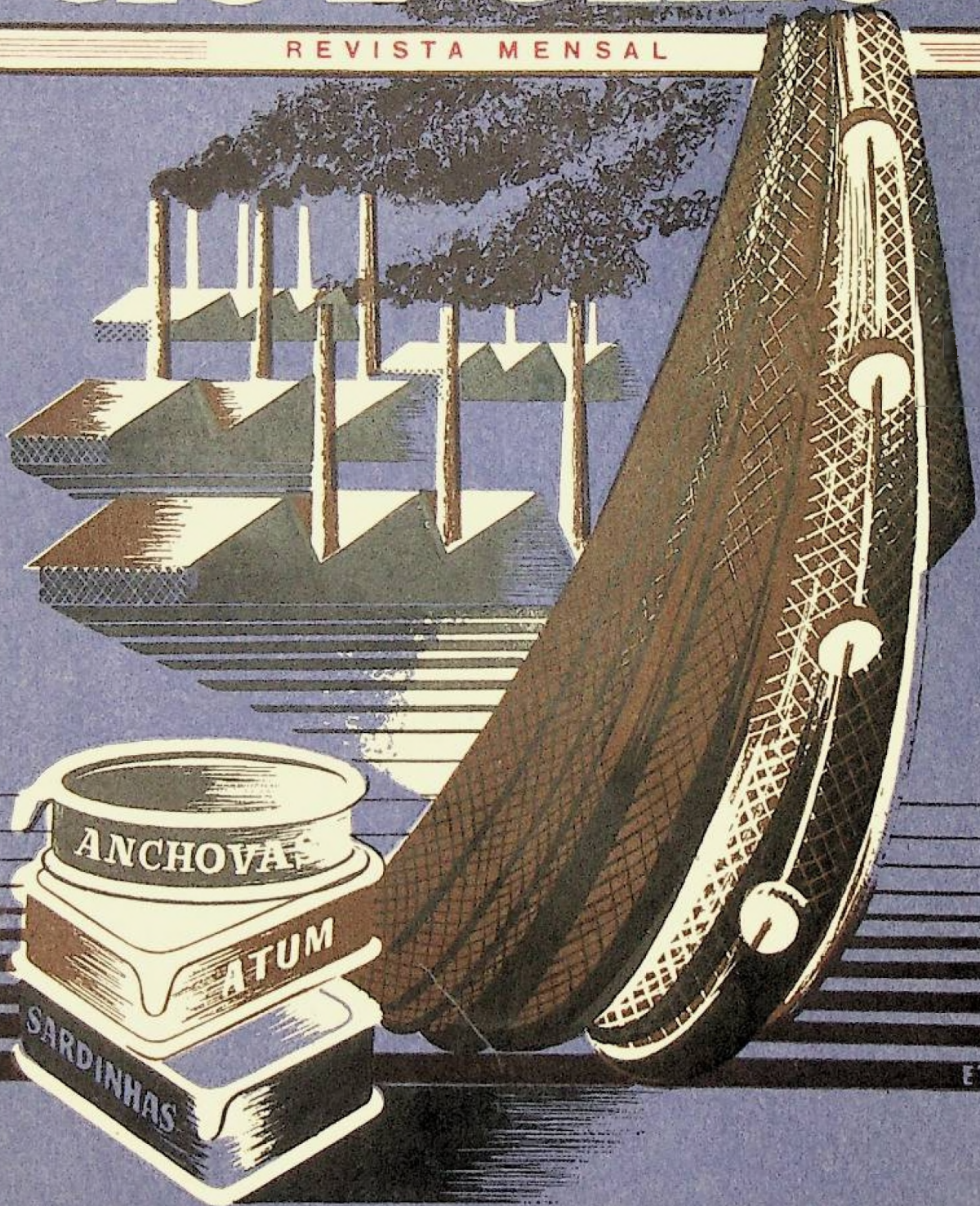


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

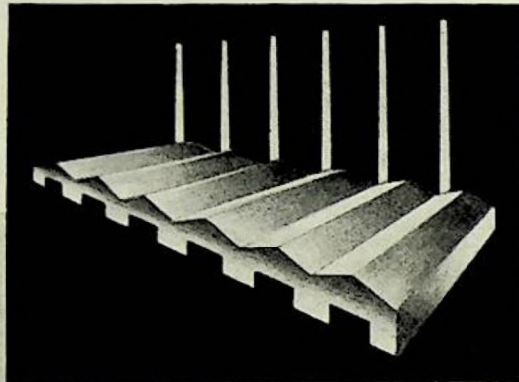
ANO III
1948

JULHO
N.º 28

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

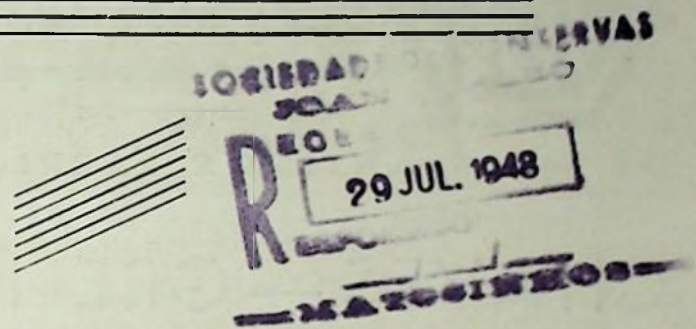
N I C E

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



SCHWARZ & EHRLICH

A G E N T E S D E I M P O R T A Ç Ã O

100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDIPOINT

Estamos habilitados para a venda de produção de primeira classe, do Sul e de Setúbal, em marcas Estrangeira e Portuguesa. Solicitamos aos Srs. Fabricantes, interessados em estabelecer uma Agência nos Estados Unidos, o favor de entrarem em contacto conosco.



J. B. Cardoso, Lda

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTELL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP.
MARTELL 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.^A FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 17

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

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
VERONIQUE

EVA

SCAL
LA SEMEUSE PORTUGAISE

Enderêço 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, Amêndoas, 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	MADALÉNA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L. ^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



**E DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 3623

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.^o
PORTO - TELEF. 660

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

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

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

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

Enderêço telegráfico: Univenal
Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Frefiram as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises
à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE
UNIVERSAL
ROSÁLIA
ORBELA
ZÉLIA
MINDELO
ATRAENTE
GUIDA
LUTADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

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

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

Folha	Arame para chaves	Cabo de aço
Arame para precintar	Verniz para latas	Guinchos e monta cargas
Fita de aço para precintar	Arco de ferro	Motores Diesels
Maquinaria para vazio	Geradores	Arame queimado

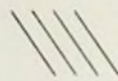
ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Enderêço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

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"

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FABRICA DE CONSERVAS
A V I Z

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

HEAD OFFICE
MATOSINHOS (Portugal)
Rua D. João I, 123

FACTORY
VILA DO CONDE (Portugal)

Cordeiro Santos & Ferreira, L^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
Lisboa — Portugal

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

Endereço telegrafico: DICANGI

Telefones: P. B. X. { 361085
361086
36147

ANO III

N.º 28



Conservas de Peixe

JULHO

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

Desorientação; Produção e Exportação; Production and Exportation; As Farinhas Alimentares; Redução dos direitos das sardinhas nos Estados Unidos; A Pesca na Índia Portuguesa; Mercados (E. U. A.); As alterações que os óleos de sardinha produzem nos óleos de cobertura das conservas de sardinha; A diminuição das responsabilidades à vista do Banco de Portugal; os seus efeitos na circulação fiduciária; A indústria de conservas perante a crise do após-guerra; O Mundo da pesca e da conserva; Matérias Primas; Acordos Comerciais (luso-francês-luso-holandês); Conservas de peixe pelo frio; Pedidos de Representação; Pesca da sardinha.

DESORIENTAÇÃO

NÃO é demais insistir nesta questão crucial dos preços de venda das nossas conservas, porque o problema comercial domina hoje o da produção, e a confusão provocada pela desorientação entre os vendedores, cria, muito especialmente no período que atravessamos, condições difíceis para a laboração da nossa indústria. A triste experiência adquirida nos longos e penosos anos de concorrência desregrada de antes da guerra, deveria dar hoje a cada um a consciência da necessidade de se manter firme na sua posição de defesa, e não se deixar facilmente desorientar pelos temores que lhe produzem o primeiro obstáculo posto no seu caminho.

Temos, necessariamente, que admitir que as dificuldades que hoje existem para a colocação dos nossos produtos, são muitas, e que o vendedor está continuamente sob as influências mais desconcertantes e enganadoras. Mas, por isso mesmo, ele deve estar fortemente precavido contra essas pressões desmoralizadoras, para as afastar quando elas surgirem, raciocinando com calma e prudência e agindo com precisão.

Uma decisão precipitada pode trazer consequências desastrosas não só para os interesses particulares daquele que a tomou como também para a economia geral da indústria. Hoje, os principais países compradores fazem as suas compras maciças por intermédio de comissões, com o objectivo de conseguirem vantagens excepcionais. Por este processo desapareceu a concorrência entre os compradores, que era a defesa natural dos vendedores, para só subsistir a concorrência entre estes que na ância de venda vão alargando as concessões, e o preço mais baixo, lançado por um mais desorientado, é que vai no final servir de base para este e todos os demais compradores que aparecerem.

A actuação individual, quando irreflectida, tem, portanto, na actual conjuntura, uma repercussão funesta na economia de toda a indústria.

Já consta que à semelhança da Bélgica, que soube tirar excelente partido desta nossa desorganização comercial, a França se prepara também para enviar uma comissão compradora com o fim idêntico de arrancar dos vendedores portugueses o máximo que puder.

Em tais circunstâncias, a maneira de remediar o mal será regressarmos às directivas que o Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria estabeleceu no seu despacho de 22 de Março de 1947, ao determinar que:

«Quando apenas existir um comprador único oficialmente designado dever-se-á seguir para com ele o sistema dos contratos colectivos, única defesa contra o aviltamento do preço».

O sublinhado é nosso.

A um comprador único, organizado e com grande poder de compra, só se poderá opor eficazmente um vendedor único, também organizado.

É, pois, absolutamente necessário que sempre que se verifiquem as premissas que o despacho enuncia, aquela norma seja posta em vigor, evitando-se assim novos erros e novos prejuízos.

A mesma confusão perniciosa se verifica nas transacções directas com alguns importantes mercados para onde convergem em massa as ofertas que excedem em muito a procura.

O espírito especulativo de alguns compradores, aproveitando a psicose da baixa que tendenciosamente exageram, amplia ainda mais esta confusão, fazendo contra-ofertas sucessivamente mais baixas à medida que os vendedores, suggestionados e temerosos, as vão aceitando.

Um preço baixo arrasta imediatamente outro mais baixo ainda e cria-se desta forma um círculo vicioso em que todos os vendedores perdem e os compradores correctos acabam por se retrair e abandonar o mercado, receosos, deixando-o livre à acção nefasta dos especuladores. Isto não quer dizer que não tenhamos que baixar o preço das nossas conservas, como aliás vimos fazendo desde os últimos anos da guerra até hoje, mas fá-lo-emos em virtude de razões unanimemente reconhecidas e aceites, como seja a diminuição do custo de produção, e sempre duma maneira regrada e cautelosa, como quem desce uma escada perigosa e não desloca um pé para o degrau inferior sem primeiro ter o outro bem firme.

Mas há actualmente alguma destas razões que influencie a produção da indústria das conservas?

Que saibamos, nenhuma.

Em primeiro lugar, não há praticamente

«stocks» de conservas de sardinha dos anos anteriores. Os que existiam foram levados pelos compradores ingleses no princípio do ano. Isto quer dizer que não há nenhum peso morto a dificultar a liberdade e a independência dos movimentos aos produtores e aos comerciantes.

Em segundo lugar, a produção deste ano é quase nula, em virtude da grande escassez da pesca, e a que se fez foi a preços demasiadamente altos. Conclui-se, portanto, que o custo da produção é elevado e que os preços de venda só poderão ser superiores ou iguais, mas nunca inferiores, aos do ano passado.

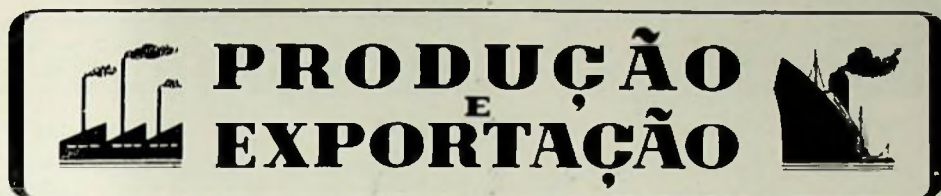
Em terceiro lugar, e não menos importante, continuamos a ser o único país fornecedor de conservas de sardinha, porque os preços das conservas espanholas são demasiadamente altos para poderem competir nos mercados estrangeiros com as nossas e as conservas francesas e marroquinas estão a ser utilizadas no mercado nacional.

Temos, portanto, neste momento, praticamente, o monopólio da exportação dum produto de qualidade excepcional que todo o mundo prefere.

Os compradores estrangeiros que proclamam que as conservas de sardinha portuguesa, fabricadas com azeite puro de oliveira, são caras, falseiam a realidade, porque eles mesmos estão a pagar neste momento o brisling norueguês, com 5/7 peixes, fabricado com óleo de peixe refinado, a \$18 dolares e o pilchard californiano, com molho de tomate, a 14 dólares, enquanto que as nossas sardinhas sem pele e sem espinha são vendidas a \$17 e as com espinha, a \$14, abaixo, portanto, daquelas conservas de qualidade inferior.

A média do aumento hoje das nossas conservas de sardinha em relação a antes da guerra, é de cerca de 180 %, na base do preço oficial da folha, percentagem diminuta se a compararmos com a que têm sofrido em todos os países os principais artigos de alimentação.

Quando todos, produtores e comerciantes, tiverem a noção exacta da responsabilidade que lhes advem dos seus actos, prejudiciais aos interesses da economia conserveira, será mais fácil impor o justo valor dum produto cuja matéria prima de qualidade excepcional a Natureza tão pródigoamente nos concede e que muitos tão levianamente desbaratam.



Situação no mês de Março

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de azeites ou mólhos durante o mês de Março, foi de 26.200 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: carapau, 277 caixas; atum e similares, 1.216 caixas; anchovas, 22.951 caixas e outras espécies, 1.756 caixas.

O Centro que mais produziu durante este mês foi o de Olhão com 8.505 caixas (32 %), seguido de V. R. de Santo António que fabricou 4.181 caixas (16 %) e de Setúbal com 4.113 caixas (16 %).

A soma destes três centros representa 64 % da produção total.

Em relação às espécies fabricadas, Matosinhos foi o Centro que produziu mais carapau (277 caixas); Peniche, atum e similares (1.216 caixas); Olhão, anchovas (8.384 caixas) e Setúbal outras espécies (1.503 caixas).

Em comparação com a produção do mês de Fevereiro anterior e a do mês de Março de 1947, há uma diminuição, em Março deste ano, respectivamente, de 1.452 e 4.900 caixas.

Salmoura

Fabricaram-se 18.248 quilos, dos quais: 12.980 de sardinha e 5.368 de biqueirão.

Esta produção distribuiu-se pelos seguintes Centros: Matosinhos, 12.980 quilos de sardinha e 5.175 quilos de biqueirão; Olhão, 192 quilos de biqueirão.

Produziram-se em Março menos 73.615 quilos de conservas em sal-

moura do que em Fevereiro e menos 960 quilos do que em igual mês do ano anterior

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou Mólhos

A exportação total em Março atingiu 3.519.911 quilos (185.729 caixas) distribuídas pelos seguintes fabricos: Sardinha, 3.196.342 quilos (165.012 caixas); carapau, 25.033 quilos (1.430 caixas); cavala, 5.945 quilos (315 caixas); atum e similares, 139.196 quilos (4.926 caixas); anchovas, 133.112 quilos (12.794 caixas); lulas e chocós, 16.977 quilos (1.078 caixas) e outras espécies, 3.306 quilos (174 caixas).

O Centro de Matosinhos ocupa o 1.º lugar nesta exportação com 1.496.005 quilos (78.679 caixas) ou 42 %; o Centro de Setúbal, o 2.º lugar, com 1.000.192 quilos (51.643 caixas) ou 28 %, e o Centro de Lisboa, o 3.º lugar, com 531.425 quilos (28.427 caixas) ou 15 %.

A exportação de conservas em mólhos, em Março, foi inferior à do mês transacto em 696.614 quilos (26.025 caixas) e superior à de Março de 1947 em 1.279.434 quilos (49.476 caixas).

Salmoura

Exportaram-se 734.692 quilos desta conserva, nas seguintes espécies: Sardinha, 719.825 quilos; cavala, 75 quilos; atum, 100 quilos e outras espécies, 14.692 quilos.

O principal Centro exportador foi

Matosinhos com 466.132 quilos (63 %).

A exportação deste mês de Março foi inferior à de Fevereiro em 689.451 quilos e à de Março do ano findo em 672.536 quilos.

Congelados

A exportação de Congelados em Março foi de 38.881 quilos, compreendendo as seguintes espécies: Polvo, 19.505 quilos; sardinha, 12.666 quilos; lulas, 5.635 quilos; carapau, 1.045 quilos e enguias, 30 quilos.

No mês de Fevereiro tinham-se exportado 65.300 quilos.

Lisboa foi o único Centro exportador e a Argentina o maior importador, tendo-nos comprado 24.460 quilos.

Por Países

Os três principais importadores, foram: a Inglaterra, com 2.270.651 quilos (64 %); a Itália, com 321.219 quilos (9 %) e a Bélgica com 198.185 quilos (5,5 %).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (2.270.651 quilos); a Síria, de carapau (16.340 quilos); a Bélgica, de cavala (5.812 quilos); a Itália, de atum (106.059 quilos); os E. U. A., de anchovas (114.050 quilos); Cuba, de lulas e chocós (respectivamente 12.844 e 1.365 quilos).

Em Fevereiro, os três primeiros compradores, foram: a Inglaterra (3.089.073 quilos), os E. U. A. (423.737 quilos) e Cuba (108.455 quilos), e em Março do ano passado: a Bélgica (1.040.932 quilos), a Inglaterra (344.888 quilos) e a Holanda (192.755 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia, com 646.074 quilos. Em Fevereiro tinha sido a Argentina com 19.192 quilos e em Março de 1947 foi igualmente este país com 29.376 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Março de 1948
March Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	-	220	-	386	2.587	22	3.215
Peniche	-	-	-	-	246	-	246
Lisboa	-	-	-	756	283	-	1.039
Setúbal	-	-	-	-	2.610	1.503	4.113
Lagos	-	-	-	-	1.259	-	1.259
Portimão	-	-	-	-	3.642	-	3.642
Olhão	-	-	-	70	8.384	51	8.505
V. R. S. António	-	57	-	4	3.940	180	4.181
	-	277	-	1.216	22.951	1.756	26.200

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Março de 1948
March Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras especies <i>Other species</i>	TOTALS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	3.504	-	-	-	141	3.504
Matosinhos	1.485.383	178	812	208	9.140	63	221	78.679	1.496.005
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	493.446	4.940	5.133	5.178	20.018	1.275	1.435	28.427	531.425
Setúbal	938.840	19.535	-	27.839	4.379	9.599	-	51.643	1.000.192
Lagos	31.454	-	-	-	-	-	-	1.801	31.454
Portimão	124.908	-	-	720	21.890	-	-	7.676	147.518
Olhão	110.226	380	-	4.929	31.773	6.040	1.650	9.441	154.998
V. R. S. António	12.085	-	-	96.818	45.912	-	-	7.921	154.815
	3.196.342	25.035	5.945	139.196	133.112	16.977	3.306	185.729	3.519.911



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
 «FRAZAR» New York

Códigos

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

Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios

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

Production and Exportation

Situation during the month of March

in the same month of the previous year.

PRODUCTION

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

Oil or Sauce

The production of preserves in oil or sauce during the month of March was of 26.200 cases, distributed for the following kinds: Chinchards, 277 cases; Tunny and the like, 1.216 cases; Anchovies, 22.951 cases and other kinds, 1.756 cases.

The full export in March reached 3.519.911 kilos (185.729 cases) distributed for the following packings: Sardines, 3.196.342 kilos (165.012 cases); Chinchards, 25.033 kilos (1.430 cases); Mackerel, 5.945 kilos (315 cases); Tunny and the like, 139.196 kilos (4.962 cases); Anchovies, 133.112 kilos (12.794 cases); Calamaries and Cuttlefish, 16.977 kilos (1.078 cases) and other kinds, 3.306 kilos (174 cases).

The leading producing center during this month was Olhão with 3.505 cases (32 %) followed by V. R. de Santo António that packed 4.181 cases (16 %) and Setubal with 4.113 cases (16 %). The full amount of these three centers represents (64 %) of the total production.

The center of Matosinhos occupies the first place in this kind of export with 1.496.005 kilos (78.679 cases) or 42 %; the center of Setubal is in second place with 1.000.192 kilos (51.643 cases) or 28 % and in third place comes the center of Lisboa with 531.425 kilos (28.427 cases) or 15 %. The export of preserves in sauce during March was lower as compared with the previous month in 696.614 kilos (26.025 cases) and higher as compared with March, 1947 in 1.279.434 kilos (40.476 cases).

As regards kinds Matosinhos was the leading packing center for Chinchards (277 cases); Peniche for Tunny and the like (1.216 cases); Olhão for Anchovies (8.384 cases) and Setubal for other kinds (1.503 cases). As compared with the production of the month of February last and with that of March, 1947 it shows a decrease in March of this year, respectively of 1.452 and 4.900 cases.

Brine

Brine

18.348 kilos were packed of which 12.980 of Sardines and 5.368 of «Biqueirão». This production was distributed for the following centers: Matosinhos, 12.980 kilos of Sardines and 5.175 kilos of «Biqueirão»; Olhão, 193 kilos of «Biqueirão». In March were packed 73.615 kilos less of preserves in brine than in February last and 960 kilos less than

734.692 kilos of this preserve were exported as regards the following kinds: Sardines, 719.825 kilos; Mackerel, 75 kilos; Tunny, 100 kilos; other kinds, 14.692 kilos.

The chief exporting Center was Matosinhos with 466.132 kilos (63 %).

The export in March was higher as compared with February in 689.451 kilos and also higher as compared with March of last year in 672.536 kilos.

Frozen

The export of frozen fish in March was of 38.881 kilos, embracing the following kinds: Poulp, 19.505 kilos; Sardines, 12.666 kilos; Calamaries, 5.635 kilos; Chinchards, 1.045 kilos and Eels, 30 kilos.

During the month of February 65.300 kilos were exported.

Lisboa was the leading exporting center and Argentina the largest importer with 24.460 kilos.

By Countries

The three leading importing countries were England, with 2.270.651 kilos (64 %); Italy with 321.219 kilos (9 %) and Belgium with 198.185 kilos (5.5 %).

As regards kinds, England was the largest buyer of Sardines (2.270.651 kilos); Siria for Chinchards (16.340 kilos); Belgium for Mackerel (5.812 kilos); Italy for Tunny (106.059 kilos); U. S. A. for Anchovies (114.050 kilos); Cuba for Calamaries and Cuttlefish and other kinds (respectively 12.844 and 1.365 kilos).

In February the three leading buyers were: England (3.089.073 kilos); U. S. A. (423.737 kilos) and Cuba (108.456 kilos), and in March of last year were: Belgium (1.040.932 kilos), England (344.888 kilos) and Holland (192.755 kilos).

Brine

The chief importing country was Greece, with 646.074 kilos. In February had been Argentina with 19.192 kilos and in March of last year was also Argentina with 29.376 kilos.

E. Q. de Mendonça

A sede desta firma é actualmente na Rua do Alecrim, 38, 2.º — Lisboa

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,
em Março de 1948

March Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorrd</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 especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocíd. Brit.	92.967	950	-	1.045	498	-	950	96.410
Alemanha.	1.520	-	-	-	-	-	-	1.520
Angola.	5.821	-	-	141	96	174	617	6.849
Argentina.	-	-	-	-	-	220	-	220
Bélgica.	188.016	-	5.812	-	4.357	-	-	198.185
Brasil.	11.396	-	-	3.543	2.747	-	-	17.686
Checo Eslováquia.	51.319	-	-	-	-	-	-	51.319
Chipre.	28.975	3.800	-	-	-	-	-	32.775
Col. Brit. Amer. .	475	-	-	-	-	-	-	475
Central e Sul. . . .	-	-	-	-	-	-	-	-
Congo Belga. . . .	-	950	-	-	1.938	-	-	2.888
Cuba.	72.719	178	-	11.286	1.774	12.844	1.365	100.166
Egipto.	26.790	-	-	1.306	468	-	-	28.564
Equador.	475	-	-	-	-	-	-	475
E. U. América. . .	28.813	-	-	8.676	114.050	-	-	151.539
França.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Filipinas.	2.938	-	-	76	1.018	190	285	4.507
Inglaterra.	2.270.651	-	-	-	-	-	-	2.270.651
Itália.	215.160	-	-	106.059	-	-	-	321.219
México.	18.266	-	-	3.120	542	3.310	-	25.238
Moçambique. . . .	6.906	2.815	19	1.121	95	239	89	11.284
Palestina.	79.952	-	-	-	-	-	-	79.952
S. Tomé e Príncipe	532	-	-	38	-	-	-	570
Síria.	52.038	16.340	-	-	238	-	-	68.616
Suíça.	210	-	-	1.108	2.105	-	-	3.423
Territ. E. U. A. . .	8.170	-	-	-	-	-	-	8.170
Am. Central e Sul.	-	-	-	-	-	-	-	-
União Sul Africana	27.153	-	-	293	308	-	-	27.754
Venezuela.	2.800	-	-	1.075	2.850	-	-	6.725
Fornec. à Navega- ção.	380	-	114	309	28	-	-	831
Quilos. <i>Kilos</i>	3.196.342	25.033	5.945	139.196	133.112	16.977	3.306	3.519.911
Caixas. <i>Cases</i>	165.012	1.430	315	4.926	12.794	1.078	174	185.729

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MARÇO: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 335\$00; sardinha em óleo, 320\$00; carapau em óleo, 270\$00; cavala em azeite, 420\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 3i2500; (base quilo) atum em azeite, 29\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7580; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 11\$80; polvo, 15\$45; lulas, 14\$50.



Ciência e Técnica

A valorização dos sub-produtos do peixe conservado AS FARINHAS ALIMENTARES

pelo professor Dr. Jacinto Ferreira

Porque nem toda a massa corpórea do pescado é susceptível de ser submetida às operações de conservação em molhos, em azeite, ou pela salgagem, uma grande parte do seu peso (cerca de 50%) é catalogada na categoria de resíduos de fabrico. Estes resíduos são submetidos posteriormente a operações químicas e mecânicas capazes de tirar deles o máximo rendimento economicamente possível, transformando-os em sub-produtos industriais.

Entre os sub-produtos do fabrico de conservas de peixe ocupam lugar destacado os óleos e as farinhas, podendo estas últimas ser consideradas um sub-produto de segundo grau, não quanto ao seu valor intrínseco, mas porque representam em última análise um sub-produto da extracção dos óleos (gordura do peixe).

Não tem sido, até agora, muito apurada a produção de farinhas de peixe, talvez por um lado porque o consumo interno tem sido insignificante, talvez por outro porque o valor atribuído não seria compensador de certos apuros de laboração.

Tudo indica, porém, que valerá a pena ir-se pensando num aperfeiçoamento dos métodos tecnológicos e estabelecer-se aquele ciclo económico traduzindo-se na criação de necessidades de consumo, que depois comece a ser imperioso satisfazer. Muitas farinhas de peixe pecam por contarem um excesso de cloreto de sodio proveniente das *mouras* a cuja acção o peixe esteve sujeito durante algum tempo. É certo que, moderna-

mente, já não há tanto receio de dar aos suínos alimentos ricos em sais de sódio e pensa-se até que estes animais possam ingerir diariamente até cem gramas de sal das cozinhas. Mas não é menos verdade que mesmo dentro deste critério, uma farinha *salgada* perde muito do seu valor pois onde está sal não está proteína nem gordura.

Outras, apresentam mau aspecto, por o *grão* ser ora irregular ora grosseiro, deixando ver facilmente os resíduos das espinhas, das escama dos opérculos do globo ocular, devido à má escolha ou ao irregular funcionamento dos peneiros.

Por último, quase todas se caracterizam por um cheiro pronunciado, que faz retrair o cliente, sobretudo quando o fim da procura é a alimentação de suínos.

É certo que a desodorização pode não constituir um processo económico de melhoramento do produto, mas a lotagem com farinha de outras espécies ictiológicas que não a sardinha, pode ser de recomendar no dia em que a farinação se torne mais valiosa do que o fabrico de guano.

Por agora, a este respeito, estamos na posição de pobres que com um pouco de trabalho e de imaginação facilmente se poderiam libertar da sua situação de insuficiência.

Por um lado, lutamos com uma falta enorme de princípios nobres para a alimentação dos nossos gados; por outro lado, temos na pesca uma fonte inesgotável destes prin-

cípios e não os utilizamos, por desleixo, preferindo deixá-los apodrecer para os utilizarmos depois sob a forma muito mais pobre, de esturme.

Se quiséssemos realizar um aproveitamento integral das nossas possibilidades nesta matéria, poderíamos pôr anualmente à disposição dos criadores de gado, cerca de 12.500 toneladas de farinha de peixe. Como o teor proteico desta farinha se cifra em cerca de 50 % teríamos 6.250 toneladas de proteína bruta.

Ora esta proteína animal é digerida pelos animais na proporção de 90 a 100 % do que resulta ficarem finalmente à disposição da Lavoura 6.000 toneladas de proteína digestível, capazes de serem transformadas em 10.000 toneladas de carne de porco, pela sua associação com outros elementos da ração diária.

Se adicionarmos a esta riqueza proteica a não menor riqueza em fosfato e em cálcio orgânico — esses elementos minerais das rações a que modernamente se vai atribuindo uma importância cada vez mais valiosa pois contribuem para a prevenção de muitos estados patológicos ligados à nutrição — verificaremos ficar consideravelmente aumentado o conceito em que temos estes produtos.

E ainda não seria tudo, porque nos faltava o conhecimento da sua riqueza em vitaminas. De facto, as vitaminas A e D estão contidas na farinha de peixe em quantidades apreciáveis, o que, em associação com o fosfato e com o cálcio lhe confere um elevado valor anti-raquítico.

A farinha de peixe não tem ainda entre os criadores portugueses de gado a aceitação que lhe é devida, talvez em parte, pelos motivos já referidos, o que contrasta singularmente com o valor em que é tida em todo o Mundo.

Bastará citar a Holanda, a Dinamarca, a Inglaterra e mesmo a América do Norte.

Este último país, não obstante a sua enorme produção, é ainda grande importador; e na Inglaterra pode

dizer-se que a farinha de peixe entra em todas as composições alimentares para animais, cujas funções produtivas exigem um suplemento elevado de proteínas — porcos (produção de carne), vacas (produção de leite), aves (produção de ovos).

É certo que são os porcos e as aves, as principais espécies consumidoras, mas isso não significa que as vacas leiteiras a dispensem.

Estudos efectuados na Estação Zootécnica Nacional, da Fonte Boa, permitiram introduzir na ração diária de vacas leiteiras, nada menos de 1.250 gramas de farinha de peixe, sem qualquer alteração na cor, no gosto, no cheiro do leite, e com óptimos resultados quanto à produção quantitativa.

A tradição rural atribue o *ensardinhamento* da carne de porco ao consumo de farinha de peixe. É certo que isso pode acontecer, mas apenas quando as farinhas são de má qualidade ou o peixe é consumido em natureza como sucede nos povoados do litoral.

Embora as reservas de gordura que os porcos fazem, possam ser, de facto, impregnadas do odor característico a peixe, esta impregnação é passageira desde que se modifique o regime alimentar. É que os ácidos gordos que entram na constituição dos glicéridos dos peixes, não são saturados, são de uma instabilidade acentuada, e sujeitos ao metabolismo normal transformam-se e perdem as características que lhe são próprias, inclusivamente o gosto.

Desde que, portanto, sejam usadas na alimentação dos suínos farinhas boas e pobres em gordura (10 % o máximo) em quantidade moderada, e se suspenda a sua administração 15 a 20 dias antes da matança não há perigo de o toucinho aparecer ensardinhado.

Mas não só para uso animal, se pode fabricar farinhas de peixe. Nos países mais progressivos e mais ricos (talvez porque são mais aproveitados) a farinha de peixe tem-se tornado um precioso alimento das populações humanas.

É claro que este consumo exige

um apuro considerável no fabrico.

É, primeiramente, a escolha dos resíduos de que não poderão fazer parte as vísceras, visto estas tornarem a farinha escura e lhe diminuam o valor comercial.

É depois a conservação e armazenagem das partes residuais que não poderão experimentar desagregação comprometedora das suas qualidades nutritivas ou organoléticas.

É, por fim, a desodorização e a apresentação comercial.

Parece ser coisa laboriosa, mas não é inútil, porque se outros fazem, porque não havemos nós de fazer, também?

Contraria, de certo modo, os nossos hábitos rácidos, até contraria a nossa tradição industrial, mas pode ser fonte de frutos palpáveis.

Em matéria de indústria animal, convém ter sempre presente que os sub-produtos são uma grande fonte de riqueza.

Redução dos direitos das sardinhas nos Estados Unidos

O Presidente Truman publicou uma proclamação fazendo entrar em vigor a partir de 11 de Julho as concessões tarifárias entre os Estados Unidos e a Noruega, em virtude das quais as conservas de peixe norueguesas, *brising* e *sild*, passam a pagar de direitos de importação, 15 % ad-valorem em vez de 30 %.

Automáticamente todos os países exportadores de conservas de sardinhas e, consequentemente, Portugal, beneficiarão desta redução de direitos. Esta, porém, incidirá só sobre os fabricos com espinha, continuando as conservas de sardinha sem espinha e sem pele e sem espinha a pagarem os antigos direitos de 30%. Indubitavelmente que interessa, e muito, à nossa indústria de conservas poder alargar para a América do Norte a sua exportação de conservas de sardinha com espinha, que já no ano passado atingiu o número «record» de 55.000 caixas, e encontrar naquele mercado a compensação para o «deficit» da exportação deste fabrico nos mercados europeus.

Mas não devemos também esquecer que a nossa principal e tradicional exportação para aquele país, que está ainda muito longe de alcançar o máximo das suas possibilidades, é constituída pelas sardinhas sem espinha e sem pele e sem

espinha, em que não temos concorrentes, e que o nosso comércio destas conservas, em virtude da grande disparidade de direitos, ficará enormemente prejudicado quando o consumidor verificar a exagerada diferença de preços que existe entre os fabricos com espinha e os sem espinha ou sem pele.

Há, portanto, necessidade que a redução de 50 % nos direitos agora posta em vigor pelas autoridades americanas abranja também estes fabricos. Estamos certos que o Governo português vai empregar as suas melhores diligências nesse sentido e que o Governo americano reconhecerá a justiça da nossa pretensão.

Serrão de Faria & C.º

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 2 8623

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

*

Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —

BRISE MARINE BEVEDER FAN-

DANGO — TURANDOT — ELLINOR

— STADIUM — YVONNE

ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA



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

SARDINES PORTUGAISES

Classic
BRAND

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

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

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

FABRICAS
EM
MATOZINHOS

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

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

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

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

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS



A Pesca na Índia Portuguesa

A indústria da pesca desempenha um importante papel na economia da Índia Portuguesa.

Não que os recursos em material náutico representem a última palavra do progresso, ou que as indústrias complementares de exploração ictiológica, revistam notável desenvolvimento. Infelizmente, os meios são ainda algo primitivos.

Mas a grande abundância das espécies e dos indivíduos; a preferência que os naturais dos pequenos enclaves indo-portugueses dão ao peixe para a sua alimentação; a facilidade de exportação para os vastíssimos territórios dos novos Domínios da Corôa Britânica, fazem com que a pesca tenha de facto nas actividades da Índia Portuguesa um lugar de destaque.

A cota do Guzerate ao Malabar é rica em espécies, variando contudo a predominancia das mesmas, nas diversas zonas. Assim, em Goa abundam mais a cavala, a sardinha, o muge, o bagré, o peixe serra, o peixe naire, a corvina, o linguado, o pampano, o robalo e o peixe espada. Em Damão são mais numerosos os bombilim, o pampano, a corvina, o carlim, o bagre, o peixe-serra, o cação, a raia e o peixe-espada. Em Diu predominam o pampano, o savel, o cação, o peixe-serra e o bombilim.

Os moluscos e os crustáceos são também numerosos. No litoral de Gôa pescam-se com interesse as ameijoas, as mexilhões, as ostras, o camarão, a lagosta e o caranguejo. Em Damão e em Diu sòmente o camarão, o caranguejo e a lagosta.

A despeito da abundância de peixe, ainda não existem na Índia as indústrias de conservas enlatadas, e de farinação. O peixe é consumido no estado fresco, salgado ou seco.

Aparecem por vezes comerciantes e industriais que se propõem construir frigoríficos e até instalações

de fumagem. Mas até à data não se foi além dos projectos, em parte devemos confessar, porque a conflagração que devastou o globo, não permitiu adquirir o material necessário para a montagem das indústrias referidas.

veitados como guano na adubação das terras. No entanto, podemos dizer que, em média, o rendimento anual anda à volta das 2.000 toneladas, avaliadas em 250.000 rupias, ou sejam 1.750 contos.

Em Damão a média anual é um pouco mais baixa, digamos, 1.300 toneladas das quais se exportam perto de uma centena, depois do peixe seco e salgado o que traz, para o Estado da Índia, uma entrada de divisas equivalente a 130.000 rupias — 910 contos.



Galveta

A média anual do peixe apanhado no litoral de Gôa e vendido nos mercados, anda à roda das 800 toneladas que podemos avaliar em 162.000 rupias ou sejam 1.134 contos. O camarão anda próximo das 100 toneladas anuais, vendidas por 19.800 rupias ou sejam 139 contos.

Os moluscos e os restantes crustáceos — lagosta e caranguejos — rendem anualmente 149 contos. Não estão incluídos nestes dados estatísticos os números referentes à cavala e a outros peixes de inferior qualidade que, embora muito abundantes, são principalmente apro-

A contribuição anual de Diu para a economia dos três territórios é mais modesta, andando perto das 500 toneladas.

Parte deste peixe, depois de seco e salgado, é exportado para as regiões envolventes, rendendo cerca de 100.000 rupias.

Estes números não dão contudo uma ideia exacta da riqueza piscatória da Índia Portuguesa, porque uma parte muito importante da pesca faz-se nos rios e ribeiros, sendo consumida pelos próprios pescadores ou vendida directamente ao público, sem possibilidade de con-

trole estatístico. No entanto, calcula-se que o valor monetário desta pesca não seja muito inferior a 200.000 rupias.

Outra parte também importante que escapa ao controle, é a constituída pelo produto da pesca no alto mar, transportada directamente para os portos estrangeiros, pelos pescadores indo-portugueses.

Os métodos de pesca adoptados são, na generalidade, bastante primitivos. Produzem o maior rendimento, as redes de arrastar e as redes volantes ou de suspensão, seguindo-se-lhes as estacadas, tarrafas, camaroeiros, etc.

As chamadas redes de arrastar são utilizadas rente das praias.

Algumas muito extensas, chegam a atingir o quilómetro e meio, dividindo-se em três secções simétricas: os extremos que se chamam «Patés» e que medem 350 metros cada um, as contíguas denominadas «Concham», com 300 metros e a central «Mand» medindo 200. A largura vai de 5 metros nos «Patés» até 15 no centro do «Mand».

Estas redes são transportadas a bordo de barcos toscos, verdadeiras pirogas escavadas em troncos, mas que têm grande estabilidade, graças a um balanceiro, chamado «cangalha», preso solidamente à borda e munido de um flutuador de madeira no extremo. Estas canoas que suportam muito bem a ondulação próximo da praia, vão largando as redes em extenso arco de círculo, sendo as mesmas a seguir aladas para a praia a braço pelos pescadores.

O comandante Fernando Quintanilha de Mendonça Dias, antigo Chefe dos Serviços de Marinha do Estado da Índia e actual encarregado do Governo da mesma possessão, num interessante e completo estudo sobre a pesca local, diz-nos que estas redes têm diversos nomes consoante as suas dimensões e a largura da malha — Ogó, Singela, Ormol, Dandi-Zau, etc.

A maior é a Ogó em que acima falámos. À tralha superior desta rede, amarra-se uma série de flutuadores de madeira que, em concani, se chamam «candins», e à tralha

inferior ligam-se os lastros denominados «arnés» que podem ser pedaços de chumbo ou simples pedras. Os cabos a que os pescadores atrelam quando alam as redes para a praia recebem o nome de «chanis».

As redes de suspensão são também muito extensas, chegando a medir entre 1.000 e 1.500 metros de comprimento e 15 a 20 de largura. Estes aparelhos são fundeados por meio de poitas e mantêm-se verticais na água, como imensas cortinas, graças aos flutuadores de madeira leve e aos constituídos por cocos secos, presos à tralha superior, e aos lastros de pedra que se amarram à tralha inferior. Cada rede é formada por uma série de panos que medem à volta de 50 metros de comprimento.

As redes de suspensão, ou volantes, têm também diversos nomes, conforme as dimensões e os peixes a que se destinam. Assim as mais extensas recebem o nome de «Magos»; as destinadas ao peixe serra são chamadas «Zorré»; as «Vagurzaum» são empregadas na pesca das raías, violas e outros grandes peixes chatos.

Outra rede volante é a chamada de «Funtaunim» que se assemelha a uma gamboa e que se apoia numa série de estacas a desenvolver-se em grande extensão.

A rede é colocada diâriamente na hora da baixa-mar, mas a faina da colocação só se completa no preamar, período em que a amarram em altura ficando então bem estendida. O peixe é capturado durante a vazante.

Constituem as estacadas um dos processos mais primitivos que se praticam nos rios e pequenos cursos de água. Escolhido o local, as estacas, no geral de bambu ou de madeira resistente, são cravadas no fundo segundo os alinhamentos convenientes, ficando separadas de cinco metros aproximadamente.

O obstáculo à passagem do peixe é criado por meio de verdadeiros sacos de rede que se ligam às estacas e têm de diâmetro, na boca, 3 a 4 metros indo o comprimento até aos 15. A boca dos sacos é mantida

aberta com o auxílio de umas varas adequadas. No momento das águas paradas — preamar ou baixa mar — procede-se à recolha do peixe. Os pescadores aproximam-se das redes, a bordo de pequenas canoas, fecham uma a uma os diversos sacos, libertam-nos das estacas, içam-nos para bordo e despejam o peixe no fundo das embarcações.

Como é natural, pertence ao território de Gôa o maior desenvolvimento das actividades piscatórias.

Estacadas, redes de arrasto, redes volantes andam, na totalidade, à roda de 700, e os engenhos menos importantes — tarrafas, camaroeiros, etc. — excedem largamento o milhar.

Honra aos Serviços Marítimos da Índia há um certo rigor na questão das dimensões das malhas que não devem ser inferiores a 0^m.12 para o peixe e 0^m.08 para o camarão.

Em Diu não se trabalha com estacadas, naturalmente porque o campo de actividade não se presta. Todavia as diversas artes de pesca, no seu conjunto, não andam longe das sete centenas.

As embarcações utilizadas na pesca recebem o nome de canoas, tonas, galvetas e lanchas.

Diz-nos ainda o comandante Quintanilha que a «tona» é uma designação fonética abrangendo embarcações cuja arqueação tanto pode ser de 5 como de 30 toneladas. A popa é igual à proa e governam, muitas vezes, com remos de esparrela. Têm um ou dois mastros, consoante as dimensões, e armam com velas de pendão.

Nas embarcações maiores, as vergas apresentam um enorme desenvolvimento, chegando a atingir os 30 metros!

Em Gôa o número de embarcações empregadas na pesca atinge 2.800, em Damão 300 e em Diu 600.

A riqueza marítima do Estado da Índia é, como se vê, importante e poderia alimentar uma razoável indústria de conservas e de farinhação de peixe se os processos de pesca entrassem em maior progresso.

FREDERICO CRUZ
Capitão-tenente



Mercados

Estados Unidos da América

[Do nosso correspondente Joseph Calderón]



Sardinhas: A última safra foi muito desanimadora sob o ponto de vista do consumo.

Quando as conservas de sardinha desta produção começaram aqui a chegar, em Outubro passado, os 1/4 22 m/m sardinhas sem espinha e sem pele e sem espinha, que na safra anterior tinham sido cotadas a \$29, 25, baixaram para \$24,50. Os meses de inverno não deram qualquer impulso ao consumo e as sardinhas nas lojas dos retalhistas estavam sem escoamento.

Foi só no princípio deste ano que o consumo melhorou um pouco sem, contudo, fazer subir o preço.

Os importadores que pagaram \$17,70 fob por caixa de 1/4 22 m/m sem pele e sem espinha, sem chaves, que lhes saía desalfandegada a \$23,94, estavam, com efeito, perdendo dinheiro.

A Quaresma, que normalmente marca o começo do consumo das sardinhas, foi, também, o mais desanimadora possível. Foram dadas muitas razões para justificar o facto. Entre estas, uma que se ouvia por toda a parte, era que as sardinhas não se vendiam porque não tinham chaves. Outra razão era que o peixe era demasiado grande, contendo a lata, nalguns casos, apenas

4 sardinhas. O mau tempo, com muita abundância de chuva, também influenciou a venda das sardinhas, diminuindo-a.

Como consequência deste conjunto de circunstâncias, apesar de estarmos presentemente no cume da estação de vendas, o mercado tem continuado a baixar e o preço actual do grossista é de \$23,50, mais baixo, de facto, do que o custo de importação aumentado com os encargos de longos meses de armazenagem e com os juros do capital investido.

Contudo, sem exagero de optimismo, pode-se admitir que as sardinhas atingiram um nível suficientemente baixo e que daqui em diante, com o auxílio duma temperatura mais favorável, o consumo aumentará consideravelmente.

O consumo normal dos Estados Unidos em todos os fabricos de sardinha portuguesa, é de cerca de 150.000 caixas, anualmente. Embora a proporção do consumo não tenha sido atingida durante os últimos 12 meses, julga-se que o terreno perdido será recuperado em virtude do preço elevado que têm actualmente o salmão e o atum americanos.

As importações começaram agora a fazer-se. Este ano os importadores, em virtude da experiência do último ano, não colocarão todas as suas encomendas no começo da safra. Adoptarão a política de comprar cautelosamente no princípio até verem como as vendas se mantêm.

Além disso, se o negócio da importação das sardinhas portuguesas for lucrativo para os importadores, eles encontrarão formas e caminhos de aumentar os preços entre os grossistas. Neste momento isto é mais difícil, visto que há cada vez mais vendedores no mercado competindo ao preço de \$23,50. Os próximos dois meses esclarecerão a situação

e nós estaremos em melhor posição para predizer as tendências do negócio das conservas portuguesas no mercado norte-americano.

Pelo que diz respeito às sardinhas sem espinha, as vendas são praticamente nulas. É evidente que o maior mercado distribuidor, New-York, prefere as sardinhas sem pele e sem espinha quando haja uma diferença de preço apreciável entre os dois fabricos.

Quanto às sardinhas com espinha, a maior parte dos importadores ainda conservam nos armazéns toda a mercadoria que compraram no ano passado, mas isto é devido sobretudo ao facto de estarem a aguardar a redução dos direitos de 30 % ad valorem para 15 %.

Espera-se que logo que entrem em vigor os novos direitos as sardinhas com espinha comecem a entrar no consumo. Será, porém, necessário, para que a venda deste fabrico se desenvolva neste mercado, que a designação que aqui lhes dão, «plain sardines», seja substituída por outra mais apropriada à sua qualidade, e que as latas contenham peixes pequenos.

O moule de 8/10 para o 1/4 22 m/m seria o preferível.

Anchovas: Com a formação da OCA e a estabilização dos preços, as importações ficaram muito reduzidas. Os detentores de «stocks» aproveitaram esta circunstância para os venderem na alfândega a preços altos.

Antes da formação da OCA, o preço de venda mais baixo, no armazénista, para as latas de 2 onças, era de \$16,50 com todas as despesas pagas. O preço mais baixo, actualmente, é de \$17,25 e o médio, \$17,50.

Os importadores limitam as compras ao indispensável para satisfazerem as necessidades diárias, em virtude do preço estabelecido pela OCA lhes não permitir realizar presentemente um lucro razoável.

O consumo de anchovas antes da guerra andava à roda de 200.000 cai-

(Continua na pág. 24)

As alterações que os óleos de sardinha

das conservas

Pelo Eng. DAN

Vimos nos nossos anteriores artigos de Setembro de 1947 e de Abril do corrente ano como a sardinha descabeçada e desviscerada evoluciona nos vários meses do ano em relação à gordura, único factor analítico que podemos chamar variável, porquanto todos os restantes oscilam dentro de limites praticamente constantes.

A gordura da sardinha é um dos elementos que mais nos interessa, não só para este estudo analítico, como sob o aspecto técnico geral na indústria das conservas, pois é em função das quantidades de gordura contidas nas sardinhas que a conserva se apresenta nas suas várias graduações de qualidade.

A brancura da carne é uma das características práticas que melhor define o grau de gordura da sardinha.

À medida que a sardinha emagrece a brancura e a textura da polpa modificam-se, chegando a ter a cor amarelada do marfim envelhecido.

É ainda a sardinha gorda a que se deixa «desroutar» para fornecer à indústria das conservas as fabricações de «sem pele e sem espinha», que representam o expoente máximo da técnica conserveira e em que Portugal tem francamente a primazia.

São ainda os óleos da sardinha, recuperados durante as fabricações ou obtidos nas fábricas de óleos de peixe, pelo aproveitamento dos desperdícios da sardinha, nos períodos em que está gorda, que enriquecem a nossa exportação, fornecendo a matéria prima às fábricas de hidrogenação.

Não é por consequência excessivo que nos detenhamos a conversar sobre as vantagens da gordura da sardinha, mas também não será improficuo que lhe realcemos os inconvenientes, pois a gordura da sardinha tem o seu reverso que é necessário não esquecer.

Durante o período de maior gordura da sardinha é quando as fabricações das conservas são mais ingratas, não só porque em geral coincidem com a quadra mais quente do ano, como ainda porque os óleos de sardinha são facilmente oxidáveis, pelo facto de serem óleos muito sicativos, e ocasionam acidentes de fabrico, entre os quais predomina o escurecimento dos óleos de cobertura, cujos efeitos são desastrosos para uma boa fabricação.

★

Afim de avaliar as alterações que os óleos de sardinha produzem nos óleos de cobertura das conservas de sardinha, era não só necessário conhecer as percen-

tagens de gordura da sardinha, referidas principalmente à sardinha expurgada da água, como foram publicadas em mapas e gráficos nos números anteriores, mas ainda analisar cada um dos óleos obtidos, para verificar se as suas características químicas sofriam qualquer variação de vulto durante os doze meses do ano.

Torna-se conveniente abrir aqui um pequeno parêntese para fornecer umas rudimentaríssimas noções sobre as análises dos óleos, afim de elucidar aqueles que necessitam ter umas ideias, embora vagas, destes assuntos.

Qualquer óleo ou gordura é definido por uma série de características, umas físicas, como a densidade, o índice de refração, etc., etc., e outras químicas, como os índices do iodo, de saponificação, de Bellier, etc., etc., além de certas reacções específicas, em geral cromáticas, como as de Halphen e de Villa Vecchia respectivamente para os óleos de algodão e de gergelim.

Mas a mais importante de todas estas características é o chamado «índice de iodo», que serve de base à classificação dos óleos, dividindo-os em três grandes grupos:

Óleos não sicativos — óleos semi-sicativos e óleos sicativos.

Entre os óleos não sicativos, cujos índices de iodo estão compreendidos entre 75 e 100, incluem-se o azeite de oliveira e o óleo de amendoim.

Nos óleos semi-sicativos, cujos índices de iodo estão compreendidos entre 100 e 130, agrupam-se, entre outros, os óleos de algodão, de gergelim e de soja.

Nos óleos sicativos, cujos índices de iodo são superiores a 130 e atingem cifras além de 200, encontramos o óleo de linhaça, o óleo de papoila e os óleos de peixe, entre os quais figura o óleo de sardinha.

De todos os óleos vegetais é o azeite de oliveira que tem o índice de iodo mais baixo (80-84), sendo o óleo que tem mais proximidades com a gordura humana, razão por que é considerado o mais assimilável de todos eles. E se lhe acrescentarmos o seu inconfundível «bouquet fruité», ninguém poderá contestar que o azeite

ha produzem nos óleos de cobertura de sardinha

I E L W A G N E R

virgem e de baixa acidez é o melhor de todos os óleos vegetais conhecidos.

A refinação dos azeites de oliveira é um expediente industrial que tem por finalidade tirar ao azeite os defeitos provenientes das más fabricações nos lagares, da deficiente qualidade da azeitona, de uma acidez elevada, etc., etc.

Através de uma refinação conscienciosamente conduzida obtém-se um óleo com as características sensivelmente iguais aos azeites virgens, mas desaparecem as suas duas propriedades mais vinculadas, que são o cheiro e o sabor.

O azeite de oliveira é o único óleo, quando bom fabricado, que pode ser consumido sem ser necessário recorrer à refinação, ao passo que qualquer outro óleo é intragável ao nosso paladar de ocidentais se não for refinado.

Em Portugal não se tem dado a devida atenção à grande riqueza que representa o azeite de oliveira. Se a sua expansão tem ido pouco além do mercado do Brasil, pois a concorrência espanhola e italiana está bastante enraizada noutros países, como na América do Norte, que seriam óptimos consumidores do nosso azeite, deve-se isso em grande parte à falta de técnica da nossa oleicultura, dos nossos refinadores e exportadores, que não sabem trabalhar para o paladar exigente de uma clientela de elite.

Poderíamos ao menos tornar conhecidos os nossos belos azeites através das conservas de sardinha, mas onde se encontram esses azeites equilibrados que enalteceriam ao máximo as nossas conservas?

É desolador observar que a Noruega, nosso concorrente em conservas, suprime a inferioridade do seu peixe com a incorporação nos óleos de cobertura dos mais finos azeites espanhóis!

E a Espanha não permitia o fabrico de conservas senão em azeite puro de oliveira!

A seguir ao azeite de oliveira é o óleo de amendoim,

hem refinado, o óleo condimentar mais apropriado para a indústria das conservas.

Todos os outros óleos, como o de algodão, de gergelim e de soja, não têm categoria para banhar as belas sardinhas portuguesas!

Deve estar ainda na memória dos industriais de conservas a inferioridade dos fabricos que resultavam do emprego do óleo de soja o qual, quando não era imediatamente eliminado do exterior das latas de conservas, formava uma massa pegajosa de difficilissima limpeza. Era quase um verniz!...

Para prestígio e beneficio da indústria foi já há anos banido o seu emprego nas conservas.

* * *

Sendo o azeite de oliveira e o óleo de amendoim os únicos óleos permitidos no fabrico das conservas, os quais têm, como vimos, indices de iodo baixos, respectivamente (80-84) e (90-95), e sabendo-se que o óleo de sardinha tem um indice de iodo bastante alto (180-196), é fácil conceber, quando esses óleos se misturam, que as características do óleo resultante sejam muito diferentes das dos óleos componentes, sendo essas alterações tanto mais profundas quanto maior for a percentagem do óleo de sardinha incorporado.

Na prática da indústria conserveira essa mistura opera-se dentro das latas de conserva, a seguir à cravação e acelerada com a esterilização, entre o óleo que se encontra nos tecidos da sardinha e o óleo de cobertura das conservas.

Como as latas de conserva, após o enlatamento, são cobertas de azeite de oliveira ou óleo de amendoim, quando se procede à cravação, inicia-se desde logo uma troca, entre o óleo de cobertura e o óleo de sardinha, baseada em fenómenos osmóticos pelos quais os dois óleos se misturam nos dois sentidos (endosse e exosse), que termina quando está atingido o equilibrio, o que equivale a dizer que o óleo de cobertura fica com características iguais às do óleo que se encontra nos tecidos da sardinha; mas esse óleo resultante é muito diferente do óleo que a sardinha possuía quando entrou na lata de conserva e do óleo ou azeite que lhe incorporamos quando se fez o azeitamento.

Veremos noutro artigo até que limite é legítimo admittira essas misturas nas conservas de sardinha portuguesa.

(Continua)

(até Outubro de 1947, mais 506 mil contos do que em 1946), em concomitância com a queda dos depósitos à ordem e a prazo, que tinham decrescido, até Outubro do ano passado, 791 milhares de contos.

As saídas pela conta do Tesouro, que se notam a mais de 1947 sobre o ano anterior, foram devidas à compra feita pelo Governo de 10 milhões de dolares e 6 milhões de francos suíços (Relatório do B. P., pág. 30), no valor aproximado de 285 mil contos, ao abrigo da lei n.º 2.019, que aprovou o Orçamento Geral do Estado de 1947.

A primeira destas parcelas reduziu de quantia igual a conta de *Diversas disponibilidades em ouro e em moeda estrangeira* e não exerceu, portanto, qualquer influência na circulação fiduciária; a segunda acresceu da mesma importância a conta de *Notas em circulação*, mas não chegou a inflacionar o meio circulante, porque as maiores vendas ao público de disponibilidades em moeda estrangeira, em 1947, fizeram refluir para a Caixa do Banco notas num valor correspondente.

Outra prova de que os meios de pagamento representados pela circulação monetária (moeda metálica e fiduciária) e pelos depósitos à ordem (moeda escritural) não se alteraram sensivelmente, de 1946 para 1947, sob a influência da redução de 2.802 milhares de contos que sofreram as responsabilidades à vista do Banco de Portugal, está nos números e nas conclusões que patenteiam o seguinte quadro inserto no Relatório de 1947 daquele Banco (pág. 26).

A circulação monetária, em 1947, baixou, pois, 3 %; a moeda escritural (depósitos à ordem) 7 %.

A verdadeira vantagem, em nosso entender, do decréscimo das responsabilidades-escudos à vista, que se há de verificar *pari passo* com a utilização do nosso crédito sobre a Inglaterra, resulta da maquinaria e da utensilagem que, em contra-partida, se pode adquirir para a indústria e agricultura nacionais. Esse apetrechamento, de utilidade per-

(Em milhares de contos)

	Em Outubro de 1947		No fim de 1946	
<i>Circulação monetária:</i>				
Notas em poder do público . . .	-	7.772	-	8.026
Moeda metálica, idem	-	246	-	232
Soma da circulação monetária	-	8.018	-	8.258
<i>Depósitos à ordem:</i>				
Depósitos à ordem nos Bancos e banqueiros (excluídos os depósitos interbancos).	-	8.880	-	9.217
Depósitos à ordem nas Caixas Económicas (excluídos os depósitos dos estab. de crédito na Caixa Geral de Depósitos). . .	-	7.454	-	7.329
Depósitos à ordem no Banco de Portugal — do Tesouro e da Junta do Crédito Púb.	1.884	-	2.976	-
De diversos e cheques a pagar .	60	1.944	89	3.065
Soma dos depósitos à ordem		18.278		19.611
Total dos meios de pagamento . . .	-	26.296	-	27.869

manente — e não fugaz, como a de alguns produtos supérfluos que se importaram antes da restrição que se impôs à compra de cambiais — é que fomentará a riqueza do País e contribuirá a representação do valor real e económico de muitas notas do Banco de Portugal, que, por efeito da inflação, circulam em excesso.

Não se vislumbram nitidamente ainda os sintomas característicos duma deflação, no seu verdadeiro significado, que são: *a retirada da circulação dos meios de pagamento em excesso; a baixa acentuada dos preços, dos salários e vencimentos; a melhoria do custo de vida; a revalorização da moeda em relação ao ouro*. E, pelo tempo que a inflação dura e pelas adaptações que já se conseguiram, no ambiente de desequilíbrio que ele gera, talvez nenhum destes factos venha a manifestar-se. Mas não será, contudo, para a vida de cada um, para a actividade agrícola, industrial e comercial da Nação e, até, para a administração financeira do Estado que se atinja, ao menos, a estabilidade dos

preços e do valor da moeda e a fixação da circulação fiduciária num limite proporcionalmente ao volume do nosso comércio externo, normalizado.

MERCADOS

(Continuação da pág. 19)

xas, base caixa de 2 onças. Uma parte importante deste consumo perdeu-se actualmente.

Campanha de propaganda: O comércio alimenta a grande esperança de que uma campanha de propaganda fará levantar de novo o negócio das sardinhas e das anchovas e dar-lhe um grande impulso.

Muitos importadores e agentes recebem continuamente perguntas sobre quando esta campanha terá, finalmente, começo. É evidente que o interesse que se pode esperar dos canais distribuidores por este negócio só se manifestará quando a campanha estiver em movimento.

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARCAS

REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, PRENSADAS E EM SALMOURA

A INDÚSTRIA DE CONSERVAS PERANTE A CRISE DO APÓS-GUERRA

PELO DR. JOSÉ DE NORONHA GAMITO

Em determinados meios da nossa indústria conserveira perdura aquele optimismo que as condições económicas do tempo de guerra suscitaram. Se a permanência desse optimismo pode ser explicada pela conservação e gozo da maior parte dos lucros obtidos então, ou pelo apego subjectivo a um favorável passado muito recente, ela não é contudo justificável, visto que aquelas condições, embora difiram pouco pelos seus resultados práticos para a maioria dos povos, actuam já de modo diverso relativamente à nossa indústria das conservas, criando para ela uma situação muito delicada.

Este optimismo é, pelo menos, extemporâneo. Mas, se o examinarmos mais detidamente, a sua ilegitimidade patentear-se-á melhor: em primeiro lugar é *absurdo*, porque, não corresponde à realidade; em segundo lugar poderá ser — ou talvez já o esteja sendo — *desastroso* pela sua projecção ao plano prático da acção económica. É atendendo sobretudo a esta consequência última que desenvolverei as reflexões seguintes, as quais procuram comparar a economia do tempo de guerra com a do após-guerra em face desta produção industrial, para depois inferir a ilegitimidade da permanência daquele optimismo e, assim, porventura, contribuir para que se evitem os seus maus efeitos.

A economia de guerra é caracterizada por um intenso dinamismo da produção e pelo esgotamento das reservas-ouro dos beligerantes, as quais convergem para um pequeno número de blocos económicos, originando assim um grave desequilíbrio na distribuição mundial das riquezas. A circunstância do estado de guerra impõe uma super-produção geral, que se especializa ou polariza em dois grandes grupos eco-

nómicos, conforme a diferença de atitude que ambos adoptam ante o conflito. Desta sorte, surge uma superprodução de material bélico ou de interesse e eficiência bélica no grupo formado pelas nações beligerantes; acentua-se uma hiperactividade das indústrias de produtos alimentares ou de carácter pacífico no conjunto das nações neutras. As necessidades estratégicas, que são sempre instantes, que sempre se sobrepõem às outras, obrigam os beligerantes a esgotar todas as suas possibilidades criadoras na produção de material de guerra. Ora, como este quase exclusivismo de produção impede que se mantenha, pelo menos no nível satisfatório, a produção das subsistências e como as necessidades orgânicas e de vida social dos povos em luta não deixam de se impor, é natural que passe para os neutros, libertos das preocupações guerreiras, a tarefa também quase exclusiva de os alimentar, fornecendo-lhes aquelas subsistências. Aliás, nos planos que traçam os governos das nações beligerantes, essa contribuição dos neutros é prevista e estes sempre se apressam a satisfazê-la pelos certos benefícios que daí colherão. Compete, é claro, a cada país neutro manter uma atitude tal que a sua colaboração pacífica não possa ser concebida como guerreira ou desamistosa pelo beligerante que ele menos favorecer. Para evitar esse possível e perigoso despeito costuma o neutro dar à sua política económica uma feição estritamente comercial, objectiva, e procurar nos outros povos neutros não só um apoio como um arranjo de forças e de produções capaz de conter as exigências exageradas de qualquer adversário e de satisfazer as suas respectivas necessidades, canalizan-

do cada um deles a sua produção para o consumidor a que estejam mais ligados pelas circunstâncias geográficas, políticas e económicas. Quer dizer: a economia dos neutros adapta-se à dos beligerantes de forma a manter o equilíbrio económico que as exigências estratégicas romperam. É óbvio que essa adaptação se dá sempre a expensas quase exclusivas dos beligerantes. (De facto, as finanças dos povos neutros também participarão, tarde ou cedo, dos prejuízos e danos colectivos, como da carestia e carência das matérias essenciais, das subvenções de guerra, dos gastos do rearmamento defensivo, das despesas gigantescas de uma burocratização e sistema de fiscalização económica mais amplos).

Só existe superprodução devido à situação desesperada que o estado de guerra cria para os beligerantes. São eles que sofrerão sobretudo as suas trágicas consequências. São eles que pagarão os excessos da sua produção e a alta especialização a que ela é submetida, assim como a crise económica que difundem pelo mundo, e ainda as despesas da adaptação da economia neutral, sobre-carregadas com os juros e taxas que, muito naturalmente, exigirá a tática comercial dos fornecedores neutros. Estes, sofrendo embora as desastrosas consequências espirituais e materiais de tão terrível conflagração, ganham contudo os incontestáveis benefícios da sua situação privilegiada e, saldadas as contas, encontram-se sempre possuidores de um *superavit*. E a prova evidente está na subida de valor que sofrem as moedas neutras. É este, por exemplo, o caso do escudo, do franco suíço, da coroa e do peso.

Se nos detivermos no caso português e considerarmos qual a influência nele da nossa indústria conserveira, reconheceremos que uma circunstância especialíssima ainda mais favoreceu a nossa situação privilegiada de neutros. Essa circunstância emergiu de dois factos: 1.ª, estar aquela indústria quase que unicamente concentrada nas nossas mãos, pois o estado de guerra impedira que as outras poucas nações

que também a possuem pudessem tirar dela o rendimento necessário; 2.º, ser uma produção alimentar que engloba em si algumas das melhores propriedades dos produtos deste género, isto é, ser altamente nutritiva, cómoda e prática no seu consumo, conservação e distribuição.

Todas estas causas contribuíram para que convergissem para nós os pedidos dos principais consumidores beligerantes. Esta convergência de interesses rivais projectou, de algum modo, sobre o nosso mercado de venda o conflito que, nos campos de batalha, tinha a sua versão mais cruel. Tornou-se inevitável a luta comercial dos adversários para a aquisição dos nossos produtos conservados, luta que conheceu todos os exageros, permitidos aliás pela exorbitante prodigalidade dos orçamentos de guerra, que são sempre orçamentos à *outrance*. E de todos estes excessos vinham afinal a beneficiar os nossos produtores que, sem acicatar maquiavêlicamente os contendores, acolhiam esses excessos sob a forma de maiores lucros. (Isto durou até que se deu a justa e louvável intervenção do I. P. C. P. que passou a exercer a aquisição e distribuição imparcial e anonimada dos nossos produtos). E assim se fizeram as fortunas que justificavam plenamente o optimismo daqueles que as viam surgir.

Mas, assim que terminaram as hostilidades, a situação alterou-se imediatamente, e com tal precipitação que parece ter incapacitado, aqueles que mais a viriam a sofrer, a compreendê-la.

O fim das hostilidades, mesmo previsto de longe, provoca sempre consequências bruscas. A crise económica, já existente durante a guerra, mas em grande parte imperceptível devido à preocupação absorvente do negócio guerreiro, alcança então a sua calamitosa agudeza. Os beligerantes descobrem, enfim, a sua verdadeira situação, tão lamentável por parte dos vencidos como dos vencedores. Reconhecem-se esgotados fisicamente por tantos anos de privações em que se cumpriram à risca os *slogans* de guerra, como o

de «menos manteiga e mais canhões».

Os *stocks* das substâncias alimentares e as reservas de ouro estão destruídos. E contudo, a tanta carência só podem opor, como explicação trágica do seu esforço produtivo, as incomensuráveis pirâmides de «ferro-velho» que se amontoam nos já inúteis depósitos militares — um «ferro-velho» que custou as fortunas quase inteiras de dezenas de países! E sob os clamores de amargura, que são apenas um só aspecto de este rescaldo monstruoso do após-guerra em que a intranquilidade e caos social são explorados pelos partidos revolucionários, ergue-se, revigorado, o imperativo «produzir mais e gastar menos», agora com uma significação pacífica. Esta fórmula traduz-se imediatamente, na política comercial externa, assim: «exportar mais e importar menos». É claro que os primeiros interesses a serem feridos por esta nova tática são os dos neutros.

A situação fácil dos produtores neutrais desaparece. A nova orientação de economia ao extremo e de reabilitação das indústrias pacíficas por parte dos países saídos da guerra, fecha à produção neutra os maiores e melhores escoadouros. Deixa de afluir aos neutrais o ouro tão pródigoamente dispendido. Pela «batalha da paz» pretende-se agora inverter as situações. Duas causas vão agir neste sentido. Em primeiro lugar dá-se uma mobilização dos capitais humanos dos exércitos licenciados investindo-os na produção intensiva das subsistências básicas. E para isso se remodelam ou mesmo se revolucionam as indústrias bélicas na extensão gigantesca que o progresso mecânico da nossa época deixa adivinhar.

Esse incremento das actividades normais exerce-se não só nos territórios metropolitanos, mas também nas dependências imperiais dos povos ex-beligerantes.

—Assim começa a ser dispensada a produção alheia.

Em segundo lugar a crise financeira que atravessam esses povos impede-os, mesmo quando a sua produção reanimada não é suficien-

te, de fazerem despesas no estrangeiro para a aquisição das espécies ou do quantitativo de que carecem. A solidez das moedas neutras torna impraticável qualquer operação comercial por parte dos povos exaustos que, em contra-partida, só podem oferecer moedas enfraquecidas pela própria insignificância das reservas-ouro e pela inevitável inflação. Para remediar este grave problema, procuram as nações em crise firmar entre si tratados comerciais, de modo a efectuar as trocas necessárias sem se sujeitarem ao perigo de perderem as suas fracas reservas, sob a acção absorvente de algum contratante poderoso. E como a «batalha da paz» supõe a reaquisição das riquezas equivalentes às dispendidas e esta, em grande parte, só se pode fazer à custa daqueles que as atraíram, isto é, dos neutros, eis que se inicia uma tática comercial prodigiosa que pretende nada menos do que converter os antigos fornecedores em compradores quase forçados. E conseguem-no, de facto, os países que, praticando uma hábil propaganda e explorando unicamente aqueles sectores da produção para os quais os neutros se encontram menos predispostos, ou ainda conquistando altos níveis de perfeição e acabamento com as suas manufacturas, invadem com elas esses países de comércio apetecível. É este, por exemplo, o caso da Holanda com a sua aparelhagem eléctrica, da França e da Inglaterra com os seus artigos de luxo e os seus automóveis. (Favorecem ainda este intuitos de reabilitação económica as péssimas condições políticas do mundo do após-guerra, pois permitem que o «ferro-velho» possa ainda ser negociado, com perda mínima de valor, com os neutros que sentem a necessidade de se precaverem contra um futuro sombrio). Assim começa a drenagem do ouro nos países até aí favorecidos pela sua presença. Portugal, país neutro, sofre estes efeitos do após-guerra. Basta ver a relativa inactividade da nossa indústria conservadora.

(Continua)

O mundo da pesca e da conserva

Importação de conservas na Bélgica em 1947

A Bélgica importou neste ano, de conservas de peixes, crustáceos e moluscos, 309.635 quintais métricos no valor de 922.867.000 francos, figurando como seus principais países fornecedores, os seguintes:

	Quint. Metr.
Espanha	1.259
França	5.896
Noruega	15.911
Portugal	173.874
Japão	1.311
União Sul Africana ...	2.151
Estados Unidos	78.689
Canadá	20.618
Cuba	2.844
Perú	1.298

Portugal, como se verifica, está à frente de todos os países vendedores, cabendo-lhe 56 % da quantidade total importada e 55 % no respectivo valor.

A PESCA EM ESPANHA

Extraímos da revista «Indústria Conservera» a seguinte informação.

A pesca no país vizinho tem tido desde 1940 um movimento ascensional que só foi interrompido em 1943 e agora em 1947.

O total da pesca em toneladas, durante este período de 8 anos, e o seu valor em milhares de pesetas, foram os seguintes:

	Ton.	Ptas.
1940	432.641	725.788
1941	442.823	988.823
1942	454.283	1.002.544
1943	430.099	1.006.128
1944	463.065	1.045.234
1945	453.445	1.254.874
1946	592.836	1.707.088
1947	567.929	2.033.352

Vigo é o primeiro porto de pesca espanhol em 1947 com 61.971 ton. lugar que nos dois últimos anos anteriores lhe tinha sido arrebatado pelo porto de Pasajes.

A pesca da sardinha em 1947 reflete a crise que com excepção dos anos de 1944 e 1945 perdura desde 1941. Os números correspondentes a Vigo, o primeiro porto de pesca sardinheiro, durante os últimos dez anos, confirmam esta afirmação:

	Ton.	Ptas.
1938	38.024	13.145
1939	19.589	20.416
1940	28.023	35.315
1941	6.476	13.674
1942	4.141	7.367
1943	11.086	20.225
1944	27.711	39.035
1945	23.194	30.998
1946	4.805	13.047
1947	9.467	25.043

A média do preço da sardinha em 1947, em Vigo, foi de ptas. 2,64 por quilo.

Nos restantes principais portos sardinheiros, esta pesca atingiu as seguintes quantidades e valores:

	Ton.	Ptas.
Vila Garcia	4.164	8.136
Muros	4.031	5.695
St.ª Eugénia de Riveira	3.811	9.056
Algeciras	6.524	18.532
Isla Cristina	5.100	17.967

A pesca da armação de atum, em 1947, foi inferior, no total, à de 1946. A armação de Ensenada de Barbate, a de maior rendimento, pescou 2.800 ton. no valor de 11 milhões de pesetas; a Nueva Umbria, 1.016 ton. no valor de 4 milhões de pesetas; a Punta de la Isla, 2.294 ton. no valor de 9 milhões de pesetas.

A pesca do atum feita por artes móveis está a tomar grande desenvolvimento nas Canárias, capturando Las Palmas em 1947 cerca de 1.300 ton. no valor de 4 milhões de pesetas.

Conservas de fígado de bacalhau

Esta nova conserva está obtendo presentemente um certo êxito, tanto na América do Norte como no Canadá. Só podem ser empregados nesta preparação fígados de peixe muito fresco.

Depois da sua chegada à fábrica, os fígados são introduzidos em recipientes metálicos, misturados com gelo finamente triturado.

Só são tratados os fígados bastante brancos. Lavam-se em água corrente e fria e põem-se numa salmoura «saturada» que contenha um pouco de salitre. A composição da salmoura é a seguinte: água pura 100 litros; sal de mesa ou de cozinha, 22 quilos; salitre, 0,55 quilos. Os fígados permanecem nesta salmoura a baixa temperatura durante uns 35 minutos. A concentração da salmoura deve ser verificada frequentemente e renovada aminude depois da «salazon». Os fígados, uma vez «salazonados», são colocados sobre canas e ficam a escorrer algum tempo, depois do que são conduzidos para as mesas de embalagem aonde são metidos em latas redondas e baixas. As latas devem estar perfeitamente cheias, não ficando mais do que um espaço inferior a 3 mm. entre o produto e a tampa. Em seguida são aquecidas durante 8 minutos, fechadas e esterilizadas a 116° C. durante meia hora. Imediatamente depois da sua saída do autoclave são arrefecidas com água fria. O salitre da salmoura dá uma cor rosada atraente ao produto. O seu cheiro e sabor são doces e não se parecem nada com os dos óleos medicinais de fígado de bacalhau.

Os fígados de bacalhau em conserva são ricos em vitaminas A e D.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE.



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

MATÉRIAS PRIMAS



Aço e ferro

Em virtude duma determinação do Ministério do Comércio norte-americano, as exportações de todos os produtos do aço passam a estar sujeitas à fiscalização. Espera-se uma subida no preço devido também a um provável aumento nos salários. O preço do minério de ferro e da sucata sofreu já um grande aumento que deve ter em breve uma repercussão geral em virtude das reservas serem diminutas.

A produção de folha de Flandres não foi prejudicada pela greve das minas de carvão, visto que as fábricas ainda dispõem de consideráveis reservas de combustível.

Fabricação de folha na Austrália

A Austrália vai montar em Pork Kembra, New South Wales, uma fábrica para a preparação de folha de Flandres.

Com a introdução desta nova indústria a Austrália não só se torna independente, no consumo nacional desta matéria prima, das importações que fazia exclusivamente da Inglaterra, como também fica apta a exportar uma quantidade razoável da sua produção.

Aproveitamento de desperdícios de folha

A repartição de minas, nos E. U. A., informa que foram tratadas 249.813 ton. de desperdícios durante o ano de 1946 as quais renderam 2.575 ton. de estanho. Durante o ano de 1945 as cifras correspondentes foram 257.545 ton. e 2.599 ton. Durante o ano de 1946 foram igualmente tratadas 28.434 ton. de recipientes de folha velhos e 114.311 ton. durante 1945, de que resultaram respectivamente 232 ton. e 945 ton. de estanho.

Óleo de Moçambique

A Junta de Exportação da Colónia de Moçambique tornou público que toda a produção de amendoim da colheita de 1948, negociável a partir de 1 de Junho, fica reservada ao consumo nacional e desde já requisitada para esse fim.

Para abastecimento da Metrópole foram reservadas 16.000 ton. ao preço de 2.800\$00 por ton. peso líquido fob portos de embarque.

Metade deste contingente é fornecido em semente e consignado à

Junta Nacional do Azeite. A outra metade será fornecida em óleo pela indústria da colónia. Para esse efeito, as firmas fornecedoras do amendoim consignarão à Junta de Exportação as quotas que lhes serão oportunamente indicadas por cada fábrica.

Importação de materiais

JANEIRO 1948

	Quilos	Escudos
Folha de Flandres	598.556	4.729.220\$00
Chumbo	2	150\$00

FEVEREIRO 1948

Folha de Flandres	1.213.394	8.000.900\$00
Chumbo	56.355	511.500\$00

MARÇO 1948

Folha de Flandres	3.485.911	18.983.237\$00
Chumbo	437.122	3.756.500\$00

O futuro da borracha

O Grupo de Estudo da Borracha (Rubber Study Group) publicou os números da produção da borracha natural neste ano e no próximo comparando-os com os do consumo mundial, tanto da borracha natural como da sintética, e que reproduzimos no seguinte quadro:

A América está altamente interessada na produção da borracha sintética e a borracha natural só poderá entrar em concorrência, como a experiência já o demonstra, na base do preço, o que quer dizer que as suas cotações actuais terão que sofrer uma grande redução.

Milhares de toneladas

Produção da borracha natural			Consumo da borracha natural e sintética			
Países	1948	1949	Países	1948		1949 Total
				Natural	Sintética	
Malaia	675	700	U. S. A.	576	392	917
Indonésia	370	450	Inglaterra.	205	5	225
Ceilão	90	90	França	93	9	117
Indo-China	45	80	Canadá.	35	20	49
Borneo Britânico	62	65	Países Baixos.	12	-	14
Outros	149	152	Outros	393	7	425
Total.	1.391	1.547	Total.	1.312	433	1.747

Calcula-se que em 1948 haverá um excesso de produção sobre o consumo de 80.000 ton. e que este número será ainda maior em 1949. O Grupo de Estudo da Borracha não julgou, porém, ainda oportuno realizar um acordo internacional para regular a produção deste produto.

A produção de borracha, tanto na Indonésia como na Indo-China, deverá ter um aumento apreciável em 1949. O descaço a que as árvores estiveram sujeitas durante a guerra deve permitir-lhes dar agora de início um grande rendimento.

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}

LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH

SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
100, HUDSON STREET NEW YORK, 13

CA2.

Acordos Comerciais

Luso-francês

Em virtude deste acordo comercial, Portugal ficou autorizado a exportar para a França 3.000 ton. (150.000 caixas, base 1/4 clube 30^{mm}) de conservas de sardinha em azeite, durante um ano a partir de 1 de Junho.

O governo francês ainda não estabeleceu o regime a seguir para a importação das nossas conservas.

Sabemos, contudo, que o I. P. C. P. já pediu às nossas entidades superiores que solicitassem do governo francês que, à semelhança do que se fazia antes da guerra, o governo português ficasse com a administração de 50 % das licenças do contingente, a fim de as distribuir pelos nossos exportadores.

Luso-holandês

Foram rubricados no dia 3 de Julho, no Ministério dos Negócios Estrangeiros, o protocolo adicional e as listas de importações anexas ao Acordo Comercial Luso-Holandês de 1 de Março de 1946 para a actualização do intercâmbio comercial entre os dois países. As principais mercadorias abrangidas, no que respeita à exportação portuguesa, são: vinhos generosos e comuns, madeiras, resinosos, cortiça, feltros para chapéus, tecidos, couros, minérios, ardósias, ferramentas, especialmente limas, produtos coloniais, tais como madeiras, cera, mandioca, cacau, café, sisal, amendoim, etc.

Como se verifica, as conservas de peixe não fazem parte da lista de exportações. Esperamos, porém, como já sucedeu no anterior acordo, que este facto não constitua impedimento à sua exportação para a Holanda e que continui a existir a cláusula que permite aos dois governos contratantes autorizarem, dentro das

possibilidades das respectivas economias, a importação e a exportação de mercadorias não incluídas no Acordo.

Seria, porém, preferível para os interesses da nossa indústria, e como um princípio basilar que deve existir em todos os nossos Acordos Comerciais, que as conservas de peixe, hoje o nosso maior produto de exportação, figurassem explicitamente entre os produtos que a Holanda se compromete a importar de Portugal.

Conservas de peixe pelo frio

A indústria de congelação e conservação de peixe está atravessando graves dificuldades na sua exportação que ameaçam paralisar a sua laboração. Os seus principais

mercadores são a Argentina, a América do Norte e o Brasil que absorvem, respectivamente, 60 %, 25 % e 10 %, ou seja, praticamente, a totalidade da sua produção.

Destes países, o primeiro e o terceiro estão actualmente fechados à importação do peixe congelado e o segundo, o norte-americano, está saturado desta conserva por falta de compradores, e «stocks» importantes aguardam ali, nos frigoríficos, sobrecarregados de despesas, a época própria para a sua venda que só poderá ser no fim deste ano. A indústria da conserva de peixe pelo frio, quer pelos benefícios que presta à economia nacional com a valorização dos produtos da pesca, quer pelo auxílio que dá à classe piscatória do Algarve, Setúbal e Sesimbra que se dedica à pesca do polvo, chocos e lulas e que nesta actividade baseia a sua existência, quer ainda pelos capitais importantes que nela estão investidos, merece a protecção das nossas entidades superiores que, certamente, lha darão.

Pedidos de Representação

- Freyer Trading Co.
448 South Hill Street — Los Angeles (Califórnia).
- W. H. Jones & Co. (London)
39 Threadneedle Str. — London E. C. 2
- Sapir Sales Company
51 Leroy Street — New-York
- Guerry & Pignede
3 Boulevard Agutte-Sembat, Grenoble (Isère).
- Ch. Khalili & Co.
P. O. B. 386 — Amman (Transjordania).
- Balqa Trading Co. Ltd.
P. O. B. 339 — Amman (Transjordania).
- Gustav H. Martens
Brandstwierte 2-4 Hamburg.
- Ceylon Paramount Agencies
P. O. B. 797 — Colombo (Ceylon).
- Correia & C.^a, Lda.
Caixa postal 134 — Natal — Rio Grande do Norte.
- Highland Industries Inc.
15 Beekman Street — New-York.
- Engineering Supplies & Industrial Development Co. Ltd.
16 Wood Street-Kingston-on-Thames.
- F. Mikolasek
Karlovo nám. 24 (u veze) — Praga (Checoslováquia).
- Compagnie International d'Expansion Commerciale et d'Affrètement
8, Rue d'Artois — Paris.
- L. L. Hiorth
35, Rue Lacroix — Paris
- Norman L. Waggoner Ltd.
37, Eastcheap — London E. C. 3

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

Estabelecidos em 1890

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



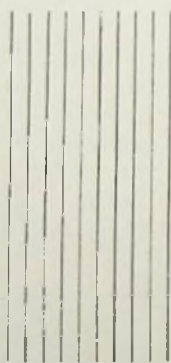
Únicos importadores da marca

GRANADAISA

em Conservas Portuguesas

de Sardinhas, Anchovas e Atum

em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

Pesca da Sardinha

MAIO DE 1948

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	- consumo	-	72.040	72.040	-	365.949\$00	365.949\$00
Porto	- consumo	-	8.080	8.080	-	34.468\$00	34.468\$00
Figueira da Foz	- consumo	-	28.507	28.507	-	134.234\$00	134.234\$00
Peniche	- consumo	-	53.560	53.560	-	218.142\$00	218.142\$00
Lisboa	- consumo	-	105.978	105.978	-	434.374\$00	434.374\$00
Setúbal	{ mólhos	34,69	26.880		34,83	102.606\$00	
	{ consumo	65,31	50.610	77.490	65,17	191.952\$00	294.558\$00
Sines	- consumo	-	21.708	21.708	-	79.060\$00	79.060\$00
Lagos	{ mólhos	48,67	8.330		53,83	48.470\$00	
	{ consumo	51,33	8.785	17.115	46,17	41.565\$00	90.035\$00
Portimão	{ mólhos	64,80	202.405		74,19	1.308.920\$00	
	{ consumo	35,20	109.965	312.370	25,81	455.366\$00	1.764.286\$00
Olhão	{ mólhos	75,40	76.927		81,32	393.735\$00	
	{ consumo	24,60	25.104	102.031	18,68	90.467\$00	484.202\$00
	{ mólhos	66,91	9.695		64,42	35.200\$00	
	{ consumo	33,09	4.795	14.490	35,58	19.445\$00	54.645\$00
				813.369			3.953.953\$00

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

SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES - EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

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

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

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE D OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

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

ACIL

Agência Comercial e Industrial. Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

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

END. TELEG
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

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

End. Telegráfico: ALCORI-NEW YORK

Albert N. Cory, Inc.

99 HUDSON STREET

IMPORT REPRESENTATIVES

Estabelecida em 1924

Especialistas em Azeites de Oliveira ■ Azeitonas ■ Conservas de Peixe

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114
PORTO

Representantes da:

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:

* fôlha de Flandres, Arames
Arco de Ferro. *

Fornecemos também:

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

Agentes em:

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.

OLHÃO: José de Aragão Barros

PORTIMÃO: Pedro Bento de Azevedo, Suc., Ltd.



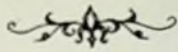
SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

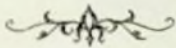


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T U B A L

APA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C. L.
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



CONSERVAS
DE PEIXES

*
MÁQUINAS
E
MATERIAIS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS

*
ESTANHO "RIPAL"
O mais fino para soldas
O mais puro para grelhas

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

*
PULPE DE TOMATE
*
Azeite e Óleos

FUNDAÇÃO: 1931

Comissões
e
Representações



Importação
e
Exportação

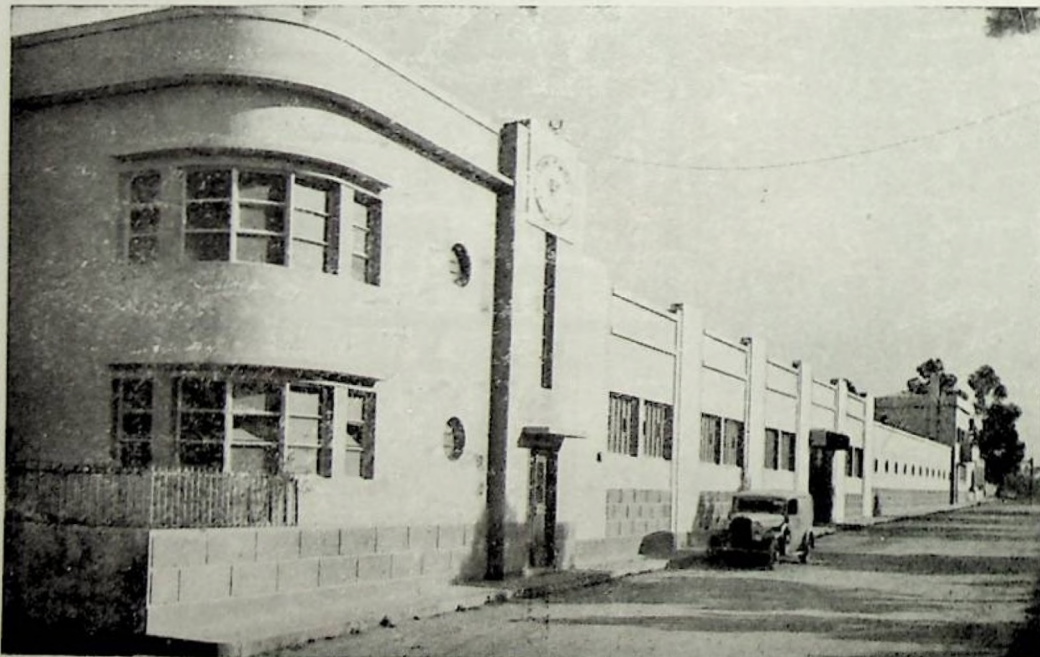
ILÍDIO PANINHO, LDA.

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

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

Olhão
104, Aven. da República, 104
Telefone - Telegramas RIPALGAR

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality
—

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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 Besso

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Sais

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 Cabrito
João Veiga Henriques



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

