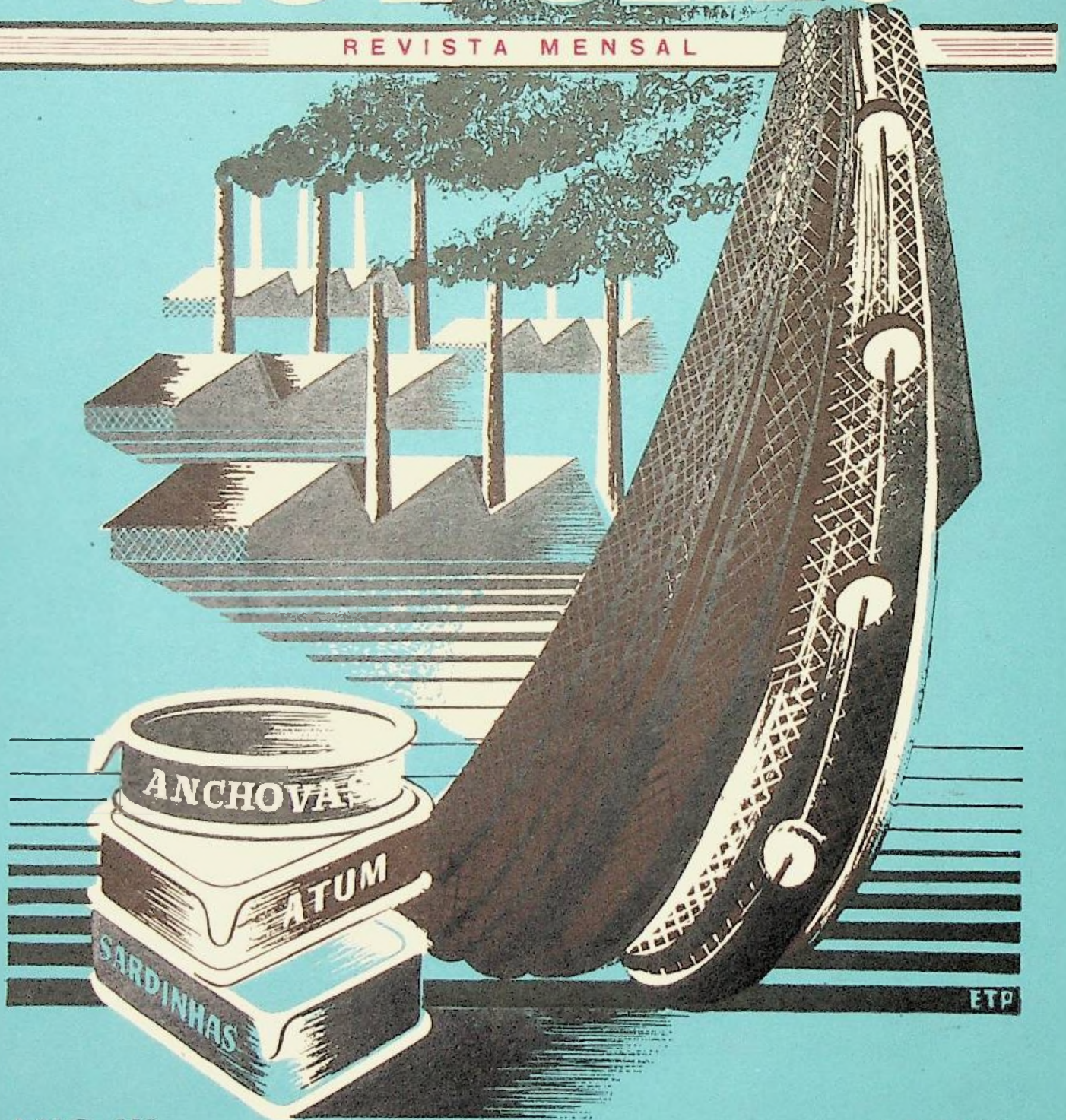


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



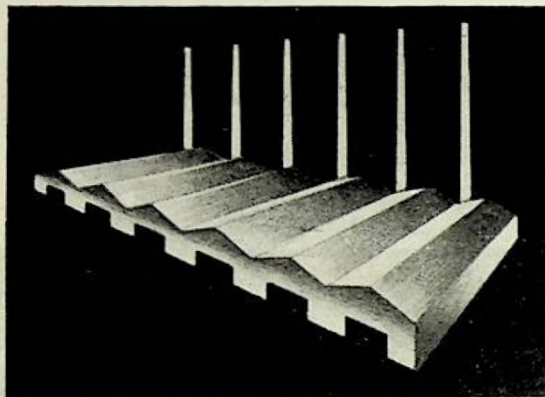
ANO III
1948

AGOSTO
N.º 29

algarve exportador l.^{da}

MAISON FONDÉE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE



SIEGE
A
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

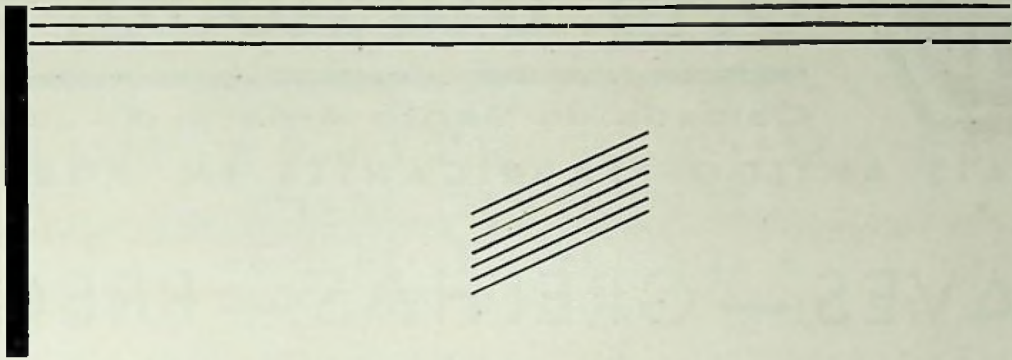
NICE

NICETTE
CINE
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, L^{da}

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

MARTEL

REG. U. S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FIALHO & C.^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. 5.^a Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
VERONIQUE

EVA

SCAL

LA SEMEUSE PORTUGAISE

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
MASCOTE 2.º Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDÓ	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



**É DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.
LISBOA - TELEF. 2 5625

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.
PORTO - TELEF. 688

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

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

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

Telé gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas
A UNIVERSAL
Limitada
FABRICANTES E EXPORTADORES



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

Apartado, 23
Enderço telegráfico: Universal
Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Prefiram as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

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

Marques déposées

L'UNIVERSELLE
UNIVERSAL
ROSÁLIA
ORBELA
ZÉLIA
MINDELO
AIRAENTE
GUIDA
LUTADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

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

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

Folha	Arame para 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

Enderço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

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

Estabelecidos em 1890

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



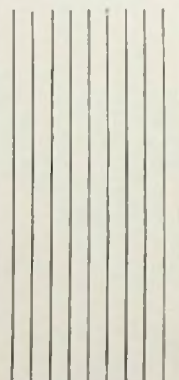
Únicos importadores da marca

GRANADAISA

em Conservas Portuguesas

de Sardínhas, Anchovas e Atum

em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO III

N.º 29



Conservas de Peixe

AGOSTO

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. 5 3138-LISBOA

Sumário

Orientação Profissional; Produção e Exportação; Production und Exportation; O valor alimentar da nossa exportação de conservas; Relatório do Grémio de Olhão; Alemanha — Sistema de Abastecimentos; O Mundo da Pesca e da Conserva; As alterações que os óleos de sardinha produzem nos óleos de cobertura das conservas de sardinha; Alguns aspectos da coordenação económica da indústria do bacalhau; A indústria das conservas perante a crise do após-guerra; Conservas para a Grécia; Pedidos de Representação; Precipitação?; Reunião do Comité Permanente Internacional da Conserva; Economia e Finanças; Acordos Comerciais; A escassez do pilchard na Califórnia; Pesca da Sardinha.

Orientação Profissional

por Augusto da Costa

HOUVE tempo — e não vai ele muito longe! — em que na economia do trabalho se considerava apenas o rendimento da máquina humana; por outras palavras: em que o trabalhador era considerado somente em função do seu rendimento físico, como se não fora mais do que uma simples máquina de produzir. O pagamento do salário deixava o patrão quite com a sua consciência, ainda que o salário, mercê da livre concorrência, estivesse longe de corresponder às necessidades essenciais do trabalhador; o trabalhador, por seu lado, ou aceitava passivamente as condições que lhe eram oferecidas, sem cuidar da sua valorização económica e social, ou convertia-se num revoltado, vendo na apropriação e colectivização dos instrumentos de produção o só meio de escapar à injustiça de que era vítima. Erro num lado, erro no outro. Sem dúvida, o liberalismo económico reduzia o trabalhador ao papel de máquina, e por aí o tornava servo da Produção, vivendo menos dela do que para ela; o colectivismo, porém, vai mais longe,

porque faz do trabalhador escravo do Estado totalitário.

Caminhou-se muito nos últimos anos. Já hoje se entende que o trabalhador não é somente um individuo que aluga o seu braço para determinada tarefa, mas também um chefe de família, que precisa de ganhar não apenas para si mas também para os seus. Já hoje se entende que o trabalho não é somente um valor económico mas também uma dignidade na ordem social. Melhoraram por isso as condições de vida dos trabalhadores, quer pela elevação dos salários quer pela multiplicação de instituições destinadas a protegê-lo no desemprego, na invalidez e na velhice. Num ponto, contudo, estamos ainda bastante atrasados, e tanto por culpa dos patrões como dos mesmos trabalhadores; e vem a ser no capítulo da valorização profissional, nos seus três aspectos fundamentais — orientação, selecção e readaptação. Lembremos aos patrões que, ao verificar-se o decréscimo ou a intervenção da produtividade de um homem, torna-se necessária a reeducação profissional ou a reu-

daptação a uma outra actividade, tudo na mais perfeita consonância das características somáticas e psíquicas da sua personalidade individual, em correlação próxima e longinqua com o ambiente e a natureza do trabalho. A readaptação, na sua essência finalística, consubstancia mecanismo social altamente defensivo; porque, todas as vezes, se volta especificamente para um melhor e maior rendimento profissional. Com uma readaptação bem dirigida, sempre, colhem-se resultados muito apreciáveis no sentido económico». Assim se exprimiu, num relatório, o Dr. Pinheiro Guimarães, Director do Departamento de Assistência do Servidor da Prefeitura do Distrito Federal (Rio de Janeiro). Aos operários e empregados oferecemos outro passo do mesmo relatório: «a orientação vocacional e a selecção profissional constituem a pedra angular da felicidade do homem que trabalha. Assim, pois, ninguém deve ingressar numa instituição u que pretende servir profissionalmente sem antes submeter-se a investigações que possam esclarecer o seu verdadeiro destino económico. Cada individuo encerra, em sua organização, um objectivo, um conjunto de faculdades e de forças que o destinam a uma certa espécie de actividade. O equilibrio social seria a consequência lógica da realização do exercicio de todas essas vocações. O mal das sociedades contemporâneas não está tanto no poder dos privilegiados, quanto na deslocação que ele impõe à grande maioria dos individuos, do caminho em que deveria correr a sorte da vida determinada pela aptidão. Extinguir a miséria e assegurar a todos o uso dos meios próprios para dar livre expansão às aptidões, é a grande missão das democracias modernas».

Vê-se, pois, que a solução do problema económico-social do nosso tempo não consiste apenas em elevar o nível dos salários e multiplicar as instituições de previdência, ainda que ambas as coisas sejam necessárias — uma à elevação do nível de vida, outra à segurança social. Os salários elevados exigem, como contrapartida, um elevado rendimento do trabalho, assim como o beneficio das instituições de previdência ou segurança social impõe a prévia condição da estabilidade nos empregos e profissões. Por outro lado, a estabilidade na profissão e o rendimento elevado no trabalho estão directamente ligados à valorização profissional dos individuos. E como há-de obter-se essa valorização? Problema de técnica sociológica, que podemos resumir com estas palavras do Prof. Raul de Bettencourt, extraídas da Oração de Sapiência pronunciada, no princípio deste ano, na Universidade do Brasil:

«... É quando todo o cabeda! da biologia, da psicologia e das ciências sociais for aplicado ao problema da educação; quando se generalizar o diagnóstico diferencial entre os educandos e forem cultivadas todas as aptidões de cada qual, e os cônjuges tiverem um minimo de formação para serem educadores de seus filhos, e as experiências oferecidas às crianças corresponderem à maturação da idade, e aos adolescentes forem poupadas as angústias mais íntimas de seu desajustamento e amparadas as suas ambições de perfeição, de universalidade, de prazer funcional; quando a aprendizagem conservar o permanente contacto com a realidade, a acção educacional cuidar de formar, não menos que informar, e o rendimento do ensino for cientificamente verificado, e a escola se articular com o bairro, com a cidade, com o país, com o mundo do próprio tempo, e os orçamentos se alurgarem para a educação; quando a pedagogia científica for mais do que uma teoria que se ensina, uma técnica que se pratica, não só em certas escolas, de certas cidades, em certos países, mas onde quer que haja actividade educacional, em todas as nações civilizadas; quando a educação, activa nos métodos e democrática nos fins, com sublimados objectivos morais, reinar, não só nas escolas, nos colégios, nas universidades, mas, ainda, nos lares, nas oficinas, nos escritórios, nas repartições do Estado, nos campos da lavoura, e do pastoreio, nas casernas, nos hospitais, nos sindicatos, nos centros de prazer, integrada na vida, múltipla e criadora, — então, quem duvidará, que, ao poder que as outras ciências deram de dominar a natureza, as ciências humanas estão acrescentando um novo instrumento, ainda mais potente e remodelador, o de saber o homem reger a própria conduta?»

Eis aqui o nó da questão. Reconhecemos de boa-fé que, neste capítulo, nos encontramos ainda na infância da arte, e que é mais difícil compreender e aceitar um novo sistema de educação do que exigir a substituição de um sistema político; mas não importa a dificuldade — o que importa é ter razão. E têm razão, sem dúvida, os que vêem no problema social do nosso tempo alguma coisa mais do que a remuneração do trabalho ou a propriedade dos instrumentos de produção. Para além disso está a valorização do próprio homem, na ordem económica como na ordem social, na ordem política como na ordem moral. Limitemo-nos, porém, nestas páginas, à ordem económica, e perguntemos: — como há-de o homem valorizar-se no plano económico se não souber valorizar-se profissionalmente?



Situação no mês de Abril

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de azeites ou molhos no mês de Abril foi de 29.476 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: carapau, 414 caixas; atum e similares, 691 caixas; anchovas, 27.667 caixas e outras espécies 704 caixas.

O centro que mais produziu foi Olhão com 10.955 caixas (37%). Seguem-se-lhe Portimão com 4.713 caixas (16%) e Matosinhos com 4.078 caixas (13,8%). A soma de caixas fabricadas por estes três centros representa cerca de 67% da produção total.

Em relação às espécies, Olhão foi o Centro que fabricou mais carapau e anchovas (respectivamente 414 e 10.520 caixas); Lisboa, mais atum (339 caixas) e Setúbal mais outras espécies (587 caixas).

Em comparação com a produção do mês de Março anterior, houve um aumento em Abril de 3.276 caixas, e em relação ao mês de Abril do ano passado, uma diminuição de 5.092 caixas.

Salmoura

Fabricaram-se 129.681 quilos, dos quais: 75.672 de sardinha e 54.009 de biqueirão.

Esta produção é distribuída pelos seguintes Centros: Matosinhos, 20.434 quilos de biqueirão; Lisboa, 72.132 quilos de sardinha; Lagos, 15.695 quilos de biqueirão; Olhão, 3.540 quilos de sardinha e 8.290 quilos de biqueirão e V. R. de St.º António, 9.590 quilos de biqueirão.

Fabricaram-se em Abril mais

111.433 quilos do que em Março e mais 78.101 quilos do que em Abril do ano anterior.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou Mólhos

A exportação total neste mês de Abril foi de 4.497.928 quilos (234.972 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 4.012.866 quilos (211.017 caixas); carapau, 36.987 quilos (2.128 caixas); cavala, 23.053 quilos (1.141 caixas); atum, 297.100 quilos (9.381 caixas); anchovas, 88.563 quilos (8.509 caixas); lulas e chocos, 31.951 quilos (2.043 caixas), outras espécies, 7.408 quilos (753 caixas).

A exportação das conservas de sardinha representa 89,2% da exportação total.

Matosinhos ocupa o 1.º lugar desta exportação com 2.550.853 quilos (135.822 caixas) ou 57%; Setúbal o 2.º, com 849.994 quilos (45.196 caixas) ou 19%, e Portimão o 3.º, com 378.135 quilos (19.763 caixas) ou 8%.

A exportação de conservas em Abril foi superior à de Março em 49.243 caixas e à de igual mês de 1947 em 103.536 caixas.

Salmoura

Exportaram-se 273.471 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 255.971 quilos; cavala, 12.637 quilos; atum, 48 e outras espécies, 4.815 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 189.883 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Março em 461.221 quilos e à de Abril do ano passado em 881.241 quilos.

Congelados

A exportação de congelados em Abril foi de 77.830 quilos nas seguintes espécies: cação, 1.600 quilos; carapau, 955 quilos; congro, 100 quilos; enguia, 310 quilos, lulas e chocos, 5.555 quilos; polvo, 20.910 quilos e sardinhas, 34.000 quilos.

No mês de Março exportaram-se menos 38.949 quilos.

Lisboa foi o único centro exportador e o país maior importador foi a Grécia com 40.000 quilos (51%).

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: a Inglaterra, com 2.842.283 quilos (63%); a Bélgica, com 650.147 quilos (14%) e Itália, com 266.800 quilos (6%).

A percentagem destes três países, soma 83%.

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (2.842.260 quilos); a Bélgica, de carapau e de cavala (respectivamente 17.404 e 18.297 quilos); a Itália, de atum (214.285 quilos); os E. U. A., de anchovas e de lulas e chocos (respectivamente 47.668 e 10.637 quilos) e a Venezuela, de outras espécies (5.014 quilos).

Em Março, os três primeiros compradores foram: a Inglaterra, (2.270.651 quilos); a Itália (321.219 quilos) e a Bélgica (198.185 quilos); e em Abril do ano anterior: a Holanda (979.037 quilos); a Inglaterra (426.422 quilos) e a Bélgica (234.821 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia com 257.189 quilos (94%). Este mesmo país foi o maior comprador em Março (646.074 quilos) e em Abril de 1947, a Itália (1.056.420 quilos).

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, em Abril de 1948
April Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorrd</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	-	-	-	230	3.844	4	4.078
Peniche	-	-	-	-	484	-	484
Lisboa	-	-	-	339	562	54	955
Setúbal	-	-	-	-	2.355	587	2.942
Lagos	-	-	-	-	1.309	-	1.309
Portimão	-	-	-	-	4.713	-	4.713
Olhão	-	414	-	21	10.520	-	10.955
V. R. S. António	-	-	-	101	3.880	59	4.040
	-	414	-	691	27.667	704	29.476

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Abril de 1948
April Canned Fish Export (by Centers)

	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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Matosinhos	2.525.170	1.425	950	8.561	13.107	65	1.577	135.822	2.550.853
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	185.522	3.002	6.157	37.258	9.266	4.602	(a) 3.622	13.248	249.409
Setúbal	769.734	26.138	-	25.985	10.604	17.459	74	45.196	849.994
Lagos	58.139	-	418	-	9.523	-	-	4.454	68.080
Portimão	355.291	-	8.238	1.072	13.534	-	-	19.763	378.135
Olhão	20.386	6.422	2.850	3.664	24.381	2.890	(a) 2.135	4.680	62.728
V. R. S. António	98.624	-	4.460	220.560	8.148	6.937	-	11.829	388.729
	4.012.866	36.987	23.053	297.100	88.563	31.951	7.408	234.972	4.497.928

(a) Autepasto



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

A. B. C. 15th. Impl Acme,
Bentley'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 April

PRODUCTION

Oil or Sauce

The production of preserves in oil or sauce during the month of April was of 29.476 cases, distributed for the following kinds: Chinchards, 414 cases; Tunny and the like, 691 cases; Anchovies, 27.667 cases and other kinds, 704 cases. The leading producing center was Olhão with 10.955 cases (37%). Olhão is followed by Portimão with 4.713 cases (16%) and Matosinhos with 4.078 cases (13,8%). The amount of cases packed by these three centers represents about 67% of the total production.

As regards kinds, Olhão was the center that produced more Chinchards and Anchovies (respectively 414 and 10.520 cases). Lisbon is the leader for Tunny (339 cases) and Setubal for other kinds (587 cases).

As compared with the production during the month of March last there was an increase in April of 3.276 cases and as regards the month of April of last year, a decrease of 5.092 cases.

Brine

75.672 kilos of Sardines were packed and 54.009 of «Biqueirão» of a total production of 129.681 kilos. This production is distributed for the following centers: Matosinhos, 20.434 kilos of «Biqueirão»; Lisbon, 72.132 kilos of Sardines; Lagos, 15.695 kilos of «Biqueirão»; Olhão, 3.540 kilos of Sardines and 8.290 of «Biqueirão» and V. R. de Santo António, 9.590 kilos of «Biqueirão». In April were packed

111.433 kilos more than in March of this year and 78.101 kilos more than in April of last year.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

The total production during the month of April was of 4.497.928 kilos (234.972 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 4.012.866 kilos (211.017 cases); Chinchards, 36.987 kilos (2.128 cases); Mackerel, 23.053 (1.141 cases); Tunny, 297.100 (9.381 cases); Anchovies, 88.563 (8.509 cases); Calamaries and Cuttle-fish, 31.951 kilos, (2.043 cases); other kinds, 7.408 kilos (753 cases).

The production of preserves of Sardines represents 89,2% of the total export.

Matosinhos takes the first place in this export with 2.550.853 kilos (135.822 cases) or 57%; Setúbal is in second place with 849.994 kilos (45.196 cases) or 19% and Portimão in third with 378.135 kilos (19.763 cases) or 8%.

The export of preserves in April was higher as compared to that of March in 49.243 cases and as compared with that of April of last year in 103.536 cases.

Brine

273.471 kilos were exported for the following kinds: Sardines, 255.971 kilos; Mackerel, 12.637 kilos; Tunny, 48 kilos and other kinds, 4.815 kilos. The leading exporting center was Matosinhos with 189.883 kilos.

This export was lower as regards the month of March in 461.221 kilos and as regards the month of April of last year in 881.241 kilos.

Frozen

The export of frozen fish in April was of 77.830 kilos for the following kinds: Dog fish, 1.600 kilos; Chinchards, 955 kilos; Conger, 100 kilos; Eels, 310 kilos; Calamaries and Cuttle-fish, 5.555 kilos; Poulp, 20.910 kilos and Sardines, 34.000 kilos. During the month of March were exported 38.949 kilos less. Lisbon was the sole exporting center and the leading importing country was Greece with 40.000 (51%).

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importing countries were: England with 2.842.283 kilos (63%); Belgium, with 650.147 kilos (14%) and Italy, with 266.800 kilos (6%).

The percentage of these three countries, totals 83%.

As regards kinds, England was the largest buyer of Sardines (2.842.260 kilos); Belgium, of Chinchards and Mackerel (respectively, 17.404 and 18.297 kilos); Italy of Tunny (214.285 kilos); U. S. A. of Anchovies and Calamaries and Cuttle-fish (respectively, 47.668 and 10.637 kilos) and Venezuela, of other kinds, (5.014 kilos).

In March the three leading buyers were; England (2.270.651 kilos); Italy, (321.219 kilos); Belgium, (198.185 kilos); and in April of the previous year: Holland (979.037 kilos); England (426.422 kilos) and Belgium, (234.821 kilos).

Brine

The chief importing country was Greece with 257.189 kilos (94%). This same country was the largest buyer in March (646.074 kilos) and in April, 1947 was Italy (1.056.420 kilos).

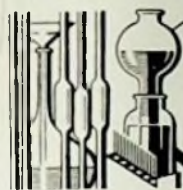
Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo,
em Abril de 1948

April Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Brit.	44.642	2.850	-	-	95	-	-	47.587
Alemanha.	36.195	-	-	-	-	-	-	36.195
Antil. e Guiana Fr.	850	-	-	-	-	-	-	850
Angola.	3.207	-	19	76	69	-	702	4.073
Argentina.	-	-	-	1.650	-	4.588	-	6.238
Austria.	1.615	-	-	-	-	-	-	1.615
Austrália.	570	-	-	-	96	-	-	666
Bélgica.	590.771	17.404	18.297	13.451	10.206	-	18	650.147
Brasil.	80.469	-	68	14.752	12.386	-	921	108.596
Cabo Verde.	190	-	-	-	-	-	-	190
Canadá.	-	-	-	-	2.125	-	-	2.125
Ceilão.	306	-	-	-	-	-	-	306
Checo Eslováquia.	9.614	-	-	-	-	-	-	9.614
Col. Brit. Amer. . .	487	38	-	19	67	190	38	839
Central e Sul. . . .	-	-	-	-	-	-	-	-
Congo Belga.	6.992	10.406	-	-	-	-	-	17.398
Curaçao.	131	-	-	57	58	-	171	417
Cuba.	18.671	-	-	7.731	1.378	10.262	-	38.042
Egipto.	15.523	-	-	600	2.041	-	-	18.164
Equador.	950	-	-	-	-	-	-	950
E. U. América. . . .	69.414	-	-	22.836	47.668	10.637	-	150.555
França.	380	-	-	-	-	-	-	380
Guatemala.	1.235	-	-	-	-	-	-	1.235
Guiana Holandesa.	1.007	-	-	-	-	-	-	1.007
Guiné Portuguesa	57	-	38	76	-	14	30	215
Inglaterra.	2.842.260	-	-	23	-	-	-	2.842.283
Itália.	48.055	-	4.460	214.285	-	-	-	266.800
Irlanda.	950	-	-	-	18	-	-	968
Libéria.	1.425	-	-	-	-	-	-	1.425
Macau.	152	-	-	23	18	-	-	193
México.	49.477	-	-	4.542	285	2.293	74	56.671
Moçambique.	14.836	6.289	38	1.407	38	63	345	23.016
Nicaragua.	950	-	-	-	28	-	19	997
Noruega.	19	-	-	19	-	-	-	38
Palestina.	45.030	-	-	-	-	-	-	45.030
Panamá.	2.440	-	-	-	428	-	-	2.868
Rep. Dominicana. .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
S. Tomé e Príncipe	95	-	-	57	-	-	-	152
Síria.	6.650	-	-	2.958	836	-	-	10.444
Suíça.	88.481	-	-	-	692	-	-	89.173
Territ. E. U. A. . . .	1.950	-	-	1.407	-	3.904	-	7.261
Am. Central e Sul.	-	-	-	-	-	-	-	-
União Sul Africana	8.775	-	-	-	2.381	-	76	11.232
Uruguai.	285	-	-	38	29	-	-	352
Venezuela.	15.540	-	-	10.645	7.553	-	(a) 5.014	38.752
Fornec. à Navega- ção.	320	-	133	448	68	-	-	969
Quilos <i>Kilos</i>	4.012.866	36.987	23.053	297.100	88.563	31.951	7.408	4.497.928
Caixas <i>Cases</i>	211.017	2.128	1.141	9.381	8.509	2.043	753	231.972

(a) Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM ABRIL [AVERAGE FOB PRICES IN APRIL]: *Conservas em molhos*. (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 340\$00; sardinha em óleo, 325\$00; carapau em óleo, 279\$00; cavala em azeite, 427\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 313\$40; (base quilo) atum em azeite, 31\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$50; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00.



Ciência e Técnica

O VALOR ALIMENTAR DA NOSSA EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS PELO DR. FERREIRA DE MIRA

O número desta Revista correspondente a Junho findo insere a tabela relativa à nossa exportação de Conservas de Peixe durante Fevereiro do ano corrente. Nessa tabela se verifica que saíram das nossas fábricas, com vários destinos, as seguintes quantidades expressas em quilogramas:

Sardinha	3.749.859
Carapau	4.085
Cavala	23.373
Atum e similares	238.978
Anchovas	188.079
Lulas e Chocos	9.099
Outras espécies	3.052
	<hr/>
	4.216.525

Estes números têm significado no que respeita ao comércio de exportação. Verifica-se que a importância de sardinha se coloca num plano muito superior ao de todas as outras conservas, que em segundo lugar se encontram o atum e a anchova e em terceiro lugar a cavala. E nota-se também que o grande consumidor de sardinha foi a Inglaterra, com 3.088.555 de quilogramas e que o maior importador de atum foi a Itália e o de anchovas os Estados Unidos da América. Mas há ainda outras conclusões que decorrem da análise dos ditos números.

É infelizmente indiscutível que a última guerra deixou a Europa em condições extremamente precárias, particularmente em questões de alimentação, e que se tornou necessário mobilizar todos os recursos mun-

diais e proceder a uma distribuição ordenada para que muitas populações pudessem ser socorridas com aquele mínimo de subsistências sem o qual é impossível viver. Nós próprios temos o pão racionado, e para que esse racionamento se mantenha na base actual carecemos de importar certa quantidade de cereais representando um valor alimentar não desprezível. Temos, porém, com a nossa exportação de conservas de peixe, um meio de compensar, em quantidade que também não é desprezível, a nossa importação de cereais. Deixamos de parte outras matérias de que carecemos indispensavelmente, como são o carvão e o ferro. Tratamos simplesmente de géneros alimentícios, o que constitui a necessidade mais instante para que a humanidade possa viver.

Desses 4.216.525 quilogramas que exportámos em Fevereiro último, ponhamos de parte o número relativo a espécies não designadas, visto que não podemos estabelecer a sua constituição química, e analisemos os 4.213.473 restantes. Trata-se de alimentos principalmente importantes pelas calorías que representam, mas em que há também a considerar certos constituintes especiais, as facilidades digestivas e o efeito estimulante sobre o apetite. De vitaminas não há que tratar. Elas são sempre ausentes ou muito pouco representadas em quaisquer alimentos de conserva.

Tratemos primeiramente das sardinhas. A sua exportação tem os destinos seguintes:

	Kg.
Para os países da Europa	3.200.751
Para a América	398.058
Para a Ásia	3.800
Para as Ilhas Oceânicas	7.100
Para a África Portuguesa	11.150
Para a África não portuguesa	128.430
Para abastecimento de navios	570
	<hr/>
	3.749.859

Pondo de parte a saída para os territórios portugueses de Além-mar e para abastecimento dos navios estrangeiros que tocam nos nossos portos, ficam-nos 3.738.139 quilogramas de sardinhas com que nós contribuimos para a alimentação do Mundo no mês de Fevereiro, que é o mais curto mês do ano. O que representa essa contribuição como valor alimentar?

Evidentemente ao mesmo peso de sardinhas corresponde um número maior ou menor de calorías, conforme a época em que são pescadas e principalmente conforme o método seguido para a sua conservação. São grandes as diferenças a esse respeito entre o peixe fresco, o salgado, o conservado em molho de azeite, etc. Para me libertar de qualquer tendência pessoal na avaliação das quantidades médias de substâncias energéticas contidas em 100 gramas de sardinhas, recorri ao conhecido livro de Sherman: *Chemistry of Food and Nutrition*, edição de 1946, que nas suas tabelas estabelece a seguinte composição para o peixe de que se trata:

Proteínas	25.7
Gorduras	11.0
Hidratos de Carbono	1.2
o que corresponde a:	
Calorías	207

Deste modo os 3.738.139 quilogramas de sardinhas de conserva com que concorremos para a alimentação do mundo, correspondem a cerca de 7.737.947.730 calorías.

Podemos fazer cálculos semelhantes relativos às restantes espécies conhecidas das conservas de peixe que constituíram a nossa exportação. Deduzindo as enviadas para os

territórios nacionais de Além-mar e as destinadas para abastecimento de navios estrangeiros, somam ainda:

Carapau	1.900
Cavala	23.107
Atum e similares	236.594
Anchovas	187.697
Lulas e Chocos	8.879
	<u>458.177</u>

Não será exagerado dizer que estes 458.177 quilogramas de conservas correspondem, pelo menos, a 680 milhões de calorias, o que, somadas estas com as representadas pelas sardinhas, eleva a nossa exportação de conservas de peixe, em Fevereiro último, ao valor de cerca de 8.400 milhões de calorias.

O que representa isto em pão?

O livro citado de Sherman apresenta para a constituição do pão, valores levemente diferentes, conforme o modo de fabrico, mas todos correspondentes a números de calorias à volta de 260 por cada 100 gramas. Vê-se, portanto, que exportámos em Fevereiro conservas de peixe com o valor alimentar, sob o aspecto energético, de 3.230.769 quilogramas de pão.

Mas nem só a questão de calorias é interessante em matéria de alimentação. Os higienistas especializados nestes assuntos ocupam-se de cada vez mais da presença de certos elementos químicos, de que é costume chamar alimentos minerais, embora alguns se encontrem principalmente fazendo parte de compostos orgânicos. Recorrendo mais uma vez ao livro de Sherman, ponhamos em confronto, sob este aspecto, a composição do pão e a do peixe, em geral.

Cálcio	0,050	0,027
Magnésio	0,030	0,033
Potássio	0,109	0,418
Sódio	0,446	0,093
Fósforo	0,100	0,287
Cloro	0,621	0,132
Enxofre	0,054	0,280
Ferro	0,0009	0,0014

Abstraindo do cloro e do sódio cujo excesso temos que atribuir à preparação do pão, encontramos grande vantagem na constituição do peixe, principalmente por parte de

elementos cuja importância fisiológica é bem conhecida: o ferro, o fósforo, o potássio.

Também não pode desprezar-se a importância das conservas de peixe como estimulante digestivo. Em questão alimentar, quando elas se associam com o pão, servem para que este seja facilmente recebido, e assim o povo as inclui na classe dos condutos, isto é, dos alimentos que se tomam em menores porções do que o pão e acompanhando este para excitar o apetite que o pão, recebido por si só, facilmente fatigaria.

Constituem as conservas de peixe a contribuição alimentar mais va-

liosa fornecida pelo nosso país. Elas vão a todo o Mundo: na Europa desde a Suécia até à Ilha de Chipre; na América, do Brasil ao Canadá; na África, da Etiópia à União Sul-Africana. Em Fevereiro, único mês a que se referem as nossas considerações, foram sardinhas portuguesas para a Palestina, para a Arábia, para as Índias Holandesas, para as Filipinas, etc. Na Etiópia comeram-se lulas de Portugal; no México atum e cavalas; e anchovas em vários países americanos, africanos e europeus, sendo os primeiros, particularmente os Estados Unidos, os maiores consumidores.

Relatório do Grémio de Olhão

Recebemos este bem elaborado Relatório sobre a actividade do Grémio de Sotavento durante o ano de 1947, do qual reproduzimos as seguintes afirmações:

«A quase totalidade dos países nossos habituais compradores de conservas está, em consequência da guerra, com a sua economia bastante desorganizada e o seu poder de compra é reduzido pelas dificuldades da sua população e, especialmente, pelas escassez de divisas para efectivação dos pagamentos.

Por outro lado, afigura-se-nos não ter havido a indispensável colaboração das entidades competentes, no sentido de tornar possível à indústria de conservas uma maior expansão na sua exportação, a exemplo do que em política económica se tem visto nos países com indústria concorrente da nossa.

Não ignorando as facilidades concedidas por parte do nosso Governo à Grã-Bretanha, o que permitiu em 1947 podermos contar com este mercado, libertando-se a indústria da preocupação de que se ela não comprasse, ficaria com os seus produtos por vender, seria de desejar que semelhantes facilidades fossem concedidas a nações como a França, Itália e Holanda, graduando-as por critério seguro, para se evitar a repetição daquelas preocupações.

Sem dúvida, a posição que tão custosamente se conquistou em muitos anos de trabalho e propaganda, nos principais países da Europa, vem-se perdendo e decorridos 3 anos ainda não foi possível encontrar o meio de rearmos a exportação para esses países. Claro, as dificuldades a vencer são superiores às forças de um industrial ou exportador e se superiormente não for tomada a iniciativa de abrir caminho ao comércio e à indústria, não se farão esperar os resultados.

É um erro grave pretender forçar a colocação das mercadorias em mercados limitados, por sucessivas ofertas e baixas de preços, excedendo a procura, pois tais tentativas só conduzem a menor volume de operações na esperança de maior baixa por parte dos compradores.

É, maior esse erro é, se tivermos em conta que nos tempos difíceis os importadores se combinam ou concentram, para numa frente única obterem maiores vantagens, jogando com a dispersão dos vendedores que, por meio de entendimento sério, deveriam concentrar-se ou pelo menos fixar-se num ponto mínimo.

No entanto, se dois ou três países são os únicos a comprar, todas as ofertas convergem para esses países com as consequências atrás descritas. E não há maneira de o evitar.

ADÃO POLÓNIA & C.A.



FABRICAS
EM
MATOZINHOS
&
SETÚBAL

PORTUGAL

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





Mercados

ALEMANHA

Sistema de Abastecimentos

A importação de produtos alimentares na Alemanha faz-se, em geral, por três formas distintas:

a) Importação efectuada pela Comissão de «Controle» Aliada, para toda a população alemã, a fim de suprir a carência geral de géneros alimentícios devida, não só ao facto de a Alemanha ter sido sempre um grande mercado importador de produtos alimentícios, mas também ao de se encontrar, em grande parte do seu território, impedida de produzir para as zonas ocidentais.

A maior parte desta importação é feita pelos Serviços Aliados, mediante contratos firmados pelas autoridades de ocupação, em conclusão de negociações com os governos estrangeiros.

b) Importação de produtos alimentares segundo o chamado sistema «B-Bonus». Este sistema baseia-se nas «Regulations» J A I A n.º 6, de 17 de Fevereiro último, contendo todas as instruções para a importação de géneros alimentícios. Para lhes dar execução foram designadas algumas firmas importadoras especiais, para se ocuparem de determinar os produtos necessários ao abastecimento de todo o território de ocupação aliada, de modo que apenas um número reduzido de firmas está autorizado a importá-los. Para outras mercadorias também o número de importadores foi fixado oficialmente.

Todas as importações são pagas em dólares americanos, mas o pagamento é efectuado pelos serviços aliados e por isso as firmas importadoras não dispõem de divisas, podendo apenas contar com moeda metálica e fiduciária alemãs.

c) Importação mediante autorizações especiais para géneros ali-

mentícios, em combinação com autorizações também especiais, de exportação, concedidas às fábricas alemãs. Estas fábricas podem, por isso, conseguir importações especiais mediante prévia permissão dos serviços aliados.

Ideia geral dos produtos

Pode afirmar-se que existe falta de todas as espécies de produtos alimentares na Alemanha. Mas os serviços aliados combinados adquirem apenas no estrangeiro os produtos mais ricos em calorias, de embalagem mais económica, de melhor composição analítica e de mais baixo preço — de entre a classe de artigos procurados.

No que respeita a importações do grupo da alínea a) a maior parte é importada em grandes quantidades embalada em envólucros de grandes dimensões tais como barricas, sacas, caixotes, etc. Deste modo já foram importados na Alemanha, café, presuntos, toucinho, batatas secas, legumes diversos, peixe e outros produtos alimentares disponíveis para exportação foram na sua maior parte negociados directamente com os governos interessados.

Quanto aos produtos importados conforme a alínea b): constituem um grupo de produtos especiais, para fins especiais. Por tal motivo, deseja-se que venham embalados em pequenos envólucros, como por exemplo, conservas em óleo enlatadas no tipo embalagem chamado «quarto clube», pois se destinam em geral aos operários das fábricas que trabalham para a exportação com o fim de os estimular a produzir mais.

Para as compras do sistema chamado «B-Bonus» a lista dos artigos que se pretendem adquirir desde já, é a seguinte:

Manteiga, azeite, queijo, carne, sardinha em óleo, café, cacau, chá e limões.

Não se trata, contudo, de uma lista «standard», pois varia de mês para mês, não sendo pois rígida, podendo ser considerados e aprovados pelas autoridades aliadas outros géneros alimentícios cujas ofertas se considerem interessantes.

Condições comerciais

Depois de muitas variações de critério, o que se pretende agora, principalmente, são os preços «Fronteira alemã» Cif ou Portos alemães (Hamburgo ou Bremen) também Cif. Pretendem-se preços para 100 quilos, embalagem incluída, ou «pro-box», com informes completos sobre peso bruto, peso líquido e peso líquido real. Estas indicações devem constar com toda a precisão nas facturas pro-forma.

Depois de as ofertas estarem aceites e aprovadas pelas autoridades aliadas e alemãs, dá-se seguimento aos contratos especiais.

Uma vez que estes estejam assinados pelos fornecedores ou seus representantes, é-lhes aberto um crédito bancário no seu próprio Banco — e a mercadoria pode ser imediatamente entregue.

Os comerciantes autorizados pelos serviços aliados de abastecimento da Alemanha trabalham, em resumo, no seguinte regime:

«Negociações de compra, possíveis de melhor oferta ou alteração».

Para, segundo afirmam, evitar possíveis dificuldades ou prejuízos aos vendedores, logo que surja alguma destas eventualidades, comunicam-na imediatamente aos interessados — quer no que se refere aos preços, quer às quantidades previstas. Julgam finalmente, que as possibilidades de exportação para a Alemanha continuarão a ser muito grandes — por isso reconhecem a máxima conveniência em haver ali um representante do país exportador que possa acompanhar os assuntos, manter contacto com as várias entidades oficiais e apresentar rapidamente condições de venda das mercadorias a oferecer.

Estes comerciantes recebem, de corretagem, 1 % do valor das mercadorias.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

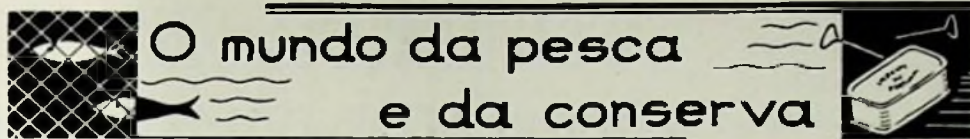
NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



O mundo da pesca e da conserva

Salmão sem pele e sem espinha

A Pacific American Fisheries Inc., uma das firmas mais antigas e mais categorizadas na indústria das conservas de peixe no Pacífico, acaba de apresentar no mercado um novo produto que está obtendo um interesse bastante promissor da parte do público: a conserva de salmão sem pele e sem espinha. Este novo fabrico dá ao salmão não só uma apresentação mais apetitosa, mas também um sabor superior, o que o torna preferido pelos consumidores.

Estes ótimos resultados só foram obtidos depois de muitos anos de investigação realizados pelo laboratório da Pacific American Fisheries com a colaboração de engenheiros especializados que tiveram que inventar as máquinas próprias para tirarem a espinha e a pele ao salmão.

Acordo hispano-franco

No acordo comercial assinado entre os dois países ficou estabelecido que a Espanha poderá exportar para a França 2.500 ton. de conservas de peixe.

O «Pilchard» na Califórnia

A última temporada da pesca e conserva do «pilchard» foi a pior que se regista na história da Califórnia. O peixe fresco atingiu \$100 por tonelada, quando o preço mais elevado anteriormente tinha sido de \$30. O preço duma caixa de conserva subiu para \$14 pelo que foi posto completamente de parte o fabrico de óleo e de farinha de peixe que até então tinha sido mais lucrativo que o da conserva.

No final, a produção total da conserva de «pilchard» durante a safra foi de 1.346.111 caixas, quando na safra anterior, que foi considerada

de muito fraca, tinha alcançado 2.717.120 caixas.

Conserva de Caracois

A França e a Suíça têm uma indústria interessante de conserva de caracois preparados em geleia ou em vinho branco. Estas conservas são apreciadas por uma certa clientela e encontram-se à venda, em França, em muitas lojas especializadas em artigos de alimentação e são servidas em um grande número de hotéis e restaurantes.

Actualmente os conserveiros de caracois estão diligenciando reconquistar o mercado norte-americano que foram forçados a abandonar depois da guerra a favor da indústria suíça.

A indústria de Conservas marroquina em 1947

Esta indústria continuou a desenvolver-se durante o ano de 1947. Em 1 de Janeiro de 1948 o número de fábricas de conservas de peixe registadas pelo «Office Cherifien de Contrôle e d'Exportation» (O. C. E.) elevava-se a 83, das quais 36 em Safi.

A capacidade de produção anual destas fábricas ultrapassa 1.200.000 caixas de 100 latas no formato 1/4 clube 30 mm.

Este valor industrial é aumentado com numerosas fábricas de conservas de peixe pela salga, fumação e secagem.

NORUEGA

Os resultados da pesca marítima na Noruega (não incluindo a indústria da pesca da baleia) atingiram anualmente, no período 1930-39, uma média de cerca de 935.000 ton. A produção de 1946 elevou-se a 835.000 ton. e a de 1947 a 1.100.000 ton.

Em 1946 as exportações norue-

guesas subiram a 320.000 ton.; no ano de 1947 atingiram cerca de 420.000 ton., tendo sido reservada para consumo do país uma maior quantidade de óleo e farinha de peixe.

O plano de construção e desenvolvimento da indústria da pesca na Noruega foi prejudicado pela falta de materiais de construção. Os maiores esforços tenderam à reconstrução dos portos do norte do país, completamente destruídos durante a guerra. Estabeleceram-se planos para a nacionalização e para o desenvolvimento de frigoríficos e câmaras de congelação. A reorganização da frota de pesca tendeu sobretudo à substituição das unidades perdidas durante as hostilidades ou das já muito velhas; todavia, verifica-se uma tendência marcada para a reconstrução de navios duma maior tonelagem, mais adaptados à pesca no alto mar.

Nos distritos mais importantes foram planeadas escolas de pesca para a formação de pescadores. Três de entre elas estão já a funcionar. Previu-se igualmente um curso para a formação de contramestres e gerentes de fábricas de tratamento do peixe, e está em vias de realização um curso superior para a formação de professores para as escolas de pesca e de técnicos de certos ramos da indústria.

Perspectivas da Indústria de Conservas de Peixe na União Sul Africana

A maior parte das fábricas de conservas de peixe na União Sul Africana está localizada na Costa Ocidental ao largo da qual existe uma pesca abundante de pilchards, percas e outros peixes industriais. A corrente do Benguela nestas regiões transporta consigo sais altamente nutritivos o que facilita o desenvolvimento do plancton.

Estas fábricas lutam, porém, com uma tremenda dificuldade, a falta de água potável, o que as obriga a ir buscá-la a pontos muito distantes e faz encarecer a produção de uma maneira muito apreciável.

EM face das razões apresentadas no artigo anterior, temos de concluir que o óleo de cobertura numa lata de conserva é sempre uma mistura de óleo de peixe com o óleo que lhe foi adicionado na fabricação.

Por consequência, quando um analista vai fazer a análise desse óleo de cobertura encontrará índices ou características diferentes dos óleos cujas inscrições estão nas latas e, se esse analista não fôr pessoa experimentada nesta complexa especialidade, concluirá, com ingénua singeleza, que houve falsificação.

Têm sido inúmeros os casos litigiosos entre exportadores portugueses e importadores estrangeiros, principalmente nas conservas rotuladas com azeite puro de oliveira, pois é em relação a esta qualidade de óleo, dado o seu elevado preço, que mais dúvidas se levantavam.

A título de curiosidade e ao mesmo tempo como confirmação das nossas afirmações, vamos relatar um caso analítico pitoresco passado com três análises efectuadas em diferentes laboratórios estrangeiros de reconhecida idoneidade, entre os quais está incluído um laboratório oficial, os quais analisaram o mesmo lote de conservas de uma acreditada marca portuguesa, manipulada com azeite puro de oliveira, tendo chegado às seguintes conclusões:

- 1) *Este óleo corresponde possivelmente a óleo de amendoim. O índice de refração está ligeiramente influenciado pelo óleo de peixe. Não existe azeite de oliveira.*
- 2) *Poucas probabilidades da presença de óleo de amendoim. Ausência total de azeite de oliveira. Possivelmente óleo de colza.*
- 3) *Em face das características encontradas o óleo destas sardinhas não corresponde aos índices do azeite puro de oliveira.*

Em face destes resultados tão disparez podemos avaliar a desorientação analítica que existia na interpretação das características dos óleos de cobertura das conservas, que, como vimos atrás, são misturas de óleo de peixe com os óleos vegetais condimentares, que entre nós só podem ser o azeite de oliveira e o óleo de amendoim.

Foi exactamente para explicar essas aparentes anomalias que fizemos o presente estudo analítico com o intuito de delimitar as percentagens de óleo de peixe que seriam normais verificar no óleo de cobertura de uma

AS ALTERAÇÕES QUE OS ÓLEOS SOFREM NOS ÓLEOS DE COBERTURA

pele Eng.º D

lata de conserva e para que fosse possível concretizar as alterações sofridas nos óleos alimentares que se incorporam à sardinha durante a fabricação.

Por este estudo o problema fica reduzido à sua expressão mais simples, pois conhecendo-se os índices médios do azeite de oliveira, do óleo de amendoim e do óleo de sardinha, estamos em condições de interpretar os dados analíticos do óleo de cobertura de uma conserva, determinando com relativa aproximação a percentagem de óleo de peixe incorporada na mistura.



ENGR

OS DE SARDINHA PRODUZEM AS CONSERVAS DE SARDINHA

aniel Wagner

Encontrada essa percentagem, para o que basta a aplicação de uma simples regra de três, verificaríamos então se a percentagem de óleo de sardinha revelada está harmónica com o grau de gordura da sardinha que se encontra na lata, para o que temos de recorrer ao estudo do peixe, afim de concluirmos se a sardinha em causa era magra, de transição ou francamente gorda.

Paralelamente teremos também de investigar qual teria sido o óleo condimentar empregado, para verificar se a inscrição colocada na lata é verdadeira, isto é, se



L H A R

a conserva foi fabricada em azeite puro de oliveira, óleo de amendoim ou com a mistura destes dois óleos.

Mas não param aqui as incógnitas...

Torna-se necessário prever ainda que a falsificação pode não só ser feita trocando o azeite de oliveira por óleo de amendoim ou pela mistura dos dois, como ainda pela incorporação do óleo de sardinha no óleo condimentar, o que se dá sempre que são aplicados o azeite de oliveira ou o óleo de amendoim fortemente servidos, o que equivale a introduzir indirectamente o óleo de peixe, pois os óleos servidos são praticamente misturas, mais ou menos acentuadas, de óleo de sardinha com o azeite de oliveira ou o óleo de amendoim.

A complexidade destes problemas só pode ser resolvida por analistas que se encontrem absolutamente integrados na técnica conserveira e não são os laboratórios de análises vulgares e generalizadas que devem tratar estes problemas especializados, razão por que não é de admirar que no exemplo atrás apontado, três laboratórios estrangeiros tivessem dado resultados desiguais e todos eles antagónicos com a verdade dos factos.

Tudo isto serve para mostrar a melindrosidade destes assuntos, que por vezes podem representar o descrédito de uma marca conhecida e mais do que isso, comprometer a seriedade de uma indústria, não falando já nos prejuízos materiais que ocasionam sempre.

★

Como temos nestes artigos de divulgação técnica a preocupação de apresentar os problemas que vão surgindo numa linguagem acessível fugindo quanto possível aos nomes arrezados e aproveitando todas as oportunidades que se oferecem para elucidar e esclarecer os mais insignificantes pormenores desta tão interessante indústria, afim de que os técnicos possam tirar destes artigos o maior número possível de ensinamentos, por que é esse o nosso único objectivo, somos forçados muitas vezes a truncar o seguimento do nosso raciocínio para intercalar, frizar ou repisar certos detalhes que se nos afiguram dignos de interesse.

Desta forma somos compelidos a esmiuçar os variados fenómenos, alongando as nossas considerações, mas julgamos que este critério é mais construtivo e harmoniza-se melhor com os objectivos que a Revista de Conservas de Peixe pretende atingir.

Esperamos no entanto terminar esta série de artigos num dos próximos números desta Revista.

(Continua)



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA-PORTUGAL**



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

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



Alguns aspectos da coordenação económica da Indústria do bacalhau

Pelo Dr. Jerónimo Osório de Castro

Só depois de dois portugueses resolutos terem cruzado o Atlântico em demanda da passagem do noroeste foi possível aos novi-latinos pescar directamente o bacalhau, salgando-o e secando-o para suprir as falhas da sua pesca costeira, remetendo-o até aos confins sertanejos, levando-o nas grandes viagens das descobertas, tornando-o, enfim, no mais desejado e festejado manjar.

Com efeito, a viagem que João Vaz Côrte-Real e Álvaro Martins Homem empreenderam em 1472, de que resultou a descoberta da Terra Nova e dos seus inesgotáveis bancos de pesca, marca o momento crucial do nosso interesse por esta pesca longínqua, sendo desde então que outros povos do ocidente europeu imediatamente se decidiram a enfrentar os grandes riscos da travessia do Mar Oceano apenas com o objectivo da pesca.

O ano de 1504 traduz a consolidação dos portugueses quanto a esse aspecto e no das suas relações com os pescadores estrangeiros que apareciam por essas paragens. Desde então foi aumentando o número de pequenas naus e caravelas que se enviavam aos mares das brumas, sentindo-se os armadores encorajados pelo crescente interesse do público pelo novo pescado, que rapidamente se impôs ao nosso paladar até ao ponto de se tornar em imprescindível prato nacional, a que o saudosíssimo português ainda hoje sente fortemente ligado, mesmo que esteja nos confins do mundo e desse prato em realidade não necessite para se alimentar.

Não obstante, embora este aspecto da expansão portuguesa no mundo fosse de molde a um crescente progresso e riqueza, houve, bruscamente, uma queda vertiginosa.

Foi quando o período dos usurpadores castelhanos veio trazer um lamentável interregno à nascente indústria, ao contrário do que, felizmente, ocorreu noutras paragens, onde os portugueses se sentiram de todo livres para aguentar o seu domínio ou até para o engrandecer.

Aquele facto resultou da política continental dos novos senhores da Espanha nos ter ligado à sua posição de beligerantes contra as nações do norte, com as quais, até aí, Portugal livremente concorrera na pesca longínqua.

Em consequência, passaram os ingleses a dominar no grande banco de pesca e foi então que eles se apropriaram da ilha da Terra Nova.

O hábito que se havia inveterado na culinária nacional e as necessidades em suprir as deficiências dos abastecimentos em certas épocas e regiões, ou de garantir o comércio trocas, fez com que passássemos à exclusiva dependência da importação, quanto ao bacalhau.

Longas décadas se viveu dessa importação, tornada crónica até à época do Romantismo, sendo inviáveis quaisquer tentativas para se recuperar as anteriores posições que nos forçaram a abandonar e a perder.

Apenas o comércio importador, que se engrandeceu e organizou solidamente mercê da posterior concorrência entre ingleses e escandinavos, era senhor absoluto do mercado nacional, embora ficando na sua dependência o consumidor e caindo às suas mãos a menor tentativa dos candidatos a produtores.

Neste aspecto, houve tentativas várias, desde o início do século passado, todas elas, porém, sem as suficientes garantias, quer económicas, quer legais. Não obstante, algumas empresas armadoras ainda

conseguiram vingar, embora modestamente, dados os seus constantes sobressaltos.

Depois da guerra de 1914, o Estado quase esgotou o que entendia ser a sua protecção, não obstante a instabilidade política e o mau estado das finanças da Nação continuarem a ser também causas desse descabro da nossa esforçada indústria.

Embora se tendo modificado o «clima» da Nação desde Maio de 1926, o quadro ainda se manteve sombrio para a indústria bacalhoeira até ao ano de 1934, data em que foi criada a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, organismo de coordenação económica e de orientação técnica, cujo principal objectivo era o de «assegurar ao produto pescado em navios nacionais uma defesa suficiente contra a concorrência excessiva, e nem sempre leal, do produto estrangeiro». Entre outras funções, aquele organismo tem por fim: «regular as condições de abastecimento do país, assegurando a colocação do bacalhau pescado pelos navios nacionais, e condicionando a importação de bacalhau estrangeiro; fiscalizar e orientar o comércio de bacalhau, visando a regularização dos preços e qualidades; determinar os objectivos de ordem económica e social a que devem subordinar-se as condições de pesca, tipos e características dos navios empregados pela indústria nacional, promovendo o desenvolvimento e melhoria da frota bacalhoeira, bem como a assistência, nos locais de pesca, aos navios e às respectivas tripulações, por si ou em cooperação com outros organismos; construir os armazéns frigoríficos destinados à conservação do bacalhau importado ou nacional, quer em entreposição, quer para a constituição de reservas necessárias ao abastecimento do país; promover o aperfeiçoamento técnico e económico da pesca e preparação do bacalhau».

Com a organização dos produtores através do Grémio dos Armadores de Navios da Pesca do Baca-

lhau, cuja acção tem sido considerável sob vários aspectos, e devido ao bom trabalho da nova organização, foi então possível disciplinar e reorganizar a indústria e o comércio de bacalhau em bases económicas seguras, fixando-se no limite de 60% do consumo o quantitativo permitido aos armadores nacionais, portanto reduzindo-se a 40% o montante destinado às necessidades do comércio de trocas, o que, em relação ao passado, também representará uma considerável economia das nossas divisas.

A frota, que era de 34 unidades velhas e de pouco rendimento, em 1934, logo no ano seguinte se viu aumentada para 47 barcos, para não mais diminuir em número e em capacidade de pesca, não estando longe o dia, se tudo correr como até aqui, em que se atingirá amplamente a que se previu como necessário ao interesse da Nação.

Em tão curto espaço de tempo muito se conseguiu já: nas empresas, garantindo-as economicamente e financeiramente; nos navios da frota em renovação, dotando-os com moderna aparelhagem de detecção e de captura; aos trabalhadores do mar, procurando-se-lhes o enquadramento de forma a lhes assegurar mais comodidades no trabalho e melhor futuro.

Aumentam e melhoram as instalações terrestres: mais e melhores estendais de secagem e até algumas secas artificiais; novos armazéns, incluindo alguns frigoríficos; por toda a parte a aplicação de novas concepções industriais, para as quais se busca o apoio da técnica.

A percentagem da produção de bacalhau nacional, seco, em relação ao respectivo consumo normal (800 mil quintais), que era de 4,848% em 1930, passou a 12,724% no ano seguinte ao da fundação da Comissão Reguladora, atingiu 43,472% em 1947, estando prestes a fazer os 60% com as novas construções navais.

Comparando os elementos referentes às campanhas de pesca de 1934/35, anterior à fundação daquele organismo, com os da cam-

panha de 1947/48, verifica-se a seguinte melhoria da nossa indústria de pesca:

Campanhas	1934/35	1947/48
Número de navios de pesca á linha.	34	48
Número de navios de arrasto.	-	7
Capacidade de pesca dos navios (quintais)	162.100	617.207
Resultado da pesca em verde (quintais).	152.512	561.983
Produção de bacalhau depois de sêco.	101.793	385.762
Valôr do bacalhau depois de sêco.	22.762.266\$	217.955 356\$

São estes alguns dos aspectos do que já está feito e se procura tornar melhor, aliás sem o prejuízo do nosso comércio importador, que também é armazenista e distribuidor do bacalhau nacional, e, muito menos, dos consumidores, posto que a tudo preside o mais franco desejo de equidade.

Sabendo o que fomos, como decaímos no aspecto industrial do bacalhau e como chegámos até aqui, mais orgulho sentiremos olhando o afã que reina pelos estaleiros e pelos secadouros, ou vendo o mar dos bancos coalhado de brancos navios lusitanos, de novo parecendo dominadores, a bem do economia nacional.

Para essas paragens se deslocam agora, com uma das maiores frotas de pesca longínqua de todo o mundo, cerca de 3 milhares de portugueses, com os seus costumes inconfundíveis, os seus defeitos e as suas grandes qualidades.

Como se verifica, a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau é credora de uma parte considerável desta vasta obra, cujas repercussões são patentes, embora não suficientemente conhecidas como seria de justiça.

Outro aspecto não menos importante do seu trabalho persistente deve ainda ser considerado. Referimo-nos à assistência técnica dispensada aos produtores e ao estudo de colaboração, não tão fácil como à primeira vista poderá parecer, sobre a preparação do bacalhau português, cujo aumento trouxe a necessidade de ampliação e melhoria

das instalações terrestres e dos próprios processos de cura. Com esse objectivo se encaram as possibilida-

des da introdução da lavagem mecânica, das secas artificiais e da aplicação criteriosa do frio por parte dos armadores.

Finalmente e sob esta última rubrica, focaremos a obra de visão e de grandeza que representam os belos armazéns frigoríficos que a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau edificou em Lisboa, no Porto e em Aveiro, sem os quais não teria sido possível ocorrer a certos imperativos determinados pela última guerra e pelo estado calamitoso em que ainda se encontra o mundo.

Nesses modelares entrepostos, onde se têm estudado com afinco os problemas da conservação do pescado e onde se tem trabalhado com honestidade, os resultados não podem ter sido mais felizes. Neles recebeu e conservou os vários milhões de quilos de bacalhau estrangeiro importado desde 1940, aliás sempre distribuído em boas condições. Contribuindo para o abastecimento público, também já armazenaram cerca de 16.000 toneladas de batata, 60 toneladas de carne em verde e 20.000 toneladas de carne congelada e gorduras de origem animal.

A grande capacidade industrial desses frigoríficos é expressa por cerca de 14.000 metros quadrados de área refrigerável, em 87 grandes câmaras, onde é possível conservar, sob uma cuidadosa vigilância técnica, aproximadamente 12.000 toneladas de produtos, cuja reserva permitirá ao país assegurar um melhor equilíbrio na distribuição ou acorrer a possíveis emergências.

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, PENSADAS E EM SALMOURA

REPRODUCED FROM THE ORIGINAL

AMERICAN ANTHROPOLOGICAL ARCHIVES

FOR THE BOARD OF DIRECTORS
OF THE AMERICAN ANTHROLOGICAL ASSOCIATION



AMERICAN ANTHROLOGICAL ARCHIVES
FOR THE BOARD OF DIRECTORS OF THE AMERICAN ANTHROLOGICAL ASSOCIATION

A INDÚSTRIA DAS CONSERVAS PERANTE A CRISE DO APÓS-GUERRA

PELO DR. JOSÉ DE NORONHA GAMITO

(Continuação do número anterior)

Mas a situação é mais grave. Certos fenómenos contemporâneos tornam menos favoráveis para nós não só as condições económicas actuais como também as do futuro. E aqui surge a oportunidade de considerarmos rapidamente o chamado Plano Marshall à luz da nossa economia.

O plano americano de auxílio à Europa é uma vitória do génio diplomático do Ocidente. É inconteste a sua oportunidade como resposta adequada e a tempo ao problema político-económico actual. O Plano Marshall é a projecção no estado de paz precária em que nos encontramos da política que originou o sistema de Empréstimo e Arrendamento. Porém, agora são mais evidentes os seus intuitos comerciais, aliás esplendidamente coadunados às altas intenções políticas e sociais que pretendem afastar do mundo ocidental uma cultura, uma forma de vida exótica que o destruiriam irremediavelmente. A América, com a sua longa e profunda experiência das coisas económicas, sabe que a posse exclusiva da maior parte das riquezas mundiais não a enriquece de facto. A riqueza autêntica tem de ser criadora, isto é, tem de supor uma forte capacidade produtora e esta, para poder existir como sintoma de pujança, deve corresponder a um intenso consumo, o qual introduz, por sua vez, o sistema da troca. Sem troca crescente e recíproca de valores não há riqueza. Ora, esta troca impõe um desnível mínimo das entidades entre as quais ela se há-de efectuar. E esta relativa nivelção financeira era inexistente num mundo em que as riquezas se haviam polarizado. Para provocar este ambiente económi-

co — o equilíbrio financeiro entre os serviços constitutivos da comunidade ocidental — recorreu a América à concessão, por vezes graciosa, de vastos créditos, os quais não têm outra finalidade aparente do que conceder a cada bloco económico uma riqueza *ficícia* que permita a constituição do nivelamento necessário para que haja fácil troca, útil intercâmbio universal de valores.

Contentaram-se certas esferas com denunciar secretos interesses nesta iniciativa, tentando explorar alguns dos seus sinais aparentes (como o de ser uma operação a longo prazo, o de envolver pesados riscos) para a classificar de capitalismo maquiavélico. Mas obriga a verdade a condenar tais suposições, pelo menos enquanto se mantiverem as condições actuais do Auxílio, as quais se resumem num risco demasiado grande para que pudesse suscitar uma operação capitalista do tipo clássico, e na ausência dos esforços realmente eficazes que dessem ao Empréstimo a natural e suficiente garantia. Há que reconhecer a sua índole generosa.

E não só porque nós, portugueses, a reconhecemos, como ainda porque sabemos quanto é honrosa a concepção que os autores do Plano fazem da nossa posição financeira e económica, considerando-nos não apenas como seus colaboradores beneficiários mas também como beneficiadores, que louvamos tão alto empreendimento. Mas esta satisfação não impede o azedume que origina em nós já a previsão de determinadas consequências do Auxílio na nossa economia, aliás não intencionalmente provocadas. Vejamos quais poderão ser essas consequências menos favoráveis.

Todas elas se podem resumir nu-

ma só — a redução do nosso mercado externo. Os efeitos desta redução são evidentes demais para que seja necessário discriminá-los ou examiná-los aqui. Basta que insistamos um pouco nas causas desta redução.

O programa de auxílio à Europa realiza-se sob a forma de um empréstimo. O empréstimo é americano e consiste na atribuição de determinados fundos, depositados no Banco Federal, aos países que deles usarão para pagarem as mercadorias de que carecem. Mesmo supondo a generosidade que leva a América a dar uma extensão universal àquela ficção de riquezas criadas pelo seu empréstimo, permitindo negociações internacionais entre alheios sob a garantia dos seus créditos, isto é, permitindo que as verbas concedidas entrem livremente na esfera dum sistema de pagamentos por compensação (*clearing*), mesmo neste caso, tudo leva a crer que seja a produção americana a preferida pelos consumidores estrangeiros. E isto não só por razões morais, mas também práticas, como de comodidade, e mesmo diplomáticas. Portanto, os produtos estrangeiros que os povos em crise consumirão tendem a ser sobretudo americanos. E aqui a produção neutra sofre um revés, involuntário por qualquer das partes, mas inevitável pela própria natureza dos factos.

Se é verdade que a chamada «política dos pactos regionais», prevista e aconselhada pelos autores do Auxílio, permitindo que os blocos económicos não americanos negoceiem entre si, nos deixa a liberdade de fazermos os arranjos comerciais que julgarmos mais úteis, não devemos contudo esquecer que essa liberdade não compensará aquele prejuízo precisamente porque a solidez da nossa moeda afugenta a dos presumíveis co-negociadores e ainda porque o próprio crédito, criando uma dívida para o beneficiário, o obriga a evitar todas as outras despesas. Quer dizer: os nossos negócios externos ficarão limitados às trocas *en nature* sem que o ouro possa intervir como cúpula compensadora,

como testemunho de lucro liquido. Será também veicidade pensar-se que, pelo facto da América ser sobretudo um país de indústrias pesadas, os seus fornecimentos serão só de maquinaria, apetrechos ou de substâncias essenciais não alimentares, pelo que a nossa produção, essencialmente alimentar, não seria afectada.

Ora a verdade é que os fornecimentos dos géneros alimentícios constituem poderoso índice nas listas já elaboradas do Plano. E isto satisfaz as verdadeiras e mais prementes necessidades dos beneficiários. Para eles de nada serviriam, por exemplo, os frigoríficos não tendo, como de facto não têm, os alimentos para lá meter dentro a conservar.

Se é certo que parte da nossa produção é especial (como a das conservas) e assim está ao abrigo duma grande produção rival de estranhos, não nos esqueçamos que tal produção não é insubstituível por outras, sobretudo em circunstâncias de extrema carência, como as actuais. Os arenques também se conservam industrialmente e quando não há arenques, há carne conservada, há lacticínios e outros géneros substanciais que suprem bem as nossas sardinhas ou atum enlatados.

Como é fácil deduzir-se, todos estes motivos prolongam também no futuro a sua nocividade. As dividas criadas por tão grandes créditos são tão pesadas que implicarão um longo e doloroso período de privações. (Lembremo-nos de que ainda se mantém insolventes muitos devedores criados pelos empréstimos da guerra de 14-18). Estas privações obrigam a uma economização extrema durante *muitos anos*. Também uma substituição por largo tempo dos produtos de consumo corrente acaba por provocar uma adaptação e, conseqüentemente, a fácil dispensa dos produtos substituídos.

Considerando todas estas razões, omitindo mesmo a possibilidade de um novo tremendo conflito em que a neutralidade (com seus benefícios) certamente não pode ser já concebida; ou considerando simplesmente

quão grave é a situação de instabilidade das fortunas recém-criadas em tempo tão crítico, julgo que será até condenável aquele optimismo que ainda descortinamos, com espanto e apreensão, em determinados meios da nossa indústria conserveira. É condenável esse optimismo sobretudo quando se consubstancia, declarada ou surdamente — tanto importa —, em actos realmente prejudiciais, como o gasto excessivo e escusado de um capital de melindrosa existência, gasto que realmente só produz benefício fora das nossas fronteiras. Refiro-me especialmente a determinados luxos que estão depauperando as possibilidades financeiras dos nossos industriais, tão necessárias para resistir ao abalo que se aproxima e para o atenuar, forçando a nossa produção a um escoamento externo compensador, quer através duma boa propaganda — que custa dinheiro —, quer através dum aperfeiçoamento dos nossos processos e instrumentos técnicos — que custa dinheiro — quer até para tornar possível a concessão de empréstimos externos feitos por nós mesmos — o que também custa dinheiro, embora sob forma indirecta.

Parece-me, pois, que o optimismo deve dar lugar a uma reserva cautelosa que possa ser a inspiradora da necessária politica de austeridade. Prudência — eis a fórmula mais propícia para a nossa «batalha da paz». Se a soubermos cumprir, mais não faremos que contribuir para que as justas e sábias medidas que tem tomado, tanto interna como externamente, o nosso Governo, alcancem o êxito a que têm direito.

Conservas para a Grécia

Ao abrigo do plano Marshall, o governo grego pôs à disposição dos importadores de conservas de peixe um crédito de 2.500.000 dólares para ser aplicado na compra de conservas durante o trimestre de Julho a Setembro deste ano.

Pedidos de Representação

- *Pietro Cangiassi*
Darsena — Sez. X n.º 2 — Génova.
- *Currimbhoy Lalljee Sajun & C.º*
«Brightlands» Lansdowne Road
Apollo Bunder, Fort. — Bombay (India).
- *Leon S. Saltiel*
P. O. Box 302 — Salonica.
- *The Adler Export Co.*
300 Fulton Street — New Orleans (U. S. A.)
- *Pietro Frascella*
Via Mauro Macchi 42 — Milano (Italia).
- *E. A. L. Man-Hin*
G. P. O. Box n.º 31 — Port-Louis (Mauritius).
- *Scandinavian International Trading Agency*
33, Arthurs Chambers, West Street — Durban (South Africa).
- *Karl Rieck*
Chilehaus B (Obererdgeschoss) — Hamburg 1.
- *L. L. Hiorth*
35, Rue Lacroix — Paris (17º).
- *Vaughan Jones & C.º*
Irwell Chambers West — 6 Fazakerley Street-Liverpool 3.
- «Atena» — *Société Anonyme*
2, Tritis Septemvriou Street — Athenes.
- *Adolphe Dedyne*
14, Rue des Grands Carmes — Bruxelles.
- *Sociedade Industrial-Comercial Luso Africana*
Calle Doctor Funey, 7 — Tanger.
- *Max Landau & C.º*
22 West 48 th Street — New York.
- *Emile Benichou*
5 Rue des Lois — Oran.

PRECIPITAÇÃO?

«Conservas de Peixe» publicou no seu número de Julho, um artigo de fundo intitulado «Desorientação». Nele vemos reproduzidas com grande exactidão todas as circunstâncias que rodeiam a situação actual da indústria de conservas.

Aquele resumo é a expressão da verdade, a voz de alerta, o juízo perfeito, ainda que austero, da nossa posição.

«Raciocinar com calma e prudência» não deve pertencer aos princípios económicos que, queiramos ou não, nos dominam, já que nos vemos surpreendidos frequentemente por «decisões precipitadas» e à margem do bom senso que deveria presidir à actuação individual, ou colectiva.

Estas decisões individuais ou de grupo carecem de prudência e constituem, a seguir, uma base que, embora reconhecamos como falsa, não é fácil destruir, nem com argumentos, nem com a prática, e que vem provar, virtualmente, a precipitação.

Existe, de modo certo e indiscutível, a faculdade de proceder, como se tem feito. Neste aspecto concreto, os industriais em questão procederam justamente, mas não podem eximir-se ao comentário de se haverem precipitado, sobretudo quando um importante contrato de muito maior envergadura estava pendente e em vias de boa solução.

Não teria qualquer importância vender determinada quantidade a um preço mais baixo, se o momento de o fazer não provocasse outros prejuízos de maior valor à economia particular e nacional. E neste aspecto do problema, como em outros muitos, a causa produz o seu efeito pernicioso, e a consciência da necessidade não é suficiente para justificar tão inoportuna decisão.

A «lota», entretanto, virá dar-nos orientações mais clássicas e razoáveis que contribuirão para nos convencer, mais uma vez, de que aquela base culminará, sem dúvida, a

maior parte da produção, sem margem de defesa para o vendedor, e sem possibilidades de reabilitação nas futuras operações desta safra.

O tacto é, socialmente e em sentido espiritual, a qualidade congénita ou que nasce da experiência, e que nos habilita a falarmos com os indivíduos sem os lastimar, nem ofender. Quem nos dera ter tacto, esse dom de actualizar a mente, ao tratar do assunto, segundo Webster, que o define como a nítida percepção do que melhor se deve fazer, conforme as circunstâncias que adverte e indica, sem carácter de lição, nem pretensão de análise psicológica, que vigoriza as nossas faculdades de observação e juízo!

Alguma sagacidade e espirito observador levariam os vendedores à conclusão de que era um pouco artificiosa a razão apresentada pelo comprador, truque tantas vezes repetido, que já nos não devia tomar de surpresa.

Explica-se melhor a questão observando que, a atitude inicial havia sido derrotista e que ao lutar com qualquer dificuldade meramente psicológica, se apresenta a fraqueza de ânimo, antes mesmo de começar a transacção, ou a falta de força para enfrentar aquela contingência, afastando com o receio ou a dúvida aquilo que os levaria ao êxito.

Há compradores que se defendem contra toda a possibilidade de persuasão. O dom de fazer com que o comprador veja as coisas pelo mesmo prisma do vendedor, é uma ciência de precisão para render os ânimos, se não bastasse a faculdade raciocinadora.

Nunca foi fácil encontrar o ponto de equilíbrio e ponderação entre o pouco e o excesso nos actos comerciais. É difícil manter-se nos devidos limites.

O que compra, acha natural fazer objecções, apresentar reparos e inventar inconvenientes; o que vende, argumenta para convencer, e no

caso que comentamos teria sido plausível limitarem-se a determinar o preço convencionado pelo outro cliente, dando todas as vantagens para o caso de redução.

Porém, não aconteceu assim: Desarvoraram a bandeira de parlamentários, tão rápido como descobriram a possibilidade de uma venda e entregaram-se antes de soar o primeiro tiro, resultando que esta timidez ou receio, não é outra coisa mais que uma simples modalidade do egoísmo.

Faltou-lhes a força que dá o convencimento de vencer e, em tais circunstâncias, a claudicação, como elemento passivo, estava prevista. Resistir às tentações exige muita virtude.

Fazer melhor ou peor, é um caso de pura consciência e nós não pretendemos ajuizar os actos de cada um, mas apenas expô-los como sintoma ou como exemplo.

Sintoma, porque reflete a desorientação a que alude o artigo de «Conservas de Peixe»; exemplo, porque as suas repercussões acarretam consequências pouco gratas.

Também somos partidários acérrimos da liberdade de vendas, mas não esquecemos, nas nossas reflexões, o interesse geral, digno da máxima atenção.

A pesca, até agora, tem sido pouca e cara; parece que temos em mão contratos, prometedores de bons resultados, mas se olharmos para a realidade e nos pusermos em contacto com os números, o balanço será deficitário, se bem que a culpa seja de todos ou de ninguém, sobretudo pela falta de suficiente orientação.

Deduzir consequências? Não, por nossa parte. Elas saltarão ao pensamento de cada um, e cada qual que faça as deduções que entender. E será conveniente fazê-las para proveito próprio, ou para reduzir ao mínimo possível o desastre, seguindo o conselho de usar, em tais circunstâncias, da devida prudência e calma raciocínio.

Necessitamos de calma para discurrir sem arrebatamentos ou entu-

siasmos fáceis, e de Prudência, porque esta representa, nos negócios, o máximo expoente da equanimidade.

A precipitação, sob qualquer aspecto por que seja encarada, tende quase sempre para o erro e traz consigo a respectiva penalidade, parecendo-nos que os tempos que atravessamos não são propícios a deixarmos-nos envolver em soluções de inconveniência, nem a termos demasiada impaciência.

A realidade, em todo o caso, é mais forte que as nossas pretensões e a ela teremos que nos sujeitar perante os interesses de maior importância.

Vivemos num ambiente de passividade, muito próprio do individualismo e por isso são possíveis, dentro da própria legalidade, processos de carácter pessoal, a denunciar o mínimo avanço das novas doutrinas com um episódio de que seria injusto evidenciar de outro modo que não seja o da precipitação.

O equilíbrio e ponderação de que falamos acima, deveria ser consubstancial com os nossos actos e não teríamos que afrontar tais situações, mas para isso falta-nos, talvez em grande dose, a verdadeira orientação, aquela que tem a sua base no conhecimento mais exacto das possibilidades.

«Ao mau tempo — boa cara», como dizem os optimistas.

JOSÉ A. MORA

Serrão de Faria & C.^a

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

REUNIÃO DO COMITÉ PERMANENTE INTERNACIONAL DA CONSERVA

Reuniram-se em Paris, nos fins de Abril, mais de trinta delegados dos países ocidentais da Europa que fazem parte deste Comité, entre os quais figuravam o Director do Instituto Português de Conservas de Peixe, o Comandante Daniel Duarte Silva, e os srs. Dr. Francisco Perieles e Afonso Barbosa.

Nessa reunião o Secretário Geral, Sr. Peissi, apresentou algumas propostas para simplificar as inscrições nas latas de conservas e reduzir o número dos seus formatos.

Foi reconhecido que as inscrições deviam obedecer aos princípios comuns estabelecidos pela maior parte dos países e que as latas deviam apresentar:

1 — Nome e a direcção do fabricante (ou do distribuidor, quando seja do mesmo país).

2 — Data do fabrico.

3 — Peso líquido do conteúdo.

4 — Os nomes usuais dos principais produtos e ingredientes utilizados no fabrico.

Acordou-se em que as palavras gravadas em relevo na lata deviam ser reduzidas ao mínimo e que o país de origem podia ser designado só pelas suas iniciais colocadas dentro dum pequeno oval. Assim, por exemplo, Portugal seria designado pela letra «P», França pela letra «F» e a Grande Bretanha, pelas letras «G. B.».

Os formatos das latas são tão numerosos que causam confusão entre os compradores, e a comparação dos que são geralmente usados no fabrico mostra que se podia fazer imediatamente uma redução muito útil na sua quantidade, desde que se adoptasse como «standard» uma lata com a capacidade de 850 centímetros cúbicos. Esta lata seria designada pelo formato 1/1 e as outras capacidades seriam indicadas como fracções desta. A capacidade de 425 c. c. seria portanto 1/2, e se-

ria admitida uma pequena percentagem de tolerância.

A adopção das capacidades «standard» permitiria que os fabricantes de lata vazia e de conserva aproveitassem a maquinaria que actualmente possuem para fabricar e fechar as latas, porque os diâmetros (ou as dimensões extremas das latas quadradas) não necessitam de ser mudados, apenas a altura teria que ser ajustada, e isto não seria difícil nem dispendioso. Desta forma desapareceriam as incertezas que hoje existem acerca da capacidade das latas.

Na próxima reunião do Comité, em Novembro, serão conhecidos os pontos de vista dos delegados sobre estas propostas, depois de as terem estudado nos seus próprios países.

Os aspectos científicos da fabricação de conservas em latas foram considerados por uma sub-comissão presidida pelo Dr. Henri Cheftel, director do Laboratório de Investigações de J. J. Carnaud et Forges de Basse-Indre.

O objectivo desta sub-comissão é de averiguar qual a orientação mais conveniente a dar ao trabalho de investigação sobre os produtos alimentares enlatados.

Numa fase mais adiantada, seria possível fazer interessar os laboratórios particulares no estudo destes vários aspectos e, eventualmente, organizar-se um congresso de cientistas ao qual podia ser comunicado o progresso realizado nas investigações, para conhecimento e guia da indústria das conservas.

Entre os assuntos que se consideram necessitar urgentemente de investigação, estão: a bacteriologia dos produtos alimentares enlatados que pelo seu sistema de fabrico não são completamente esterilizados; a digestibilidade dos alimentos enlatados; os meios de identificar as latas, além de pela ilustração e pela gravação.



Causas da baixa das cotações dos fundos públicos e particulares

pelos Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

A diminuição que se nota, de 1946 para 1947, nos índices médios dos valores mobiliários negociáveis na Bolsa de Lisboa, apresentados pelos Serviços Estatísticos do Banco de Portugal (Vidé Relatório de 1947, pág. 34), é indicador seguro de que começou a dar-se uma queda geral de cotações, tanto nos títulos de rendimento fixo, como nos títulos de rendimento variável.

Na primeira categoria de títulos, em que se agruparam os *títulos do Estado, de crédito predial e de diversos*, as variações dos índices são respectivamente de — 6 %, — 11 % e — 8 %.

Na segunda, os grupos de títulos que a compõem, experimentaram as que seguem:

- Bancos — 3 %
- Seguros — 4 %
- Transportes —
- Coloniais — 1 %
- Diversos — 18 %

Para se fazer ideia da extensão da baixa já sofrida pelos fundos do Estado, que são os que predominam na categoria dos títulos de rendimento fixo, põem-se em confronto as cotações máximas que obtiveram na Bolsa, nos anos de 1946 e de 1947, com as atingidas no corrente ano, até ao presente. (Vidé mapa).

Enquanto se produzia este movi-

mento descensional das cotações dos fundos públicos, que se tornou extensivo aos fundos particulares, verificou-se, paralelamente, em 1947, uma frouxidão nas transacções das bolsas de Lisboa e Porto, traduzida por uma redução de 16 % no número dos títulos negociados e de 29 % no

respectivo valor. (Vidé Relatório do B. P. de 1947, pág. 33).

De Janeiro a Outubro de:	Número de títulos transaccionados	Valores em contos
1946	2.527.992	1.117.171
1947	2.113.572	974.860

Que causas originaram estes dois fenómenos, certo, como é, que a regressão que se observa sucede ao aumento bastante pronunciado dos negócios bolsistas, que se deu em 1946?

De Janeiro a Novembro de:	Número de títulos transaccionados	Valores em contos
1945	2.140.373	1.066.936
1946	2.802.977	1.238.963

Há que considerar, primeiro que tudo, que durante a guerra, por motivo das dificuldades de importação, numerosas empresas, tanto agrícola-

(Em escudos)

Máximas

	1946	1947	Até 30-7-1948 (a)
Externo, 3 %, 1. ^a s. (não carimbados)	2.010	1.995	1.890
" 3 %, 2. ^a s. n. c.	2.000	1.940	—
" 3 %, 3. ^a s. n. c.	2.010	1.950	1.910
<i>Consolidados:</i>			
de 4 %, 1910 (Centenário)	2.653	2.480	2.249
de 3 1/2 %, 1911	1.105	1.043	1.011
de 3 %, 1942	1.035	1.008	945
de 2 3/4 %, 1943	1.067	1.000	915
<i>Obrigações do Tesouro de 3 1/2 %:</i>			
1. ^a série	1.090	1.040	1.023
2. ^a "	1.090	1.050	1.022
3. ^a "	1.090	1.040	1.030
4. ^a "	1.102	1.050	1.030
5. ^a "	1.105	1.060	1.030
<i>Obrigações do Tesouro de 2 1/2 %:</i>			
de 1942	1.014	1.000	962
de 1943	1.012	1.000	957
de 1944	1.012	1.000	959
de 1945	1.014	1.000	959
de 1946	1.000	1.000	950

(a) Vidé «Jornal de Comércio», de 2-8-1948

las, como industriais, estiveram impossibilitadas de renovar os seus maquinismos e utensilagem. Grande parte, pois, das reservas que a isso se destinavam applicaram-nas em papéis de crédito de rendimento. Porém, logo que, a partir do 2.º semestre de 1945, puderam fazer livremente as suas aquisições ao estrangeiro, aproveitaram-se, necessariamente, dessa ordem de disponibilidades.

O facto, que, por certo, se observou em larga escala, visto que a classe de importações «Máquinas, aparelhos, ferramentas, embarcações e veículos» passou de 368.123 contos, em 1945, para 1.283.341 contos, em 1946, justificou o importante movimento de títulos que se registou neste último ano nas Bolsas.

No entanto; só por si, não é suficiente para explicar a baixa das cotações, tanto mais que ela se accentuou em 1947, precisamente quando decaem visivelmente as transacções nas Bolsas. Outra causa, pois, actuou com mais peso na descida dos fundos públicos e particulares.

Criaram-se depois da guerra novas indústrias, reactivaram-se muitas outras e certos ramos de comércio floresceram. Capitais até aí inactivos ou applicados a reduzidas taxas de rendimento — como os investidos nos depósitos à ordem e em títulos do Estado ou outros — tiveram ensejo de obter colocações mais rendosas.

Entrou-se, assim, numa fase de subida da taxa corrente de rendimento. Desta forma, os valores mobiliários, mais sujeitos à oferta e à procura que os doutra natureza, tendem para cotações que proporcionem aos seus compradores a nova taxa de juro, sem o que não serão viáveis as transacções.

Sobretudo as obrigações dos empréstimos públicos e dos emitidos pelas sociedades e empresas particulares que vençam juros inferiores à taxa que já se consegue realizar noutras operações lucrativas passam logo a cotar-se abaixo do seu valor nominal.

Desde então, não haverá já possi-

bilidade de lançar empréstimos ao par a taxas menores que a corrente.

Nesta razão, se fundou, sem dúvida, a medida que o Governo tomou pelo decreto-lei n.º 36.985, de 24 do mês findo, de anular as partes dos empréstimos consolidado de 2 3/4 %, 1943, e amortizável de 2 1/2 %, 1946, que se achavam por colocar.

Não se oculta, de resto, naquele diploma, que se modificaram profundamente as condições do nosso mercado de capitais. No respectivo relatório, afirma-se, efectivamente, que «a progressiva normalização dos mercados externos, criando ao País possibilidades de gradual reconstituição das suas reservas de mercadorias, de renovação do seu equipamento e de expansão da sua capacidade industrial, trouxe como consequência afluirem ao mercado de valores, perturbando-o, muitos títulos em que os particulares tinham invertido as suas disponibilidades no período em que a situação internacional não permitia dar-lhes aquelas applicações».

Temos de aceitar — sustentamos nós — como fenómeno natural a queda dos títulos bolsistas, desde que eles vençam uma taxa de juro inferior à rendabilidade normal dos capitais de colocação, e ela será, mesmo, muito mais sensível nos títulos não amortizáveis contratualmente ao par.

Lembre-mos do que aconteceu com as nossas inscrições de 3 %, que, estando reduzidas ao juro efectivo de 2.1 %, por causa do imposto de 30 % sobre o seu rendimento, a que as sujeitou a lei de 26 de Fevereiro de 1892, a sua cotação tinha já descido a 49 % do seu valor nominal, quando o decreto n.º 23.865, de 17 de Maio de 1934, determinou a sua conversão.

No mesmo sentido, pois, hão de evoluir, para se irem adaptando à taxa corrente de juro do mercado dos capitais, as cotações dos nossos consolidados de rendimento mais baixo — e um dia virá em que será vantajoso para o Estado, afim de diminuir os encargos dessa dívida,

ou extinguir grande parte dela por compra dos títulos no mercado, ou convertê-la noutra de menor valor nominal e taxa de juro ligeiramente mais alta.

★

Correcção: No artigo publicado em Julho, a pág. 24, 1.ª columna, linha 14 — deve ler-se: 285 mil contos, e a applicação, como receita extraordinária de 1.090 milhares de contos, ao abrigo da lei n.º...

Acordos comerciais

com a Venezuela

Foi assinado um Acordo Comercial entre Portugal e a Venezuela, válido por um ano, pelo qual ambos os países gozarão da cláusula de Nação mais favorecida.

com a Suécia

Foi igualmente prorrogado por mais um ano o Acordo Comercial que existia entre Portugal e aquele país.

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA
DE CONSERVAS

A V I Z

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

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

FACTORY
VILA DO CONDE (Portugal)

Escassez do "Pilchard" na Califórnia

A crise da pesca da sardinha é um mal que se vai alastrando a vários países e para cuja explicação abundam as conjecturas. Os biólogos esforçam-se por lhe descobrirem as causas verdadeiras; mas em vão.

As razões, já muito conhecidas, são mais uma vez enunciadas: salinidade e temperatura das águas, desvio de correntes, pesca intensiva, destruição dos pastos, etc. Porém, ao certo, nada se sabe. Até que um dia o peixe, após uma ausência mais ou menos prolongada, volta de novo às costas donde desaparecera temporariamente, ou por condições físicas contrárias ao seu «habitat», ou por efeito duma perseguição insistente e exgotante, ou, talvez quem sabe, por capricho...

A falta da sardinha é notória presentemente no nosso País e na costa francesa, bastante crítica, desde há anos, em Espanha, e faz-se agora sentir na Califórnia, aonde a pesca do «pilchard» era considerada inexgotável.

Alarmados com a escassez do «pilchard» durante os últimos anos, os armadores da Califórnia projectam impor restrições na sua pesca durante a próxima safra. Pretendem eles encurtar a safra de um mês, reduzir a semana da pesca para 5 dias, desde 2.ª feira até 6.ª e aumentar o comprimento mínimo do peixe que se pode pescar de sete para oito polegadas (20 cm.).

Desejam também que só seja permitida a pesca ao largo do norte

da costa da Califórnia, desde 1 de Agosto a 15 de Janeiro e ao sul da mesma costa, de 1 de Outubro a 1 de Fevereiro.

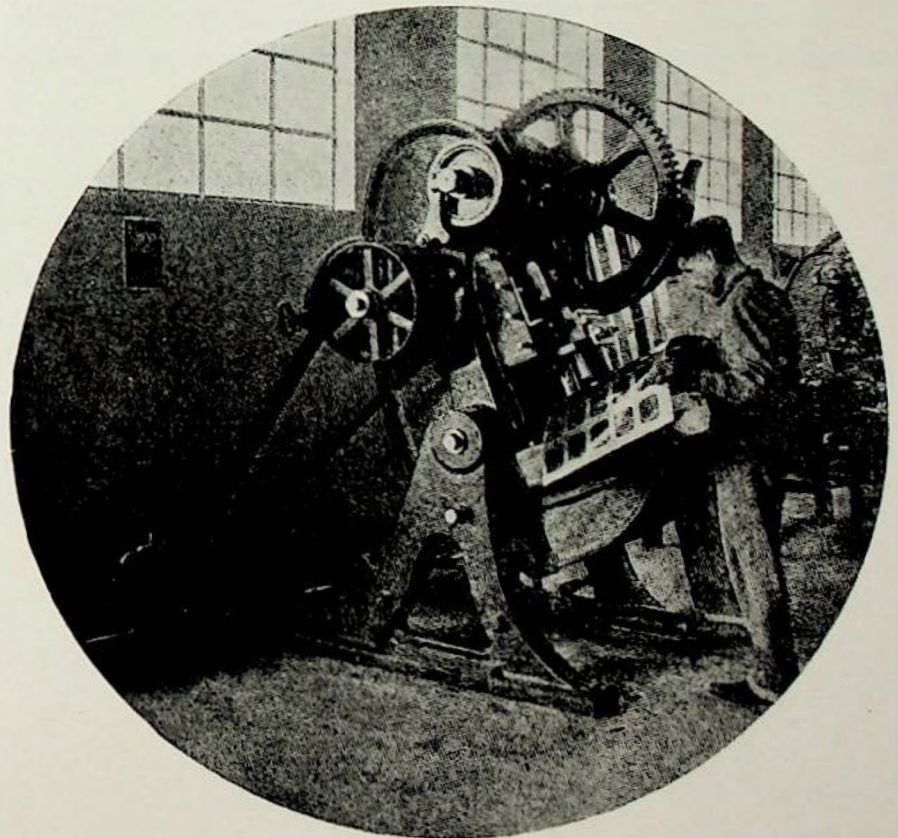
A pesca total diminuiu de 554.910 ton. em 1944-45 para 115.410 ton. no último ano. Os 50 a 100 barcos que pescam ao largo de S. Francisco, só capturaram 300 ton. na última safra, ao passo que em 1936-37 apanharam 376.000 ton.

A indústria da pesca e dos produtos da pesca na Califórnia é constituída por 300 barcos e por 130 fá-

bricas de conservas e de sub-produtos (farinha e óleo de peixe).

Foi também alvitado que todos os industriais de conservas e fabricantes de sub-produtos depositassem uma garantia mínima de 5.000 dólares que seria perdida pelos que infringissem as disposições tomadas. Nenhum industrial de conserva ou produtor de farinha e óleo de peixe poderia receber peixe sem depositar tal garantia e qualquer barco que transgredisse o limite do tamanho estabelecido para o peixe, perderia toda a pesca.

Como se vê, no país de todas as liberdades não repugna tomar medidas drásticas de restrição e repressão de abusos quando estão ameaçados uma grande riqueza nacional e o bem estar colectivo.



Confecção de lata embulida



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

PESCA DA SARDINHA

JUNHO DE 1948

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
P. de Varzim	- consumo	-	3.802	3.802	-	11.785\$00	11.785\$00
	mólhos	8,86	48.740		0,69	213.063\$00	
Leixões	salmoura	0,08	460		0,09	1.966\$50	
	consumo	91,06	500.840	550.040	90,22	1.198.418\$00	2.198.418\$00
Porto	- consumo	-	13.940	13.940	-	59.197\$00	59.197\$00
Figueira da Foz	- consumo	-	274.094	274.094	-	960.577\$00	960.577\$00
Peniche	- consumo	-	154.610	154.610	-	717.805\$50	717.805\$50
Lisboa	mólhos	1,15	2.475		1,21	10.100\$00	
	consumo	98,85	213.371	215.846	98,79	821.595\$00	831.695\$00
Setúbal	mólhos	72,58	47.705		72,56	213.310\$00	
	consumo	27,42	18.025	65.730	27,44	80.671\$00	293.981\$00
Lagos	mólhos	29,78	6.115		44,51	28.184\$00	
	consumo	70,22	14.420	20.535	55,49	35.136\$00	63.320\$00
Portimão	mólhos	73,74	495.745		85,74	3.103.120\$00	
	consumo	26,26	176.520	672.265	14,26	515.923\$00	3.619.043\$00
Olhão	mólhos	84,95	117.945		87,55	714.857\$00	
	consumo	15,05	20.899	138.844	12,45	101.649\$00	816.506\$00
V. R. de St.º Ant.º	mólhos	58,60	9.470		66,10	41.075\$00	
	consumo	41,40	6.690	16.160	33,90	21.063\$00	62.138\$00
				2.125.866			9.634.465\$50

Média do preço da sardinha, por quilo, em cada centro, para conservas em mólhos

Leixões 4\$37, Lisboa 4\$08, Setubal 4\$47, Lagos 4\$60, Portimão 6\$25, Olhão 6\$06 e V. R. de St.º Ant.º 4\$33

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"



Conservas Silvas Limitada
Silvas, Coelhos, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

2 FÁBRICAS EM SETÚBAL «LATINA» E «UNIDA»

Conservas de peixe em azeite e tomate

Fabricação especial em azeite de sardinha com espinha,
sem espinha, sem pele nem espinha e filetes de anchôvas

MARCAS REGISTRADAS

«LUMIÈRE» «ARRABIDE» «LATINE» «SILVAS»

Séde:

Praça da República, 12 — SETÚBAL - PORTUGAL

Código: BENTLEY'S

Telegramas: LATINA

Telefones: 82 e 143

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



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 — TELIG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street
San Francisco, California

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*



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

Portugália Industrial, Lda.

Algarve PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive oil, oil and brine

Selected quality
Sardines
Boneless — Plain — Skinless
Fish paste
Filets of anchovies, sardines and mackerels
Packers and Exporters
Fishing departement

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGÁLIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHT»



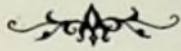
SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS REFINADOS

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

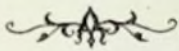


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafa
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



**QUE NÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C.ª
PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Bessa

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Saias

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

