marrocos.

Um novo concorrente apareceu agora no mercado.

Os territórios que eram anteriormente alemães e que foram cedidos à Polónia, fornecem peixes frescos e salgados e também conservas de peixe em molhos. Por enquanto, em virtude da escassez da folha de Flandres, a Polónia não pode desenvolver a sua exportação de conserva, como deseja, e a sua produção é consumida no mercado nacional, aonde serve também para satisfazer as necessidades alimentares dos russos. Mas, no futuro, é necessário ter em conta esta nova indústria.

A América fez poucas ofertas de conservas porque quase toda a sua produção é utilizada nas remessas de socorro aos povos sub-alimentados.

A mercadoria americana foi neste ano mais cara do que em 1946, em virtude da alta geral dos preços nos Estados Unidos.

A Turquia, que no ano anterior tinha feito ofertas de atum muito vantajosas, suspendeu este ano as suas vendas para a Áustria, não só em virtude da falta de folha de Flandres, mas também por causa dos contratos importantes que efectuou com os países do ocidente.

A importação das sardinhas portuguesas continua, porém, a ter a preferência dos compradores e a

## CRISE DA INDUSTRIA DA SALGA

[Continuação da pág. 19]

tempos peixe em salmoura em meia maturação ou em maturação completa, pois a sua população sabe perfeitamente como condimentar a sardinha nestas condições, motivo por que não pode existir o receio de que venha a recusar a nossa proposta.

3.º — Fazer diligências de carácter oficial, por vias diplomáticas, ou por uma comissão de industriais nomeada para ir à Grécia tratar directamente com o Governo grego, afim de conseguir deste a compra de maiores quantidades de peixe em salmoura em barris e latas, dando não só a necessária garantia de boa qualidade à chegada, e até, se tanto for possível, facilitar-lhe crédito, como se está fazendo a outros países.

A Grécia precisa de comprar grandes quantidades de salmouras, mas porque não dispõe de dólares e porque está impedida de comprar em esterlino, autoriza de tempos a tempos umas pequenas licenças que pouco influem nas existências que possuímos.

4.º — Segundo o determinado no plano Marshall, deveria observar-se às entidades oficiais que tratam destes assuntos que não deixem de incluir as conservas em salmoura nas

boa vontade das autoridades austriacas.

A falta de divisas é o grande óbice que se opõe à renovação destas importações.

Já por várias vezes se tem diligenciado obter as divisas necessárias por meio de compensação tripartida, mas todas as tentativas esmorecem perante as dificuldades técnicas.

Em todo o caso, é um sintoma animador que os exportadores portugueses estejam desejosos de exportar as suas sardinhas para a Áustria, e é também de esperar que as autoridades portuguesas — quando não seja senão por razões de prestígio — não deixarão de facilitar o intercâmbio comercial entre Portugal e a Áustria.

disponibilidades exportáveis do nosso país.

Estas são, no nosso modo de ver, as medidas mais aconselháveis de momento para tentar resolver a crise que a indústria de conservas de peixe em salmoura está atravessando. Pedimos, pois, às entidades oficiais que nos dirigem que as estudem, e se observarem possibilidade de execução que não demorem as diligências necessárias.

Já que falámos da situação das salgas, não queremos deixar também de assinalar um outro problema que vem desde há bastante tempo preocupando esta indústria, e que é o da constituição dum Grémio de Industriais de Salgas.

Notamos que nos reuniões do Conselho Geral do I. P. C. P. a nossa indústria não pode, por vezes, expor ou discutir os seus interesses como devia e precisa.

Há também necessidade de dar satisfação a esta aspiração justa, pois os próprios componentes do Conselho Geral verificam que, por vezes, não podem tratar dos nossos assuntos, como merecem, por não estarem familiarizados com eles.

João Baptista Brito



**A Indústria de conservas na Holanda**

A Holanda é conhecida pelas suas pescarias desde há muitos anos. Contudo, durante um longo período, o peixe foi somente preparado cozido ou fumado, o que lhe não permitia concorrer nos mercados externos com outras conservas de peixes como a sardinha e o salmão.

Pouco antes de rebentar a guerra construíram-se fábricas de conservas em vários sítios no país capazes de fabricarem um grande número de produtos de exportação de primeira qualidade. Entre eles figuram o arenque em azeite, em azeite e tomate e sêco, todos os fabricos de cavala, enguia cozida e fumada e pastas de peixe em muitas variedades.

A maior parte destas fábricas — neste momento cerca de 40 — estão instaladas na parte ocidental do país, junto à costa e dos grandes rios. O fornecimento do peixe à indústria de conservas é feito exclusivamente pelas pescarias holandesas, tanto do mar como de água doce.

As espécies mais importantes destas pescas são o arenque e a enguia.

As fábricas possuem laboratórios que controlam a qualidade do peixe e a fabricação das conservas. Nenhum peixe é fabricado sem ser previamente verificado e aprovado.

Logo que um lote está pronto para a exportação, enviam-se as respectivas amostras ao comité de inspecção para que as verifique.

A indústria de conservas de peixe holandesa tem progredido muito. A

produção durante os anos de 1938-43, foi como segue:

	Florins
1938 .....	500.000
1939 .....	573.000
1940 .....	1.474.000
1941 .....	5.000.000
1942 .....	4.954.000
1943 .....	4.788.000

Em virtude da guerra, não existem as estatísticas dos anos posteriores a 1943; sabe-se, porém, que depois do fim desta, as cifras da produção acima indicadas têm subido muito, havendo, igualmente, uma exportação elevada em 1946.

**Adição de Vitaminas a conservas de atum**

A fábrica Sun Harbour Packing Co., de San Diego, Califórnia, fez durante um ano e meio experiências com um extracto de vitaminas de fígado de atum para juntar a conservas de atum.

Este novo produto está sendo presentemente fabricado, mas os detalhes da sua preparação conservam-se secretos. A dificuldade a vencer consistia em concentrar o óleo de fígado libertando-o do seu cheiro e sabor característicos. A cada lata de 7 onças de conservas de atum juntam-se 10.000 unidades U S P de vitaminas A e 1.000 unidades U S P de vitaminas D. Esta quantidade é igual a 2 1/2 vezes a mínima que um adulto necessita diariamente.

**A Indústria de conservas de arenque no Canadá, durante a guerra**

Durante os sete anos de 1932 a 1938 a produção anual de conservas de arenque na British Columbia foi em média de cerca de 15.000 caixas, contendo a caixa 48 latas de 1 libra pêso. Durante os sete anos de guerra fabricaram-se, porém, no Pacífico, mais de 1.014.000 caixas por ano, em média, e no ano de 1942, mais de 1.557.000 caixas.

A produção durante a guerra foi assim 70 vezes mais do que a quantidade normal antes da guerra.

Esta produção, na sua quase totalidade, foi vendida ao Ministério de Alimentação Britânico, e só nos últimos meses de guerra é que uma parte foi cedida à UNRRA.

Das quantidades de conservas de arenque fornecidas pelo Canadá às Nações Unidas uma parte foi fabricada na costa do Atlântico, mas a maior quantidade provinha da British Columbia, no Pacífico.

Antes da guerra dava-se o inverso: a maior produção provinha da região Atlântica. Porém, desde 1938 em diante, a indústria teve a sua grande expansão na costa ocidental, aonde, antes da guerra, o arenque era somente aproveitado na salga e secagem, para ser exportado para o Oriente, e na fabricação de farinha e óleo de peixe.

**Propaganda das conservas nos E. U. da América do Norte**

Seguiram no princípio deste mês para New-York os srs. Comandante Duarte Silva, director do Instituto Português de Conservas de Peixe, e Dr. Francisco Guerra, chefe dos Serviços Comerciais do mesmo organismo, que ali vão organizar a propaganda colectiva das conservas portuguesas naquele país.

# M. J. & H. J. MEYER Co., Inc.

Estabelecidos em 1890

New-York, N. Y. U. S. A.



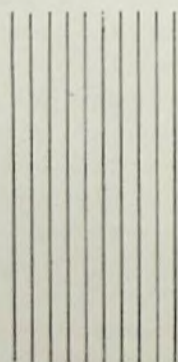
Únicos importadores da marca

**GRANADAISA**

em Conservas Portuguesas

de Sardinhas, Anchovas e Atum

em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DUMA GERAÇÃO



JANEIRO de 1948

	Percentagem %	Peso em quilos	Percentagem %	Valor em Escudos
Para conservas em mólhos . . . . .	66,74	2.775.303	75,86	10.483.065\$50
» » » salmoura . . . . .	0,19	7.760	0,11	15.529\$00
» consumo . . . . .	33,07	1.374.902	24,03	3.321.359\$70
<b>Total . . . . .</b>	<b>100,00</b>	<b>4.157.965</b>	<b>100,00</b>	<b>13.819.954\$20</b>

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões . . . . .	Mólhos . . . . .	54,41	1.055.660		64,24	3.344.734\$00	
	Salmoura . . . . .	0,40	7.760		0,30	15.529\$00	
	Consumo . . . . .	45,19	876.640	1.940.060	35,46	1.846.156\$50	5.206.419\$50
Figueira da Foz . . . . .	Consumo . . . . .	-	9.135	9.135	-	23.085\$00	23.085\$00
Peniche . . . . .	Consumo . . . . .	-	20.090	20.090	-	61.096\$70	61.096\$70
Lisboa . . . . .	Mólhos . . . . .	18,15	85.263		19,85	276.948\$50	
	Consumo . . . . .	81,85	384.575	469.838	80,15	1.118.561\$50	1.395.510\$00
Setúbal . . . . .	Mólhos . . . . .	99,95	1.593.490		99,95	5.705.448\$00	
	Consumo . . . . .	0,05	630	1.394.120	0,05	2.640\$00	5.708.088\$00
Sezimbra . . . . .	Consumo . . . . .	-	18.855	18.855	-	52.563\$00	52.563\$00
Sines . . . . .	Consumo . . . . .	-	11.012	11.012	-	32.905\$00	32.905\$00
Lagos . . . . .	Mólhos . . . . .	77,73	11.970		80,66	54.135\$00	
	Consumo . . . . .	22,27	3.430	15.400	19,34	12.980\$00	67.115\$00
Portimão . . . . .	Mólhos . . . . .	85,05	124.425		88,77	641.460\$00	
	Consumo . . . . .	14,95	21.875	146.300	11,23	81.172\$00	722.632\$00
Olhão . . . . .	Mólhos . . . . .	84,65	69.005		88,19	351.690\$00	
	Consumo . . . . .	15,35	12.510	81.515	11,81	47.100\$00	398.790\$00
V. R. S. <sup>to</sup> António . . . . .	Mólhos . . . . .	68,73	35.490		71,60	108.650\$00	
	Consumo . . . . .	31,27	16.150	51.640	28,40	43.100\$00	151.750\$00
				<b>4.157.965</b>			<b>13.819.954\$20</b>



## Produção e Exportação

(Continuação da pág. 11)

res com, respectivamente, 976.661 e 925.918 quilos, e a Checoslováquia o terceiro, com 433.533 quilos.

Note-se a exportação em Dezembro de 1947 de 143.490 quilos para a Alemanha, a maior desde que a guerra acabou, o que é promissor.

### Salmoura

A Itália foi o país que mais importou esta conserva em Dezembro, comprando-nos 52.677 quilos no valor de 158.031\$00.

Em Novembro tinham sido os E. U. A. o maior comprador com 61.182 quilos no valor de 199.594\$00 e em Dezembro do ano anterior igualmente a Itália com 258.585 quilos no valor de 775.755\$00.

## COOPERAÇÃO CONSTRUTIVA

(Continuação da pág. 18)

em outros países»; «Encargos em geral» «O financiamento por meio dos armazéns gerais» «Os contratos colectivos»; «A venda sem crédito aberto, no Brasil e em Cuba»; — e mais, muito mais. Contudo julgamos assinalar os principais «temas» que os estudiosos necessitam ponderar, ajuizar e trazer ao palco das discussões com fins exclusivamente construtivos. Conhecer o que pensam os industriais é, sem dúvida, dar elementos de apreciação àqueles que têm em suas mãos a orientação da nossa indústria.

Ficam convidados os estudiosos.

Matosinhos, 6-2-48.

*José A. Mora*

## Production and Exportation

(Continuação da pág. 13)

Czechoslovakia is in third place with 433.533 kilos.

It is worth to be registered the export for Germany in December, 1947 with 143.490 kilos, the largest export sale since the war ended what we consider a good sign.

### Brine

Italy was the largest importing country in December for this kind of preserve with 52.677 kilos amounting to 158.031\$00.

In November U. S. A. was the largest buyer with 61.182 kilos amounting to 199.594\$00 and in December of last year was also Italy with 258.585 kilos amounting to 775.755\$00.

END. TEIEG  
«BIENCODAR»

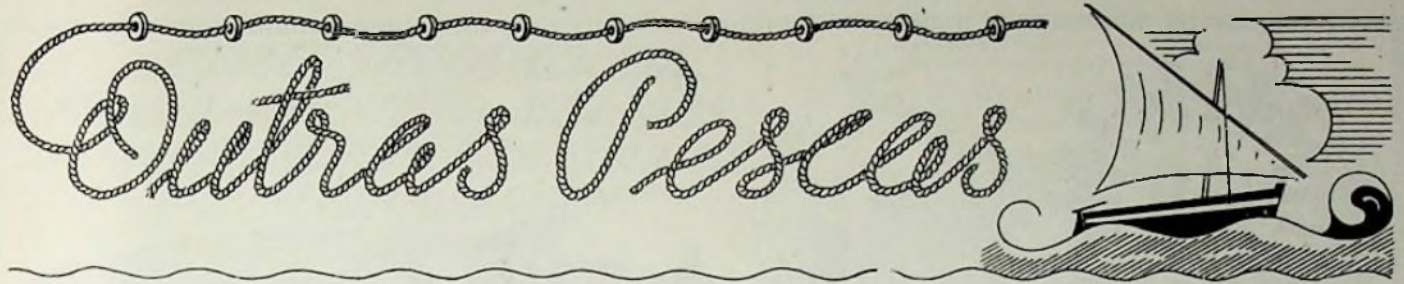
## BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS



Carapau e biqueirão de Outubro a Dezembro de 1947

Centros de pesca	Carapau		Biqueirão	
	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos
Matosinhos.....	1.746	2.410\$00	64.920	436.365\$00
Buarcos.....	-	-	6.930	32.648\$00
Figueira da Foz.....	-	-	11.272	34.386\$00
Nazaré.....	22.640	19.600\$00	-	-
Peniche.....	156.168	249.390\$00	-	-
Cascais.....	42.840	68.680\$50	-	-
Ribeira Nova.....	172.035	263.450\$00	2.250	7.200\$00
Bom Sucesso.....	16.300	34.823\$00	-	-
Setúbal.....	22.330	12.905\$00	-	-
Sesimbra.....	49.860	104.192\$00	-	-
Sines.....	232	625\$00	-	-
Lagos.....	214.225	148.373\$00	-	-
Portimão.....	464.880	647.135\$00	-	-
Carvoeiro.....	300	190\$00	-	-
Armação de Pêra.....	2.325	1.816\$00	-	-
Albufeira.....	11.535	6.978\$00	-	-
Olhão.....	59.200	77.592\$00	-	-
Vila Real de Santo António.....	2.200	2.740\$00	-	-
<b>Total.....</b>	<b>1.238.816</b>	<b>1.640.899\$50</b>	<b>85.372</b>	<b>510.599\$00</b>

Atum e Similares e Cavala de Outubro a Dezembro de 1947

CENTROS	ATUARRO		ALBACORA		BONITO SARRAJÃO		CAVALA	
	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos
Nazaré.....	-	-	-	-	-	-	2.000	12.000\$00
Peniche.....	-	-	-	-	35.300	136.600\$00	36.900	205.000\$00
Cascais.....	10	100\$00	17.100	126.100\$00	-	-	-	-
Sesimbra.....	-	-	530.500	2.976.700\$00	-	-	-	-
Setúbal.....	-	-	1.700	9.800\$00	-	-	-	-
Portimão.....	-	-	-	-	7.800	49.000\$00	-	-
Quarteira.....	-	-	-	-	300	1.700\$00	100	600\$00
Albufeira.....	-	-	-	-	15.300	78.500\$00	6.400	31.500\$00
Tavira.....	-	-	-	-	100	1.000\$00	200	800\$00
<b>Total.....</b>	<b>10</b>	<b>100\$00</b>	<b>549.300</b>	<b>3.112.600\$00</b>	<b>58.800</b>	<b>266.800\$00</b>	<b>45.600</b>	<b>249.900\$00</b>



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**  
**SETÚBAL (PORTUGAL)**

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

**H. ORMAI**

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

## B. J. BORGES, L.<sup>DA</sup>

Fábrica e Escritório:  
Travessa do Giestal, 2 — LISBOA  
Teleg. Pavilhão / Telef. 36625 e 36105 6

FABRICANTES-EXPORTADORES DE CONSERVAS

Sardinhas, Filetes de Anchovas  
Filetes de cavala, atum e antepasto  
Calamares en su tinta

*Marcas registadas*

Pavilhão - Giestal - Trafalgar - Borges - Atair

na



# SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Ferreira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 - LISBOA - PORTUGAL

## "Draught Stabiliser Simplex"

Regularizadores de tiragem e  
Economizadores de combustível

Pedidos de informações e deta-  
lhes de montagens aos

Distribuidores exclusivos para Portugal, Ilhas e Colónias

## EIMEX, L.<sup>DA</sup>

Importação - Exportação - Comércio Geral

Rua António Maria Cardoso, 68, 2.º-D.  
Lisboa - Portugal  
Telefone 2 0404      Telegramas Xemie

Tele { phone: 272-M  
grams: AVIZ

## FABRICA DE CONSERVAS

# AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

●  
HEAD OFFICE

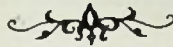
MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

●  
FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo	Correspondencia	Telefone
LUSITANIA	APARTADO, 100	272

S E T U B A L

Fábricas de Conservas e Salazones  
Pinhais & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>

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

●  
TODAS AS PREPARAÇÕES

●  
Sardinhas prensadas e em salmoira

●  
Marcas:

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

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



Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL

**O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...  
COMO AS CONSERVAS  
LOPES DA CRUZ & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>  
PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em:

**Matosinhos**

**Vila do Conde**



**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

FÁBRICA DE CONSERVAS

**RECORD**

TELEF. 355  
TELEG. RECORD  
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673  
**MATOSINHOS**

MARCAS:

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

**ACIL**

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.  
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º  
**LISBOA - PORTUGAL**

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL  
PORTIMÃO-OLHÃO**

**STEINHARDTER & NORDLINGER**

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street  
San Francisco, California

# SAIAS, IRMÃOS & C.<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>

FABRICANTES - EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

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

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

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse  
Rudolf Mosse Suppl.  
Bentley's  
Ribeiro  
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

# ALIANÇA EXPORTADORA, L.<sup>DA</sup>

TELEGRAMAS ALIANE

APARTADO 263-LISBOA



“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES  
DE

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



IMPORTADORES  
DE

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

## Mota, Raimundo & Irmão LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura  
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA  
(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137  
Lisboa, 25667

Endereço Telegráfico  
Pescarias-Lisboa

ESCRITÓRIO  
CAIS DA RIBEIRA NOVA  
ARMAZÉM F N° 3  
LISBOA



# SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES  
para Conservas e exportação

VIRGENS  
REFINADOS



## ÓLEO DE MENDOBI AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE: Lagos-Portimão-Olhão-Serúbal  
Lisb



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

## ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

### INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director: C.º Daniel Duarte Silva*

*Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior*

*Director Adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira*

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

## ORGANISMOS CORPORATIVOS

### GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

#### DO NORTE

José António Ferreira Barbosa  
Narciso José Barroso  
Américo de Oliveira Bessa

*Sub-delegado do Governo no Norte*  
Cap. Rogério Correia Ferreira

#### *De Sotavento do Algarve*

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Saias

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

#### DE SETÚBAL

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

#### *De Barlavento do Algarve*

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques



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

ETP

