

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

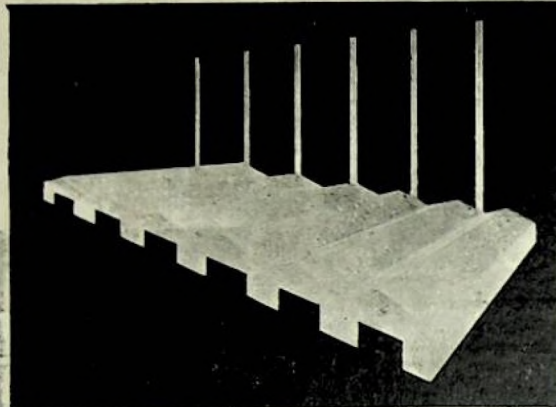


ETP

A N O I  
1946

N.º 8  
NOVEMBRO

# ALGARVE EXPORTADOR, L.<sup>DA</sup>



SIÈGE  
À  
LISBONNE



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



RESERVADO

PARA

**SCHWARZ & EHRLICH**

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

•

100 HUDSON STREET  
NEW YORK 13, N. Y.

•

*Enderêço Telegráfico: SARDIPORT*



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO  
DELABARCA

FUNDADA EM  
1923

99, HUDSON STREET  
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

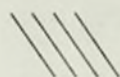
IMPORTADORES  
Distribuindo através de todos os  
ESTADOS UNIDOS

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.

99, 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: Rêdes 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.<sup>A</sup>

FARO

# Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

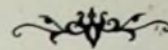
De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

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

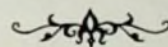


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

## BOTELHOS & C.<sup>A</sup>



MATOSINHOS

—  
"Botelho"  
brand  
the  
finest quality  
—

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

**RECORD**

TELEF. 355  
TELEG. RECORD  
APARTADO 35

Rua Mousinho de Albuquerque, 673  
**MATOSINHOS**

MARCAS:

**FORBES  
RECORD  
RAMOS**

**SANTOS, GOMES, GAMITO & C.<sup>a</sup>**

FABRICANTES-EXPORTADORES  
DE CONSERVAS DE PEIXES

*Comendadores da Ordem do Mérito Industrial*

**Prefiram 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)**

**MENDES & ANJOS, L.<sup>DA</sup>**  
**OLHÃO (ALGARVE)**

TELEFONE 78      TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISROA

**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 (Cascalheira) PORTUGAL**

**EMPRESA**  
**OLFAIXE**

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

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“ O L F A I X E ”

**VILA DO CONDE**

Telefone: 000  
Telegramas: OLFAIXE

End. Telég.: CONDESTAVEL

TELEFONE: P. B. X. 277-M

FÁBRICA DE CONSERVAS

“ **NUN'ALVARES** ”

LAGE, FERREIRA & C., 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

Brandão & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>  
Matosinhos (Portugal)

Fabricantes e exportadores de  
conservas de todas as quali-  
dades - Exportadores de azeite



Sardinhas das reputadas marcas:

Brandão - Favorita - 33 - Seastar  
Varina - El-rei - Lili - Doméstica



Telefone 65 } Matosinhos  
Telegramas Varina }

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

ANO I  
N.º 8



# Conservas de Peixe

NOVEMBRO  
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

*Bom trato e descanso; Produção e Exportação; Carne de Baleia; A Sardinha; Ciência e Técnica; O que é uma marca de comércio; Transcrições; Pedidos de representação; A cadubação do mar; Marca Nacional; Mercados; Economia e Finanças; Momento decisivo; A Indústria de Salga; Conservas de Peixe no Japão; Pesca da Sardinha.*

# “Bom trato e descanso”

por Augusto da Costa

**E**RA esta a divisa dum grupo de amigos que há poucos anos existia em Lisboa e não sei se existirá ainda; constituía-o gente modesta, que juntava durante o ano para em tempo de férias dar o seu passeio colectivo a qualquer ponto do País. Divertiam-se os componentes do grupo o melhor que podiam — e ninguém poderá levar a mal que o fizessem. O curioso do caso, porém, é que tendo o grupo por divisa «Bom trato e descanso», as pessoas que o compunham eram todas de trabalho e, pela modéstia das próprias condições de vida, o seu trato não podia deixar de ser modesto. No entanto, eram felizes; o que mais uma vez prova, ao contrário do que pretendem os romancistas inspirados pelo materialismo dialéctico, que os pobres não são necessariamente infelizes.

pelo facto de serem pobres, como os ricos não são necessariamente ditosos, pelo simples facto de serem ricos...

Mas, que vem esta evocação fazer aqui? Vem, porque «bom trato e descanso» constitui, afinal, a divisa, o ideal de grande número de portugueses; simplesmente, querem bom trato e descanso sete dias na semana — o que não está de harmonia nem com os fins superiores do homem, nem com as exigências da sociedade em que o homem vive.

Lisboa oferece diàriamente a todos os olhos observadores o triste espectáculo de centenas, porventura milhares de pessoas voluntariamente à boavida, nas mesmas horas em que deveriam estar no trabalho. Quem ocupa e anima os cafés durante o dia? Quem peja, durante o dia, os pas-

seios do Rossio? Quem frequenta as sessões diurnas dos cinemas? Certamente, não são apenas vagabundos, inválidos ou velhos reformados; ou são capitalistas, ou negociantes, ou estudantes cábulas, ou vândios ricos. De qualquer modo, todos preferem o descanso ao trabalho; todos fogem ao cumprimento do seu primeiro dever social; mas se formos ouvi-los em matéria política, é muito natural, quase certo, que todos responsabilizem os governos pelo baixo nível económico dos portugueses... Ora, a primeira condição para um nível de vida elevado, para o «bom trato» da população, é um trabalho intenso e produtivo; justamente aquele com o qual nada querem os que desperdiçam o melhor do dia nos cinemas, nos cafés, nos passeios do Rossio, prestando culto à Ociosidade e dizendo mal na rua do que os outros fazem em casa. Nem tampouco os que, perdendo o dia a dormir, não têm outro recurso — coitados! — que não seja divertirem-se à noite, nos casinos, bars e dancings, — flores deslumbrantes duma civilização apodrecida por dentro e doirada por fora...

O trabalho é para todos os homens dever humano e para todos os portugueses, ricos e pobres, um dever de solidariedade social. Com a riqueza não se adquire o direito à preguiça; pelo contrário: o homem rico tem por dever criar novas fontes de riqueza. O capitalista só é parasita na medida em que se limita a consumir o capital adquirido, fechando-se na concha do seu egoísmo; se, pelo contrário, emprega o que tem na criação de novos instrumentos de trabalho. — abençoada seja a sua riqueza! Os negociantes milicianos, esses desempenham na sociedade uma função perfeitamente parasitária, de utilidade meramente pessoal. Não criam riqueza: vivem da riqueza criada por outros; não arrisquem, na maior parte dos casos,

capital próprio: servem-se do capital alheio; não dão trabalho a ninguém: apenas especulam com o trabalho dalguns e com as necessidades de todos. Os estudantes cábulas, pela sua própria natureza de cábulas, são outros tantos elementos parasitários e perniciosos em qualquer sociedade: consomem, não produzem, e ainda por fim se revoltam contra uma organização social que não lhes dá empregos bem remunerados. E parasitas são igualmente os vândios mundanos, que por terem pais ricos se consideram desobrigados de trabalhar. Julgam estes que já prestam um grande serviço à comunidade, esbanjando com largueza o que muitas vezes o pai arrecadou com dificuldade; mas o certo é que o indivíduo puramente consumidor constitui uma anomalia social. A comunidade vive de produtos ou serviços; dos homens, portanto, uns produzem bens de consumo, outros prestam serviços; e como só pode consumir-se o que se produz e não pode haver serviços onde não há servidores, são puros parasitas os indivíduos que não produzem bens ou não prestam serviços úteis à sociedade em que vivem.

Bom trato e descanso? Evidentemente! Com esta restrição, apenas: que seja diário o bom trato, mas semanal o descanso. Quanto mais elevado pretendermos o nível do trato, mais baixo teremos de pôr o nível do descanso. Consumir muito produzindo pouco, é impossível. Salários altos e fraco rendimento no trabalho, são coisas contraditórias. Descansar sete dias na semana e querer que o nível económico dos pobres suba, é absurdo. Há um só modo efectivo de levantar o nível de vida da Nação: é trabalharem os portugueses — mas todos! — cada vez mais e melhor. E só merecem «bom trato e descanso» os que pelo trabalho se tornam úteis à colectividade.



## A situação do mês de Julho

### PRODUÇÃO

#### AZEITE OU MÔLHOS

A produção de conservas nas várias espécies, no mês de Julho, foi de 96.624 caixas, das quais 25.580 de sardinha, 574 de carapau, 1.908 de cavala, 45.422 de atum e similares, 21.209 de anchovas e 1.931 de outras espécies.

O 1.º Centro produtor foi Olhão com 29.901 caixas, sendo a maior produção em atum e similares (18.540 caixas) e em anchovas (8.595 caixas). Vem, em seguida, Vila Real de Santo António com 25.244 caixas, na sua quase totalidade (23.210 caixas) de conservas em atum e similares, e, em terceiro lugar, Matosinhos, que fabricou 16.029 caixas, principalmente de sardinha (9.051 caixas) e anchovas (4.969 caixas).

Em relação às espécies, a maior produção de sardinha e carapau, verifica-se em Matosinhos (respectivamente 10.564 e 496 caixas); de cavala, em Peniche (779 caixas); de atum e similares, em Vila Real de Santo António (23.210 caixas); de anchovas, em Olhão (8.595 caixas).

Comparando a produção de Julho com a de Junho, verifica-se uma diferença a menos naquele de 25.146 caixas. Exceptuando o atum, a produção de todas as restantes espécies diminuiu. Em relação à produção de igual mês do ano passado, há também uma diferença contra Julho deste ano de 43.681 caixas que provém, sobretudo, duma avultada produção de cavala (54.429 caixas). Figura no mês de Julho de 1945 como principal produtor, o Centro de Setúbal que fabricou 47.730 caixas.

#### SALMOIRA

A produção de salmoira em Julho foi de 32.686 quilos, dos quais 18.183 em sardinha e 14.503 em biqueirão. Os principais produtores destas espécies foram, Setúbal com 15.000 quilos de sardinha e Portimão com 7.533 quilos de biqueirão.

Há um aumento de produção em relação ao mês de Junho, de 16.903 quilos. Se a compararmos, porém, com a produção de Julho de 1945 que atingiu 593.355 quilos, a diferença é enorme. Neste mês do ano passado o maior produtor foi Olhão que fabricou 209.138 quilos, sobretudo de biqueirão (178.068 quilos).

### EXPORTAÇÃO

#### AZEITE OU MÔLHOS

##### Por Centros

A exportação total em Julho foi de 1.900.348 quilos (191.585 caixas) no valor de 24.454.842\$60, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.332.945 quilos (62.470 caixas) no valor de 15.328.867\$50; carapau, 36.867 quilos (1.842 caixas) no valor de 274.659\$15; cavala, 121.330 quilos (4.931 caixas) no valor de 1.674.354\$00; atum e similares, 87.920 quilos (3.592 caixas) no valor de 1.433.096\$00; anchovas, 266.955 quilos (26.137 caixas) no valor de 5.339.100\$00 e outras espécies, 54.331 quilos (2.613 caixas) no valor de 404.765\$95.

Setúbal foi o 1.º Centro exportador com 920.785 quilos (43.879 caixas) no valor de 10.866.638\$55, principalmente de sardinha (832.121 quilos). Lisboa está em 2.º lugar com 327.649 quilos (20.462 caixas) no valor de 4.349.842\$55, dos quais a maior quantidade foi em sardinha

(193.850 quilos) e anchovas (60.640 quilos). Finalmente, em 3.º lugar, vem Matosinhos, com 270.569 quilos (16.987 caixas) no valor de 3.821.004\$85, também na maior parte em sardinha (186.520 quilos) e anchovas (83.645 quilos).

Em relação ao mês de Junho, exportaram-se em Julho mais 375.648 quilos (12.356 caixas) correspondente a 3.586.417\$95. Em comparação, porém, com o mês de Julho do ano passado, a exportação deste mês no presente ano foi inferior em 826.184 quilos (53.684 caixas) no valor de 10.059.880\$65.

#### SALMOIRA

A exportação de salmoira em Julho deste ano foi de 152.019 quilos no valor de 463.582\$60, sendo sardinha 142.972 quilos (428.916\$00); cavala, 8.815 quilos (33.497\$00) e outras espécies 232 quilos (1.169\$60). O principal Centro exportador foi Lisboa com 90.873 quilos de sardinha no valor de 272.619\$00. Em Julho do ano passado a exportação foi de 1.849.433 quilos de sardinha no valor de 5.548.299\$00, sendo o principal centro exportador, Matosinhos, com 906.705 quilos no valor de 2.720.115\$00.

##### Por Países

Os 3 principais importadores foram a Inglaterra (668.792 quilos), a Bélgica (343.091 quilos) e os E. U. A. (234.173 quilos). Por espécies, a sardinha teve a sua maior exportação para a Inglaterra (665.942 quilos); o carapau, a cavala, o atum e similares, para a Bélgica (respectivamente 34.006, 58.939 e 45.065 quilos); as anchovas para os E. U. A. (210.592 quilos). Em Junho, os principais compradores foram a Bélgica, França e E. U. A. e em Julho do ano passado, a Holanda, União Sul Africana e E. U. A.

O principal importador da salmoira foi a Grécia que importou 183.946 quilos em sardinha e cavala no valor de 438.765\$60.

## Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Julho de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e Similares	Anchovas	Outras Espécies	Totais
Matosinhos . . . . .	9.051	1.513	496	-	-	4.969	-	16.029
Peniche . . . . .	850	410	-	779	205	105	-	2.349
Lisboa . . . . .	243	100	-	229	1.920	331	930	3.953
Setúbal . . . . .	3.288	857	11	140	169	3.564	668	8.697
Lagos . . . . .	103	-	-	50	335	518	27	1.033
Portimão . . . . .	4.659	2.171	-	35	1.043	1.510	-	9.418
Olhão . . . . .	1.471	499	21	337	18.540	8.595	238	29.901
V. R. S. António . . . . .	305	-	46	138	23.210	1.417	68	25.244
	20.030	5.550	574	1.908	45.422	21.209	1.931	96.624

## Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Julho de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTAIS		Valores
								Quilos	Caixas	
Matosinhos . . . . .	147.447	39.073	-	-	13	83.645	391	270.569	16.987	3.821.004\$85
Peniche . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa . . . . .	60.571	135.285	-	16.737	28.975	60.640	27.441	527.649	20.462	4.349.842\$55
Setúbal . . . . .	169.982	662.139	3.344	27.835	10.280	29.400	17.805	920.785	43.879	10.866.638\$55
Lagos . . . . .	-	21.603	10.294	-	-	2.796	-	34.693	1.710	381.004\$80
Portimão . . . . .	25.378	41.584	-	8.640	-	3.103	8.694	87.399	3.183	1.016.125\$30
Olhão . . . . .	5.625	15.200	21.824	19.883	29.294	69.863	-	161.689	10.838	2.551.213\$90
V. R. S. António . . . . .	11.058	-	1.405	48.235	19.358	17.508	-	97.564	4.526	1.468.972\$65
	420.061	912.884	36.867	121.330	87.920	266.955	54.331	1.900.348	101.585	24.454.842\$60

## Exportação, por países de consumo, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Julho de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Belgica . . . . .	35.525	157.062	34.006	58.939	45.065	3.800	8.694	343.091
Brasil . . . . .	64.401	6.030	-	-	7.885	13.034	3.063	94.413
Cuba . . . . .	125.485	44.327	-	-	-	1.235	4.272	175.319
E. U. América . . . . .	-	-	-	-	12.500	210.592	11.081	234.173
França . . . . .	11.058	40.531	-	45.654	17.724	-	-	114.967
Inglaterra . . . . .	124.231	541.711	-	-	-	2.850	-	668.792
México . . . . .	31.180	75.248	-	14.970	3.990	12.214	13.701	149.303
Suiça . . . . .	2.235	38.475	-	-	-	-	-	40.708
Outros países . . . . .	25.948	9.500	2.861	1.767	756	25.230	13.520	79.582
Quilos . . . . .	420.061	912.884	36.867	121.330	87.920	266.955	54.331	1.900.348
Caixas . . . . .	20.197	42.273	1.842	4.931	3.592	26.137	2.613	101.585
Valores . . . . .	4.830.701\$50	10.498.166\$00	274.659\$15	1.674.354\$00	1.433.096\$00	5.339.100\$00	404.765\$95	24.454.842\$60

# CARNE DE BALEIA

Um dos nossos industriais de conservas fabricou, há pouco, e exportou para França, algumas centenas de caixas de latas de 5 1/2 quilos de carne de baleia. Trata-se de uma iniciativa que merece a nossa atenção pelo novo campo que pode abrir à actividade da nossa indústria. Não deixa, por isso, de ter um certo interesse o conhecimento dum estudo que acerca da carne de baleia foi publicado na «Food Manufacture» pelos srs. S. C. Bate-Smith e J. G. Sharp, da Universidade de Cambridge.

Como é sabido, a baleia não é um peixe, e a sua carne é totalmente diferente da dos peixes.

Como qualquer outro mamífero, a baleia tem carne que é encarnada na cor e que pela sua composição, sabor e textura, é muito semelhante à de vaca. As tripulações dos navios baleeiros e os habitantes das regiões da costa do Atlântico, ao largo das quais se caça a baleia, comem-na com verdadeiro prazer. O valor económico da baleia reside quase exclusivamente no óleo que dela se extrai. Antes da guerra, apenas uma pequena parte da carne era trazida das regiões Antárticas para a Europa em forma de farinha de carne seca que era empregada na alimentação dos animais, em virtude do seu elevado valor nutritivo. A maior parte da carne, depois de cozida para se tirar o óleo, era lançada ao mar.

Na última safra antes da guerra, a carne de baleia obtida por 20 navios ingleses e noruegueses, atingiu cerca de meio milhão de toneladas. A intensidade da caça à baleia a partir do 1.º quartel deste século e os sinais visíveis do declínio desta espécie, obrigaram, a partir de 1931, a fazerem-se restrições, impostas por

acordos internacionais, sobre o número de baleias que podiam ser apanhadas em cada safra.

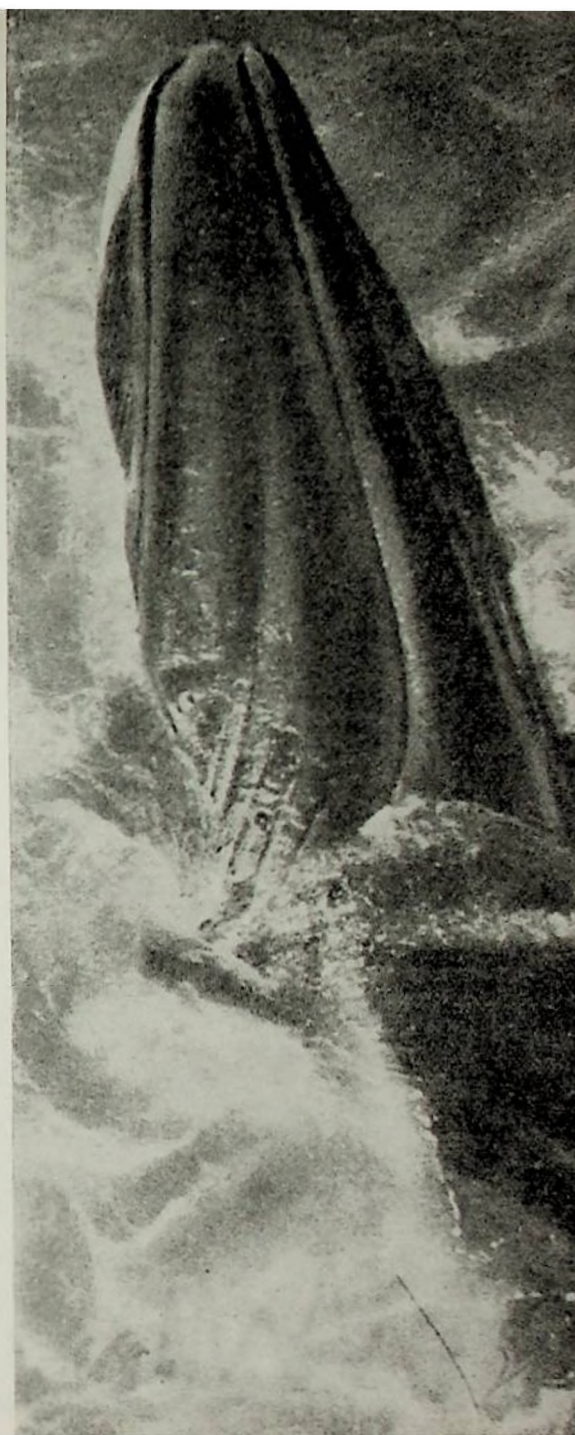
As baleias jovens e as fêmeas que as acompanhavam, eram protegidas e a sua captura proibida.

Pescam-se quatro espécies de baleias no mar Antártico. Duas destas, a Baleia Azul e a Baleia de Barbatana, são as de maiores dimensões e fornecem a maior parte do óleo produzido. As outras espécies são a Sei e a Humpback. O tamanho destes animais é enorme. A maior baleia conhecida era Azul, media 32 metros e pesava 164 ton. Se considerarmos que cerca de 50% do animal consiste em carne magra, tem-se uma ideia da enormidade da alimentação humana que uma baleia pode satisfazer. Comparada com a desta baleia, a carne sem osso dum boi de grandes dimensões pesa 300 vezes menos.

A maior parte da carne de baleia encontra-se no tronco. Metade, existe em dois músculos, o «longissimus dorsi», que vai da cabeça à cauda, ao longo do dorso, e o «psoas» que corre ao longo da parte interior das costelas, ao lado da coluna vertebral. Estes dois músculos são conhecidos por filetes das costelas e constituem 70% da carne.

Ao contrário do que se julga, os músculos da baleia não contêm tanta gordura como os dos animais que nos fornecem carne. O tecido adiposo da baleia, do qual se extrai o óleo em grande quantidade, apresenta-se como uma camada de óleo de peixe, completamente distinto da carne. Esta camada varia em espessura com a gordura do animal, mas pode alcançar 8 polegadas e representa 20% do peso do corpo.

Ao passo que o chamado «dombo» de vaca pode conter mais ou menos



*Baleia emergindo do Oceano*

12% de gordura, a carne de baleia não tem mais de 5%.

Os pescadores da baleia no Antártico penduram a carne da baleia ao ar frio, durante uma semana, e por vezes 15 dias, antes de a cozerem. Passado 1 ou 2 dias, a carne endurece e enegrece exteriormente, conservando, porém, a parte interior macia e tenra. Antes da carne ser

cozinhada, cortam a crosta preta e aproveitam só a parte interior. Escorre então uma grande quantidade de sangue cuja perda melhora a qualidade e a doçura da carne.

A maneira mais apreciável de servir a carne de baleia, é em bife de cebolada. Assim cozinhada, a carne de baleia não se distingue facilmente do melhor bife, tanto na cor como no sabor. É notavelmente tenra e igual a um filete de carne de vaca.

Nesta carne podem ver-se tendões brancos que a atravessam em vários sentidos e dão à carne escura a aparência de veias de quartzo numa rocha.

Para fins de alimentação, a carne é escolhida segundo a intensidade da cor. A mais pálida é a mais tenra e de melhor sabor. Quando a carne se torna mais escura, que é quando, possivelmente, o animal atinge a maturidade sexual, penetra nela um sabor característico mais acentuado

bifes das baleias mais idosas, eram mais rijos e menos saborosos. Só ligeiramente se apercebia um sabor a peixe nas extremidades do bife. Nota-se também um certo cheiro a peixe quando coze, mas este desaparece depois no produto.

A carne de baleia conservada em lata, simples, tem um ligeiro sabor a peixe que não é desagradável, mas enlatada com vegetais, por exemplo, este sabor é imperceptível e a carne distingue-se com dificuldade da de vaca.

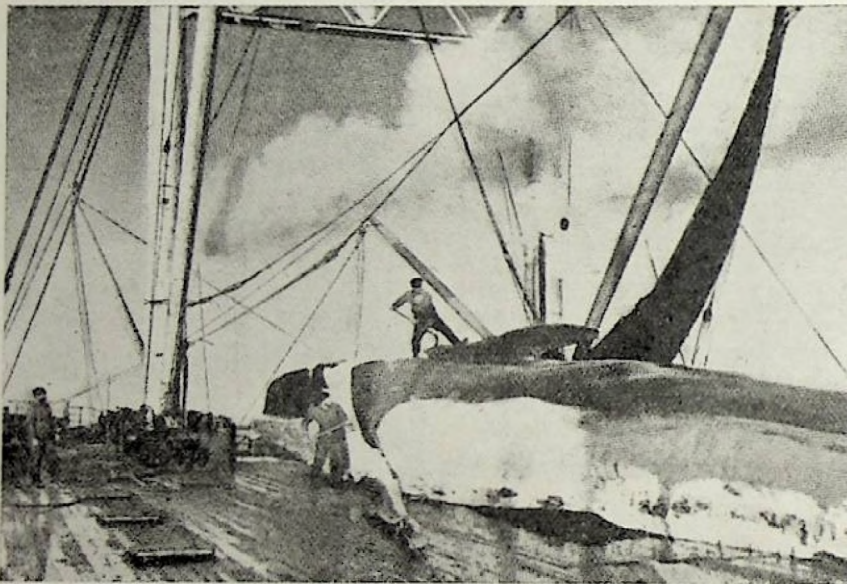
Segundo observações feitas, o cheiro a peixe parece provir da oxidação de produtos de gordura reagindo com a proteína para dar metilaminas que são depois expulsas durante a cozedura. No fabrico de carne de baleia simples, enlatada, as metilaminas não podem libertar-se tão facilmente e produzem, portanto, o cheiro a peixe que se nota.



Em Portugal, faz-se a pesca ou, como outros querem, a caça à baleia, ao largo do Cabo Espichel. A espécie que mais abunda é a chamada Cachalote macrocéfalo, em virtude das enormes dimensões da cabeça, e a que os ingleses dão o nome de «Sperm Whale». A Baleia Azul também passa junto às nossas costas, no inverno, quando desce das zonas frias polares para outras mais temperadas.

O Cachalote macrocéfalo distingue-se das baleias porque, em vez de barbas ou lâminas córneas nas maxilas, tem a boca armada de formidáveis dentes cónicos. As suas dimensões aproximam-se das dos grandes balenídeos. Alguns adultos capturados excedem 20 metros.

Estes animais, além do óleo vulgar, fornecem também o espermacete, líquido oleoso e transparente que ocupa duas vastas cavidades do crâneo e é utilizado no fabrico de velas e produtos farmacêuticos, e o ambre ou ambar, que tem um grande valor, proveniente de uma doença do intestino grosso e que o animal expele nos dejectos.



*Esquartejamento da baleia*

A carne de baleia é também utilizada, nos países aonde se pesca, na preparação de salsichas, bolas de carne, etc. Os pescadores de baleia preparam, também, com esta carne salgada e fumada, um «biltong», que é comido cru, em fatias finas, como «hors d'oeuvre» ou aperitivo. A carne de baleia varia muito na qualidade que depende, sobretudo, do tamanho e, portanto, da idade do animal. Nos imaturos, a carne é pálida, começa a encarniçar à medida que a idade vai aumentando e torna-se encarnado-escuro nos animais de maior idade.

a que se pode chamar «gosto de baleia». O critério que actualmente se emprega para seleccionar a carne, baseia-se só no paladar.

Algumas provas realizadas com carne de baleia congelada demonstraram que esta é muito aceitável como alimento. No decorrer destas provas, 150 pessoas foram convidadas a dar a sua opinião sobre as amostras preparadas de várias maneiras. Todas foram unânimes em declarar que os bifes de carne de baleia de pouca idade, eram excelentes no paladar e tão tenros como os de carne de vaca mais macia. Os

# A SARDINHA

A sardinha tem sido este ano bastante escassa em quase todos os Centros, talvez para corresponder, nos seus caprichos, à igual carência de folha, azeite e óleo com que a indústria das conservas se debate.

Em relação ao período de Janeiro a Agosto de 1945, a pesca durante o mesmo período deste ano, nos vários Centros, acusa um «déficit» apreciável de 7.128.165 quilos, como se verifica pelo quadro que a seguir reproduzimos:

	Ano 1945 Quilos	Ano 1946 Quilos
Norte . . . .	20.536.219	14.945.481
Centro . . . .	9.453.679	7.852.278
Setúbal . . .	3.700.475	3.768.731
Barlavento..	3.655.055	3.015.935
Sotavento..	895.862	1.531.100

O «déficit» é, sobretudo, notável nos Centros de pesca abrangidos pelo Grémio do Norte, em que atingiu 5.590.738 quilos, ou seja, 78,4% da diferença total. Na área do Centro, a diminuição é também sensível (1.600.801 quilos). Em compensação, porém, o Grémio de Ollhão foi bafejado pela boa sorte da pesca, parecendo ter conseguido travar a roda da má fortuna que há anos o perseguiu. Um aumento de 635.238 quilos durante os 8 meses deste ano, é animador. Setúbal regista, também, um pequeno acréscimo de 68.256 quilos no mesmo período.

Haverá, de facto, o perigo da sardinha vir a desaparecer por completo, como alguns timoratos julgam?

Os cientistas respondem dizendo que a sardinha não desaparece, mas simplesmente se afasta das paragens



*Sardinha da Costa de Portugal*

em que habitualmente se encontra, e muitas vezes não faz mais do que descer a águas mais profundas aonde as redes a não alcançam. No dia em que se conheça, duma maneira precisa, as leis físicas, meteorológicas e termais às quais a sardinha obedece nas suas migrações, será possível encontrá-la e capturá-la

de novo nas regiões para onde se afastou para se alimentar ou reproduzir. A ciência oceanográfica tem que trabalhar a par da técnica industrial, e conseguida essa sincronização, será possível aumentar o rendimento da pesca e suprimir ou, pelo menos, diminuir, as suas crises periódicas.



*Um nome a fixar..*

«EX-L-ITE»

(marca registada)



Fólha 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



## Ciência e Técnica

# O CHUMBO NAS CONSERVAS DE SARDINHA

VI

Para terminar esta série de artigos sobre o chumbo nas conservas de sardinha resta mencionar o estudo publicado na Revista «Annales des Falsifications et des Fraudes» N.º 337 de Janeiro de 1937 da autoria de H. Cheftel e Mele, M. L. Pigeaud, intitulado «A propos de la présence du plomb dans les sardines en conserve» e no qual foi feita uma investigação sistemática da presença do chumbo no decorrer das sucessivas fases da preparação da sardinha, até à sua transformação em conserva, numa fábrica de conservas em França.

Este estudo foi publicado quatro anos mais tarde do que o dos analistas ingleses Lampitt e Rooke, quando a questão se encontrava já suficientemente esclarecida, o que permitiu tornar mais extensivo o campo de investigações.

No entanto este estudo tem características diferentes das publicadas pelos analistas ingleses.

Ao passo que o trabalho de Lampitt e Rooke pretendia procurar as principais causas que originavam o inquinamento do chumbo nas conservas de sardinha, o estudo de Cheftel e Mele, Pigeaud tinha em vista verificar os acréscimos de chumbo que a sardinha sofria, à medida que as operações de fabricação prosseguiam, mas eliminando a causa fundamental do inquinamento, que, como já vimos, eram as grelhas, pois nas experiências realizadas nesse estudo, as grelhas

eram novas e estanhadas a estanho puro.

Para elucidação devemos observar que as sardinhas que serviram de base às experiências foram feitas em óleo de amendoim, em vez de serem cozidas em autoclave. Esta variante de fabricação não daria motivo a reparos se o óleo de amendoim estivesse praticamente isento de chumbo.

Dá-se no entanto a infeliz circunstância de que o óleo de amendoim empregado nessas experiências continha 2,2 partes por milhão de chumbo, o que vem falsear os resultados das análises das conservas fabricadas.

No entanto e apesar de se ter empregado um óleo de amendoim, nitidamente inquinado de chumbo, as conservas fabricadas de sardinha com pele não acusaram quantidades de chumbo superiores a 3,4 partes por milhão e nas sardinhas sem pele essas quantidades não vão além de 1,6 partes por milhão de chumbo.

Este facto prova que, quer a origem do inquinamento do chumbo seja pelo contacto com as grelhas ou proveniente do óleo de fritura, a maior acumulação do chumbo fica retida na pele da sardinha.

O estudo de H. Cheftel e Mele, Pigeaud, foi efectuado no Laboratório de Pesquisas dos Estabelecimentos J. J. Carnaud, também para verificar a acção da folha de Flandres no problema do chumbo nas conservas, tendo chegado à conclu-

são, aliás já observada por nós, que a folha de Flandres não influencia como factor importante, mesmo que se note um certo ataque na lata.

Não foi objectivo dos nossos artigos fazer uma crítica aos estudos publicados sobre o chumbo nas conservas; limitámo-nos simplesmente a tocar numa ou noutra técla mais saliente, para que alguém que viesse a ler esses trabalhos e não estivesse bem a par com estes assuntos, não tirasse conclusões diferentes de aquelas que traduziriam a realidade dos factos.

Também não tinha grande interesse para os industriais de conservas de sardinha, para quem esta Revista é principalmente dedicada, entrar em divagações científicas que pouco proveito produziriam.

O que a indústria das conservas necessita conhecer são as indicações práticas que resultaram dos trabalhos de investigação efectuados, a fim de as applicarem nas suas fábricas, para terem a garantia de que estão em condições de produzir conservas para os mercados que exigem limites para as quantidades de chumbo.

E vamos findar estes artigos indicando os elementos fundamentais para atingir esse objectivo.

Está suficientemente esclarecido que a condição necessária para que as conservas de sardinha não acussem quantidades elevadas de chumbo é que as grelhas não o contêmham.

Para isso a solução ideal é possuir grelhas novas estanhadas a estanho puro directamente sobre a ferro.

Uma grande parte da nossa indústria não se encontra nessas circunstâncias, por que possui grelhas que não foram inicialmente estanhadas a estanho puro, mas conseguiram diluir o chumbo primitivo existente na estanhagem a cifras tão diminutas que podemos praticamente considerá-las isentas de chumbo.

Essa diminuição de chumbo obte-

ve-se por sucessivas estanhagens a estanho puro.

Não devemos no entanto esquecer que essas grelhas, embora estejam neste momento cobertas com uma camada de estanho puro, mantêm ainda junto ao arame de ferro uma liga de chumbo, ferro e estanho, que as estanhagens não conseguem eliminar.

É isto é muito importante, porque, se deixarmos gastar essa camada superficial de estanho puro, (quer pelo uso ou por lavagens com soluções alcalinas muito fortes), aparece-nos depois o chumbo.

Por este motivo é que o I. P. C. P. recomenda que as grelhas devem ser lavadas com solutos alcalinos fracos durante os períodos de fabricação e estanhadas todos os anos a estanho puro.

Mas o facto de serem as grelhas as principais culpadas dos inquinamentos do chumbo nas conservas, quando não estão estanhadas a estanho puro, não quer dizer que só sejam elas as responsáveis desses inquinamentos.

A água, o sal, o óleo ou o azeite, a folha de Flandres, e para alguns o próprio peixe, contêm sempre pequenas quantidades de chumbo, o que torna praticamente impossível fabricar conservas isentas de chumbo.

Se adicionarmos ainda a estas causas, algumas delas impossíveis de eliminar, aquelas que surgem no decorrer da fabricação, como as poeiras resultantes da manipulação de soldas, o emprego de azeites servidos, a deficiente limpeza interior das latas antes do enlatamento, o cozimento do peixe nos cofres de esterilização, que estão inquinados de poeiras de chumbo resultantes do contacto do vapor com a ilustração e soldagem das latas, podemos chegar a percentagens de chumbo, mesmo com grelhas isentas de chumbo, que ultrapassam os limites estabelecidos pelas autoridades sanitárias americanas.

É baseado nestes fundamentos, obtidos à custa de um trabalho permanente de investigação que o Ins-

tituto Português de Conservas de Peixe exige análises prévias das conservas de sardinha aos industriais que estão habilitados a trabalhar para o mercado americano.

Com este critério de prudência, que é fundamentad para o prestígio das nossas conservas nos Estados Unidos da América, mantêm o I. P. C. P. um permanente «controle» às fabricações de todos os industriais, podendo corrigir em cada fábrica quaisquer inquinamentos anormais de chumbo que não sejam provenientes das grelhas.

É assim que se trabalha em qualquer país civilizado. Se há ainda alguns industriais que o não compreendam, é motivo para lastimar.

★

### O que é uma marca de comércio

Talvez não haja definição mais clara e mais compreensiva do que seja uma marca de comércio do que a que foi dada por Francis H. Upton, em 1860, num tratado:

«Uma marca de comércio é um nome, símbolo, figura, letra ou inscrição, adoptado e usado por um fabricante ou comerciante com o fim de designar mercadorias que ele fabrica ou vende e para as distinguir das fabricadas e vendidas por outros, com o fim de que elas possam ser conhecidas no mercado como suas e assim permitir-lhe garantir os lucros resultantes da reputação por superior pericia, indústria ou emprehendimento».

A marca de comércio é tão antiga como o próprio comércio. A vetusta loiça de barro encontrada nas ruínas do Extremo Oriente e no Egipto, tem a evidência inconfundível das marcas diferentes usadas 2.000 anos antes da era de Cristo. Através dos séculos foi costume o fabricante usar uma marca, ou palavra ou outro símbolo, para identificar e garantir a origem e a qualidade do seu produto, que passou a ser conhecida com o nome de «marca de comércio», e em todas as nações civilizadas a lei tem actuado no sen-

tido de orientar e proteger o seu uso.

★

### Transcrições

A importante revista Viguenese, «Indústria Conservera» transcreve os nossos artigos «Produção e Exportação» e «Mercados-Estados Unidos da América do Norte» publicados no n.º 1 da nossa revista. Agradecemos.

### Pedidos de representação

- *Ben Dichter Export-Import Co.*  
36-20 — 164th Street — Flushing — New York.
- *Herman Gosschalk Inc.*  
Prinsengracht 379 — Amsterdam C.
- *Gutiérrez G. Hnos, Ltd.*  
Boyacá N.º 51-65 — Medellín Colombia.
- *Ingeman & Nütig*  
2, Jens Kofodsgade — Copenhagen, K.
- *Etablissements Jules Coquette-Roland*  
Rue des Ecoles — Pont-A-Celles — Belgique.
- *Costa & Silva*  
Post Box 4544 — Bombay, B.
- *Gustavus Pulis*  
163 D e 164, Strada — Valletta (Malta).
- *Congobel*  
19, Rue Niellon Straat — Bruxelles.
- *Kushner & Co.*  
105 Hudson Street — New York, 13.
- *Martin M. Wess*  
19, Rue Bassano — Paris, 16.
- *Brehmer & Co.*  
Post Box, 12 — Stavanger — Norw.
- *The Merchant Trading Co., Ltd.*  
Columbia House — 69, Aldrich, London, W. C. 2.
- *The Universal Sales Co.*  
P. O. Box 101 — San Nicolas, Aruba, N. W. I.
- *Soren Kruse*  
Aalhus-Danmark.
- *Fernand Mommaerts*  
3, Rue Jules Lyeune — Bruxelles.

## A «Adubação» do mar

Numa enseada solitária escocesa realizaram-se umas experiências cujas consequências virão transformar a indústria pesqueira em todos os países do mundo, pois ficou demonstrado que pode pôr-se fim à escassez de pesca nalgumas estações do ano. Os peixes úteis para o mercado alcançarão em dois anos o grau de desenvolvimento que normalmente adquirem em seis.

As experiências começaram secretamente nos dias em que a guerra submarina atingia a sua máxima intensidade, quando os aviões alemães varriam o Atlântico e o mar do Norte, e a Inglaterra carecia grandemente de peixe. Os estudos foram levados a cabo com a intervenção de homens de ciência britânicos de fama mundial, os professores James Ritchie, A. C. Hardy e sir John Graham Ker.

O pensamento básico em que assentou as experiências, foi, em síntese, o seguinte: Se todos os outros alimentos, vegetais e animais, estão submetidos a métodos de cultivo e sujeitos a fiscalização, não se poderia fazer algo de semelhante com os peixes?

O mar é também um prado que tem junto à sua superfície o «plankton», que vem a ser a «herva» e o «grão» e os «insectos» de que se nutrem os outros seres vivos marinhos. Desde há tempo que se sabia que o tamanho e o número dos peixes dependem de uma completa cadeia alimentícia cujo elo mais importante é o «plankton». Este é o nome colectivo que recebe uma população composta de inúmeros animais e plantas microscópicos, muito mais abundantes que aservas e os insectos na terra.

O «plankton» serve de alimento a certos organismos de maior tamanho do que os que formam a sua parte integrante, como pequenos caranguejos e moluscos e as formas larvais de peixes. Estes, por sua vez, constituem o alimento dos arenques, cavala, bacalhau, etc.

A conclusão, é, finalmente, esta: a quantidade de peixes comestíveis depende da quantidade e riqueza do «plankton», da mesma forma que a vida animal em terra depende da quantidade, qualidade e acessibilidade dos pastos.

O «plankton» tem vindo a ser estudado durante mais de vinte anos e parece que o elemento mais importante é o chamado «phytoplankton». Este é um organismo parecido com uma planta que flutua junto à superfície e que por meio da energia derivada dos raios solares constroi a sua própria substância com matérias primas inorgânicas. Os «phytoplankton» são a base sobre a qual se desenvolvem os organismos denominados «zooplankton».

Descobriu-se, em relação com todos estes organismos a que nos vimos referindo, uma série de coisas que explicam, em grande parte, as extravagâncias e os ciclos de crescimento dos peixes. Assim, por exemplo, verificou-se que não se multiplicam indefinidamente. No inverno, não abunda o «phytoplankton» porque há pouco sol e a temperatura é demasiado baixa. Na primavera, esse organismo básico aumenta em número, rápida e repentinamente, e no verão, quando em virtude do calor e riqueza do sol julgaríamos encontrá-lo em grande quantidade, realmente diminuiu.

No Outono volta a aumentar. Demonstrou-se agora que a diminuição no estio é devida à falta de duas matérias primas: o nitrogénio e o fósforo, alimentos essenciais das plantas. As importantes e económicas fontes de origem de ambas as substâncias são o nitrato de sódio e o superfosfato. E foi ao pensar nisso que surgiu a ideia se seria possível fertilizar o mar — em águas de pesca — da mesma forma que um agricultor fertiliza a terra, pois que assim poderia conseguir-se no verão abundância de «phytoplankton». Como consequência, aumentaria a

população animal marinha, em todas as espécies, alcançando rapidamente o tamanho conveniente.

Foi escolhida para experiências a enseada de Craiglin que comunica com a baía de Sween por um estreito braço do mar e dali com o mar, na costa ocidental da Escócia. A enseada era um tubo ideal de ensaio. Com o auxílio de comportas impedia-se a saída das águas «adubadas» e a entrada de peixes vorazes. Mais ainda, a baía de Sween, aberta ao mar e com a sua produção normal de peixes, podia servir para controlar a experiência.

Iniciou-se este trabalho em 1942, lançando na enseada trezentos quilos de nitrato de sódio e duzentos de superfosfato. Estes fertilizantes foram arrojados sobre a superfície das águas por meio de um barco a gasolina. Depois de feita esta operação, lançaram-se nas águas linguados e platessas ainda pequenos que foram previamente marcados.

Quando se colocaram os fertilizantes, calculou-se a quantidade de «plankton» por milímetro cúbico.

Um mês mais tarde tinha-se já produzido um aumento de 500 por cento, enquanto que nas águas do mar contíguas às fechadas por comportas, a quantidade continuava a ser a mesma de quando se realizou o primeiro cálculo. De vez em quando pescava-se com rede e mediam-se os peixes do «cercado».

O resultado final das experiências no mar aberto, empregando-se os linguados da zona experimental aumentaram de um tamanho duplo em comprimento e vinte e cinco vezes mais em peso do que os das águas vizinhas não fertilizadas.

Por este processo, os peixes de águas fertilizadas adquirem em três anos a dimensão conveniente para a pesca, tamanho que, normalmente, levam seis anos a alcançar.

Actualmente realizam-se experiências no mar aberto, empregando-se toneladas de fertilizantes em vez de quilos, e os resultados são os mesmos que os obtidos em águas fechadas.

(Da revista *Comercio, Industria y Navegación*).

A Marca Nacional representa já hoje um activo colectivo de tamanha valia que não convirá que seja eliminado, diminuído ou menosprezado, na futura produção da indústria. Pelo contrário, tudo indica que é da maior utilidade aproveitá-lo devidamente para uma mais sólida e mais eficaz valorização, em benefício de toda a organização conserveira.

Cerca de sete milhões e meio de caixas, ou seja, setecentos e cinquenta milhões de latas de conservas de sardinha nesta marca, foram, até hoje, fabricadas, distribuídas e consumidas.

Supondo uma marca que tivesse uma produção média anual de vinte e cinco mil caixas, seriam necessários trezentos anos de produção continua para ela poder atingir a cifra que actualmente já alcançou a «Marca Nacional».

Uma marca individual nestas condições, que se conservasse ininterruptamente nos mercados durante um periodo de tempo tão vasto, mantendo um padrão de qualidade que desse sempre satisfação aos seus consumidores, gosaria dum renome e dum prestígio mundiais pasmosos, que nenhuma outra poderia jamais igualar.

A estes requisitos satisfaz plenamente a «Marca Nacional» pelo volume da sua produção, o tipo sempre uniforme dos seus produtos e a enorme expansão que durante estes cinco anos lhe tem sido dada com a sua distribuição por todos os povos de todos os continentes que tomaram contacto com ela em situações, por vezes, tais, que muitos jamais a esquecerão, pois uma lata de sardinha da «Marca Nacional» foi, em inúmeras ocasiões, para multidões de infelizes, a libertação milagrosa das garras da fome.

Nenhuma propaganda feita através de todos os órgãos conhecidos de publicidade seria mais incisiva, fixar-se-ia mais na retina, nos ouvidos ou no espírito dos que pretendesse conquistar, do que a «Marca Nacional», sem outros recursos do que os seus próprios méritos.

Seria necessário dispendir dezenas de milhar de contos em anúncios, programas de rádio e todos os demais

meios de reclame moderno, para poder atingir um resultado que, mesmo de longe, se lhe assemelhasse.

O problema das «Marcas Nacionais» para cobrir a produção das conservas de peixe, tem sido tratado com manifesto interesse por alguns técnicos das indústrias nossas concorrentes da Noruega, França e Espanha que verificaram, como nós, que as realidades económicas dos tempos presentes obrigam a aplicar novos métodos comerciais, diferentes dos que existiam antes da última guerra.

As vantagens da «Marca Nacional» para a nossa indústria de conservas, foram reconhecidas nos Decretos que criaram o Consórcio Português de Conservas de Sardinha e a União dos Industriais e Exportadores de Conservas de Peixe que lhe dedicaram alguns artigos que provam a importância que o legislador lhe atribuía.



Assim, na introdução do Decreto 21.622 que instituiu o Consórcio, dizia-se que: «a criação das «Marcas Nacionais» que os industriais fabricarão para o Consórcio, é outra iniciativa que, bem orientada, pode trazer-se em vantagem muito apreciável para quantos não disponham dos meios suficientes para acreditarem no estrangeiro as suas próprias marcas». E nos artigos 15 e seus parágrafos e 16, determinava-se que: «pelo menos a partir da campanha de produção de 1934, as «Marcas Nacionais» serão fabricadas obrigatoriamente por todos os industriais na percentagem de 5 % da sua produção normal. Esta percentagem poderá ser diminuída por simples resolução da gerência, mas só poderá ser aumentada com voto do Conselho de Administração. A pedido de qualquer industrial poderá a gerência, ouvido o Conselho de Administração, autorizar o aumento da produção que lhe competir nas «Marcas Nacionais», independentemente da percentagem geral estabelecida.

O Conselho de Administração fixará os preços a pagar aos industriais pela produção de «Marcas Nacionais».

O C. P. C. S. poderá proibir o fabrico ou a exportação de qualquer mercadoria que pelo seu aspecto exterior possa confundir-se com as «Marcas Nacionais».

Igualmente, no artigo 85 do Decreto 24.497 que estabeleceu a União, prescrevia-se que: «a União criará «Marcas Nacionais» que serão registadas nacional e in-

«Marca Nacional» em azeite



ternacionalmente a seu favor, fixando em regulamento interno as condições a que deve obedecer o seu fabrico e fornecimento obrigatório pelos industriais».

O Decreto 26.777 que promulgou a organização do Instituto Português de Conservas de Peixe é, porém, omissivo sobre a «Marca Nacional» que veio, afinal, forçada pelas contingências da guerra, a ser uma realidade, e que pelos serviços que prestou na satisfação dos objectivos que lhe destinaram, veio provar que a sua falta representava uma lacuna importante na organização da indústria conserveira, e que era bem avisado o legislador quando em 1932 decretou a sua criação.

Possui, portanto, a nossa indústria, como dizíamos atrás, consubstanciada na «Marca Nacional», um valor de extraordinária grandeza que bem orientado e defendido pode vir a desempenhar um papel de importância



capital e decisiva na solução dos seus problemas graves do amanhã e ter uma larga projecção benéfica no seu futuro.

Alargar, porém, os seus limites até ao ponto de passar a ser uma «Marca Única» que abrangesse toda a nossa produção, como alguns opinam, não é de forma alguma aconselhável. Há ainda muitas marcas privadas que se valorizaram através de muitos anos de labor e sacrifícios e que representam um activo importante no inventário de muitas empresas que é justo, e mesmo indispensável para a economia nacional, respeitar, pois que elas obtêm nos mercados estrangeiros preços acima do médio.

Todo esse importante valor, porém, que é a «Marca Nacional», está ameaçado de se perder se não se tomarem a tempo medidas que a defendam.

Criada para cobrir unicamente a produção de conservas de sardinhas fabricadas pela indústria para a execução dos contratos colectivos realizados por intermédio do I. P. C. P., houve necessidade este ano, em virtude da ausência destes contratos em quantidades substanciais de conservas, de se autorizar a exportação livre dos seus stocks fabricados desde o princípio da safra e que se estavam acumulando com prejuízo geral.

Com esta medida, que era indispensável tomar, resultou já uma exportação individual relativamente avultada, com tendência a aumentar, da «Marca Nacional»

para vários mercados, vendida a preços diferentes, segundo as possibilidades de cada exportador.

Todo o esplêndido trabalho realizado com a expansão desta marca e o valor que ela representa para a organização conserveira, ficarão, portanto, perdidos se se entrar, como é fatal, dentro em breve, na luta de preços, criando-se a confusão entre os compradores.

Só na uniformidade de preços será possível a uma marca colectiva manter-se nos mercados.

O exemplo da marca «Gremium», também marca colectiva, de que todos ainda se lembram, ilustra esta afirmação duma maneira exuberante e ao mesmo tempo penosa para nós.

Mal entrou no comércio livre, logo começaram a aparecer, ao mesmo tempo no mesmo mercado, tantas ofertas a preços diferentes quantos eram os vendedores, gerando-se o verdadeiro caos. O resultado não se fez esperar. O descrédito da marca e o seu desaparecimento, foram simultâneos. Não há comprador algum que arrisque os seus capitais numa marca nestas condições. O que sucedeu com a marca «Gremium» sucederá com a «Marca Nacional», porque as mesmas causas produzem os mesmos efeitos, se não atalharmos a tempo a confusão que se espalhará nos mercados com a sua venda a preços disparees.

Parece, pois, indispensável, enquanto o mal não alastra e se não torna grave, fazer a regulamentação da produção e comércio da «Marca Nacional».

Como é que este valor pode ser defendido, tão eficazmente quanto humanamente é viável, e utilizado em benefício da indústria?

Eis o que, desinteressadamente, nos propomos a ajudar a esclarecer num artigo a seguir, procurando respeitar, quanto possível, os justos interesses individuais, embora subordinando-os aos interesses gerais, que são os da grei, e não esquecendo quanto são contraproducentes os sistemas rígidos, não só para a índole da nossa gente, como também para a solução harmónica dos problemas que se pretendem resolver

«Marca Nacional» em óleo



**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 — Alsoni  
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# ADÃO POLÓNIA & CALDA



FABRICAS  
EM  
MATOZINHOS  
SETÚBAL

PORTUGAL

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

## *Sistemas "Massó"*

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

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

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

### VANTAGENS:

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

*Massó Hermanos S. A.*

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

*Adão Polónia & C.ª, L.ª*

MATOZINHOS





# Mercados



## SUÉCIA

(Do nosso correspondente na Suécia)

### O mercado da sardinha portuguesa na Suécia

A importação das sardinhas portuguesas na Suécia apresenta um aumento constante nos dez anos que precederam a última guerra mundial. Esta importação atingia em 1939 uma cifra muito elevada em relação a 1938, mas não se deve considerar esse quantitativo como o dim. consumo normal, pois que desde o começo das hostilidades, em Setembro de 1939, os importadores suecos tinham aumentado sensivelmente as suas compras de conservas em Portugal com o objectivo de constituírem «stocks».

São, portanto, os números correspondentes a um consumo normal que convém examinar se quisermos conhecer a importância do consumo da sardinha portuguesa na Suécia.

Durante os anos de 1937 e 1938 a Suécia, país que só tem 6 milhões de habitantes e possui costas muito extensas e pescas desenvolvidas, importou de Portugal cerca de 36.000 caixas de sardinhas, em média, anualmente. Portugal era, de longe, o mais importante fornecedor destas conservas, seguido, a grande distância, pela França, cujas exportações para a Suécia atigiam apenas 10% em relação às portuguesas.

Os outros países fornecedores eram de pouca monta. A Espanha, em virtude da guerra civil, tinha cessado as suas exportações e Marrocos atingia, com dificuldade, uma cifra de 2.500 caixas anualmente.

Além das sardinhas portuguesas, francesas e marroquinas, a Suécia importava também conservas de «brisling» da Noruega, mas, ao contrário das importações que vinham de Portugal, a venda dos produtos noruegueses estava em declínio.

A causa desta diminuição era muito simples: a Suécia tinha estabelecido fábricas nas suas próprias costas, e a venda do produto sueco, fabricado no país, tinha tomado rapidamente um desenvolvimento considerável.

Para se fazer uma ideia do aumento do consumo do «brisling» em conserva na Suécia, basta dizer que uma só fábrica sueca, em 1939, produziu 60.000 caixas de conserva de «brisling», ou seja 25 vezes mais do que o total da importação destas conservas da Noruega em 1938.

O aumento do consumo das sardinhas portuguesas, na Suécia, e o do peixe em conserva, em geral, são perfeitamente paralelos. Se analisarmos a causa deste facto, reconheceremos que ela reside, principalmente, na elevação do nível de vida que caracteriza a Suécia nos últimos 15 ou 20 anos, e, em seguida, no baixo preço das conservas de peixe em geral, durante o período que precedeu a guerra, que permitiu às classes operárias consumirem um artigo que antes disso só estava reservado às classes mais privilegiadas.

É curioso constatar que foi Portugal o único país que aproveitou duma diminuição de direitos de entrada sobre as conservas de sardinhas na Suécia que tinha sido obti-

da pela Espanha em seguida a um acordo comercial realizado com este país alguns anos antes de rebentar a guerra civil em 1936.

Os direitos que eram então de meia coroa sueca cada quilo, foram diminuídos a metade para permitir as importações vindas de Espanha.

Julga a gente sonhar ao rever actualmente os preços baixos aos quais a conserva portuguesa se vendia na Suécia antes da guerra! Uma lata de ¼ usual 30 m/m., em azeite, não custava mais do que meia coroa sueca nas lojas de venda, e os preços das conservas portuguesas importadas não eram superiores aos dos substitutos da sardinha fabricados no país.

A concorrência desenfreada entre os exportadores portugueses, que se esforçavam por vender os seus produtos abaixo dos preços mínimos estabelecidos em Portugal, no que eram secundados pela competição entre os importadores suecos, e o lucro irrisório e insuficiente para todas as partes interessadas que caracterizava as transações desta época, tiveram como consequência fazer da sardinha portuguesa um produto ao alcance de todas as bolsas e satureado, portanto, por uma nova categoria de consumidores que, assim o esperamos, terão conservado o gosto por ela e voltarão a comprá-la logo que melhores tempos voltem e permitam uma renovação dos negócios sobre bases sãs, livres, lógicas e estritamente comerciais.

(Continua)





## Os movimentos do nosso comércio externo desde 1938 a 1945 e os mercados das conservas

O comércio externo dum País, que lhe assegura, pelas importações, o abastecimento dos géneros alimentícios e dos artefactos necessários ao consumo, além das matérias primas e maquinaria indispensáveis à laboração industrial, e, pelas exportações, a colocação nos mercados estrangeiros e coloniais dos produtos que lhes sobram, aprecia-se devidamente pela situação da balança comercial.

Consoante o valor das exportações iguala o das importações ou se apresenta superior ou inferior, assim essa situação se diz de *equilíbrio, favorável e desfavorável*.

Para uma liquidação de contas com o estrangeiro que deixe ficar no País disponibilidades em cambiais, muito interessa que o saldo do comércio externo seja positivo ou que, por outras palavras, o valor das exportações exceda o das importações.

Tal desideratum, porém, só se poderá atingir se os Governos seguirem, sem desfalecimento, uma política hábil e criteriosa de defesa e conquista de mercados para os mais valiosos ou abundantes produtos da exportação nacional e da reexportação colonial — política que se concretiza, afinal, na celebração de convénios e acordos comerciais que garantam a aceitação de contingentes importantes desses produtos, com os maiores benefícios pautais, em troca da admissão no País dos artigos da outra parte contratante que supram o *deficit* alimentar ou que concorram para o melhoramento industrial.

Para se fazer uma ideia exacta da

evolução do comércio externo de Portugal, não basta pôr em confronto os movimentos das importações e das exportações e determinar o saldo que resulta.

Deve-se estabelecer, antes de mais nada, a balança em ouro, afim de que os valores se tornem perfeitamente comparáveis em largos espaços de tempo; fixar, depois, as balanças parciais do comércio com os diferentes países e observar e comparar as variações dos valores e das quantidades de mercadorias.

A aplicação desse método ao estudo da nossa balança de comércio, nos últimos 15 anos, exige que os valores em Escudos-papel constantes da Estatística do Comércio Externo sejam reduzidos a Escudos-ouro, e, para isso, há que atender ao ágio do ouro. As suas taxas, calculadas em função das médias anuais fornecidas à Estatística pelo Banco de Portugal (Cf. Vol. I do Comércio Externo, ano de 1941, pg. VI), variaram como segue, a partir da estabilização do valor do Escudo até ao fim de 1941:

27,89	%	em	1932
35,74	%	»	1933
52,10	%	»	1934
57,25	%	»	1935
55,16	%	»	1936
53,29	%	»	1937
58,23	%	»	1938
72,69	%	»	1939
79,03	%	»	1940
74,51	%	»	1941

De 1942 a 1945, o ágio do ouro fixou-se, oficialmente, na taxa de 36,39 % (Cf. Boletins mensais da Estatística).

Feita a conversão em moeda de

ouro, os valores do nosso comércio externo, no referido período de 1931 a 1945, passam a ser os do seguinte quadro:

Anos	(Em milhares de contos)		
	Importação	Exportação	Saldos
1931	1.673	811	— 862
1932	1.335	619	— 716
1933	1.403	591	— 812
1934	1.292	598	— 694
1935	1.459	587	— 872
1936	1.285	661	— 624
1937	1.535	784	— 751
1938	1.454	720	— 734
1939	1.203	774	— 429
1940	1.363	904	— 459
1941	1.414	1.703	+ 289
1942	1.329	2.113	+ 784
1943	1.783	2.165	+ 382
1944	2.103	1.699	— 404
1945	2.093	1.709	— 384

Em face dos números que se patenteiam, os *deficits* em ouro da balança de comércio mantêm uma certa regularidade entre os anos de 1931 e 1938 — o que não se observa, se forem considerados os valores em Escudos-papel. Decrescem visivelmente nos dois primeiros anos da guerra, e é já a marcha para os saldos positivos que excepcionalmente se conseguiram nos anos de 1941, 1942 e 1943.

As causas desta mudança de sinal ou de posição da balança foram, como já se tem dito, a alta valorização e a grande procura que tiveram, sobretudo por parte dos beligerantes, alguns produtos da nossa exportação, em concomitância com a diminuição da tonelagem das mercadorias importadas do estrangeiro, imposta quer pela paralização ou redução dos transportes marítimos, quer pelas proibições ou restrições de venda decretadas pelos Estados vendedores.

Certo é que esta insuficiência do abastecimento do País, que, infelizmente, ainda continua a verificar-se, passada a guerra, deu origem a uma perigosa crise alimentar e vem impedindo o desenvolvimento da produção de artefactos e o apetrechamento da nossa industria.

Analisadas as quantidades das principais mercadorias que Portugal importou nos anos de 1938 a

1945, conclui-se, com efeito, que foram consideráveis as quedas que se deram, e muito poucas importações atingiram já o nível de antes da guerra.

Pelo que toca às substancias alimenticias, nem merecem referencia as provenientes do estrangeiro, salvo o *trigo*, que se importou na seguinte escala: 113.915 toneladas, em 1938; 16.271, em 1939; 132.987 em 1940; 99.423, em 1941; 102.219, em 1942; 146.582, em 1943; 267.580 em 1944; e 256.694, em 1945; e ainda o *bacalhau*, de que se adquiriram:

37.785 toneladas em 1938
38.316 " " 1939
27.578 " " 1940
16.963 " " 1941
23.581 " " 1942
13.287 " " 1943
12.333 " " 1944
9.238 " " 1945

Pela sua parte, o nosso Império Colonial proporcionou-nos importantes quantidades de *milho*, *açúcar* e *café*, como se prova pelo seguinte quadro:

(Em toneladas)			
Anos	Milho	Açúcar	Café
1938	60.638	70.162	6.623
1939	28.548	72.634	7.714
1940	23.896	74.293	7.822
1941	79.943	71.433	4.562
1942	62.640	79.408	7.048
1943	42.970	71.091	4.891
1944	62.989	72.817	5.398
1945	55.495	72.536	6.399

Também foi elevada a tonelagem dos seus fornecimentos de *algodão em caroço*, *rama ou cardado* e de *sementes oleaginosas*.

As matérias primas necessárias às indústrias, salvo as de origem colonial, sofreram todas grandes baixas nas quantidades fornecidas pelos países produtores. Eis os seus movimentos:

*Hulha* — De 959.887 e 1.005.588 toneladas importadas em 1938 e 1939, desceu-se para 702.243, em 1940; 637.261, em 1941; 444.180, em 1942; 490.614, em 1943; 573.945, em 1944; e 470.641, em 1945. Quer dizer, no ano findo comprou-se menos de metade da quantidade que se adquirira em 1938.

*Ferro ou aço batido ou laminado* — Entraram nos anos de 1938 e 1939 99.099 e 96.151 toneladas; em 1942, a exígua quantidade de 1.103 toneladas; e nos anos de 1940, 1941, 1943, 1944 e 1945, respectivamente 61.890, 33.261, 84.610, 58.650 e 37.215 toneladas. A importação do último ano representa ainda pouco mais de um terço da tonelagem de 1938.

Não foi menos pronunciada a diminuição das quantidades de combustíveis líquidos que se receberam do estrangeiro nos últimos 8 anos.

(Em toneladas)			
Anos	Gasolina	Oleos para iluminação	Oleos combustíveis e lubrificantes
1938	73.794	50.359	68.369
1939	73.050	49.577	81.499
1940	35.129	23.553	7.161
1941	34.565	14.274	27.403
1942	13.195	2.177	9.799
1943	31.027	17.437	37.865
1944	38.927	26.581	44.325
1945	45.049	33.550	88.087

Dos *fosfatos naturais* importaram-se quantidades próximas da tonelagem de antes da guerra, excepto no ano de 1943, em que se adquiriram apenas 59.864 toneladas, logo compensadas com 204.278, em 1944 — um pouco menos do dobro do que se recebeu em 1938.

Tomaram incremento as importações de *azotato de sódio* e diminuíram notavelmente as do sulfato de *amónio*; as primeiras, de 7.763 toneladas, em 1938, a 34.421, em 1945; as segundas, de 63.405 toneladas, em 1938, a 9.986, em 1945.

Dos principais produtos de exportação nacional podem formar-se dois grupos:

1.º — Os que sofreram quedas bastante sensíveis nas quantidades vendidas ao estrangeiro — como as *pirites*, os *esteios para minas*, a *aguarrás*, o *azeite*, os *vinhos* e o *estanho*;

2.º — Os que tiveram grandes saídas para as nações beligerantes, nos anos da guerra — como o *volfrâmio*, as *conservas de peixe*, o *pês louro*, a *cortiça em obra*.

Os movimentos do 1.º grupo foram os seguintes:

*Pirites* — De 1938 a 1943, respectivamente 554.102 ton., 475.685, 148.530, 36.807, 2.638 e 12.682. Em 1944, não houve exportação e em 1945 subiu a 94.166 toneladas.

*Esteios para minas* — Nos anos de 1938 a 1945, respectivamente 212.488 toneladas, 179.431, 254.503, 25.692, 27.020, 38.333, 20.566 e 15.186.

*Aguarrás* — Nos mesmos anos: 10.804 ton., 7.707, 5.602, 9.875, 6.879, 3.775, 1.816 e 4.993.

*Azeite* — Em igual período: 9.167 toneladas, 12.001, 12.447, 3.090, 2.497, 337, 729 e 812.

*Vinhos* — Em 1938, 83.814 quilolitros e nos anos seguintes até 1945: 99.096, 69.984, 59.439, 79.091, 62.532, 43.379 e 56.412.

*Estanho* — De 1938 a 1943, 1.359 toneladas, 1.600, 704, 389, 10, 172; em 1944, não houve exportação e em 1945 saíram 659 toneladas.

Da *cortiça em matéria prima* elevaram-se as quantidades exportadas, de 1938 a 1941, de 113.625 toneladas a 148.508, 140.600 e 178.061; caíram, de 1942 a 1944, para 113.753, 67.087 e 98.747 e subiram novamente a 122.568, em 1945.

Variaram como segue as exportações dos produtos do 2.º grupo:

(Em toneladas)			
Anos	Conservas	Volfrâmio	Cortiça em obra
1938	41.935	2.466	10.711
1939	49.577	3.079	11.056
1940	44.091	3.443	11.938
1941	61.894	5.235	14.152
1942	55.618	4.801	14.676
1943	54.317	6.669	9.601
1944	39.653	2.688	13.459
1945	42.279	—	19.747

As exportações do *pez louro* ora subiram, ora desceram, conforme se conclui dos seguintes números:

Em 1938..	35.322 toneladas
" 1939..	49.168 "
" 1940..	20.881 "
" 1941..	41.521 "
" 1942..	33.860 "
" 1943..	29.103 "
" 1944..	15.947 "
" 1945..	43.460 "

(Continua na pág. 22)

# MOMENTO DECISIVO!

A Direcção do Instituto Português de Conservas de Peixe pôs ao Conselho Geral um questionário, que, dada a sua natureza, não deixa dúvidas a ninguém ter-se oficialmente reconhecido que a indústria tem de encarar, agora, qual o rumo a seguir, passada como está a época dos Contratos Colectivos do tempo de guerra.

Também se destaca desse documento o propósito de não só se conhecer qual a opinião dos representantes dos industriais, quanto a elementos básicos, como ainda se admite terem os Grémios um programa completo a preconizar.

Momento decisivo é este, pois, donde partirá a nossa boa ou má fortuna.

Momento decisivo, para verificarmos se a Indústria sabe o que quer, e para onde vai, isto é: se é capaz ou não de imprimir rumo próprio a si mesma.

E pergunto: — Vai a Indústria limitar-se a responder a perguntas, pela voz dos Presidentes dos seus Grémios, ou vai interpretar o questionário do I. P. C. P. como sinal de que a sua Direcção apreciaria um verdadeiro trabalho de colaboração, em que a Indústria contribua com um programa completo, bem concretizado, sobre o que julga convir-lhe?

A escolha só cabe aos industriais responsáveis, quer estejam nas Direcções dos Grémios, ou não; quem se sinta capaz de ajudar a encontrar uma boa solução, está moralmente obrigado a prestar o seu concurso, e não deve esperar que o vão cha-

mar: — apresente as suas ideias ao seu Grémio.

Sabemos que os Presidentes dos nossos Grémios pensam que a liberdade absoluta levará à ruína, e que é necessário adoptar um regime capaz de não asfixiar a iniciativa individual, embora evitando a concorrência desregada.

Ora programa para tal «desideratum», só o Grémio de Matosinhos tem um, e desactualizado. É de 1940, e tem que ser revisto à luz da experiência feita com os últimos anos de regime colectivista. Felizmente o Sr. Ferreira Barbosa é o primeiro que está pronto a pegar novamente neste trabalho (Entrepósito Comercial de Conservas de Peixe, ao tempo lhe chamaram) para o actualizar.

Pois bem! Que seja essa a base de estudo por ter evidentes vantagens sobre o anterior projecto, conhecido por Bolsa das Conservas. Discutam-se os pareceres a que chegaram os Grémios, numa reunião conjunta das suas Direcções, e depois de forjado o projecto final (se se conseguir acentuada preferência por um só, tanto melhor) distribua-se pelos interessados, para o sujeitar a debates conscienciosos nas Assembleias Gerais, que sobre ele se devem pronunciar.

Se a modalidade proposta for capaz de defender os verdadeiros interesses da indústria, por certo a recordação da crise geral, anterior à Guerra, fará prevalecer o bom-senso de aprová-la por grande maioria.

Só assim teremos a opinião da indústria sobre o que pensa convir-lhe, e ela, por certo, será tida no seu

verdadeiro valor, tanto pelo I. P. C. P. como pelo Governo.

Tenho fé em que os industriais vão mostrar-se conscientes das suas responsabilidades, e interessar-se pela defesa do seu próprio futuro.

A ideia do «Congresso das Conservas» foi recebida com um bocejo, é certo; mas não deve ter traduzido um estado de inacção, causado por comodismo irremediável ou por inépcia congénita. Julgo que isso se produziu, por a expectativa geral contar com alguns anos de grandes facilidades, tanto na aquisição de matérias primas como nas vendas, e haveria, portanto, muito tempo para pensar nos problemas que todos prevêem.

Olhando para a próxima safra, reconhece-se facilmente que grandes serão as dificuldades para o abastecimento da indústria em folha e molhos, e não se pode ser muito optimista quanto à recuperação da capacidade de absorção dos nossos grandes e tradicionais mercados consumidores, ou à sua provável substituição.

Mais: só tendo em vista elevarmos a exportação consideravelmente, é que realizaremos as condições favoráveis para todos poderem viver sem se atropelarem, pois só assim haverá correspondência com um bom rendimento do actual apetrechamento da indústria e as possibilidades da pesca.

Enquanto não atingirmos este objectivo, tem de evitar-se a situação anterior à guerra, trabalhando todos pelo desenvolvimento geral do comércio das conservas.

Demos, portanto, desde já provas de termos iniciativa se queremos evitar que amanhã nos vejamos reduzidos à condição de meros burocratas.

*Filipe Fernandes*

# A INDÚSTRIA DA SALGA

A indústria da salga, ou salazoneira, como é mais conhecida, aspira a uma maior atenção por parte de quem de direito, pois, tal como está, parece viver à margem da organização corporativa, onde lhe compete ocupar um lugar de relevo.

A sua falta de organização cor-

damente tem feito, dando forma legal à sua existência, coordenando-a, à semelhança dos outros elementos afins, organizando-a, enfim, com aquela amplitude atribuída à sua congénere de mólhos.

As atenções dispensadas pelo organismo orientador quando as suas



*Fábrica de João Baptista Brilo — Matosinhos*

porativa faz com que tenha uma situação indefinida adentro da indústria conserveira. Por sua ausência nos Conselhos Gerais do I. P. C. P., por não ocupar posto algum na organização actual — deixa de se sentir a sua voz naqueles assuntos que directamente a afectam.

A nossa súplica eleva-se até ao Governo da Nação para que se procure estudar a maneira como atendê-la nas suas petições, que reitera-

atribuições a obrigam a recorrer a ele, são actos à margem das disposições legais — e as suas comissões dentro dos Grémios de industriais de conservas, só representam uma função de classe a que não pode atribuir-se o conceito de Gremial.

A boa-vontade dos presidentes dos Grémios, quer fazendo-se eco de suas aspirações, quer defendendo os pontos de vista dos vários problemas que lhes apresentam ao seu

patrocínio ou levando, ainda, ao Conselho as suas petições, não é suficiente, já que, em muitos casos, há determinada incompatibilidade, e até mesmo, algumas vezes, choque de interesses, o que significa, na prática, dificuldade manifesta por parte dos delegados para que os salazoneiros fiquem satisfeitos.

Amparar, portanto, com solicitude, as aspirações dos conserveiros pelo sal, parece-nos um acto de elementar justiça, tanto como uma necessidade que, atendida, dará honra e prestígio à organização geral.

A criação da indústria salazoneira portuguesa, perde-se na noite dos tempos. Remonta, talvez, ao período pre-romano, isto é, tem a salga pergaminhos de antiguidade que a tornam credora e com direitos a participar da organização concedida à indústria de mólhos. — indústria esta fundada, segundo cremos, em 1865.

Actualmente, a salga conta com 35 fábricas e uns 6.000 operários, sendo compradora, em parte, da pesca trazida por 1.100 embarcações, ocupando na sua laboriosa faina cerca de 25.000 pescadores.

O mercado interno, como muita gente supõe, não é todavia abastecido pela indústria de salga, mas por outra classe, ou seja, os comerciantes de peixe fresco, ou «fresqueiros».

A salga tem necessidade imperiosa de reconquistar os seus mercados externos, em cujas transacções tem a base do seu desenvolvimento.

A média da exportação de peixe salgado, anchovado e prensado, fixa-se ao redor de uns 6.500.000 quilos.

Os seus produtos têm um período relativo de conservação — e é por isso que a personalidade Gremial, como elemento de expansão, deveria ser um facto, mais extenso, para facilitar uma maior actividade corporativa e cooperadora, e tornar mais eficientes e menos anacrónicos os seus velhos sistemas de comerciar com o exterior.

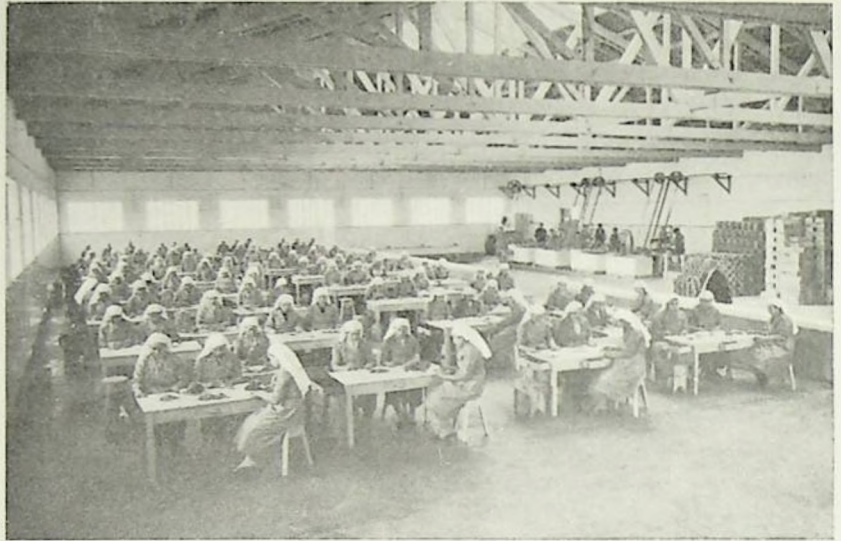
A salga é uma riqueza autêntica-

mente nacional, apesar de contar com algumas firmas de origem estrangeira (italianas, espanholas e gregas), que têm contribuído de maneira notável, com o seu esforço e honesto trabalho, para o aumento e desenvolvimento desta riqueza do país.

Esta indústria tem passado, e passa, momentos aflitivos, cuja origem devemos encontrá-la na guerra e suas consequências. Os seus mercados principais ainda estão sujeitos a restrições, a falta de convênios, ao descalabro da sua economia, a falta de divisas e a tantas outras causas resultantes do período de luta e destruição que sofreram.

Não é, portanto, de estranhar a desorientação que a precária organização desta indústria produz nos seus componentes, desorientação que justifica o nosso apêlo a favor da sua constituição em Grémio, a fim de poder solucionar os seus diferentes problemas, que são de verdadeiro interesse colectivo.

Além disso, estamos certos que esta foi a intenção do legislador, quando incluiu, no art.º 3.º do Dec.º-lei n.º 26.755, «o peixe conser-



*Fábrica de Bolelhos & C.ª — Matosinhos*

vado pelo sal», como formando parte de uma *secção* do Grémio, secção que, pelo que vimos expondo, não dá solução orgânica aos problemas que têm que enfrentar estes indus-

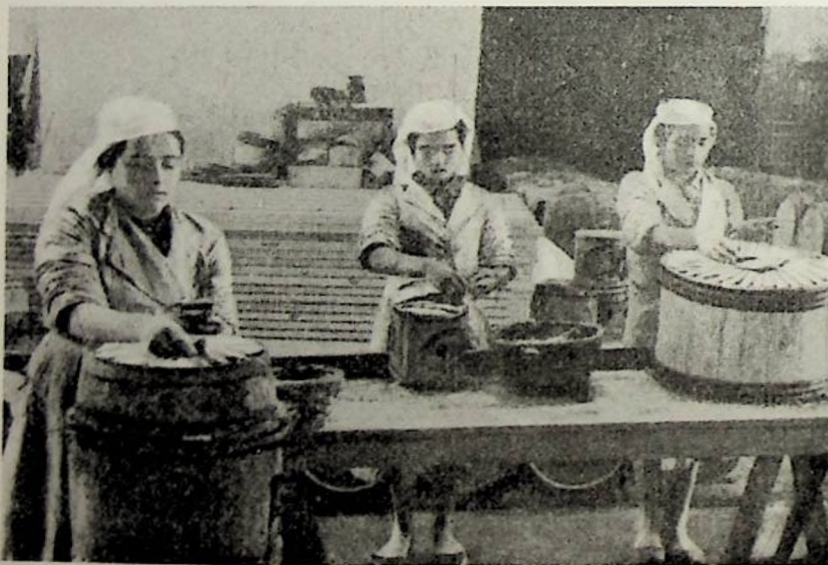
triais que empregam o sal como conservador dos seus produtos.

A situação destes industriais, sem organização definida e sem voz activa nos Conselhos gerais, é fecunda em situações pouco propicias a um melhor e maior desenvolvimento, bem merecido, quer pela sua importância e prestígio, quer como fonte de riqueza nacional, através de muitos séculos de existência e actividade.

As salgas ou estivas, nomes por que também são conhecidas, são um expoente de vitalidade industrial do país, digno da devida consideração, assim como de entrar no seio da organização corporativa, que a habilite a uma maior defesa dos seus interesses, que lhe dê voz nos seus assuntos mais peculiares, e que, por meio da sua própria direcção, resolva os assuntos de suas mais instantes preocupações, uns de todos os tempos e outros provenientes da situação geral provocada pelos acontecimentos que ensanguentaram o mundo.

Um pouco de boa-vontade, e todos ficariam contentes.

JOSÉ A. MORA



*Fabrico de salga*

# Conservas de peixe no Japão

O general Mac Arthur que superintende na administração do Japão determinou que os japoneses só podem efectuar a pesca junto às suas costas e utilizá-la unicamente no consumo nacional. Excepcionalmente, os produtos do mar poderiam servir para a exportação, quando as Nações Unidas deles carecessem ou fossem necessários para o Japão obter, por troca, outros artigos essenciais para a sua importação.

Com esta determinação desaparece, embora temporariamente, dos mercados consumidores, um dos maiores produtores de conservas de peixe que pelas condições excepcionais de abundância da matéria prima e de barateza da mão de obra, conseguiu tornar-se, em relativamente pouco tempo, um concorrente tenaz, perigoso e temido, sobretudo nas conservas de salmão, atum, «sardinha», da espécie «Sardinops Melanostica», que existe na costa do Japão, e também de caranguejo.

Foi em 1878 que o Japão aniciou a exportação de conservas de salmão e «sardinhas» para França e outros países, mas esta primeira experiência não teve grande êxito. Em 1905, porém, a exportação começou a ter um aumento apreciável, devido a dois factores principais: primeiro, o lançamento das conservas de caranguejo japonês no mercado mundial; segundo, a conclusão da paz com a Rússia, que permitiu ao Japão desenvolver a sua pesca de salmão em Kamksjatka. Esta pesca progrediu rapidamente durante a primeira guerra mundial e depois, atingindo a exportação de conservas de salmão, em 1935, cerca de 3.900.000 caixas.

Quando em 1888 a Associação de Pescadores no Japão estabeleceu uma Escola de Pesca, iniciou-se também o ensino da fabricação her-

mética dos produtos icticos com o fim de preparar técnicos em grande número para a indústria de conservas de peixe que chegou a representar 57% da produção total das conservas de várias espécies e 81% da sua exportação.

A União dos Industriais de Conservas Japoneses desenvolveu uma acção intensiva na defesa da qualidade e dos preços dos produtos fabricados.

Os industriais nipônicos tinham entrado numa luta ruínosa de preços entre si, não deixando margem para o lucro, aliás já muito reduzido, com que se contentavam. A qualidade das conservas era, na sua baixa continuação, o barómetro desta contenda. Para terminar com este estado de coisas que ameaçava destruir toda a indústria, viram-se os industriais forçados a aceitar uma fiscalização rigorosa sobre os preços e a qualidade das suas conservas. Em 1931 a União, com o apoio do Estado, estabelece a fiscalização aos produtos conservados. Com o fim de aperfeiçoar a sua qualidade, a União efectua, também, regularmente, provas de amostras colhidas nas lojas dos retalhistas nas várias cidades, a que assistiam os fabricantes e comerciantes interessados, uma vez cada mês, antes da última guerra, realizaram-se estas provas, de que os industriais colhiam ensinamentos práticos muito úteis.

As conservas japonesas conseguiram assim conquistar cada vez mais mercados, vencendo todos os obstáculos que os países importadores lhes opunham, representados por elevados direito de importação, sistema de contingentes, fiscalização de divisas e toda a longa lista de restrições comerciais.

Exemplo frisante desta afirmação dá-no-la a exportação do atum japo-

nês para os E. U. A. aonde foi introduzido pela primeira vez em 1931, aproveitando a escassez destas conservas americanas.

O acolhimento foi tão animador e as perspectivas tão favoráveis que rapidamente se venderam 150.000 caixas e a produção subiu no Japão, num só ano, de 150.000 para 600.000 caixas. Receosos, os E. U. A. aumentaram os direitos de importação de 30% para 45%, julgando que assim detinham a onda invasora das conservas de atum japonesas. Mas em vão. A exportação continuou a aumentar e acabou por ser fixada, mas pelas próprias autoridades japonesas, em 300.000 caixas.

A produção de conservas de peixe sob estes auspícios tomou um tão grande desenvolvimento que antes da guerra o seu total atingia cerca de 6 milhões de caixas, principalmente em salmão, caranguejo, atum em azeite, bonito, cavala, «sardinha» em tomate, que era o molho quase exclusivamente empregado no fabrico desta espécie, e também em azeite e especiarias, carne de baleia, moluscos, crustáceos, camarões, ostras e pasta de peixe.

A indústria de conservas de «sardinha» alcançou também um grande desenvolvimento e as suas possibilidades de produção, no que diz respeito à matéria prima basilar — o peixe —, podiam considerar-se ilimitadas, visto que só se fabricava 1% da pesca total da «sardinha». Os seus produtos, devido ao apurado espírito de imitação que os japoneses possuem, tinham uma apresentação muito semelhante à das conservas de sardinhas genuínas europeias, e graças aos seus preços, extraordinariamente baixos, conseguiram obter alguns sucessos, mesmo nos mercados mais exigentes.

Antes da guerra, a União dos fabricantes tinha fixado os seguintes preços, fob portos japoneses:

Caixa de 48 latas ovais de 1 lb. qualidade superior, «Yen» 6,70.

Caixa de 48 latas ovais de 1 lb. qualidade corrente, «Yen» 6,60.

Caixa de 96 latas ovais de 1/2 lb. qualidade superior, «Yen» 8,80.

Caixa de 96 latas ovais de 1/2 lb. qualidade corrente, «Yen» 8,60.

O «Yen» valia p. m. m. Esc. 6\$00.

Estes preços eram cerca de 50 % mais baixos do que os das sardinhas portuguesas, qualidade corrente, na mesma época.

A exportação destas conservas, antes da guerra, era superior a 1 milhão de caixas. No 1.º trimestre de 1937, a última estatística que possuímos, atingiu 469.996 caixas. As conservas de «sardinhas» japonesas invadiram os principais mercados de todos os continentes. Na Ásia, a China, Índia Inglesa, Estreitos, Índia Holandesa, Indo-China, Filipinas, Sião e outros países; na Oceania, a Austrália; na África, o Egípto, África Oriental, África do Sul, África Ocidental e outros países; na América, E. U. A. do Norte, países da América Central e do Sul; na Europa, a Inglaterra, França, Bélgica, Itália, Holanda e outros países. A sua navegação era uma auxiliar poderosa na conquista dos mercados, abrindo o caminho à expansão das suas conservas por meio de carreiras regulares de vapores, com fretes baratos, entre o Japão e os portos dos principais países compradores.

Para se avaliar o enorme e rápido desenvolvimento obtido pela indústria de conservas de «sardinha» japonesa, basta que se diga que a produção em 1929 era de 38.307 caixas, e que em 1935, seis anos, portanto, depois, subiu para 889.426 caixas e ultrapassava em 1937 1 milhão, como já dissemos.

Encontrámos estas conservas de «sardinha», em concorrência com as nossas, principalmente nos mercados europeus e africanos que procuravam dominar pelos seus baixos preços, mas a qualidade superior dos nossos produtos conseguiu sempre impor-se, embora a preços mais elevados.

A indústria de conservas de peixe, porém, mais atingida com a concorrência japonesa, foi a ameri-

cana, sobretudo a do «pilchard», que as «sardinhas» japonesas, pela sua melhor qualidade e barateza de preços, conseguiram expulsar dos mercados que possuíam no Pacífico e também na América do Sul e África do Sul. As conservas de atum e da caranguejo eram um outro grande perigo para as indústrias similares nos Estados Unidos.

★

O Japão ocupa o 1.º lugar na hierarquia dos países marítimos que se dedicam à pesca.

Calculava-se que 40% dos animais marinhos capturados em todo o mundo, eram pescados pelos japoneses.

O desenvolvimento da indústria de pesca no Japão foi também recente e rápida, pois que, neste domínio, como em muitos outros, os japoneses vieram colher na Europa e igualmente nos E. U. A., os ensinamentos de que se utilizaram e puseram em prática com notável habilidade.

A abundância miraculosa da fauna marítima junto às suas costas facilitou esse desenvolvimento.

Foi em 1868 que os japoneses abriram as portas do seu país ao estrangeiro e que, por sua vez, vieram tomar contacto com o mundo exterior, e o que viram e aprenderam de bom, trouxeram para a sua terra.

As exposições internacionais sobre pesca, de Viena em 1872, Filadélfia, em 1876, Berlim, em 1880 e 1883, deram-lhe ensinamentos preciosos que serviram para a montagem da organização oficial das suas pescarias.

Cerca de 20% da população japonesa está interessada na pesca, o que é uma proporção considerável em relação aos outros países.

O número de pescadores inscritos no ano de 1937, era de 1.535.432. Nesse mesmo ano, o número de navios de pesca registados era de 366.267, o que é deveras notável, se verificarmos que a Inglaterra, nessa data, só possuía 18.000 e a

Alemanha 12.000, e o número dos seus pescadores era, respectivamente, de 72.000 e 24.500.

Naquele mesmo ano, a pesca costeira no Japão foi de 2.143.471 ton. no valor de 159.764.000 «Yens» entrando neste total as «sardinhas» com 1.298.311 ton. no valor de 40.958.000 «Yens».

\*\*\*

## ECONOMIA E FINANÇAS

(Continuação da pág. 17)

Quanto às conservas de sardinhas, as exportações em maior escala destinaram-se aos seguintes países:

(Em toneladas)

Anos	Inglaterra	Alemanha	França
1938	19.273	—	3.048
1939	20.712	9.092	1
1940	17.200	18.481	363
1941	7.169	19.035	130
1942	23.646	11.491	1.035
1943	17.285	—	6.510
1944	14.651	9.970	3.022
1945	4.646	10.008	4.931

Anos	Estados Unidos	Bélgica — Luxemburgo
1938	2.062	2.451
1939	761	3.303
1940	131	802
1941	—	530
1942	1.823	303
1943	4.654	470
1944	3.120	1.217
1945	1.707	75

Outros países adquiriram menores porções deste produto alimentar, nomeadamente a Suíça, a União Sul-Africana, a Suécia e a Itália.

As nossas colónias importaram a seguinte tonelagem:

Em 1938...	264 toneladas
« 1939...	266 »
» 1940...	248 »
» 1941...	278 »
» 1942...	86 »
» 1943...	163 »
» 1944...	400 »
» 1945 ..	308 »

ANTÓNIO ESSEL

PESCA DA SARDINHA -

Setembro 1946

LOTAS	DESTINO	P Ê S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
V. Castelo	Consumo . .	-	21.300	21.300	-	74.550\$00	74.550\$00
P. Varzim .	Mólhos . . .	14,34	9.000		18,46	39.814\$00	
	Salmoura . .	52,80	33.140		54,68	117.926\$00	
	Consumo . .	32,86	20.620	62.760	26,86	57.917\$00	215.657\$00
Leixões . .	Mólhos . . .	41,66	2.913.615		51,42	11.189.101\$50	
	Salmoura . .	4,98	348.480		5,25	1.143.391\$00	
	Consumo . .	53,36	3.731.820	6.993.915	43,33	9.427.832\$00	21.760.324\$50
Pôrto . . .	Mólhos . . .	18,47	50.000		23,23	185.113\$00	
	Consumo . .	81,53	220.700	270.700	76,77	611.675\$00	796.788\$00
Fig.ª da Foz .	Salmoura . .	36,77	595.034		49,22	2.124.929\$00	
	Consumo . .	63,23	1.023.374	1.618.408	50,78	2.192.156\$00	4.317.085\$00
Peniche . .	Mólhos . . .	14,54	207.320		20,66	743.884\$00	
	Consumo . .	85,46	1.218.898	1.426.218	79,34	2.857.116\$00	3.601.000\$00
Lisboa . . .	Mólhos . . .	5,71	59.232		7,13	160.178\$00	
	Consumo . .	94,29	977.278	1.036.510	92,87	2.087.461\$50	2.247.639\$50
Setúbal . . .	Mólhos . . .	86,55	328.095		92,64	1.539.787\$00	
	Consumo . .	13,45	51.000	379.095	7,36	122.260.00	1.662.047\$00
Sesimbra . .	Mólhos . . .	8,64	5.250		10,29	11.078\$00	
	Consumo . .	91,36	55.510	60.760	89,71	96.565\$00	107.643\$00
Sines . . .	Mólhos . . .	18,23	37.650		20,59	80.078\$00	
	Consumo . .	81,77	168.822	206.472	79,41	308.782\$00	388.860\$00
Lagos . . .	Mólhos . . .	78,22	247.410		85,94	874.775\$00	
	Consumo . .	21,78	68.900	316.310	14,06	143.061\$00	1.017.836\$00
Portimão . .	Mólhos . . .	70,81	1.094.025		86,35	4.703.010\$00	
	Salmoura . .	1,89	29.075		0,69	37.880\$00	
	Consumo . .	27,50	421.875	1.544.975	12,96	705.775\$00	5.446.665\$00
Olhão . . .	Mólhos . . .	79,36	586.845		88,12	3.016.765\$00	
	Salmoura . .	4,66	34.470		3,65	125.015\$00	
	Consumo . .	15,98	118.170	739.485	8,23	281.716\$00	3.423.496\$00
V. B. St.ª Ant.ª	Mólhos . . .	72,78	90.355		84,53	330.567\$00	
	Consumo . .	27,22	33.785	124.140	15,47	60.518\$00	391.085\$00
Total geral . . . .				14.801.048			45.450.676\$00



**Fabricants et Exportateurs  
de Sardines et Anchois**

Qualités garanties en Marques suivies

Marques principales: **CYRANO  
RIGOLETTO  
BELLEFLEUR  
LES DEUX FRÈRES**

2 usines à Lisbonne (Ginjal) et Peniche

BUREAU CENTRAL:

Praça Duque da Terceira, 24, 3.º LISBONNE

Telefone 2 6358/9 — Apartado 342

Téleg.: PALOMA-LISBONNE

Codes: A. B. C. 5th. et 6th. edition, Rudolf Mosse  
et United Telegraph-Privé

Consultem sempre

**SANTOS MENDONÇA, L. DA**

RUA DA BOA VISTA, 83  
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114  
PORTO

Representantes da:

**UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY**

Fabricantes de:

Fôlha de Flandres, Arames  
Arco de Ferro.

Fornecemos também:

Alcatrão, Caidros, Fios de Al-  
godão, Cabos de Aço, Fibras de  
Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em.

**SETÚBAL:** Setubal Factories Agency, Ltd.

**OLHÃO:** José de Aragão Barros

**PORTIMÃO:** Pedro Bento de Azevêdo, Suc., Ltd.

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  
CALIFORNIA

# BIEN TRADING C.º, INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Filetes de Anchovas — Sardínhas — 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**  
**Sardínhas 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  
fone: 174

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

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

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

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

**M A T O S I N H O S**

**DEFEZA COLOSSAL!!!**



POR GROSSO:  
**DAMIREZ & C. L.**  
2 AUGUSTA, 27, 25  
LISBOA - TEL. 2 3626  
**GASPAR CLEMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 524, 1.<sup>o</sup>  
PORTO - TEL. 1.600

**ATUM  
DAMIREZ**

DEFENDE A VOSSA SAUDE  
PELA SUA EXCELENTE  
QUALIDADE.



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

**H & T. Walker Ltd**

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

**IMPORTAÇÃO:**

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

**EXPORTAÇÃO:**

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

# **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.**



# 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.

# MARQUES, NEVES & C.ª L.ª

Fabricantes e Exportadores de todas as espécies  
de CONSERVAS DE PEIXE

Séde em SETÚBAL :  
RUA CAMILO CASTELO BRANCO



Fábricas nos Centros de Pesca :  
SETÚBAL - MATOSINHOS

Telefone :

Setúbal 240 — Matosinhos 496

Telegramas :

Marne - Setúbal - Somar - Matosinhos



Marcas Registradas

SPORTING, MARIO-  
LINDE E LOYAUTE

MATHILDE, WATER  
LILLIES E CROIX D'OR

Códigos :

Bentley's Particular



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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO**

**ALBATROS BRAND**  
SARDINES PORTUGAISES  
SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

**SETÚBAL (PORTUGAL)**

**SETÚBAL** TELEFONE 157  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

**FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA**

**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.**



**FRAZAR & COMPANY**

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

**IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES**

Direcção telegráfica  
•FRAZAR• New York

Codigos

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**

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 Unidas, Limitada

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    MADALENA  
BERRY        NICOLA  
IRIS            MONICA  
SILLEDO      UNITAS



## ÓLEO DE MENDOBI AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

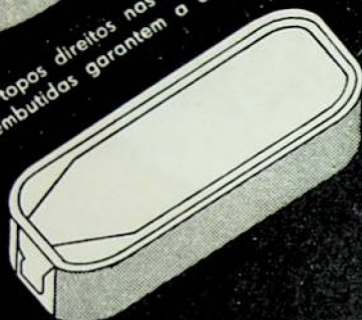
DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE: Lagos-Portimão-Olhão-Setúbal  
Lisboa-Matosinhos

PATENTE DE INVENÇÃO  
Nº 20058



Os topos direitos nos nossos  
latos embutidos garantem a abertura



SOCIEDADE INDUSTRIAL  
SETUBALENSE, L.<sup>DA</sup>  
AVENIDA TODI - SETUBAL

**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**

AGENTUR A. B. DE COEN & C.<sup>o</sup>

23 NYBROGATAN  
STOCKHOLM

A PRIMEIRA CASA SUECA EM SARDINHAS PORTUGUESAS  
ESPECIALIDADE EM CONSERVAS DE PEIXE  
AGENTES DE FABRICANTES // IMPORTADORES

TELEG. — DECOEN



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

## ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

### INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director:* 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 Bessa  
Narciso José Barroso

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

#### De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito 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

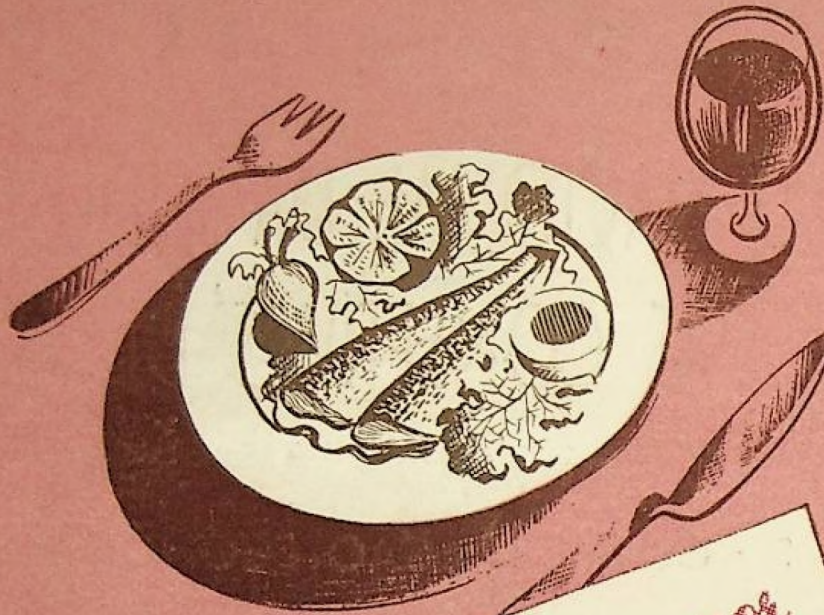
#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado  
João Francisco Leote  
António da Silva Freitas



### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa  
Faustino Tavares Figueira  
João Veigo Henriques



*Os sardinhus por-  
tuguesas de conserva  
são deliciosas e cons-  
tituem um poderoso  
alimento.*

ETP

