

Conservas de Peixe

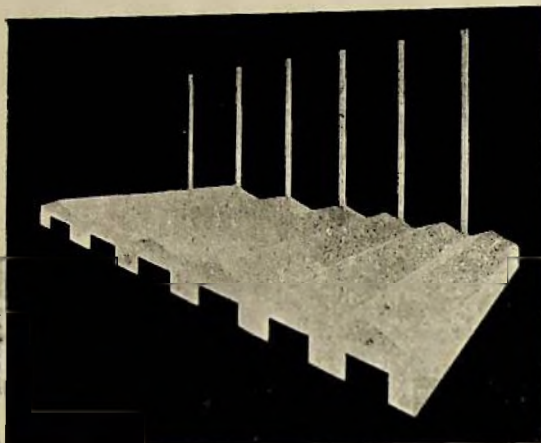
REVISTA MENSAL



A N O I
1946


N.º 5
AGOSTO


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
À
LISBONNE



 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

LAZARO

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE

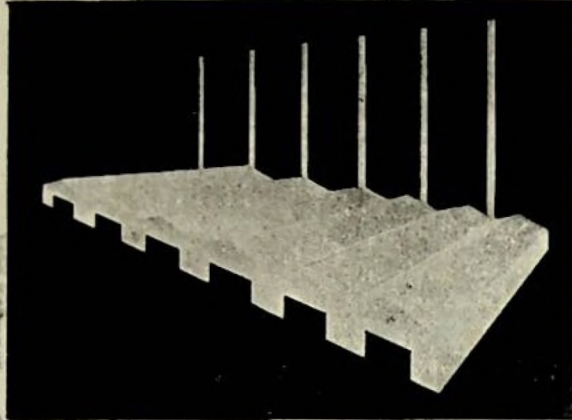


6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS


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


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}




SIÈGE
A
LISBONNE





 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADÉ

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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

CONSERVAS DE PEIXE

REVISTA MENSAL

Red. e Adm.: Av. Marquês de Tomar, 14, 3.º
LISBOA

Ex.^{mos} Srs.

Com as publicações já efectuadas pode a nossa Revista invocar o privilégio de estar cumprindo um programa de interesse para a indústria e comércio das conservas de peixe, o que, aliás, é reconhecido pela imprensa, através das suas referências elogiosas, e por muitos dos nossos leitores, nos louvores que nos têm dirigido.

Ajudar a mantê-la, representa já hoje uma conveniência e uma necessidade para todos os que fazem parte da organização conserveira.

A forma mais eficaz de o fazerem, será concedendo um anúncio, e esperamos, por isso, que, pelo menos, os srs. industriais não deixarão de marcar a sua presença nas nossas páginas.

Outra forma de auxílio, consiste em cada um de V. Ex.^{as} conseguir que um amigo, um cliente, no país ou no estrangeiro, seja nosso assinante e nos comunique o seu nome e direcção.

O incómodo é pequeno, mas o benefício seria grande.

Fazemos este apêlo a V. Ex.^{as} confiados na sua boa vontade e desejo de colaboração que desde já agradecemos

Atenciosamente

«CONSERVAS DE PEIXE»



RESERVADO

PARA

SCHWARZ & EHRlich

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

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

●
Enderêço Telegráfico: SARDIPORT



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO
DE LABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

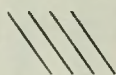
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Enderêço telegráfico: "Ryabate"

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



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

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

The Norport Company, Inc.

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

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

◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.

NEW YORK, 13

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A

FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

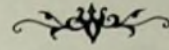
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

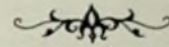


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARQUES

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



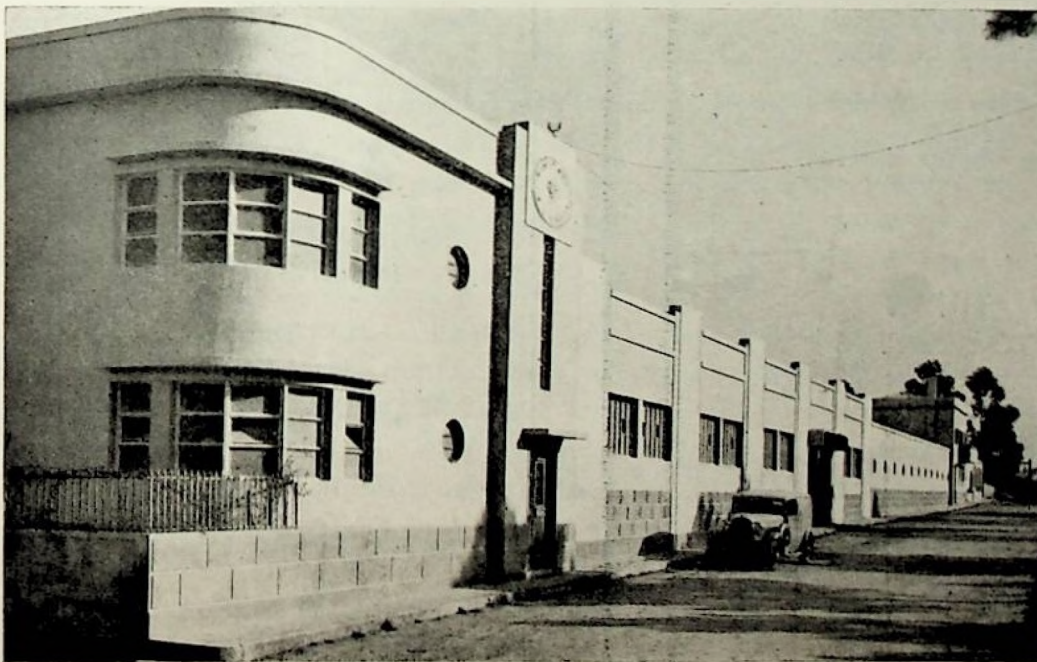
Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality
—

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mousinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

FORBES

RECORD

RAMOS

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^A

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Preferam as nossas marcas

SANGAMITO

EREMITA

SANTÉ

COMBATIVE

GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

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

TELE { FONE: 322
GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

Head Office

MATOSINHOS (PORTUGAL)
Rua D. João I, 123

Factory

VILA DO CONDE (PORTUGAL)

ANO I
N.º 5



Conservas de Peixe

AGOSTO
1946

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Avenida Marquês de Tomar, 14-3.º — LISBOA

Sumário

O problema da Paz; Produção e Exportação; A Refrigeração da Sardinha; Panorama do Mercado, França das Conservas de Peixe; Os novos processos de fabrico na industria de conservas de peixe; A industria de Conservas norueguesa durante a guerra; Auxílio de Portugal a «Univas»; Informações comerciais; Mercados Perdidos; Produção europeia da pesca; Quotas para as conservas de peixe nos Estados Unidos; Bonito não é atum; Acção Comercial Luso Dinamarquesa; Economia; Mercados; Matérias Primas; Cooperação Construtiva; Excesso inaproveitado de carne e de peixe na Dinamarca; Pesca da Sardinha; Henry Thérvenin.

O PROBLEMA DA PAZ

~~~~~ pelo Dr. A. Sousa Gomes

**P**OR mera coincidência começámos a escrever este artigo no mesmo dia em que os jornais anunciam ter-se inaugurado em Paris a conferência da Paz. E embora estejamos longe, e não tenhamos nenhuma interferência na marcha destes assuntos, confessamos que não é sem uma certa emoção, que pensamos na importância que pode, e deve, ter tão magna reunião.

Não se pode pensar na conferência da Paz de hoje sem fazer comparação entre o final das duas últimas guerras; essa comparação tem sido feita por todos; a ninguém escapou a euforia e a confiança que inspirou o final da última guerra e ninguém tem deixado de se impressionar com o mal estar e a inquietação surgida com o final da última, da que parece ainda não ter bem acabado.

Por um acaso assistimos ao primeiro catorze de Julho após a paz da primeira guerra; nunca assistimos a um espectáculo de alegria colectiva

como o que presenciámos na noite de treze para catorze de Julho em Paris no ano de mil novecentos e dezenove.

Pouco tempo foi preciso para demonstrar que, se de facto havia razão para estar contente com a paz que principiava como uma claridade nova, havia ao mesmo tempo razões para não confiar na sua duração. O povo, porém, expandiu largamente a sua alegria e o seu contentamento; em todas as ruas a multidão dançava alegremente; havia no ar uma sensação de encantamento; não havia possibilidade de admitir a hipótese — naquela noite e naquela data — de que a paz não seria eterna; não havia, digamos, espaço mental onde coubesse uma dúvida ou um pouco de cepticismo.

A alegria, as danças, a confiança e a fé eram tais que expulsavam para longe, como se fosse um vento forte, qualquer inquietação; pensando bem, e embora os factos depressa trouxessem uma

chuva de tristeza e de desencantos, aquela noite de exaltação alegre deve ter feito bem ao povo parisiense; o povo precisa de alegria e de fé.

Este actual post-guerra pelo contrário nasceu triste e enfezado; ninguém acredita na paz e todos admitem — e quase aceitam — a hipótese de uma nova guerra; não houve alegria e não há fé; as reuniões dos «grandes» nunca foram de grande eficácia; acabaram sempre, ou quase sempre, com o mesmo desencantamento com que começaram.

Temos pensado muitas vezes que tem feito falta o sorriso e a expressão confiante de Roosevelt; o mundo carece de paz mas necessita para isso de ter previamente confiança nas suas possibilidades.

Poderá uma conferência da Paz progredir e realizar sem uma prévia valorização da ideia da paz? Os homens ficaram fartos de guerra, os povos enfraquecidos, os países devastados, mas... no fundo a ideia de que uma nova guerra poderá resolver os problemas que nasceram com a última, ainda tem muitas raízes em certos sectores. Porém, nos tempos modernos, uma guerra, como uma paz, precisa de uma fé, precisa de uma confiança, precisa até certo ponto de uma ilusão ou de uma esperança...

Durante esta última guerra cultivou-se, quase até ao extremo, a ideia de que surgiria após ela um mundo novo, um mundo melhor; todos nós acreditámos nele; todos nós apregoámos a sua vinda, senão convictos de que assim sucederia, pelo menos convencidos de que a fé num mundo melhor era necessária como um alimento de alma.

Não sabemos se a grande massa dos que teriam de combater seria agora susceptível de acreditar na eclosão de esse mundo melhor — após uma terceira guerra — quando a segunda acabou assim tão seca e tristemente.

Pensamos que não, e por isso pensamos que é necessário pôr de parte definitivamente a ideia de uma terceira guerra; é preciso confiar na paz

e esperar da paz que um mundo melhor possa surgir pela acção lenta mas conjugada dos grandes organismos internacionais.

Muitos problemas respeitantes a pequenos países satélites dum grande parecem de facto de difícil solução pacífica; porém nós que fizemos ou assistimos a duas grandes guerras as quais prometiam trazer dentro das suas dores e das suas crueldades um mundo melhor, temos o direito de dizer que chegou a ocasião de pedir à paz que traga de facto a paz, de pedir à paz que seja uma paz activa e benéfica e não uma paz passiva — ponte de passagem entre outras duas guerras.

A soma de acontecimentos internacionais foi tão grande neste período que decorreu desde o início do século, que se pode dizer que os homens aprenderam mais História neste período do que em qualquer outro, sobretudo porque viram como se faz a História.

Os homens assistiram à passagem vertiginosa de sistemas político-sociais, que surgiram bruscamente, cresceram e atingiram culminâncias e força, que lhes permitiam acreditar na sua duração eterna...; viram como eles preparavam à custa das propagandas a sua própria História e viram como desapareceram numa viragem dessa mesma História.

Os homens estão por isso crentes de que ainda verão mais acontecimentos; há porém muitos países onde os homens foram vítimas desses acontecimentos; num desses países, a França, houve homens que estavam dispostos a aceitar os factos e a deixar que os outros escrevessem a História do seu país e houve outros que resistiram, reagiram, acreditaram... e quiseram ser eles a escrever novas páginas da História.

A conferência da Paz realiza-se justamente em França e o homem que a inaugurou foi um dos chefes da resistência, foi um dos que acreditaram na ressurreição pelas suas próprias forças.

Oxalá essa fé possa de alguma maneira contribuir para que se acredite na paz e se confie na paz.



A situação no mês de Abril

## PRODUÇÃO

### AZEITE OU MÔLHOS

A produção do mês de Abril apresenta as mesmas características do mês anterior. Num total de 44.885 caixas fabricadas, 38.392, ou seja 85%, são em filetes de anchovas, e 4.724, ou seja 11%, em carapau. Os restantes 4%, 1.769 caixas, distribuem-se por sardinha, cavala, atum e similares e outras espécies.

Olhão é o primeiro centro produtor com 16.501 caixas, sendo os principais fabricos 12.266 caixas (74%) de filetes de anchova e 3.973 caixas (24%) de carapau. Matosinhos é o segundo, com 8.513 caixas na sua quase totalidade, 8.013 caixas (94%) em filetes de anchova. Setúbal é o terceiro, com 6.303 caixas, também quase exclusivamente de filetes de anchova (5.840 caixas, ou 93%).

A produção do mês de Abril em relação à de Março, é um pouco superior: 44.885 caixas no primeiro mês e 36.015 no segundo. Verificou-se um pequeno aumento no fabrico de filetes de anchova e de carapau no mês de Abril.

A quantidade produzida em Abril de 1945 foi sensivelmente a mesma, 41.520 caixas, mas as principais espécies fabricadas foram: sardinha, 17.178 caixas, anchovas 14.744 e atum e similares, 8.839 caixas. O primeiro centro foi Olhão com 12.508 caixas.

### SALMOIRA

A produção de salmoira em Abril deste ano foi apenas de 7.990 quilos de sardinha fabricada pelo centro de Lisboa.

Constata-se, portanto, uma grande diminuição no fabrico desta conserva em relação ao mês anterior em que

se fabricaram 275.791 quilos, na sua quase totalidade, sardinha (266.054 quilos, ou 96%) e também em relação ao mês de Abril do ano passado, cujo total foi de 337.024 quilos, dos quais 300.714 quilos (90%) igualmente em sardinha.

Neste mesmo mês de 1945 Matosinhos ocupa o 1.º lugar na produção com 131.314 caixas, ou seja, 38% da produção total.

## EXPORTAÇÃO

### AZEITE OU MÔLHOS

#### Por Centros

A exportação neste mês de Abril de 1946 atingiu 9.729.820 quilos (507.385 caixas) no valor de Esc. 116.252.304\$80.

As 3 principais espécies exportadas, foram: sardinha (78%) 7.664.658 quilos (392.394 caixas) no valor de Esc. 88.143.544\$00; cavala (9,5%) 908.728 quilos (38.824 caixas), no valor de Esc. 12.540.446\$00 e filetes de anchovas (4%) 404.279 quilos (41.434 caixas), no valor de Esc. 8.085.580\$00.

Setúbal ocupa o 1.º lugar nesta exportação com 4.373.376 quilos (44%) correspondente a 229.046 caixas no valor de Esc. 50.499.577\$05. Segue-se-lhe Portimão com 1.839.472 quilos (19%), a que correspondem 89.447 caixas no valor de Esc. 21.903.807\$00, e vem em 3.º lugar, Matosinhos, com 1.422.844 quilos (14,5%), equivalente a 72.279 caixas, no valor de Esc. 16.634.975\$35.

A exportação do mês de Abril foi superior à de Março em 3.627.208 quilos ou Esc. 44.564.359\$10, figurando neste mês também Setúbal como 1.º centro exportador com 173.272 quilos, ou Esc. 37.752.306\$65.

Em Abril do ano anterior a pro-

dução foi inferior à de Abril deste ano em 7.389.908 quilos, ou Esc. 86.062.345\$90. Foi ainda Setúbal que naquele mês ocupou o 1.º lugar com 1.283.417 quilos no valor de Esc. 15.102.378\$45.

### SALMOIRA

A exportação de salmoira no mês de Abril foi de 258.580 quilos no valor de Esc. 813.338\$00. O principal centro exportador foi Olhão com 125.115 quilos no valor de Esc. 384.059\$00. A exportação em Março foi muito aproximada: 284.578 quilos no valor de Esc. 879.534\$00, e em Abril de 1945 foi de 12.049 quilos no valor de Esc. 38.300\$00, figurando Setúbal como 1.º centro exportador com 7.200 quilos no valor de 21.600\$00.

#### Por Países

Os 3 principais países importadores das nossas conservas em mólhos, foram: Inglaterra, 4.737.287 quilos, unicamente em sardinha; França, 1.897.956 quilos, em sardinha, cavala e atum e similares; Bélgica, 1.621.722 quilos, em sardinha, carapau, cavala, atum e similares e outras espécies.

Estes 3 países absorveram 84% da nossa exportação em Abril. Os restantes 16% foram distribuídos pela Irlanda, Estados Unidos da América do Norte, Palestina, Suécia, Suíça, União Sul Africana, Moçambique, México e outros países não descritos.

Os Estados Unidos da América do Norte continuam a ser os nossos maiores compradores de filetes de anchovas: 263.247 quilos, ou seja, 65% da nossa exportação total, superior à do mês anterior em 135.542 quilos. O principal país consumidor de salmoira em Abril, foi a Grécia, com 172.015 quilos no valor de Esc. 436.687\$00, que foi também o primeiro país importador em Março com 235.716 quilos no valor de Esc. 707.148\$00:

## Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, e caixas, no mês de Abril de 1946

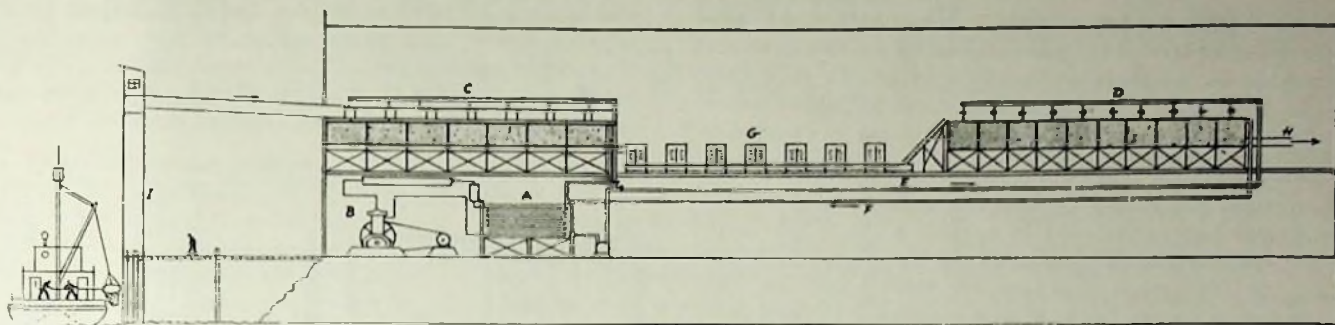
|                            | Sardinha | Carapau | Cavala | Atum e Similares | Anchovas | Outras Espécies | Totais |
|----------------------------|----------|---------|--------|------------------|----------|-----------------|--------|
| Matosinhos . . . . .       | 174      | -       | 236    | -                | 8103     | -               | 8.513  |
| Peniche . . . . .          | -        | -       | -      | 289              | 812      | -               | 1.101  |
| Lisboa . . . . .           | -        | -       | -      | -                | 1148     | 117             | 1.265  |
| Setúbal . . . . .          | 319      | -       | -      | -                | 5840     | 114             | 6.303  |
| Lagos . . . . .            | -        | -       | -      | -                | 3547     | -               | 3.547  |
| Portimão . . . . .         | -        | -       | -      | -                | 3381     | -               | 3.381  |
| Olhão . . . . .            | -        | 3973    | 262    | -                | 12266    | -               | 16.501 |
| V. R. S. António . . . . . | -        | 751     | 13     | -                | 3295     | 215             | 4.274  |
|                            | 523      | 4724    | 511    | 289              | 38.392   | 446             | 44.885 |

## Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Abril de 1946

|                            | Sardinha | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau | Cavala  | Atum e similares | Anchovas | Outras espécies | TOTAIS    |         | Valores         |
|----------------------------|----------|-----------------------|---------|---------|------------------|----------|-----------------|-----------|---------|-----------------|
|                            |          |                       |         |         |                  |          |                 | Quilos    | Caixas  |                 |
| Matosinhos . . . . .       | 43.625   | 1.106.868             | 106.848 | 105.686 | 182              | 55.982   | 3.653           | 1.422.844 | 72.279  | 16.634.975\$35  |
| Peniche . . . . .          | 6.745    | -                     | -       | -       | 11.210           | -        | -               | 17.955    | 732     | 260.290\$50     |
| Lisboa . . . . .           | 102.169  | 293.381               | 11.826  | 1.824   | 25.991           | 83.824   | 13.965          | 532.980   | 31.403  | 6.866.272\$45   |
| Setúbal . . . . .          | 144.705  | 3.768.716             | 158.163 | 205.045 | 1.235            | 60.206   | 35.306          | 4.373.376 | 229.046 | 50.499.557\$05  |
| Lagos . . . . .            | 1.900    | 55.430                | 10.032  | 29.170  | -                | 28.500   | 1.748           | 126.780   | 8.045   | 1.719.602\$00   |
| Portimão . . . . .         | 12.526   | 1.406.160             | 32.408  | 372.837 | 966              | 6.215    | 8.360           | 1.839.472 | 89.447  | 21.903.807\$00  |
| Olhão . . . . .            | 43.334   | 679.097               | 130.116 | 140.672 | 145.883          | 142.212  | 24.846          | 1.506.160 | 70.968  | 16.625.829\$90  |
| V. R. S. António . . . . . | -        | -                     | 2.551   | 53.494  | 26.868           | 27.340   | -               | 110.253   | 5.465   | 1.741.970\$55   |
|                            | 355.004  | 7.309.652             | 451.944 | 908.728 | 212.335          | 404.279  | 87.878          | 9.729.820 | 507.385 | 116.252.304\$80 |

## Exportação por países de consumo de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Abril de 1946

|                           | Sardinha      | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau       | Cavala         | Atum e similares | Anchovas      | Outras espécies | Totais          |
|---------------------------|---------------|-----------------------|---------------|----------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Bélgica . . . . .         | 89.349        | 919.658               | 97.515        | 381.222        | 108.428          | 4.750         | 20.800          | 1.621.722       |
| E. U. América . . . . .   | -             | -                     | -             | -              | -                | 263.247       | 7.628           | 270.875         |
| França . . . . .          | 45.657        | 1.248.211             | -             | 524.047        | 80.041           | -             | -               | 1.897.956       |
| Inglaterra . . . . .      | 156.422       | 4.580.865             | -             | -              | -                | -             | -               | 4.737.287       |
| Irlanda . . . . .         | -             | 381.026               | -             | -              | -                | -             | -               | 381.026         |
| México . . . . .          | -             | -                     | -             | -              | -                | 20.133        | 4.176           | 24.309          |
| Moçambique . . . . .      | 10.244        | -                     | 14.409        | -              | 331              | 7.308         | 1.346           | 33.638          |
| Palestina . . . . .       | -             | -                     | 337.720       | -              | -                | -             | 34.712          | 372.432         |
| Suécia . . . . .          | 27.227        | 160.626               | -             | -              | -                | 950           | -               | 188.803         |
| Suíça . . . . .           | 20.273        | 19.266                | -             | 3.440          | 21.437           | 27.987        | -               | 92.403          |
| U. Sul Africana . . . . . | -             | -                     | -             | -              | -                | 50.844        | -               | 50.844          |
| Outros países . . . . .   | 5.832         | -                     | 2.300         | 19             | 2.098            | 29.060        | 19.216          | 58.525          |
| Quilos . . . . .          | 355\$004      | 7.309.652             | 451.944       | 908.728        | 212.335          | 404.279       | 87.878          | 9.729.820       |
| Caixas . . . . .          | 15.813        | 376.581               | 22.664        | 38.824         | 7.804            | 41.434        | 4.265           | 507.385         |
| Valores . . . . .         | 4.082.546\$00 | 63.679.306\$50        | 3.366.982\$80 | 12.540.446\$40 | 3.461.060\$50    | 8.085.380\$00 | 654.691\$10     | 116.252.304\$80 |



Desenho esquemático da instalação dum sistema de refrigeração de salmoira numa fábrica de conservas de «pilchards», na Califórnia.

A salmoira, contida num tanque (A), é refrigerada por meio de serpentinas com amônio servidas por um compressor (B). Uma bomba faz circular a salmoira arrefecida pelos tanques que contêm o peixe (C) e que no desenho se apresentam a sombreado. O peixe é levado

para os tanques por um canal ligado com um elevador que o transporta da casa da pesagem (I). Quando é necessário trabalhar o peixe, este é retirado dos tanques e levado para as máquinas de cortar a cabeça e a cauda (G), donde pode seguir directamente para a fábrica, para ser enlatado, ou para outros tanques que servem de depósito para o peixe já cortado (D). No desenho (E), é a linha da condução da salmoira para os tanques, e (F), a linha de retôrno.

## A REFRIGERAÇÃO DA SARDINHA

### CONTRIBUI PARA A EFICIÊNCIA DAS FÁBRICAS DE CONSERVAS

Uma das inovações mais importantes introduzidas ultimamente nas fábricas de conservas de peixe norte-americanas no Pacifico, foi a refrigeração do «pilchard» por meio de salmoira arrefecida como preliminar da conserva.

A refrigeração, como parte integrante do fabrico das conservas de peixe, teve uma larga aceitação e uma aplicação geral nos últimos anos nas fábricas da costa do Pacifico, em virtude das suas imensas possibilidades.

O uso da refrigeração para proteger a qualidade do peixe no intervalo entre a sua captura e o fabrico, teve início em «Columbia River» onde havia há muito o costume de meter o peixe pescado em caixas com gelo triturado, para ser transportado para as fábricas e aí conservá-lo continuamente no gelo até que fosse fabricado. Há um bom par de anos, neste distrito, o uso do gelo aumentou nalgumas fábricas com o emprego de câmaras frigoríficas, nas quais se introduzia o peixe logo que chegava às fábricas. Foi, sobretudo, nas fábricas de conservas de atum, que este processo foi aplicado, pois as características dos problemas da pesca e conservação do atum deram uma vantagem especial à refrigeração. Às vezes, mais de 400 ton. de atum são entregues pelos barcos de pesca, ao mesmo tempo, a uma

só fábrica, o que dá a idéia da amplitude do problema que é necessário imediatamente resolver.

Pelo que diz respeito ao «pilchard», a falta de operários competentes nas fábricas e as restrições nos portos de pesca que tornavam incertas as horas de chegada dos barcos, condições estas motivadas pela guerra, fizeram surgir a conveniência da sua refrigeração. Foram os técnicos do laboratório da Universidade da Califórnia, que de há muito se dedicavam ao estudo dos problemas da conservação do peixe a baixas temperaturas, que chegaram à conclusão que se podia obter uma maior eficiência nas várias operações da laboração da fábrica e na produção, se se conseguissem os meios pelos quais um dia de fabrico pudesse ser iniciado mais regularmente e completado num prazo da 8 a 10 horas de trabalho.

O processo usado foi o de conservar o «pilchard» em salmoira refrigerada, o que, aliás, não era uma inovação, pois já tinha sido anteriormente aplicado como um meio de conservar o peixe durante o fabrico, mas foi então abandonado por falta de compreensão das suas vantagens e por ter sido realizado em certas condições económicas desfavoráveis.

Este novo processo desenvolveu-se rapidamente na indústria de conservas de peixe da Califórnia desde a

sua nova introdução em 1943, e tem contribuído duma forma tão apreciável para a eficiência da sua produção que hoje as autoridades federais exigem a montagem duma instalação de refrigeração como requisito necessário para autorizarem a laboração duma nova fábrica.

A experiência tem hoje provado que estas instalações frigoríficas são duma grande vantagem, pois permitem um maior aproveitamento do peixe e a fabricação duma maior quantidade de conservas de primeira qualidade, além de facilitar o trabalho na fábrica que se pode fazer dentro de um horário mais regular, transferindo-se dum dia para o outro as reservas de peixe refrigerado para serem laboradas nas horas normais, sem necessidade de recorrer às horas extraordinárias.

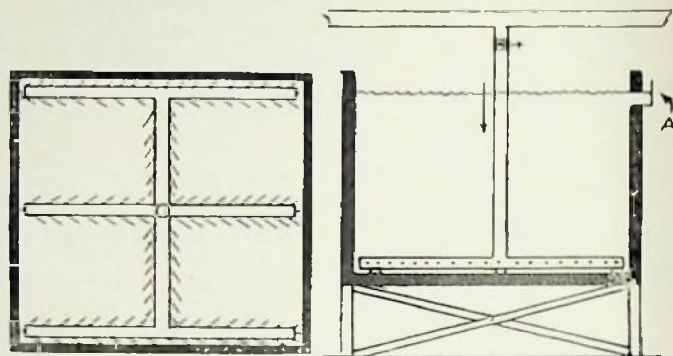
Os nossos industriais têm, por consequência, a maior vantagem em conhecer o sistema pelo qual os industriais norte-americanos resolveram algumas dificuldades em que eles ainda hoje se debatem, conseguindo dar uma maior eficiência e regularidade ao trabalho nas fábricas e beneficiar e desenvolver, ao mesmo tempo, a produção. O equipamento de refrigeração do sistema que estamos tratando consiste numa série de tanques para depósito do «pilchard» com tubagem com salmoira arrefecida e de um tanque para depósito de salmoira no qual está montado um grupo de serpentinas. A eficiência da instalação depende dum compressor com capacidade suficiente para refrigerar a tonelagem de peixe desejada num período de 5 horas à temperatura que se quer manter, e dum sistema adequado para a circulação da salmoira. A salmoira é levada para os tanques que contêm o «pilchard» por um sistema condutor que lhes passa por cima e por baixo e entra depois, por meio de uma válvula de controle, nos tubos perfurados, dispostos em cruz, que assentam a todo o comprimento e largura, no fundo de cada tanque, e que nele a espalham para todos os lados.

Algumas instalações têm um dispositivo que permite levantar a tubagem e proceder mais facilmente à sua limpeza que deverá sempre ser feita após cada operação e quando a aparelhagem não funciona durante muito tempo.

A salmoira que transborda dos tanques do peixe volta ao respectivo depósito por um canal que corre ao longo da parte superior dos tanques com «pilchard». É conveniente instalar ali um reservatório onde os sólidos e as gorduras se depositem, e também que a salmoira de retorno entre no respectivo tanque abaixo do nível líquido para evitar que se forme espuma. Todos os tanques do peixe e os tubos condutores da salmoira deverão ser o mais possível impermeáveis, para evitar derrame e a correspondente perda do poder de refrigeração. A salmoira não poderá ser usada mais de uma vez e o peixe deve ser absolutamente fresco.

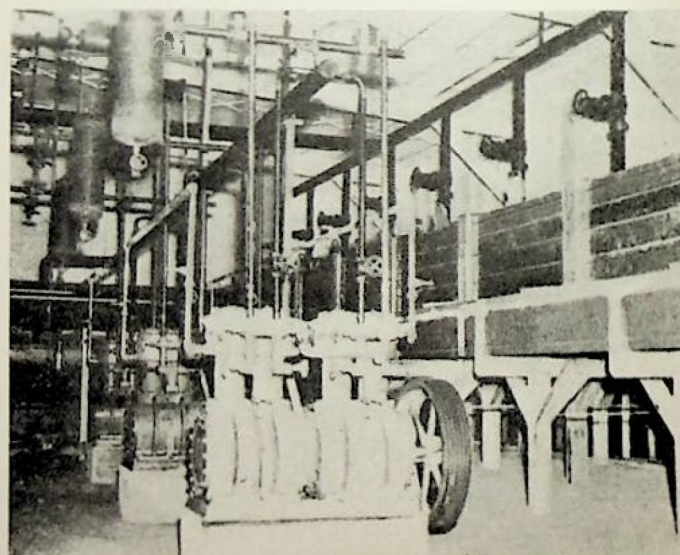
É também aconselhável que os tanques do peixe não contenham mais do que 3/4 da sua capacidade, pois se

obtem assim uma temperatura mais uniforme e, consequentemente, uma percentagem de frio mais eficaz. O peixe refrigerado nestas condições, a uma temperatura de 35 a 40 grau F. que se recomenda como a melhor, mantém-se em bom estado de frescura durante 70 horas.



Desenhos do arranjo da distribuição da salmoira arrefecida nos tanques dum sistema de refrigeração do «pilchard».

A figura da esquerda representa um corte horizontal e mostra a tubagem em cruz, no fundo do tanque, com as perfurações a que nos referimos. A figura da direita reproduz um corte transversal e apresenta o tubo condutor da salmoira para a tubagem da distribuição. Esta última está levantada do fundo do tanque para se poder fazer a limpeza. (A) serve de represa para a corrente da salmoira quando de retorno.



Instalação para a refrigeração do «pilchard» e do atum. No primeiro plano está a bateria de 3 compressores e no fundo vêem-se os tanques para depósito do peixe, sendo cada um conter 100 toneladas.

# Panorama do Mercado Francês das Conservas de Peixes

POR HENRY THÉVENIN

Entre os países produtores de conservas de peixes e crustáceos, uns, como, por exemplo, os Estados Unidos e a França, são ao mesmo tempo grandes consumidores de estes produtos, outros, como, por exemplo, Portugal e Japão, parecem ao contrário desdenhá-los para os reservar para a exportação.

Poder-se-ia procurar a explicação deste fenómeno numa evolução mais acentuada dos gostos alimentícios e dum poder de compra mais desenvolvido, nuns, e na abundância e nos

preços baixos do peixe fresco, noutros.

A França, produtora de conservas de peixes, é, pois, igualmente consumidora destes produtos, a tal ponto que os seus gostos e as suas necessidades a faziam antes da guerra um dos principais mercados de importação.

Segundo as estatísticas do Comércio Exterior, as importações durante os três últimos anos normais atingiram a seguinte tonelagem:

a) — Conservas de sardinhas, importadas do Estrangeiro e das Colónias (N.º 47 da tarifa alfandegária)

|                 |                           |          |                    |
|-----------------|---------------------------|----------|--------------------|
| 1936            | 213.157 quintais, ou seja | cêrca de | 926.770 caixas (1) |
| 1937            | 221.418                   | »        | » » » » 962.690 »  |
| 1938            | 149.795                   | »        | » » » » 651.290 »  |
| 1936-38 (média) | 194.790                   | »        | » » » » 846.920 »  |

b) — Conservas de peixes diferentes das sardinhas, importadas do Estrangeiro e das Colónias (N.º 47 da Tarifa alfandegária)

|                 |                           |          |                   |
|-----------------|---------------------------|----------|-------------------|
| 1936            | 117.677 quintais, ou seja | cêrca de | 511.640 caixas    |
| 1937            | 95.302                    | »        | » » » » 414.360 » |
| 1938            | 85.438                    | »        | » » » » 371.470 » |
| 1936-38 (média) | 99.472                    | »        | » » » » 432.490 » |

c) — Conservas de Crustáceos, importados do Estrangeiro e das Colónias (N.º 49 da tarifa alfandegária)

|                 |                          |          |                   |
|-----------------|--------------------------|----------|-------------------|
| 1936            | 43.710 quintais, ou seja | cêrca de | 190.040 caixas    |
| 1937            | 42.033                   | »        | » » » » 182.750 » |
| 1938            | 28.176                   | »        | » » » » 122.500 » |
| 1936-38 (média) | 37.973                   | »        | » » » » 165.100 » |

Recapitulação — 1936-38 (Média)

|                               |                     |                |
|-------------------------------|---------------------|----------------|
| Conservas de sardinhas .....  | 194.790 quintais ou | 846.920 caixas |
| Conservas de outros peixes    | 99.472 »            | 432.490 »      |
| Conservas de crustáceos ..... | 37.973 »            | 165.100 »      |
| Totais .....                  | 332.235 »           | 1.444.510 »    |

(1) Para ilustrar estas estatísticas, reduzimos a tonelagem a caixas de 100 latas do formato Standard Português 1/4 club 30 m/m.

A título meramente indicativo assinalamos que estas 1.444.510 caixas representam, pouco mais ou menos, a produção média anual das conservas de sardinha em Portugal.

Estas importações consistiam, principalmente, em sardinhas de Marrocos, de Portugal e de Espanha, salmões dos Estados Unidos, do Canadá e do Japão, lagostas da União Sul-Africana, lagostins do Canadá, caraguejos do Japão, etc.

A estes fornecimentos do estrangeiro juntava-se a produção francesa, composta sobretudo de conservas e de atum, mal conhecida, pela falta de estatísticas, mas que se pode calcular em 700/600.000 caixas, talvez 1.000.000 de caixas, conforme os anos.

Conviria ainda fazer nctar, para ter uma idéia exacta do consumo francês, que as importações de conservas de peixes e de crustáceos de origem estrangeira eram, antes da guerra, «contingentadas», e que os contingentes concedidos aos diferentes países estavam longe de corresponder às possibilidades de absorção do mercado. Com efeito, estas são consideráveis, com a condição, porém, que a preços razoáveis de venda corresponda uma boa qualidade média. Seria, na verdade, um erro grosseiro atribuir o sucesso das conservas estrangeiras junto do consumidor francês, o único juiz em definitivo, a uma política de «dumping» da parte dos fabricantes concorrentes.

O pedido de mercadorias não é mais do que a representação do gosto natural dos compradores, estimulado pela qualidade e apresentação dos produtos postos à sua disposição. E a este respeito é justo reconhecer que as conservas estrangeiras fizeram nascer necessidades desconhecidas até então e de que a indústria francesa deveria ser a primeira a tirar proveito.

A guerra e a ocupação prejudicaram esta situação. As destruições ocasionadas pela guerra (barcos de pesca requisitados ou afundados, fábricas danificadas ou destruídas, etc.), vieram juntar-se, dum lado, a rarefacção das matérias primas (peixe, fôlha, óleo), doutro, a pilhagem praticada pelo inimigo.

Durante anos, as magras provisões de que a França dispunha, foram requisitadas pelo ocupante. As fábricas para o consumo nacional, consideravelmente reduzidas em quantidade (quando todas as importações estavam paralisadas), sofreram uma baixa não menos sensível na qualidade: o emprego da chapa negra para a confecção das latas, desaparecimento dos fabricos em óleo e sua substituição pela cozedura ao «natural», etc.

Numa palavra, a garantia da qualidade, certificado da indústria antes da guerra, teve que ser, pela força das circunstâncias, senão renunciada, pelo menos, abandonada de momento.

E, contudo, a conserva não perdeu a sua reputação; a lata de sardinha tornou-se, no mercado negro, um valor ouro, uma moeda de troca particularmente preciosa, o que prova a tenacidade do gosto dos consumidores por este artigo e também, infelizmente, quanto eram duras as suas privações.

★

Qual é a situação actual do mercado francês, ou, mais exactamente, quais são as suas necessidades? Em que medida podem a produção e a importação satisfazer essas necessidades?

Pode-se afirmar que as necessidades são enormes, quase ilimitadas, porque a guerra e as suas privações não diminuíram, de forma alguma, o gosto dos consumidores pelas conservas de peixes. Estes recrutam-se, principalmente, entre as populações operárias e camponesas. Para as primeiras, a lata de conservas constituiu um «casse-croute» típico; para as segundas, privadas

de peixe fresco, em virtude das más condições de distribuição, sardinha, atum, cavala, etc., são as únicas espécies (à excepção do arenque no inverno) que, sob a forma de conservas em latas herméticas em óleo, ao natural ou em vinho branco, chegam até às regiões agrícolas mais afastadas. Quanto às classes chamadas burguesas, afectavam antes da guerra um certo desdém, completamente injustificado, por toda a conserva em geral. Forçadas, desde al-



guns anos, a serem consumidoras graças às «distribuições» (parcimoniosas, é verdade) dos alimentos, tiveram a ocasião de provar estes produtos; talvez mesmo os tivessem procurado no mercado negro.

Não resta dúvida alguma que estas classes, no futuro, hão de ter o desejo de provar as boas conservas do tempo de paz e que, desembaraçadas dos seus preconceitos, fornecerão um contingente de compradores fiéis particularmente interessantes. Desta forma, a conserva de peixe não somente manterá mas aumentará ainda o número dos seus amadores, mas, bem entendido, desde que satisfaça duas condições —boa qualidade, e preço baixo—.

O regresso à boa qualidade de antes da guerra não deve levantar qualquer dificuldade. Em poucos anos, a indústria encontrará facilmente os «standards» de fabricação que tinha atingido em França e em todos os grandes Países produtores.

Quanto ao preço baixo, é e será a

condição indispensável duma ampla difusão do produto entre todas as classes de compradores.

Todos os especialistas conhecem, com efeito, a sensibilidade do mercado da conserva à lei da substituição. Desde que o preço das conservas de sardinha, por exemplo, aumente em relação ao de certas mercadorias, tais como os ovos e os artigos de salsicharia, imediatamente o consumo baixa. Na maior parte dos países os preços actuais são demasiado elevados para permitirem que o consumo atinja novamente o nível de antes da guerra, embora o facto não tenha uma grande significação de momento, enquanto o custo da vida e a taxa dos salários não forem estabilizados.

Em França, por exemplo, o preço da sardinha pescada nos portos do Oceano Atlântico (excepto Bayonne) foi fixado pelo Decreto de 14 de Maio de 1946, em 28 Frs. o quilo net (20 Frs. para a sardinha pescada em Bayonne).

Quanto aos preços das conservas de peixes (sardinhas, atum, cavalas, biqueirão, ruivos, sprats e pescadinhas), fabricadas de 16 de Março de 1945 a 1 de Março de 1946, foram também fixados pelo Decreto de 26 de Fevereiro de 1946.

(Continua)

## Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Este nosso querido amigo e distinto colaborador acaba de enriquecer a nossa bibliografia económica-financeira com mais uma nova obra da sua autoria intitulada «Saneamento do Escudo» em que trata com vastos conhecimentos e brilhantismo um assunto do maior interesse para o nosso país.

A edição é da Empresa Nacional de Publicidade.



*Um nome a fixar..*

«EX-L-ITE»  
(marca registada)

Fôlha de Flandres da  
REPUBLIC STEEL CORPORATION  
NEW YORK — E. U. A.

*Um producto que ainda não esqueceu..*

Os azeites de  
PALLARÉS HERMANOS, S. A.  
CABRA — ESPANHA

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>  
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA

# Os novos processos de fabrico na indústria de conservas de peixe

Trata-se, na realidade, de uma desidratação lenta, em contacto com o calor. Os resultados são surpreendentes quanto ao sabor, qualidade e aspecto das sardinhas submetidas a esta evaporação progressiva, sem quebrar nem prejudicar as suas delicadas células internas. Aproveitamos, pois, com este procedimento, os saborosos sucos e proteínas que se perdiam no cozimento a vapor. O peixe aumenta de peso, segundo os casos, de 8 a 12%, com economia correspondente do mólho de cobertura. Como há necessidade de arrefecê-lo mecânicamente, pode enlutar-se após 5 minutos da sua saída do forno, podendo manipular-se as sardinhas «a granel», fora das grelhas, em caso de necessidade, sem receio de prejudicá-las. A sardinha cozida a vapor fica sempre mole e frágil, ainda que coberta de escamas, e não pode manter-se direita ao ser segura pela cauda. Sem escama, será sempre um peixe de segunda qualidade. A que procede do forno, ainda que sem escama, pode desafiar, com vantagem, a sardinha cozida a vapor. Mantém a sua relativa rigidez e consistência, com a pele seca e rijá, e a cauda não se solta tão facilmente. O peixe cozido por este processo é de mais fácil digestão, mais saboroso e nutritivo, não «repetindo», na sua acção digestiva.

As experiências que determinaram fixar os principais factores de trabalho, temperatura e velocidade do ar, tempo e grau higrométrico—,

## Conclusão do número anterior

foram estudadas e ensaiadas durante três temporadas consecutivas, que conduziram a alterar, por outras tantas vezes, a disposição dos túneis e os sistemas térmicos utilizados. Presentemente, é-nos dado ver já a trabalhar os novos modelos, podendo prognosticar-se, com certeza, o desaparecimento total dos cozedores a vapor, nas fábricas de conserva, substituídos por um sistema muito mais lógico e eficaz.

### Economia nos salários e redução no consumo do sal e carvão

Assinalámos a economia de salários especialmente nos canais de evisceração, por virtude de se suprimir inteiramente o transporte de cestos e grelhas, cheios e vazios. Os detritos são conduzidos por flutuação até ao depósito. Apontámos também a circunstância, digna de atenção, de se evitar em grande parte o incómodo de tantas idas e voltas das operárias, sem qualquer rendimento. Além disso, temos que considerar a importante redução do consumo de sal, que corresponde a 40% se se empregarem, simultaneamente, os canais e os fornos. É suficiente metade ou menos do tempo de salmoura, pelo facto de o sal ser aprovei-

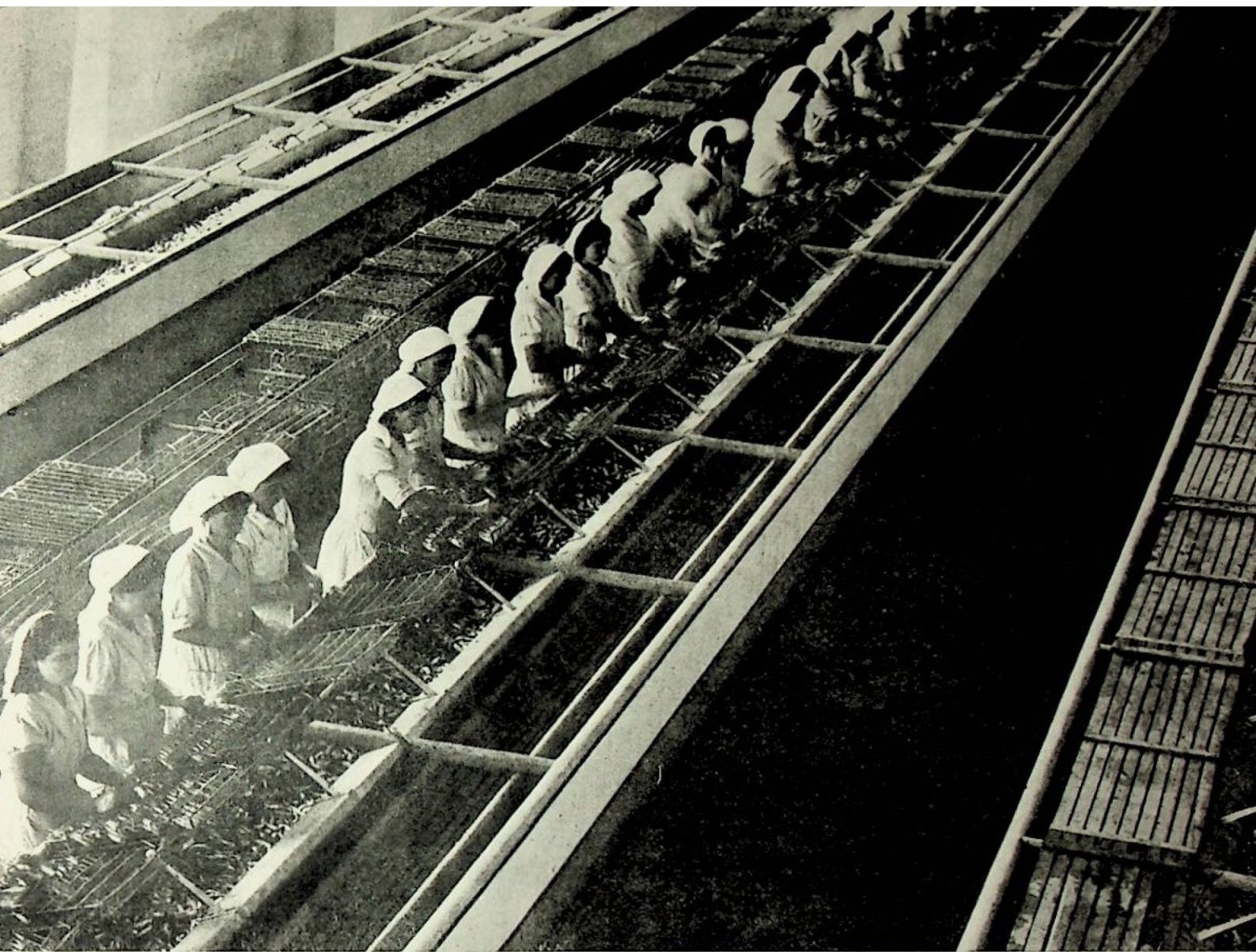
tado integralmente nos fornos. Pode usar-se também salmoura de várias graduações.

Finalmente, não farão falta, no futuro, grandes geradores de vapor.

### Estudo Crítico

Fizemos aqui uma exposição sincera das vantagens destes novos sistemas de laboração, em parte já conhecidos e até explorados em Portugal, por 4 ou 5 fábricas. Sabemos de dois industriais que se preparam agora para instalar os novos fornos.

Indicámos, tècnicamente, os benefícios práticos de ambos os processos, mas convém também fazer uma detalhada análise daquilo a que poderíamos chamar: os inconvenientes. Os canais e fornos são de custo elevado, em paralelo com as arcaicas mesas de corte e com os primitivos cozedores metálicos. Apesar de as suas construções serem em alvenaria ou em cimento armado, fáceis de instalar, com planos detalhados à vista, requerem determinados elementos para o transporte automático e contínuo, lavadores a pressão e equipas térmicas de ar, bem calculados. Cada grupo de 2 canais necessita de 2 a 3 HP de força e 12 ou 14 HP, cada equipe, de 2 fornos. Uma fábrica de produção média, aproximadamente de 25/30.000 caixas, precisa de 2 grupos de canais, ou seja, um total de 4 canais e 1 equipe de 2 túneis cozedores. A área, em metros quadrados, pode



*Trabalho de enghelamento e Canais— Fábrica de Adão Polónia & C.<sup>a</sup>, Lda., em Setúbal*

ser inferior à precisa no sistema rudimentar do trabalho actual, mas é indispensável que a fábrica disponha de 50 metros de comprimento, num mínimo, porque, de contrário, não se poderá fazer a instalação com verdadeira eficiência. Infelizmente nem todas as fábricas dispõem dos 50/60 metros e, por consequência, não será possível realizar, em todas elas, instalações, se bem que a dura luta da competição que se avizinha forçará muitos industrias a ampliar as suas instalações, para adaptá-las a sistemas mais eficazes do que os antigos. Estamos, pois, em presença de uma montagem de equipamentos,

mais dispendiosa e com maiores dificuldades de instalação.

Temos ainda que referir a impossibilidade de utilizar os fornos para peixe excessivamente salgado, tanto a bordo como em terra. Todo o peixe que se conserve a bordo, entre 5 a 7 horas, com sal, é impróprio em absoluto para o cozimento pelo ar, pela simples razão de que sendo o processo à base de desidratação evaporamos a água e cristalizamos o sal que a sardinha contém. O processo a vapor elimina violentamente, pela pressão, os sais e gorduras do peixe, enquanto que este, pelo

calor, se limita a concentrar ou evaporar os líquidos até um certo limite conveniente.

Concluindo: atnda que estas instalações, de que nos ocupamos, sejam facilmente manejáveis, sem qualquer complicação, temos que reconhecer que fornecem elementos mecânicos e motrizes que precisam de certos cuidados.

É evidente que um maior rendimento tem que ser feito à custa de uma mão de obra mais seleccionada.

**POLO**

# A indústria de conservas norueguesa durante a guerra

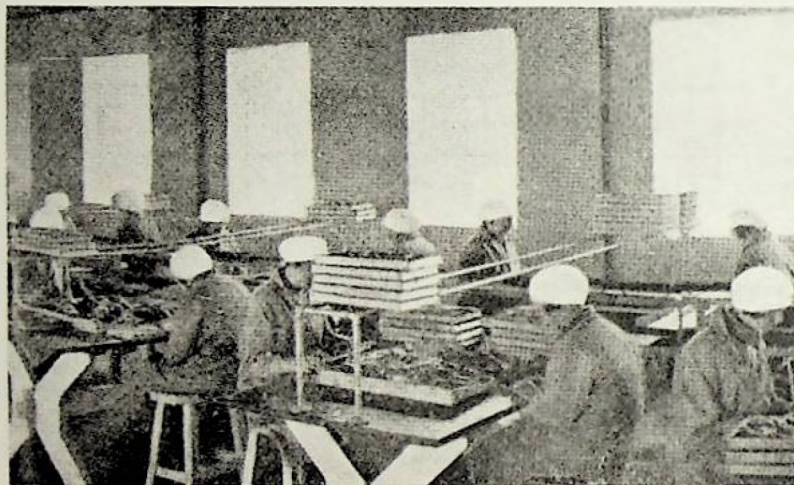
por Olav Omland

Quando em 9 de Abril de 1940 reventou a guerra na Noruega, a sua indústria de conservas de peixe tinha grandes existências dos produtos mais importantes: «brisling», «sild» pequeno e «Kippers» (arremque grande fumado). A maior parte destas conservas é, normalmente, exportada, mas, em virtude da guerra, a nossa indústria ficou súbitamente isolada de todos os mercados compradores e sem saída para cerca de 90 % da sua produção.

No princípio de Maio um delegado alemão compareceu em Stavanger com o fim de iniciar negociações preliminares com a indústria. Os alemães propuseram adquirir toda a existência de conservas e a produção futura. Os delegados da indústria responderam que tinham previamente que apresentar estas propostas às autoridades norueguesas, para o caso destas precisarem estabelecer reservas de alimentos para o abastecimento do mercado nacional, e só depois estariam preparados para discutir o assunto com os alemães, de acordo com as resoluções tomadas pelas referidas autoridades.

Os representantes da indústria tiveram, pouco tempo depois, uma conferência com o Ministério dos Abastecimentos Norueguês e a Câmara de Comércio, ambos controla-

dos pelo Administrasjonsradet (Conselho de Administração). A indústria colocou-se à disposição das autoridades norueguesas e desde então existiu uma cooperação, mutuamente satisfatória, entre os referidos



*Fábrica de Conservas na Noruega*

Ministérios e a indústria. Felizmente para toda a gente interessada não houve mudança, durante a ocupação, do pessoal dirigente destes departamentos, nem foi nomeado alguém pertencente ao N. S. (partido Nazi) para dirigir estes assuntos.

As autoridades norueguesas, juntamente com os representantes da indústria, elaboraram um programa para as negociações com os alemães.

Um Comité especial, designado Comité de Exportação dos Fabricantes de Conservas Norueguesas, foi organizado sob os auspícios do Conselho de Administração. Foi decidido que uma certa percentagem das

existências e também da futura produção de conservas, seria reservada para o comércio e consumo nacionais, e, duma forma geral, resalvaram-se todos os interesses noruegueses. Segundo uma determinação do Conselho de Administração, o Comité de Exportação dos Fabricantes de Conservas Norueguesas seria formado pelos directores das três Centrais de Conservas existentes para o «brisling», «sild» pequeno e «Kippers» e pelos membros escolhidos destas Centrais. Era proibido exportar quaisquer conservas excepto as vendidas directamente pelo Comité ou por seu intermédio, e mesmo estas estavam sujeitas a uma licença especial de exportação emitida pelo Comité.

Este acordo para o comércio das conservas serviu de modelo para outros feito com outros sectores da exportação noruegueses, obrigados, também, a exportar mercadorias para a Alemanha durante a guerra.

O Comité de Exportação dos Fabricantes de Conservas Norueguesas negociou com as firmas alemãs indicadas pelas respectivas autoridades. Quando surgiam questões de ordem política, havia que consultar as autoridades norueguesas e alemãs. Os assuntos de ordem técnica eram acordados entre o Comité e as firmas compradoras alemãs, cujos

representantes vieram a Oslo para esse fim. Nenhum contrato foi assinado pelo Comité sem primeiramente ser revisto pelos funcionários da Câmara de Comércio Norueguesa e depois submetido à aprovação definitiva das autoridades norueguesas e alemãs. O nosso programa para o abastecimento do mercado norueguês fazia parte destas negociações, e conseguiu-se que ficassem reservados exclusivamente para a população todo o stock de «brisling» em azeite fabricado antes da guerra, cerca de 450.000 caixas, e 120.000 caixas de «Kippers». O excedente de «Kippers» e as existências de «Sild» pequeno, no total de 800.000 caixas, foram vendidos aos alemães.

Dificuldades de várias espécies surgiram durante as negociações — se esta palavra pode ser dada às discussões realizadas num pé de desigualdade, em virtude da ocupação alemã —. Uma dificuldade importante foi a questão dos preços, e esta foi finalmente resolvida por um ultimatum alemão. Simultaneamente foi feito um acordo para a compra pela Alemanha do «brisling» fabricado em 1940, cujo pagamento era efectuado pelo «clearing» por meio de cartas de crédito pagáveis na Noruega.

Contratos semelhantes foram realizados em cada ano seguinte, antes do início da safra, para o «brisling», «sild» pequeno e «Kippers». Do total da produção foram reservados 20% das conservas de «brisling» e de «sild», assim como uma certa quantidade de «kippers», para o consumo da população norueguesa. Os alemães tinham a opção de tomar qualquer parte das mercadorias de exportação para o sustento das suas tropas de ocupação na Noruega. Desta forma se evitou fazerem-se vendas aos alemães da parte das conservas destinada à população norueguesa. As vendas na Noruega aos civis só podiam ser feitas contra coupons.

Nos primeiros dois anos da ocupação alemã foi mantido o sistema de pagamento por cartas de crédito,

mas mais tarde foi alterado para pagamento na Alemanha contra documentos. Uma nova alteração do sistema em 1945, em que se voltou ao pagamento na Noruega contra documentos, salvou a indústria de grandes prejuízos em consequência da derrocada alemã.

A indústria teve grandes dificuldades em obter matérias primas. Empregou-se a folha preta e o alumínio para o fabrico das latas, e como era impossível obter o azeite de oliveira, as conservas tiveram que ser fabricadas com um mólho de mistura de óleo de arenque, óleo de fígado de bacalhau e tomate. Destas matérias primas, uma parte da folha preta e do alumínio e o óleo de arenque e fígado de bacalhau, eram de produção nacional.

A Alemanha fornecia a folha preta, o alumínio e o puré de tomate. Todos estes materiais foram racionados pelo Departamento dos Abastecimentos Norueguês.

O Comité de Exportação dos Fabricantes tinha o trabalho de fazer diariamente a distribuição equitativa destes materiais pelos industriais, no que prestou um serviço muito importante.

A produção anual de conservas na Noruega é calculada em meio milhão de caixas de «brisling» e cerca de um milhão de caixas de «sild». O total da fabricação durante o período da ocupação, nem de longe atingiu estas cifras, por razões óbvias, entre as quais avultam a escassez de matérias primas, dificuldades de transportes e uma falta permanente de operários.

Os alemães obrigaram-nos a empregar os seus barcos para o transporte de arenque durante a temporada de arenque «Kipper». Os barcos eram acompanhados por navios de guerra nas partes mais perigosas da costa, e os alemães fizeram todo o possível, sem se importarem com despesas, por aumentar os fornecimentos de peixe às fábricas, do que resultou um excesso de «Kipper» em relação aos anos anteriores, mas este aumento de forma alguma com-

### Auxílio de Portugal à «UNRRA»

O Conselho de Ministros, na sua reunião de 3 deste mês, acedendo ao apêlo que a «Unrra» lhe fez para que Portugal acudisse às populações necessitadas dos países devastados pela guerra, resolveu contribuir para esse fim com mercadorias disponíveis no mercado nacional até à importância de 25 mil contos.

O gesto do nosso Governo que tem, certamente, o aplauso de todos os portugueses, é mais uma manifestação do elevado espirito de solidariedade humana que tem evidenciado desde o início desta última guerra.

Entre as mercadorias que vão ser fornecidas, estão incluídas as conservas de peixe em salmoira no valor de 16.250 contos.

### Firmas que desejam estabelecer relações com fabricantes e exportadores de conservas de peixe

S. N. Cohen — P. O. B. 2327 — Tel-Aviv.

Paul D. Samson — 105, Boulevard de Strassbourg — Le Havre.

L. Reuter — Bonne Espérance 6, Lausanne.

Fabrica de Confecciones «Mercurio» — Casilla 1016 — La Paz.

Pardhan Ladak—P. O. B. 17—Dar Es Salaam (Tanganyika Territory).

Werner Cohn — Malarhojden — Klubbacken 59 — Stockolm.

R. Ender — Staroměstské Mám. 18 — Parague I.

pensou a redução no «brisling» e «sild».

Nos anos normais, as fábricas de conservas também fabricam vários outros produtos, como carne, ovas de bacalhau, bolos de peixe, etc. Estes fabricos continuaram durante a guerra, mas nenhum deles foi exportado. Constituíram, assim, um agradável suprimento à ementa norueguesa racionada pela Repartição da Alimentação.

(Da Tidsskrift for Hermetik — industri)



*Sardínhas sem pele e sem espinha*

# MERCADOS

38 % da nossa exportação total, dos quais 12.156.983 quilos em sardinhas e similares, 922.566 quilos em atum e similares, em mólhos, e 3.691.978 em salmoiras, que equivalem, respectivamente, a 35 %, 76 % e 86 % dos totais dos respectivos fabricos exportados.

O desequilíbrio proveniente da falta destes mercados não se nota, presentemente. A necessidade de suprir a escassez de outros artigos de alimentação nos países famintos, é grande, e absorverá, ainda por muito tempo, toda a nossa produção de conservas. Mas a reconstituição alimentar das Nações hoje em crise de sub-alimentação, far-se-á rapidamente, mais rapidamente do que muitos julgam. A carne e os ovos já vão aparecendo nalguns países com relativa abundância, fazendo diminuir a procura das conservas de peixe, como, por exemplo, na Suíça. A Holanda desistiu do contingente de conservas que lhe fora atribuído no princípio deste ano, por não necessitar já dele. A intensificação da pesca nalguns países, como na Itália, França, Noruega, Dinamarca, Suécia, que atinge já proporções superiores às de antes da guerra, permite-lhes não só satisfazer com peixe fresco as próprias deficiências de outros produtos alimentares mas também, nalguns casos, por exemplo, na Noruega e na Suécia, exportarem-no em abundância para os países vizinhos. Uma maior regularidade nos transportes e na distribuição, que se está a fazer em ritmo acelerado, dará em breve uma maior eficiência à actual, embora desfalcada, produção.

Chegará, portanto, o momento, em data mais ou menos próxima, em que, passada a crise da alimentação, os países nossos consumidores de conservas regressarão, na melhor das hipóteses, ao nível das importações de antes da guerra. E dizemos — na melhor das hipóteses —, porque, infelizmente, já se desenham novamente, em traços sombrios, as autarquias económicas com o seu cortejo penoso de restrições à importação, que estão na base da «*gênese*» da última guerra.

Será então, nesse momento, que o «*déficit*» na nossa exportação, motivado pela falta dos mercados que acima enumeramos, se fará sentir pesadamente e surgirá a necessidade imperiosa de obter mercados compensadores.

Onde e como? Eis a questão.

**A** «cortina de ferro» que a Rússia levantou entre o Ocidente e o Oriente da Europa, o seu domínio económico e político nalguns países e a ruína financeira que a tragédia da guerra semeou em alguns outros, fizeram perder, presentemente, à nossa indústria das conservas alguns dos seus mais importantes mercados cuja recuperação não é possível neste momento prever quando se fará — se é que voltará a fazer-se —. Os países abrangidos pelas circunstâncias que apontamos, são: Alemanha, Austria, Lituania, Roménia, Checoslováquia, Finlândia, Polónia, Itália e Grécia.

Tomando como termo de comparação um ano anterior à guerra, o de 1938, por exemplo, cuja exportação total, 44.132.035 quilos, pode ser considerada como a média dos 3 anos anteriores a 1939, constatam-se as perdas em quilos, que indicamos no quadro seguinte:

| PAÍSES                               | AZEITE E MÔLHOS      |                  | SALGAS                     |
|--------------------------------------|----------------------|------------------|----------------------------|
|                                      | Sardinha e Similares | Atum e Similares | Sardinha, Atum e Similares |
| Alemanha . . . . .                   | 10.025.031           | 36.461           | 12.750                     |
| Austria . . . . .                    | 109.079              | 532              | 10.000                     |
| Checoslováquia . . . . .             | 509.642              | 2.510            |                            |
| Finlândia . . . . .                  | 34.280               |                  |                            |
| Grécia . . . . .                     | 29.610               | 1.382            | 534.414                    |
| Itália . . . . .                     | 829.036              | 880.204          | 2.125.599                  |
| Lituania . . . . .                   | 69.092               |                  |                            |
| Polónia . . . . .                    | 394.682              | 1.477            | 2.088                      |
| Roménia . . . . .                    | 156.531              |                  | 6.527                      |
|                                      | 12.156.983           | 922.566          | 3.691.978                  |
| % Sobre a exportação total . . . . . | 35 %                 | 76 %             | 86 %                       |

Verifica-se, por conseguinte, que temos uma perda de mercados correspondentes a 16.771.257 quilos, ou

# PERDIDOS

Suponhamos, para facilitar a solução do problema, que a reabilitação económica da Itália e da Grécia se tenha feito entretanto e que estes países voltem a abastecer-se das nossas conservas de atum e salmoira, de que eram, praticamente, antes da guerra, os compradores exclusivos, nas mesmas quantidades de então, se bem que, quanto às salgas, tenhamos fortes e justificadas dúvidas.

Ficam ainda por colocar 12.156.983 quilos de conservas de sardinha e espécies similares em mólhos, ou seja, cêrca de 600.000 caixas.

Note-se que não entramos em linha de conta, no nosso cálculo do «déficit», com a França, país cuja posição como nosso futuro comprador nas mesmas quantidades de 400/500 mil caixas de antigamente, é muito problemática. As suas difíceis condições financeiras forçá-la-ão, «bon gré, mal gré», a restringir todas as suas importações e a limitar-se, no que diz respeito a conservas de peixe, à produção nacional, continental, marroquina e algeriana, que está em contínuo aumento.

Se olharmos o panorama que nos apresentam os tradicionais mercados compradores que nos restam, verificamos que não é fácil, dadas as condições da agressiva concorrência que vamos encontrar, aumentar as nossas exportações para esses países, em conserva de qualidade corrente, para além dos níveis de antes da guerra, e que será um grande desastre para toda a nossa produção se tentarmos forçar esses limites, entrando na luta de preços com os produtos similares das indústrias congêneres estrangeiras.

Qual deverá ser, portanto, a solução?

Na nossa opinião, é nos fabricos de qualidade superior, sobretudo sem espinha e sem pele e sem espinha, que deveremos ir buscar a compensação de que necessitamos para manter a nossa produção no volume habitual e assegurar-lhe um preço médio remunerador.

É absolutamente indispensável libertar a maior quantidade possível da nossa produção da qualidade corrente, que é a qualidade de combate na luta desigual e ruinosa com as conservas similares estrangeiras, fabricadas com peixes e mólhos inferiores, mas cujos preços teremos que acompanhar. É o caso do «brising» norueguês (arenque) que hoje é fabricado com óleo de peixe refinado

que custa a Esc. 4\$00 cada quilo, e que se vende nos Estados Unidos, onde tem largo consumo, a menos de \$10 dólares cada caixa, ao passo que as nossas sardinhas em qualidade corrente, no mesmo formato de 1/4-22 m/m, só poderiam ser vendidas, na base do preço dos contratos colectivos, com a comissão de 3 1/2 % para o agente, a dólares \$11,75. As nossas conservas correntes obtêm sempre, de facto, um sobre-preço em relação às estrangeiras, mas este não é, em muitos casos, suficientemente remunerador.

O consumidor reconhece a superior qualidade dos nossos produtos e dá-lhes a preferência, pagando mesmo alguma coisa mais, mas se a diferença do preço for muito sensível em relação às conservas concorrentes do mesmo tipo, volta-se para estas. A classe destes compradores — que é a grande massa — é obrigada a subordinar os seus gostos aos seus limitados orçamentos, e o preço das mercadorias tem, por isso, uma influência decisiva nas suas preferências.

O produto português está, porém, hoje, sobrecarregado com os encargos, que não pode alijar, de dar à pesca um preço que satisfaça e aos seus operários uma condição social digna, o que, de alguma forma, o encarece, se bem que hajam outros encargos que podem, e devem, ser diminuídos.

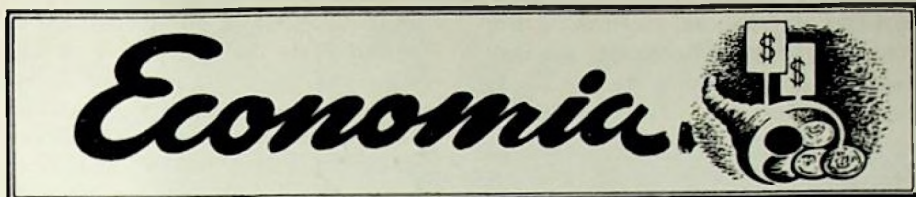
Só, pois, recorrendo aos fabricos de especialidade, em que a concorrência é praticamente nula, e aproveitando o elevado grau de capacidade de compra nalguns países, seria possível encontrar-se um nível de preço médio compensador para a produção das conservas de sardinha.

(Continua)

*Sardinhas sem espinha*







# OS PREÇOS E OS EMPRÉSTIMOS DE REABSORÇÃO DE DISPONIBILIDADES

Pelo Dr. A. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Várias causas provocaram a subida dos preços das mercadorias no nosso País, desde que deflagrou a segunda Guerra Mundial até ao presente.

Conforme se infere dos numerosos-índices do quadro junto, primeiro e mais fortemente agravaram-se os preços dos produtos de origem estrangeira, não só como consequência dos aumentos que os seus custos sofreram nos mercados exportadores, mas também pela alta que tiveram, motivada pelos bloqueios marítimos e dificuldades da navegação, os fretes e os prémios dos seguros de guerra.

## Índices dos preços por grosso

(Base: Junho de 1927 — 100)

| (Médias) | Produtos nacionais | Produtos importados | Índice geral |
|----------|--------------------|---------------------|--------------|
| 1939     | 94                 | 131                 | 103          |
| 1940     | 106                | 201                 | 131          |
| 1941     | 121                | 241                 | 153          |
| 1942     | 141                | 278                 | 177          |
| 1943     | 157                | 397                 | 221          |
| 1944     | 188                | 415                 | 248          |
| 1945     | 196                | 366                 | 241          |

Depois e menos acentuadamente cresceram os preços dos artigos de produção nacional — estes, por virtude da paralisação ou redução dos transportes terrestres, que a Insuficiência da importação dos combustíveis líquidos e sólidos ocasionou, e bem assim pelas melhorias de salários e ordenados que se verificaram em todas as actividades da agricultura, do comércio e da indústria e que tiveram a sua justificação na carestia da vida.

De facto, os índices do custo de vida variaram, da base de 100 em Junho de 1939, para

|     |                   |
|-----|-------------------|
| 116 | (média), em 1940  |
| 133 | » » 1941          |
| 145 | » » 1942          |
| 162 | » » 1943          |
| 172 | » » 1944          |
| 197 | (último mês) 1945 |

Encareceram mais os **produtos não alimentares**, por provirem na sua grande maioria do estrangeiro, do que os **produtos alimentares**.

Daqueles, salientam-se primeiramente os **combustíveis**, cujos preços por grosso se elevaram sucessivamente da base de 100, em Junho de 1927, a

|       |         |
|-------|---------|
| 132,2 | em 1938 |
| 139,2 | » 1939  |
| 221,4 | » 1940  |
| 268,3 | » 1941  |
| 298   | » 1942  |
| 457,4 | » 1943  |
| 478,6 | » 1944  |
| 410,6 | » 1945  |

depois, os **metals e os materiais de construção** — de 93,7, em 1938, a

265,2 em 1945; em seguida, os **produtos químicos e as substâncias gordas** — de 87,1, em 1938, a 144,3, em 1945.

Nos **produtos alimentares**, registaram-se as seguintes alterações nos índices dos seus preços por grosso:

(Base: Junho de 1927 — 100)

| Anos (Médias) | Cereais | Produtos de origem vegetal | Produtos de origem animal |
|---------------|---------|----------------------------|---------------------------|
| 1938          | 104,2   | 68,8                       | 84,4                      |
| 1939          | 101,3   | 69,2                       | 83,5                      |
| 1940          | 110,4   | 80,8                       | 105,7                     |
| 1941          | 126     | 99,8                       | 129,8                     |
| 1942          | 126,2   | 127,4                      | 179                       |
| 1943          | 145,9   | 141                        | 192,4                     |
| 1944          | 187,6   | 168,6                      | 201,7                     |
| 1945          | 195,5   | 180,6                      | 186,2                     |

Em relação aos preços-base de Junho de 1927, as nossas mercadorias de exportação multiplicaram o seu valor, nos últimos 8 anos, numa média de

|      |                |
|------|----------------|
| 2,81 | vezes, em 1938 |
| 2,82 | » » 1939       |
| 3,3  | » » 1940       |
| 3,33 | » » 1941       |
| 4,82 | » » 1942       |
| 4,84 | » » 1943       |
| 4,39 | » » 1944       |
| 4,56 | » » 1945       |

Os produtos da nossa exportação que mais se valorizaram, atentos os valores atribuídos nas Alfândegas a cada tonelada de pês, foram, de 1939 a 1944

|                           |       |       |       |
|---------------------------|-------|-------|-------|
| o vinho do Porto          | ..... | 27,27 | vezes |
| os vinhos comuns          | ..... | 19,36 | »     |
| os minérios de volfrâmio  | ..... | 12,8  | »     |
| as conservas de sardinha  | ..... | 3,38  | »     |
| a cortiça em obra         | ..... | 2,95  | »     |
| o pez-louro               | ..... | 2,07  | »     |
| a cortiça (matéria prima) | ..... | 1,57  | »     |

e de 1939 a 1943:

|                  |      |   |
|------------------|------|---|
| as pirites ..... | 4.9  | ▶ |
| a aguarrás ..... | 4.36 | ▶ |

Pelo que respeita, pois, às conservas de peixe, pode afirmar-se que o acréscimo do seu valor é, afinal, dos menos destacantes.

Produto que tanto interessou às nações em guerra e que ainda hoje contribui assazmente para resolver a crise alimentar do Mundo, certo é que os seus fabricantes, numa atitude digna de registo, não se aproveitaram dessas circunstâncias para realizarem os elevados lucros que noutros sectores da actividade nacional se conseguiram com menos afã e espírito de sacrifício.

Os preços de retalho dos produtos alimentares e dos artigos de aquecimento, luz e higiene, de harmonia com os números-índices organizados pelos Serviços de Estatística do Banco de Portugal, tiveram a seguinte evolução, partindo de 100 em 15 de Junho de 1939:

| (Anos) | Produtos alimentares | Aquecimento, luz e higiene | Índice geral |
|--------|----------------------|----------------------------|--------------|
|        | Média de 6 meses     |                            |              |
| 1939   | 102                  | 105                        | 102          |
|        | Média                |                            |              |
| 1940   | 111                  | 116                        | 112          |
| 1941   | 130                  | 124                        | 128          |
| 1942   | 151                  | 139                        | 149          |
| 1943   | 170                  | 168                        | 170          |
| 1944   | 205                  | 183                        | 201          |
| 1945   | 233                  | 187                        | 224          |

Calculados sobre os preços tabelados, estes índices não exprimem verdadeiramente os agravamentos que o público suporta, sobretudo nos grandes centros, na compra dos produtos indispensáveis à vida, sabido que grandes porções do seu consumo as adquire no mercado não oficial ou no «mercado negro».

Para as subidas de todos estes preços não concorreram apenas as causas já referidas, pois algumas até deixaram de exercer qualquer acção ou diminuíram os seus efeitos.

A influência mais sensível e du-

radoura na marcha ascensional dos preços vem principalmente de dois factores: Por um lado, da diminuição forçada das importações, que a guerra determinou e que não permitiu o abastecimento normal do nosso País, quer de matérias primas e equipamentos para as indústrias, quer de géneros alimentícios e artigos de primeira necessidade. Com efeito, a quantidade das mercadorias recebidas do estrangeiro e das colónias que, em 1938, acusou o peso de 2.396 milhares de toneladas, diminuiu rapidamente para 1.342 milhares em 1942, crescendo depois ligeiramente até 1.688 milhares de toneladas, no fim de 1945. Por outro lado, o excessivo montante das notas em circulação que o Banco de Portugal teve de emitir, para representação das cambiais da exportação e do ouro e disponibilidades — ouro no estrangeiro, adquiridos para reforço das reservas. Esta plethora de meios de pagamento deu lugar a uma intensa procura de todos os produtos no mercado interno, num período de oferta bastante restrita, pelas razões apontadas, e provocou consequentemente a subida gradual dos preços.

Mas pode dizer-se que o encarecimento dos produtos não foi mais rápido e progressivo, graças às medidas do racionamento e da repressão da especulação que o Governo tomou e aos empréstimos de reabsorção de disponibilidades que lançou, para reduzir o meio circulante, desde os fins de 1941.

De facto, por meio destes empréstimos de deflação, o Governo retirou das mãos dos particulares e dos depósitos dos bancos comerciais notas que, em 31 de Dezembro de 1945, somavam já 2 milhões e 733 mil contos e que, reentrando no Banco emissor a crédito da conta corrente do Tesouro Público, deixaram de avolumar a circulação fiduciária e de influir gravosamente nos preços.

O primeiro destes empréstimos que se emitiu foi o consolidado de 3-1/2% do valor de 500 mil contos,

autorizado pela lei n.º 1988, de 27 de Dezembro de 1941. Seguiu-se, depois, outro, em 1942, da taxa de 3%, a importância do qual, por determinação dos decretos n.ºs 32.081, 32.095, 32.144, 32.257, 32.339 e 32.989, se elevou sucessivamente a 2.136.874 contos. Foi lançado ainda outro de 1 milhão de contos, da taxa de 2 3/4%, por força do decreto-lei n.º 32.769, de 30 de Abril de 1943. Este foi aumentado recentemente de 500 mil contos, ao abrigo do decreto-lei n.º 32.707, de 19 de Junho de 1945.

Visam certamente à mesma política de reabsorção do excesso de notas em circulação, visto que o Governo os não contraíu para satisfazer necessidades de ordem financeira, os empréstimos amortizáveis em 20 anuidades, constituídos por obrigações do Tesouro da taxa de 2 1/2%, e que atingiram o montante de 1.222.333 contos. Outro tanto se pode dizer do empréstimo interno amortizável, de 2 1/2%, do valor de 500 mil contos que o decreto-lei n.º 35.597, de 15 de Abril de 1946, autorizou a emitir.

Já totalizavam os empréstimos com este fim, em 31 de Dezembro de 1945, 4.859.207 contos. Mas grande parte desta importância foi empregada na conversão de títulos, entregues aos portadores que o preferiram, dos empréstimos consolidados de 5 1/2% — 1933, de 4 1/2% — 1933, de 4 3/4% — 1934 e de 4% — 1934, cujos valores de emissão haviam atingido respectivamente 2.278.572.300\$00, 500 mil contos, 778.572.300 contos e 500 mil contos. A parte recebida em dinheiro, que foi verdadeiramente a que operou a reabsorção das notas em excesso na circulação, o Governo depositou-a no Banco de Portugal, em conta do Tesouro Público.

Esses depósitos da fixação de capitais têm vindo a elevar-se, desde 1.933.028 contos, no fim de 1942, a 2.280.782 contos, em 1943, a 2.572.962, em 1944, e a 2.733.012, em 1945, e desta maneira se contrariou, dentro de certos limites, novo aumento geral do preço das coisas.



# Mercados



## ITÁLIA

(Do nosso correspondente Dr. Carmelo Arpa, de Génova)

A importação na Itália de conservas em molhos e salmoira de Portugal, começou a ser paralisada pelas medidas restritivas italianas de Dezembro de 1934, e, sucessivamente, pela autarquia do governo fascista, isto é, a autosuficiência económica. Gradualmente a importação de Portugal vinha a ser reduzida em virtude do acordo de «clearing» existente entre os dois países se basear em estatísticas erradas, pois que as importações portuguesas anteriores a 1935, feitas por intermédio do Depósito Franco Darsena, de Génova, que introduzia na Itália cerca de 85% da importação total dos peixes em azeite e salmoira, eram indicadas por uma percentagem elevada de proveniência espanhola. Ao mesmo tempo a importação, sujeita a «permis», passava dos habituais importadores para os industriais italianos que deles beneficiavam e cujos interesses de forma alguma coincidiam com os da indústria e comércio portugueses que cometeram o erro de se adaptarem à nova clientela, renunciando à antiga.

A paralisação tornou-se completa quando em 1939 foram impostos, segundo o sistema fascista, os Corpos Centralizadores obrigatórios entre os importadores (a Conice para as conservas) que se interpuseram defini-

tivamente entre os exportadores portugueses e a importação neste país, desfazendo uma tradição de confiança e amizade. O agravamento do «clearing» Italo-Português que por suprimir a iniciativa privada e auxiliar a indústria conserveira italiana ninguém aqui tinha interesse em eliminar, completou a ruína deste comércio outrora tão florescente.

Chegamos assim a 1946 com a indústria italiana notavelmente desenvolvida e progressiva, sobretudo na Sicília e no Adriático, e sem termos podido renovar as nossas antigas relações com as indústrias portuguesa e espanhola, primeiro, em virtude da ocupação alemã, depois, pelo controle económico aliado. Todavia, foi possível fazer-se um acordo com a Espanha em 10 de Janeiro último. Pelo que diz respeito a Portugal, o nosso segundo fornecedor, nenhum acordo, infelizmente, é previsto, e tememos que, como sucede com a Suíça, seja difícil realizá-lo, em virtude da situação do «clearing».

Por conseguinte, só poderia haver um sistema de trabalho: a compensação particular, isto é, a exportação de conservas de Portugal contra a importação de produtos italianos.

As conservas de peixe em azeite podiam ainda ser importadas com pagamento em divisas, pois estão compreendidas numa «Tabela B» do Ministério por il Comercio Estero que permite a sua importação contra licença passada pelo referido Ministério, podendo adquirir-se as divisas no mercado livre sobre os 50% que pertencem ao exportador nas suas exportações (os outros 50% tem que entregar ao Estado). Mas, presentemente, a importação nestas condições é impossível, visto que o

dólar norte-americano é cotado a Lit. 400, e a compra de conservas a este câmbio resultava num grande prejuízo.

O único sistema, portanto, viável, é a compensação, a preços acessíveis a um consumidor empobrecido.

No que se refere às conservas em salmoira, de que julgo haver em Portugal um stock de 13.000 ton., pondo de parte os carapaus, bogas, chicharros, que não têm aqui venda a qualquer preço, e as cavalas, de que a pesca italiana cobre suficientemente as necessidades, restam as sardinhas, de que a Itália foi, antigamente, o maior comprador, e para estas, fabricadas em latas, é também possível a sua venda no mesmo regime de compensação, desde que se encontre uma base de preço conveniente. As sardinhas em barril, porém, não têm aqui aceitação, pois todos os compradores possuem uma experiência muito desagradável desta embalagem, e de tal forma, que mesmo a produção de sardinha italiana dificilmente se vende, à consignação, a 50/60 liras cada quilo. Estas sardinhas só terão possibilidade de venda aqui com pagamento em liras intransferíveis, solução, aliás, ainda muito duvidosa, visto que o governo italiano se opõe, pela resistência dos «Salatori» sicilianos, à importação de salmoira «franco valuta».

Julgo oportuno dar algumas notícias sobre a pesca na Itália.

A pesca do atum tem sido muito abundante na Sicília e, sobretudo, na Sardenha, o que tem feito baixar os preços, a tal ponto que os vendedores o enviam à consignação, o que já não faziam há anos. A pesca da sardinha é abundante nalgumas regiões, mas a da cavala tem sido abundantíssima, vendida a Lit. 8/10 o quilo e destinada, na sua maior parte, para a salga, e também para o fabrico em azeite, na Sicília. A pesca do biqueirão, pelo contrário, tem sido rara, e os preços, que começaram na Sicília a Lit. 30/40 por quilo, já subiram para Lit. 130/140.

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

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES  
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE  
**CONSERVAS DE PEIXE**

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# MATÉRIAS PRIMAS



## Fôlha

As autoridades dos Estados Unidos da América do Norte vão entregar à Missão Económica Belga em Portugal, 2.300 toneladas (25.000 caixas) de fôlha de Flandres para esta satisfazer as suas necessidades de compra de comestíveis no nosso país, sobretudo conservas de peixe, de que lhe foi atribuído um contingente pelo Combined Food Board de cerca de 260.000 caixas da nossa produção deste ano.

O fornecimento desta fôlha, cujo embarque está anunciado para o principio do 4.º trimestre (Outubro), permitirá a conclusão do contrato colectivo entre o Instituto Português de Conservas de Peixe e a Missão Económica Belga para a fabricação das diferentes espécies de que normalmente esta se abastece no nosso país, isto é, sardinhas e espécies similares e atum e espécies similares.

Foi também comunicado às nossas autoridades a concessão pelas autoridades norte-americanas de 2.500 toneladas (30.000 caixas) de fôlha, independente do contingente destinado ao fabrico das 250.000 caixas de conservas de sardinha sem pele e sem espinha, e que serão igualmente utilizadas no fabrico de conservas.

Continua a chegar normalmente a fôlha para completar as 27.000 caixas que o Ministry of Food inglês forneceu á nossa indústria de conservas e de que são distribuidores em Portugal as firmas Algarve Exportador, Lda. e Ramirez & C.ª Lda, para o Sul, e Eurico Felgueiras, para o Norte.

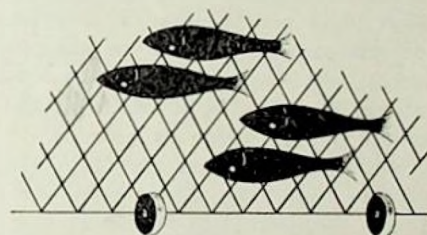
## Óleo:

Vão ser distribuídas em breve pela indústria de conservas 600 to-

neladas de óleo, saldo do quantitativo que lhe foi retirado do seu contingente do ano passado para o consumo público.

## Produção de fôlha na Espanha

Antes da guerra civil na Espanha, as necessidades de consumo de fôlha neste país eram aproximadamente de 185.000 caixas. A produção nacional oscilava nessa data entre 73/74.000 caixas. O resto, ou sejam cerca de 110.000 caixas, procediam



da importação. Para aumentar a sua produção de fôlha, de que tanto carece, pensa a Espanha importar novos e modernos maquinismos e desenvolver a exploração dos jazigos de minério de estanho cuja produção é insuficiente para acudir às necessidades do fabrico da fôlha.

## A produção mundial do óleo de amendoim

Antes da última guerra, a Índia, a China, os Estados Unidos da América do Norte, a África Francesa e a África Ocidental Britânica eram os maiores produtores de óleo de amendoim, atingindo a sua produção cerca de 4/5 do total deste óleo produzido em todo o Mundo.

Durante a guerra a produção dos Estados Unidos aumentou 80%, elevando-se em 1943 a 1.280.000 toneladas, a cifra mais alta até então alcançada. Na Índia também esta

produção subiu cerca de 20% neste período, mas na África Ocidental Britânica e na África Oriental Francesa desceu, respectivamente, para 10 e 70%.

## A situação mundial do alumínio

A produção mundial do alumínio, cuja situação nos interessa conhecer pelas suas possibilidades de vir, no futuro, a ser utilizado no fabrico de recipientes para as nossas conservas, em substituição da fôlha de Flandres, como hoje já sucede, em larga escala, na Noruega, era, em 1938, de 573.000 toneladas, assim distribuídas: Alemanha, 160.000; Estados Unidos da América do Norte, 130.000; Canadá, 64.000; União Soviética, 49.000; França, 45.000; Noruega, 29.000; Suíça, 27.000; Itália, 26.000; Inglaterra, 23.000 e Japão, 20.000. Ao que consta, o «trust» internacional do alumínio ficou suspenso com a dissolução da Aliance Aluminium Co, de Basel, Suíça, perdida pela Canadian Aluminium Co. A Aliance tinha sido fundada em 1931 pelas indústrias de alumínio de vários países com o fim de facilitar a venda das grandes existências, mas continuou a funcionar mesmo depois da venda desses «stocks». Esperava-se que em virtude do enorme aumento da produção de alumínio, a referida sociedade subsistisse, porém, segundo informam fontes autorizadas, as possibilidades de uma cooperação internacional são muito reduzidas.

Os Estados Unidos, que são hoje os maiores produtores deste metal e onde o Estado controla actualmente 57% da capacidade de produção do País, querem abandonar todas as formas de monopólio.

O mercado internacional de alumínio vai, pois, caracterizar-se, daqui em diante, por uma maior concorrência.

O Canadá produz já 7 vezes mais do que produzia, e há ainda que ter em conta a produção que os soviéticos vão atingir depois de terem tomado posse das maiores fábricas alemãs.

# Cooperação Construtiva

## O segundo Congresso das Conservas

Lêmos nos jornais a notícia de que se prepara a realização, no mês de Abril do próximo ano, de um «Congresso de Pesca». Desejamos-lhe o maior êxito. A importância e vastidão dos assuntos adstritos à indústria pesqueira bem merecem que se lhes dedique plena atenção e sejam estudados com o devido carinho.

Quando lançámos a idéia de se realizar um «II Congresso de Pesca e Conservas», seguindo o precedente, tão louvável, de Setúbal, não nos esquecemos, como o título indicava, de incluir a Pesca, pela afinidade dos seus problemas com os nossos. Verificamos, no entanto, que se pretende actuar isoladamente, orientando as discussões sem aquele ambiente tão benéfico e propício da controvérsia, da troca de impressões e sugestões e, seguramente, sem a união das duas indústrias tão ligadas por motivo da matéria prima que uma fornece e outra transforma, ou que uma vende e outra compra, se quisermos ser mais precisos e claros.

Mas se é de lamentar que a pesca vá para um Congresso sem ter em consideração o precedente de Setúbal e apesar dos interesses serem comuns, nem por isso se deve abandonar a organização do «II Congresso de Conservas», parecendo-nos que agora mais ainda se torna indispensável, a fim de que a indústria conserveira, representada pelas suas 177 fábricas de preparação em mólhos e suas 85 fábricas de preparação pelo sal, apresentem as suas teses sobre os problemas que lhes disserem directamente respeito, e bem assim os que sejam comuns às duas indústrias.

Vendedor, um, e comprador outro, deveriam entender-se como comerciantes conscientes cuja vida de ex-

pansão está fortemente ligada; por que sentem, ambas, as mesmas apreensões justificativas de estudo laborioso de seus problemas, bem entendido que se muitos assuntos são comuns a ambas, também ambas os têm com características próprias, independentes, em que seria pecado a intromissão recíproca.

O futuro industrial e comercial da indústria de conservas, se se pretender cimentá-lo em bases sólidas, tem que resultar da íntima e intensa colaboração entre os próprios industriais. Esta colaboração, com vista aos superiores interesses colectivos e do país, há-de ser presidida pela sinceridade e acompanhada por aquela disciplina consciente que fortalece os acordos.

A indústria e seu comércio têm na sua frente um futuro nebuloso e pouco lisonjeiro, que se torna necessário esclarecer. Os mais próximos anos ainda poderão, talvez, trazer-nos uma pequena e mesquinha prosperidade, mas, passados eles, a crise será inevitável. Este é um princípio que poderíamos chamar histórico, ou momento cíclico. Foi assim sempre, depois das grandes catástrofes e continuará a ser, por infelicidade nossa. Tentar reduzir e amortecer os efeitos dessa crise, — que há-de vir, é o que se deve procurar. Por esse motivo apelamos, do alto desta nossa tribuna, para a colaboração sincera de todos e para o estudo metuculoso e previsível do que possa vir a acontecer.

Muitos dos países que foram nossos clientes, esforçar-se-ão por equilibrar e reorganizar a sua destroçada economia, recorrendo a todas as fórmulas possíveis e imagináveis para se reconstruírem; outros, ficam absorvidos por esferas de influência politicamente irreconciliáveis com as directrizes do nosso país; alguns,

necessitarão de divisas apropriadas, porque a sua exportação será reduzida por motivo das prementes necessidades internas, e não faltarão, também, os que hão-he procurar substituir os produtos conservados por outros de menor custo e, finalmente, chegará um momento em que a nossa produção poderá vêr reduzida a sua exportação, criando o stock, e com este, as suas naturais consequências, como alternativas de preços, acidentes financeiros incertos e as finais lamentações da crise. Que tal não chegue a produzir estragos profundos e irreparáveis, é um dos fins da organização que vimos recomendando—e para conseguí-lo será indispensável a íntima colaboração de todos, a clara visão do futuro e a unânime prestação de particulares esforços.

O mero conhecimento da psicologia de uma boa parte de industriais, levar-nos-ia a atribuir-lhes esse aspecto conhecido por **indiferença**, pouco interesse em estudar os assuntos que os afectam, apatia inconsciente, isolamento peculiar nos debates de carácter geral, e apesar de tudo isso, têm desculpa justificada já que a origem da indiferença, mais aparente que real, devemos procurá-la em estarmos habituados a receber tudo feito; ou, mais propriamente, no reconhecimento de que o carácter consultivo da sua direcção gremial não representa atribuições efectivas, pois não podem considerar-se como tais, as de prestar informações, dar pareceres, auxiliar com a sua discussão o desenvolvimento dos assuntos principais quando não a acompanha o equilíbrio da sua prática orientação, já que a única intervenção como consultores ou cooperadores não lhes permite cumprir aquele preceito corporativo destinado a imprimir concepções directivas nas actividades dos associados que tutelam, ou, dito de outro modo, por que as atribuições que lhes são concedidas pelo Dec.º-lei 26.775, em nada os estimulam.

Assim, a indiferença, com origem

PESCA DA SARDINHA -

Junho 1946

|                                   |  | Percent % | Peso em quilos | Percent % | Valor em Escudos |
|-----------------------------------|--|-----------|----------------|-----------|------------------|
| Para conserva em Mólhos . . . . . |  | 32,48     | 682.210        | 38,27     | 3.282.459\$00    |
| " " " Salmoura . . . . .          |  | 12,62     | 265.140        | 17,27     | 1.481.089\$00    |
| Consumo . . . . .                 |  | 54,90     | 1.153.156      | 44,46     | 3.813.240\$00    |
| Total . . . . .                   |  | 100,00    | 2.100.506      | 100,00    | 8.577.788\$00    |

| LOTAS                      | DESTINO            | P E S O    |                |           | V A I O R  |               |               |
|----------------------------|--------------------|------------|----------------|-----------|------------|---------------|---------------|
|                            |                    | Percent. % | Peso em quilos | Total     | Percent. % | Escudos       | Total         |
| Leixões . . . . .          | Mólhos . . . . .   |            |                |           |            |               |               |
|                            | Salmoura . . . . . | 62,85      | 265.140        | 421.880   | 75,91      | 1.481.089\$00 | 1.951.309\$00 |
|                            | Consumo . . . . .  | 37,15      | 156.740        |           | 24,09      | 470.220\$00   |               |
| Pôrto . . . . .            |                    |            | 20.200         |           |            | 131.123\$00   |               |
| Fig.ª da Foz . . . . .     | Consumo . . . . .  |            | 51.986         | 51.986    |            | 281.662\$00   | 281.662\$00   |
| Peniche . . . . .          | Consumo . . . . .  |            | 31.530         | 31.530    |            | 131.661\$00   | 131.661\$00   |
| Lisboa . . . . .           | Consumo . . . . .  |            | 443.655        | 443.655   |            | 1.170.030\$00 | 1.170.030\$00 |
| Setúbal . . . . .          | Mólhos . . . . .   | 36,90      | 48.600         | 131.715   | 36,58      | 206.902\$00   | 565.618\$00   |
|                            | Salmoura . . . . . |            | 83.115         |           | 63,42      | 358.716\$00   |               |
|                            | Consumo . . . . .  | 63,10      |                |           |            |               |               |
| Portimão . . . . .         | Mólhos . . . . .   | 70,53      | 452.465        | 613.250   | 80,99      | 2.109.530\$00 | 2.604.856\$00 |
|                            | Salmoura . . . . . |            | 180.785        |           | 19,01      | 495.326\$00   |               |
|                            | Consumo . . . . .  | 29,47      |                |           |            |               |               |
| Olhão . . . . .            | Mólhos . . . . .   | 51,60      | 158.085        | 306.315   | 55,61      | 804.590\$00   | 1.446.745\$00 |
|                            | Salmoura . . . . . |            | 148.230        |           | 44,39      | 642.155\$00   |               |
|                            | Consumo . . . . .  | 48,40      |                |           |            |               |               |
| V. R. St.ª Ant.ª . . . . . | Mólhos . . . . .   | 53,85      | 43.060         | 79.975    | 54,77      | 161.437\$00   | 294.784\$00   |
|                            | Salmoura . . . . . |            | 36.915         |           | 45,23      | 133.347\$00   |               |
|                            | Consumo . . . . .  | 46,15      |                |           |            |               |               |
| Total geral . . . . .      |                    |            |                | 2.100.506 |            |               | 8.577.788\$00 |

Excesso inaproveitado de carne e de peixe na Dinamarca

O presidente do Comité governamental dinamarquês de exportações declarou que os frigoríficos dinamarqueses estão de tal forma repletos de carnes congeladas que foi necessário tomarem-se medidas para

nas causas que apontamos, é certamente desculpável, pois que todo o discurso com apreciações, por mais justas e leuáveis, se torna estéril e sem resultados práticos para os associados, perdendo a massa associativa o melhor de seus entusiasmos, vindo a cair naquela doce calma, nada recomendável, do «laisser tout aller».

O enunciado dos problemas que haveria que discutir no Congresso, faria despertar a própria consciência do dever, assim como as energias entorpecidas pela facilidade de uns contratos que não-de ter fim;

restringir as entradas de animais nos matadouros. Se considerarmos a fome que reina noutros países, esta situação pode ser considerada como uma verdadeira leucura, mas o certo é que nenhum país quer comprar ou pagar os excedentes de carne da Dinamarca.

Estão a ser feitas diligências junto

do mesmo modo que há-de dar principio, por concorrência lógica dos negócios e por indiscutível interesse internacional, ao contrato livre, o regresso à normalidade mercantil, a livre concorrência dos mercados, o prestígio das próprias marcas e, com pequenas variantes, tudo o mais que podemos chamar estável.

E quando tudo isto chegue, que menos poderemos pedir aos nossos colegas, senão que nos encontremos preparados?

Matosinhos, Julho-1946

José A. Mora

da «Unrra» para que esta modifique a sua lista de alocações e autorize de novo a exportação de carnes, até agora interdita, para a Itália, Grécia e Portugal.

A situação é idêntica no que diz respeito à exportação de peixe. A Dinamarca tem 1.000 barcos de pesca, prontos a partir para o mar, mas 900 não podem ser utilizados, apesar da abundância de peixe nas suas costas, porque ela não está autorizada a aumentar as suas exportações de peixes.

E inacreditável, mas é assim mesmo.

HENRY THÉVENIN

Honra-nos neste número com a sua colaboração, tratando dum assunto para que tem especial competência em virtude da posição que ocupa de Assistente do Conselheiro Comercial da Legação de França, em Lisboa, e dos conhecimentos que possui do comércio de conservas no seu País.

## !! Uma nova técnica na fabricação de Conservas!!

Canais de descabêço e evisceração, com transporte e lavagem automáticos das grelhas, sistema

# "MASSÓ"

Patentes portuguesas n.ºs 20.618, 20.619 e 20.874

Fornos contínuos de cozedura de sardinhas por ar quente, sistema

# "MASSÓ"

Patente portuguesa n.º 22.868

## VANTAGENS

- 1.º — Economia de 15 % de mão de obra e 40 % de sal.
- 2.º — Supressão da fadiga física das operárias que percorrem, inutilmente, durante o dia, 2 1/2 a 4 quilómetros dentro das fábricas, com sensível perda de tempo.
- 3.º — Melhoria da qualidade e sabor do peixe, suprimindo por completo, a sardinha mole, esfolada ou partida como sucede com a cozedura a vapor.
- 4.º — Possibilidade de enlatamento rápido, por sair o peixe sêco e rígido, de mais fácil manipulação.
- 5.º — Melhor aspecto da sardinha, mesmo com falta de escamas.

AGENTES EM PORTUGAL

**ADÃO POLÓNIA & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>**  
MATOSINHOS

Desde 1908

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

STEINHARDTER & NORDLINGER  
AGENTES DE VENDA

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

112, MARKET ST.  
SAN FRANCISCO, 11  
CALIFÓRNIA

# BIEN TRADING C.º, INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Filetes de Anchovas — Sardinhas — Atum

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

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

Distribuidores de

**PRESUNTOS E OUTRAS CARNES  
EM CONSERVA**

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

**Eastern Sausage & Provision C.º, Inc.**

178-180 Franklim St. — NEW-YORK, N. Y.

## José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
lone: 174

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

Olhão - Portugal

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

DEFEZA COLOSSAL!!!



**ATUM  
RAMIREZ**

DEFENDE A VOSSA SAUDE  
PELA SUA EXCELENTE  
QUALIDADE.



POR GROSSO:  
**RAMIREZ & C. L.**  
R AUGUSTA, 27, 2:  
LISBOA - TELER 2 3626  
**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R BONJARDIM, 524, 1:  
PORTO - TELER 660

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2206-6-7  
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 sêcos e todos os diferentes produtos alimentícios

**EXPORTAÇÃO:**

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



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

---

---

ALIANÇA EXPORTADORA, L.<sup>DA</sup>

---

---

TELEGRAMAS ALIANE

APARTADO 263-LISBOA



“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES  
DE

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



IMPORTADORES  
DE

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

# MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.  
BRAND



## CONSERVAS PORTUGUESAS

SARDINHAS — ANCHOVAS — ANTIPASTO

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

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

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

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

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



# Conservas Unitas, S.ª

FABRICANTES - EXPORTADORES



### CÓDIGOS:

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

Séde: — LISBOA

### Marcas Registradas:

|         |          |
|---------|----------|
| CHAMEAU | MADALÉNA |
| BERRY   | NICOLA   |
| IRIS    | MONICA   |
| SILLEDO | UNITAS   |

# **J. B. CARDOSO, L.<sup>DA</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

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

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

## AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

**Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

R. de Brito Capêlo, 1023

SETÚBAL

**Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>**

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

**Feliciano Anjos Pereira**

OLHÃO

# **ÓLEO DE MENDOBI**

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271  
272  
273  
274

MARVILA

LISBOA

**ESPECIAL PARA CONSERVAS**

FABRICANTES

**Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**



# FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Directão telegráfica  
«FRAZAR» New York

Códigos

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

Western Union



*Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios*



*Exportação: Productos Alimenticios-Máquinas-Ferramentas-Material Eléctrico  
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

# MARQUES NEVES & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>

FABRICANTES E EXPORTADORES DE TODAS AS ESPÉCIES DE CONSERVAS DE PEIXE



Prefiram os nossos excelentes productos em Sardinhas Portuguesas



Fábricas nos Centros de Pesca — Setúbal — Matosinhos — Séde em Setúbal



Marcas Registradas: Marques Neves & C.<sup>a</sup>, L.<sup>a</sup>, Sporting, Mariolinde, Loyauté, Mathilde, Croix d'Or



RUA CAMILO CASTELO BRANCO — SETÚBAL  
RUA CONSELHEIRO COSTA BRAGA — MATOSINHOS

TELE

lone Setúbal 240  
, Matosinhos 496  
gramas Marne - Setúbal  
, Somer - Matosinhos

CÓDIGOS

Bentley's  
Particular

**MENDES & ANJOS, L.<sup>DA</sup>**

**OLHÃO (ALGARVE)**

TELEFONE 78      TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

**RUA AUGUSTO ROSA, 66**

(À SÉ)

TELEFONE 29966      TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

**United States Steel Export Company**

**NEW YORK.**

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies

**ALCAPARRAS E ESPONJAS**

**SEMPRE EM DEPÓSITO**

Materiais e máquinas para a indústria de conservas.

*Dasco & Ferreira, L.<sup>da</sup>*

**AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE  
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS**

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

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

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

— Canned vegetables factory in —  
**RIACHOS (Casalheira) PORTUGAL**

**EMPRESA  
OLFAIXE**

**PRODUTORA DE ÓLEOS E  
FARINHAS DE PEIXE, L.<sup>DA</sup>**

**FIRMAS SOCIETÁRIAS:**

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS A V I Z

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

**“ O L F A I X E ”**

**VILA DO CONDE**

Telefone: 000  
Telegramas: OLFAIXE

End. Teleg.: CONDESTAVEL

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

**FÁBRICA DE CONSERVAS**

**“ NUN'ALVARES ”**

**LAGE, FERREIRA & C.,<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>**

**RUA DE BRITO CAPELO, 912**

**MATOSINHOS**

**PORTUGAL**

# H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

Conservas António Alonso, L.<sup>da</sup>

Setúbal - Portugal

Séde: Vigo - Espanha

Fabricantes - Exportadores

De conservas de sardinhas em todas as especialidades, Filetes de cavala, Filetes de anchovas, enrolados e estendidos, "Calamares en su tinta", Atum, etc.

Nas marcas:

"António Alonso, Hijos"  
"Palácio de Oriente"  
"Albatros"  
"La corrida", e outras.

SETÚBAL | Telefone 157  
| Telegramas SANTONIO  
| Apartado 62

LITOGRAFIA EM FÔLHA DE FLANDRES

## Amorim & Amorim

L I M I T A D A

FÁBRICA  
DE LATAS



AVENIDA MENERES, 612

TELEFONE 329-M

M A T O S I N H O S

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

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe  
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS  
VERONIQUE

EVA  
SCAL  
LA SEMEUSE PORTUGAISE

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

**Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>**  
FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Enderêço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25  
**OLHÃO — PORTUGAL**

RESERVADO  
PARA

**ILIDIO PANINHO, L.<sup>DA</sup>**

Filial:  
MATOSINHOS



TRADE  
MARK

Séde:  
SETÚBAL



# 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:* Dr. José de Almeida Azevedo

*Director adjunto:* José de Sousa Nazareth

*Director adjunto:* Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

## ORGANISMOS CORPORATIVOS

### GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

#### DO NORTE

José António Ferreira Barbosa  
António V. Forbes de Besso  
Narciso José Barroso

*Sub-delegado do Governo no Norte:*  
Dr. Raul Sieuve de Seguiet Pereira

#### De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brilo Folque  
José Correia Pontes

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Casimiro Lúcio de Oliveira  
Filipe Nazareth Fernandes

#### DE SETUBAL

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



### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa  
Faustino Tavares Figueira  
João Velga Henriques

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado  
João Francisco Leote  
António da Silva Freitas



SARDINHAS · ATUM · ANCHOVAS

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

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

