

Conservas de Peixe

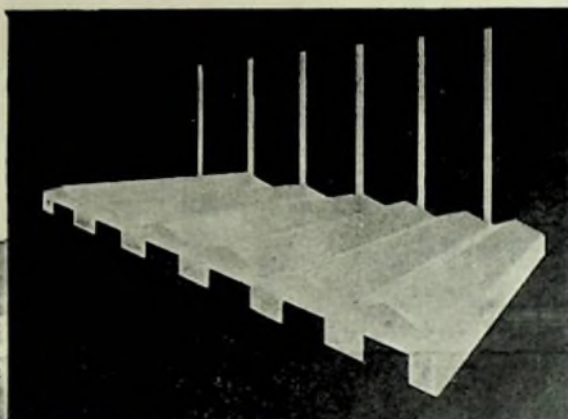
REVISTA MENSAL



A N O I
1946

N.º 9
DEZEMBRO

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
À
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE

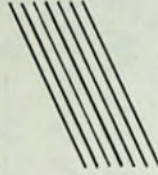


6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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

SOCIEDADE DE CONSERVAS
JOANA D'ARC



RECEBIDO

23 DEZ 1946

RESPONDIDO

MATOSINHOS

RESERVADO
PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço 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

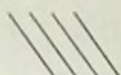
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Enderêço telegráfico; "Ryrabate"

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: Rédes para Pesca, Fólha de Flandres, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A

FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

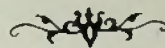
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telégrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mousinho de Albuquerque, 673

MATOSINHOS

MARCAS:

**FORBES
RECORD
RAMOS**

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^a

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Prefiram as nossas marcas

**SANGAMITO
EREMITA
SANTA É
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
S E T Ú B A L

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)

BIEN TRADING COMPANY INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Filetes de Anchovas — Atum

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.

105 HUDSON STREET

EASTERN SAUSAGE & PROVISION C.º, INC.

Distribuidoras de

**PRESUNTOS E OUTRAS CARNES
EM CONSERVA**

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

Eastern Sausage & Provision C.º, Inc.

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

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 174

Códigos { A. B. C. 5.ª Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES
CONSERVAS DE PEIXE
ENDEREÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

Brandão & C.^a L.^{da}
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 85
Telegramas Varina } Matosinhos

LITOGRAFIA EM FÔLHA DE FLANDRES

Amorim & Amorim


L I M I T A D A

F Á B R I C A
D E L A T A S



AVENIDA MENERES, 612 TELEFONE 329-M
M A T O S I N H O S

ANO I
N.º 9



Conservas de Peixe

DEZEMBRO
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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

Sumário

A Indústria das Conservas Espanhola; Produção e Exportação; As indústrias de pesca e conservas no México; Ciência e Técnica; Mercados; Marca Nacional; Economia e Finanças; Perdidos de representação; Professor Charles Lepierre; O arenque; A indústria de conservas e o mercado externo; Pelo Estrangeiro; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

A Indústria das Conservas Espanhola

No próximo dia 1 de Janeiro de 1947 entra em vigor em Espanha o decreto que o Governo publicou em Setembro estabelecendo medidas para facilitar aos industriais de conservas de peixe a quantidade de folha e azeite necessária para a partir daquela data atingirem o máximo de produção possível. Estas facilidades, porém, só são dadas submetendo a indústria de conservas a fiscalizações e obrigações rigorosas. Assim, a aplicação do azeite e da folha entregues será controlada pelas autoridades, devendo os industriais darem conta do seu emprego, transformação em conserva, distribuição ou armazenagem. O armazenamento injustificado destas matérias primas, que devem ser aplicadas em conservas logo que a pesca permita, será considerado como açambarcamento. O Governo poderá ainda, em determinados casos, indicar destinos para as conservas fabricadas, quer para o abastecimento nacional quer para a exportação, e taxar ou intervir na produção se o desenvolvimento previsto quanto a quantidades, qualidades e preços, não satisfizer.

Com a publicação deste decreto, pretende o Governo espanhol atingir dois fins imediatos: ter uma produção de conservas de peixe que satisfaça as necessidades do consumo nacional a preço baixo e que permita, igualmente, manter uma exportação que sirva às conveniências da sua política comercial e lhe proporcione as divisas indispensáveis para as importações dos artigos de primeira necessidade de que o país carece.

A Espanha, como tantos outros países, está em luta com o monstro tremendo que devora a economia das Nações — a inflação —, e para o vencer põe em acção todos os elementos de ataque de que pode dispor.

Ao passo que entre nós as conservas de peixe têm um consumo diminuto que mal excede 1% da produção, no país vizinho, pelo contrário, representam, normalmente, um factor importante na alimentação pública. A deficiência de outros produtos alimentícios causada, primeiro, pela guerra civil, e, depois, pela guerra mundial, fez aumentar ainda mais o interesse dos consumidores de

todas as classes pelas conservas de peixe. As conservas espanholas tornaram-se, porém, ultimamente, raras e caras. Sob o impulso da inflação, que deu um extraordinário desenvolvimento ao mercado interno, do aumento do preço do peixe, que chegou a atingir este ano cerca de 650 pesetas os 100 quilos, da mão de obra e dos encargos sociais, os preços das conservas têm subido vertiginosamente. Como as condições de venda nos países importadores não acompanham paralelamente esta alta, a indústria de conservas espanhola vai-se divorciando dos mercados estrangeiros e enfeudando cada vez mais ao mercado nacional.

Isto é um perigo grave para a economia da Nação que o Governo espanhol pretende remediar com as actuais medidas, reajustando os preços das conservas de peixe, por meio de uma produção elevada e económica, a um nível acessível do custo de vida, tanto no país como no estrangeiro.

A indústria de conservas de peixe espanhola, apoiada nas suas 958 fábricas, tem hoje uma capacidade de produção muito aumentada que lhe permite dar inteira satisfação aos objectivos imediatos do Governo, desde que lhe forneçam normalmente as matérias primas, folha e azeite, de que carece, visto que, quanto à pesca, esta tomou tal desenvolvimento que em pouco mais de 2 anos subiu de 336.000 ton. para 618.000 ton. anuais.

É indubitável que se a produção desta vasta massa fabril for lançada livremente sobre os mercados, poderá causar sérias perturbações, não só entre os competidores estrangeiros como também entre os próprios nacionais, em luta de concorrência. Já em Espanha se começa a temer a crise da sobre-produção da pesca, igual à que se deu em 1936, quando 100 quilos de sardinha se vendiam a 15 pesetas. É natural, pois, que o Governo queira desde já tomar posição para acautelar a defesa da grande riqueza nacional que é a indústria das conservas de peixe. E, por isso mesmo, muitos pensam que o Governo ao declarar no decreto que poderá intervir na produção se as quantidades, qualidades e preços não satisfizerem, tem em vista um outro objectivo, mediato e inédito, susceptível de vir a alterar a estrutura económica actual da indústria de conservas espanhola.

Se têm ou não razão os que assim pensam, o futuro o dirá.

Não temos que emitir parecer sobre o que convém ou não convém à indústria irmã, mas, como produtores vizinhos dos mesmos artigos que levamos aos mesmos mercados, não nos é indiferente o rumo que ela possa levar e admissível, portanto, que tenhamos sobre o assunto a nossa opinião. Para a indústria de conservas portuguesa é preferível que a sua congénere espanhola se organize em moldes colectivos, como, aliás, se vem já preconizando na sua imprensa, a continuar em regime de liberalismo económico. Só naqueles moldes será possível às duas indústrias estabelecerem eficazmente os acordos de defesa comum que as novas condições criadas ao comércio de exportação das sardinhas, hão-de impor, mais tarde ou mais cedo.

Lembremo-nos que quando se fixou o preço mínimo às nossas conservas, logo se verificou que era impossível mantê-lo, porque a indústria espanhola tinha os seus preços livres.

Temos uma riqueza comum a defender, a clupea pilchardus, a sardinha genuína, de que somos, os dois países ibéricos e a França, os detentores exclusivos, e que fabricada com azeite, mólho que os outros países fabricantes de peixe também não possuem, produz as conservas de sabor incomparável, únicas em todo o mundo.

Mas à sombra da sua fama, muitas conservas de peixes inferiores — e a última guerra fê-las surgir em todos os países que têm uma extensão de costa —, se espalham pelos mercados nacionais e estrangeiros, ludibriando o consumidor com a sua designação de sardinha, e que são oferecidas a preços aviltantes para a categoria desta espécie.

Uma acção conjunta das duas indústrias, que detêm 75 % de toda a produção de conservas de sardinha, seria de uma vantagem mútua inconteste. Isto só será, porém, possível, quando a indústria de conservas vizinha estiver organizada em bases idênticas às nossas.

Compete à indústria espanhola orientar os seus destinos conforme melhor lhe aprouver. O nosso, já o escolhemos há 14 anos, e continua a ser: — Organização, sempre organização, consciente e disciplinada.



A situação no mês de Agosto

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÓLHOS

A produção de conservas no mês de Agosto foi de 119.269 caixas, assim distribuídas: sardinha, 80.766, carapau, 1.995; cavala, 9.264; atum e similares, 6.924; anchovas, 10.068, outras espécies, 2.252.

Está à cabeça, nesta produção, o Centro de Matosinhos com 39.685 caixas, na sua maior quantidade em sardinha, 33.680 caixas; anchovas, 2.501 caixas; cavala, 1.768 caixas e carapau, 1.010 caixas. Em segundo lugar está Olhão com 30.485 caixas, das quais 18.586 de sardinha, 7.689 de anchovas e 1.627 de cavala. O terceiro lugar pertence a Setúbal com 16.542 caixas, principalmente de sardinha, 7.228 caixas, anchovas, 4.749 caixas e cavala, 3.433 caixas.

Em relação às espécies, os Centros maiores produtores, foram: Matosinhos, sardinha e carapau, respectivamente 33.680 e 1.010 caixas; Setúbal, cavala, 3.433 caixas; V. R. de Santo António, atum, 4.448 caixas; Olhão, anchovas, 7.689 caixas.

A produção de Agosto foi superior à de Julho em 22.645 caixas. Aumentaram os fabricos de sardinha, carapau, cavala e outras espécies e diminuíram os de atum e anchovas.

A produção de Agosto do ano passado foi também inferior à deste ano em 5.839 caixas.

SALMOIRA

A produção neste mês totalizou 39.983 quilos, dos quais 43.697 em sardinha, 14.381 em biqueirão, 13.905 em cavala, 5.000 em atum e 13.000 noutras espécies. V. R. de

Santo António fabricou 40.362 quilos; Olhão, 25.990; Setúbal, 13.320 e Matosinhos, 10.311. Em relação ao mês de Julho há um aumento de 57.297 quilos, mas comparando com o mês de Agosto de 1945, a diferença a menos é de 1.677.838 quilos.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÓLHOS

A exportação total em Agosto foi de 1.103.176 quilos (77.317 caixas) no valor de 16.384.616\$10, compreendendo as seguintes espécies: sardinha, 545.741 quilos (28.130 caixas) no valor de 6.276.021\$50; carapau, 44.221 quilos (2.677 caixas) no valor de 329.446\$45; cavala, 767 quilos (38 caixas) no valor de 10.584\$60; atum, e similares 72.634 quilos (3.649 caixas) no valor de 1.183.934\$208; anchovas, 422.950 quilos (41.730 caixas) no valor de 8.459.000\$00 e outras espécies, 16.863 quilos (1.093 caixas) no valor de 125.629\$35.

Matosinhos ocupa o 1.º lugar na exportação do mês de Agosto em que atingiu 338.495 quilos (21.138 caixas) no valor de 4.658.258\$95, principalmente em sardinha (216.029 quilos) e anchovas (89.527 quilos). Em 2.º lugar figura Olhão com 177.965 quilos (15.576 caixas) no valor de 3.183.004\$70, compreendendo, sobretudo, anchovas (131.043 quilos), sardinha (20.311 quilos) e atum e similares (14.725 quilos). Lisboa vem em 3.º lugar com 212.803 quilos (14.410 caixas) no valor de 3.124.147\$50, na sua maior quantidade em sardinha (90.086 quilos), anchovas (73.328) quilos e atum e similares (28.138 quilos).

Em Agosto exportaram-se menos do que em Julho 797.172 quilos

(24.268 caixas) no valor de Esc. 8.070.226\$50, mas em relação ao mesmo mês do ano passado, houve um aumento de 341.981 quilos (22.064 caixas) no valor de Esc. 3.729.389\$65, estando neste mês à frente dos Centros exportadores, Setúbal, com 152.879 quilos (13.579 caixas) no valor de 2.706.349\$60.

SALMOIRA

Exportaram-se neste mês 167.152 quilos no valor de 525.290\$20, nas seguintes espécies: sardinha, 137.963 quilos (413.889\$00); cavala, 24.676 quilos (93.768\$80); atum, 113 quilos (881\$40); biqueirão, 10 quilos (69\$00), não especificados, 4.390 quilos (16.682\$00).

O 1.º Centro exportador foi Matosinhos com 82.600 quilos de sardinha, no valor de 247.800\$00. Há um aumento na exportação de 15.133 quilos em relação ao mês de Julho, e uma diminuição de 137.761 quilos em relação a Agosto de 1945 em que Peniche figura como principal Centro exportador com 88.403 quilos no valor de 265.209\$00.

Por Países

Os 3 primeiros países importadores foram os E. U. A. (204.009 quilos), Brasil (200.331 quilos) e Bélgica (184.918 quilos). Das principais espécies, a sardinha e o atum tiveram maior exportação para o Brasil (respectivamente 157.222 e 28.787 quilos) e as anchovas para os E. U. A. (170.243 quilos). Em Julho figuram como os mais importantes compradores, a Inglaterra (668.792 quilos) a Bélgica (343.091 quilos) e os E. U. A. (234.173 quilos), e em Agosto do ano anterior, os E. U. A. (509.883 quilos) a Holanda (101.822 quilos) e a França (100.208 quilos).

O país que mais salmoura importou em Agosto deste ano, foi a Grécia, que nos comprou 68.287 quilos de sardinha no valor de 247.800\$00, e neste mês, no ano passado, foi a França, com 286.674 quilos no valor de 860.022\$00.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Agosto de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e Similares	Anchovas	Outras Espécies	Totais
Matosinhos	26.569	7.111	1.010	1.768	726	2.501	-	39.683
Peniche	121	1.673	-	266	-	281	37	2.378
Lisboa	1.083	871	-	115	857	40	153	3.119
Setúbal	5.445	1.783	-	3.433	-	4.749	1.132	16.542
Lagos	347	2.668	-	92	148	275	27	3.557
Portimão	6.850	3.786	-	461	-	1.019	-	12.116
Olhão	10.409	8.177	964	1.627	745	7.689	874	50.485
V. R. S. António	2.615	1.258	21	1.502	4.448	1.514	29	11.387
	53.459	27.327	1.995	9.264	6.924	18.068	2.252	119.269

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

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTAIS		Valores
								Quilos	Caixas	
Madeira	2.261	-	-	-	-	-	-	2.261	119	26.001\$50
Matosinhos	163.759	82.270	788	38	1.836	89.527	277	338.495	21.138	4.658.258\$95
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	54.980	35.106	14.686	729	28.138	73.328	5.836	212.803	14.440	3.124.147\$50
Setúbal	127.534	1.900	16.587	-	-	53.896	6.369	206.286	13.535	2.737.433\$20
Lagos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Portimão	46.980	10.640	950	-	2.153	47.070	3.705	111.498	8.443	1.673.803\$65
Olhão	20.311	-	11.210	-	14.725	131.043	676	177.965	15.576	3.183.004\$70
V. R. S. António	-	-	-	-	25.782	28.086	-	53.868	4.066	981.966\$60
	415.825	129.916	44.221	767	72.634	422.950	16.863	1.103.176	77.317	16.384.616\$10

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

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Bélgica	38	1.900	-	342	-	178.953	3.705	184.918
Brasil	144.397	12.825	456	-	28.787	13.024	842	200.331
Congo Belga	47.310	15.293	9.500	-	6.270	3.630	-	82.005
Cuba	22.500	8.550	-	-	950	6.260	6.309	44.569
Egipto	13.167	23.858	7.087	150	95	2.614	-	46.971
E. U. América	1.330	-	-	-	28.636	170.243	3.800	204.009
Inglaterra	131.120	-	-	-	-	-	-	131.120
México	2.875	42.142	-	-	-	-	-	45.017
Moçambique	14.324	-	3.751	28	-	938	555	19.596
Outros países	38.764	25.346	23.427	247	7.896	47.308	1.652	144.640
Quilos	415.825	129.916	44.221	121.330	72.634	422.950	16.863	1.103.176
Caixas	21.291	6.839	2.677	38	3.649	41.730	1.093	77.317
Valores	4.781.987\$50	1.494.034\$00	329.446\$45	10.584\$60	1.183.934\$20	8.459.000\$00	125.629\$35	16.384.616\$10

As indústrias de pesca e conservas no México

Uma das áreas de maior abundância de pesca no mundo encontra-se nas águas do Oceano Pacífico que banham a costa ocidental do México. Desde o Golfo de Tehuantepec, na extremidade sul, até ao norte do Golfo da Califórnia, e desde a parte superior da costa oeste da Baixa Califórnia até à fronteira internacional, a vida do Oceano é prolífica e variada. É nesta área que os mexicanos têm concentradas as suas pescarias, fábricas de conservas de peixe e frigoríficos. Sob o ponto de vista do valor e da tonelagem dos produtos do mar, a costa continental mexicana é superior à da Baixa Califórnia; em relação, porém, às conservas de peixe, esta última é mais importante.

O desenvolvimento das indústrias da pesca e conservas no México tem uma importância capital na sua economia. A América do Norte é o seu quase exclusivo mercado, além do nacional, para os seus produtos do mar. A produção vai subindo de ano para ano em virtude da montagem de novas fábricas e do aumento da capacidade de fabrico das já existentes com a introdução de novos e mais modernos equipamentos e maquinismos provenientes dos Estados Unidos que fornecem também lata vazia, óleos comestíveis e outras matérias primas para a indústria. Agrupando toda a produção e tipos de fabrico, a parte ocidental da península da Baixa Califórnia fabricou em 1945 aproximadamente 245.000 caixas assim distribuídas: 184.000 caixas de sardinha, 30.000 de abalone, 49.000 de cavala, 2.000 de amêijoas e 20.000 de atum.

Os fabricos ao longo da costa continental totalizaram 54.000 caixas, nas seguintes espécies: camarão, 36.000, ostras, 5.000, cavala, 3.000 e magem, 10.000.

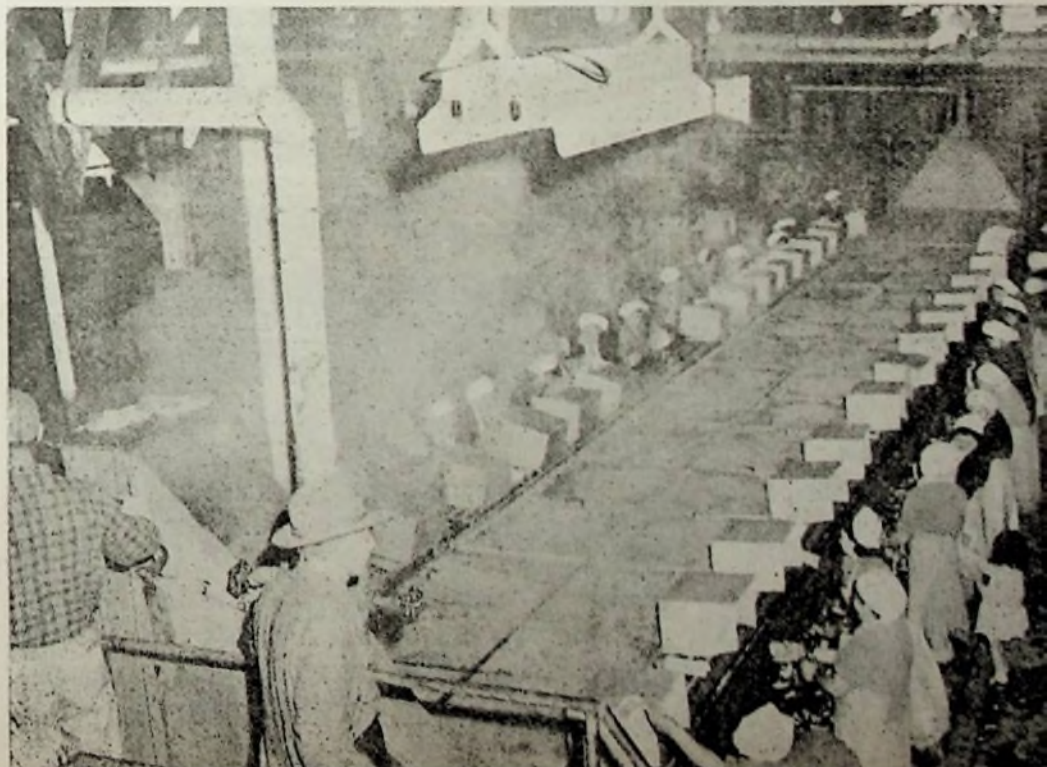
A indústria de conservas de peixe

mais desenvolvida na Baixa Califórnia, é a da sardinha. É em Souzel, perto de Ensenada, que está instalada a maior fábrica de conservas de peixe do México que tem uma produção média de 150.000 caixas entre sardinha, cavala, abalone, atum e amêijoas. Na Ilha dos Cedros, Baía de Tartaruga, Ensenada e Cabo San Lucas, existem outras fábricas que produzem grandes quantidades de conservas.

O fabrico de abalone em latas ilustradas de 1 lb. para o comércio do Oriente, é uma actividade industrial existente já há muito na parte oeste da península da Baixa Califórnia. Com a abertura dos mercados próprios para estas conservas, espera-se que a sua produção ultrapasse 60.000 caixas. A indústria da amêijoas é uma nova indústria que

apareceu durante a guerra como consequência da falta de alimentos. A sua produção em 1945 foi de 5.670.977 libras exportadas para as fábricas de Los Angeles, nos Estados Unidos da América do Norte, em barcos frigoríficos. Todos estes vastos recursos estiveram inaproveitados até que a falta de artigos de alimentação e um preço favorável fixado na América do Norte para a conserva de amêijoas em latas, encorajaram os industriais americanos desta espécie a contratarem no México a sua compra a várias cooperativas de apanhadores de amêijoas. Estas são abertas nas próprias praias onde são apanhadas e a polpa metida em latas de 40 lbs. que são levadas para camiões para pontos centrais de expedição onde os barcos frigoríficos as tomam e

Fábrica de conservas de «sardinha» no México



transportam para os Estados Unidos da América do Norte.

Os industriais ianques fabricaram, em 1945, 193.458 caixas com amêijoas compradas no México, o que excede as possibilidades de consumo americano.

As indústrias de pesca e conserva do atum são muito importantes. Pescam-se, anualmente, no México, milhares de toneladas de atum que excedem a produção de qualquer outro país da América Central ou do Sul, e as fábricas de conservas, situadas no cabo de San Luca, fabricam, em média, por ano, 30.000 caixas.

Desde Guaymas até Mazatlan, no Golfo da Califórnia, em vastas baías de fundos baixos, e ao largo, no mar de Cortez, abunda o camarão em quantidades enormes, de grande tamanho, e de qualidade elevada. Sobre este camarão baseia-se, actualmente, uma indústria que se está desenvolvendo rapidamente e que influencia toda a economia do oeste mexicano. Cinco fábricas de camarão congelado, 4 em Guaymas e 1 em Topolobampo, trataram 10 milhões de lbs, deste pequeno crustáceo, além de 1,5 milhão de lbs. em fresco, durante a safra de 1945-46. Estão em construção outras fábricas que farão duplicar em breve esta tonelagem.

O México possui cerca de 300 va-

gons frigoríficos para o transporte do camarão congelado e fresco destinado ao insaciável mercado dos Estados Unidos da América do Norte. Calcula-se que dentro de um ou dois anos este número de vagons terá que duplicar. Os camarões são congelados sem cabeça, em blocos de 5 lbs. e envolvidos em cartões impermeáveis.

Os industriais de camarão congelados de Guayma e Topolobampo aproveitaram as suas instalações frigoríficas para iniciarem a indústria do peixe fresco congelado, inteiro ou em filetes, que adquiriu um grande desenvolvimento com a sua exportação para a América do Norte. As espécies tratadas são principalmente a corvina e a totuava.

A pesca e o comércio da totuava são também muito importantes e apresentam aspectos curiosos que não se verificam em qualquer outro país do mundo. Este peixe, de grandes dimensões, com o peso de 25 a 150 lbs., é capturado nas águas setentrionais do Golfo da Califórnia rodeadas por uma região deserta e remota, e constitui um verdadeiro mistério do mar. Nas áreas onde é desembarcado, a existência humana não avançou durante uma centena de anos. Para fazer a sua venda, há que enfrentar muitos obstáculos naturais e vencê-los — o deserto abraçador, caminhos de areia em vez de estradas e a necessidade desespera-

da da velocidade no transporte. Os pescadores descarregam o peixe nas areias quentes das praias. Aí, camiões frigoríficos esperam juntamente com os compradores, e começa então uma corrida de 90 milhas sobre um deserto sem estradas até à fronteira dos Estados Unidos e daí para San Pedro, Los Angeles ou San Diego, o que representa mais 250 milhas. A totuava é vendida no mercado sem cabeça e sem cauda, a carne feita em filetes ou em tiras compridas, que se cortam depois ao tamanho que se quer. É um dos peixes reservados pela lei mexicana para ser exclusivamente pescado pelas cooperativas de pescadores que têm uma grande expansão no país e cuja organização o governo facilita e ampara.

Também nas costas ocidentais da Baixa Califórnia são apanhadas anualmente pelas cooperativas cerca de 1 milhão de lbs. de lagostas que se exportam para os mercados da Califórnia nos E. U. A. onde tem grande consumo. O transporte de barco para Los Angeles ou San Diego das lagostas vivas, em virtude da lei americana proibir a sua entrada cozidas, ocasiona uma grande percentagem, cerca de 30%, de lagostas mortas. Para evitar este prejuízo, projectam os compradores americanos fazer o seu transporte por avião.

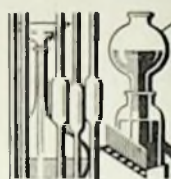
As ostras encontram-se no Golfo da Califórnia, 5 a 30 milhas ao sul de Guayma, perto dos rios Yaqua e Maijo. A sua produção em conserva é de cerca de 5 mil caixas.

Uma outra indústria é a da extração do óleo de fígado de tubarão. Centenas de pequenos barcos e milhares de pescadores dedicam-se à pesca do tubarão cujo fígado é utilizado na fabricação de óleos que contêm a vitamina A que é consumida no país e se exporta também para a América do Norte.

Estão em laboração 2 fábricas. Calcula-se que a produção este ano seja de 2.000 a 2.500 ton. de fígados o que representa uma pesca de 500.000 tubarões.

Fábrica de conservas de camarão no México





Ciência e Técnica

ESTUDO DA FOLHA DE FLANDRES (FERRO ESTANHADO) USADA NA INDÚSTRIA PORTUGUESA DE CONSERVAS DE PEIXE

por CHARLES LEPIERRE

I — A *folha de Flandres*, nome pelo qual é conhecida em Portugal a chapa de ferro estanhada, tem, como é sabido, aplicações insubstituíveis na confecção de envólucros destinados a acondicionar substâncias alimentares diversas (peixe, legumes, bolachas, tintas, graxas, etc.), isto, além do emprêgo da lata para fabrico de utensílios domésticos, indústria esta do *picheleiro* que tende a desaparecer pela concorrência do ferro esmaltado e do alumínio.

No campo especial da conserva de peixe o uso da folha de flandres é, a bem dizer, geral, sendo reduzido o uso dos outros materiais.

A camada de estanho tem por fim proteger o ferro contra a acção corrosiva dos agentes atmosféricos — oxigénio, vapor de água, gás carbónico — e contra a acção dos constituintes dos alimentos que se pretende conservar. Além disso, o estanho é elemento *inofensivo* (o que não acontece com o chumbo e o zinco, que podia proteger também o ferro).

A folha de Flandres é toda importada e, por sinal, não o é da Flandres!... Não se fabrica folha estanhada na Bélgica. É importada da Inglaterra, França, Itália, Alemanha e Estados Unidos da América do Norte.

Em 1936 a importação total foi de 30.500 toneladas, das quais 15.500 consumidas nas fábricas de conservas com o valor de 35.000 contos.

A indústria nacional da folha es-

tanhada não existe em Portugal; contudo, afigura-se-me viável e já mais de uma vez chamei a atenção sobre o assunto. Portugal produz estanho, bastando importar o ferro como fazem outras nações, a Noruega, a Itália, por exemplo; a França, a Inglaterra, a Alemanha, os Estados Unidos, importam apenas o estanho. A montagem da indústria da folha de ferro estanhada, em Portugal, evitaria a exportação de algumas dezenas de milhares de contos para o estrangeiro.

II — Procedi, com a colaboração do pessoal do Laboratório do I. P. C. P. ao estudo de vinte folhas das diversas proveniências, bem autenticadas.

a) — Peso da folha — regula por 850 a 900 grs.; mínimo 715 grs.; máximo 1004 grs.

b) — Dimensões — bastante constante: 71 cm. x 51 cm., em média.

c) — Superfície: 0,35 a 0,37 m².

d) — Peso do metro quadrado: 2,3 a 2,5 kgrs.; média 2,34 kgrs.

e) — Estanho — A folha de Flandres é obtida, como é sabido, por cobertura duma chapa de ferro por estanho. Para isso a chapa, bem limpa e privada de ferrugem por tratamentos químicos e mecânicos, é mergulhada num banho de estanho puro (99,9% de pureza) fundido; o estanho, aderindo à superfície do ferro, forma nos pontos de contacto uma liga de composição definida coberta por estanho puro. As diversas qualidades de folha são função da espessura da folha de aço ou de ferro e da espessura

da camada (película ou film) de estanho. Esta película protectora de estanho é sempre de diminutíssima espessura — alguns milésimos de milímetro.

A dosagem do estanho tem grande interesse — o que já não acontece com o ferro da folha. Limitar-me-ei a resumir o método empregado, escolhido depois de estudos comparados entre os diversos processos recomendados. A chapa é dividida em quatro partes; cada um dos rectângulos obtidos é novamente dividido pelo meio dos lados; obtêm-se assim quatro rectângulos de 50 a 60 grs. cada, dos quais se tomam dois correspondentes a lados opostos, de modo a efectuar, pelo menos, duas análises em paralelo. A amostra é cortada em pequenos fragmentos; lavam-se com éter de petróleo; secam-se a 100°. Ataca-se com CIH de $d=1.19$, que deve cobrir a folha; deixar 24 horas a frio; todo o estanho dissolve-se, com bastante ferro. Decanta-se o soluto; lavam-se os pedaços de folha com água clorídrica; faz-se um volume conhecido. Reduz-se a ião estanhoso pelo alumínio a quente, em corrente de CO² e titula-se, sem demora, o líquido arrefecido em CO² com um soluto de cloreto férrico graduado, em presença do indicador de Viktor e amido.

Fazem-se dois ou três ensaios para cada amostra. Os resultados são perfeitamente concordantes e exactos como verificámos introduzindo quantidades conhecidas de estanho.

Resultados — Se por 100 partes de folha (duas faces); média de 20 análises 1,53% — máximo 2,64; mínimo 0,88. As determinações efectuadas em duas partes diferentes da folha *nunca dão as mesmas percentagens*, qualquer que seja a origem; assim, por exemplo: 1,36 e 1,25%.

A *média do teor em estanho* conforme as origens é a seguinte: *alemã* 1,4% — *americana* 1,55 — *francesa* 1,70 ... *inglesa* 1,2 ... *italiana* 1,60. Isto como mera indicação.

A *média por folha inteira* (duas faces) é de 13,15 grs. — máximo 23 grs.; mínimo 8,60 grs.

A média de estanho por m² (duas faces) é de 35,33 grs. — máximo 61,68 grs.; mínimo 24,70 grs. A média encontrada por nós está dentro dos números publicados (35 a 39 grs. por m², dupla face).

A média do estanho por m² de folha, numa só face, interessa mais à indústria conserveira porque o peixe e mólho estão em contacto com uma só face. Esta média é a metade da precedente: 17,66 grs. — com máximo de 30,93 e mínimo de 12,35 grs.

Conhecido o peso do estanho por metro quadrado, numa só face, é de grande interesse calcular a *espessura média da camada protectora*; para isso calcula-se o volume deste estanho, partindo da densidade 7,28 e finalmente a espessura. A *espessura da camada de estanho depositada na folha de ferro não excede alguns milésimos de milímetro*.

A média encontrada foi de 2,4 μ ; máximo 4,2 μ ; mínimo 1,7 μ ; Por outras palavras a película protectora é tão tênue que seriam precisas 400 películas para obter um milímetro de espessura.

É uma conclusão matemática que não era fácil de prever e contudo a experiência prova que tão diminuta camada protege suficientemente a conserva.

Espessura da chapa de ferro. — Calcula-se assim: do peso do metro quadrado da folha deduz-se o peso do estanho por m² (duas faces); obtem-se assim o peso da chapa de ferro; este peso dividido pela densidade do ferro (7,85) dá o volume do ferro, que permite calcular a espessura média da chapa. Em todas as folhas esta espessura é da origem de 2 a 3 décimos de milímetro.

A relação entre o peso do estanho e o peso do ferro é fácil de determinar. O mesmo para a relação entre as espessuras respectivas dos dois metais. Estas relações são expressas por números próximos — o que era de prever atendendo à pequena diferença de densidade de Fe e Sn. Estas relações correspondem, em média, a 1/64 e 1/60; quer dizer que se a chapa tivesse 120 m/m de es-

passura a camada de estanho, em cada face, seria apenas de 1 m/m.

f) *Chumbo.* — É importante esta dosagem, porque do teor em chumbo na folha, depende o maior ou menor contágio da conserva. Para ser rigorosa a dosagem exige um peso bastante elevado da amostra (50 a 60 grs.) que são atacados como para dosear o estanho. O soluto clorídrico é submetido à análise geral (SH², SAm², etc.) para separar o estanho, o ferro e o chumbo. O sulfureto de chumbo impuro (por absorção de ferro) é atacado por ácido nítrico; o soluto de nitrato é submetido à electrolise a quente e sendo móvel o electrodo positivo onde se deposita o bióxido O₂Pb, que se pesa e permite calcular o chumbo.

O estanho prejudica a dosagem electrolítica do chumbo, como verificámos, por isso tem de ser previamente eliminado. O ferro e o cobre não prejudicam.

Conhecido o teor em chumbo %, na folha calcula-se o chumbo por folha, por m², por face, etc., e a percentagem de chumbo por 100 de estanho. Obtem-se assim a *qualidade* ou *pureza* do estanho que serviu para estanhar o ferro.

Resultados. — Duma maneira geral o chumbo só aparece nas folhas em muito diminuta quantidade, qualquer que seja o país de origem da folha. Assim a média regula por 0,9 mgrs. de chumbo por 100 grs. de folha (máximo 1,8 mgrs.; mínimo 0,3 mgrs.).

A média do chumbo por folha é de 7,6 mgrs. A média por m² — numa só face — é de 10,4 mgrs. (máximo 22,5 mgrs.; mínimo 3,7 mgrs.). Daí, conclui-se que o chumbo contido em 100 partes de estanho depositado sobre o ferro regula por 0,054 — sejam 54 mgrs. por 100 grs. de estanho; máximo 0,12%, mínimo 0,02 %.

Partindo da média de 54 mgrs. de chumbo por 100 grs. de estanho é fácil calcular o *peso de chumbo existente* numa lata de 1/4 club 30 m/m, cuja superfície interna é de cerca de 200 cm². Este peso é de 0,19 mgr. — ou seja 0,2 mgr. Ora uma lata deste

tipo contém 125 a 130 grs. de conserva, admitindo que *todo o chumbo da lata* seja absorvido pela sardinha e pelo mólho o teor máximo em chumbo da dita conserva, regulariza por 1,5 a 1,6 partes por milhão; o que se encontrar a mais provém das grelhas ou da solda, sendo as primeiras a fonte mais importante da contaminação plumbica. É óbvio que o máximo de 1,6 partes por milhão, assim calculado, corresponde a um teor que nunca será alcançado, porque só se poderia verificar se todo o estanho estivesse dissolvido na conserva, ficando todo o ferro a descoberto — o que nunca se verifica.

Resulta nitidamente das nossas análises que, sob o ponto de vista chumbo, as folhas são todas de *excelexente qualidade*; algumas amostras é certo, de origem americana, inglesa ou italiana, apresentam um teor em chumbo de 0,10 e 0,12 % em relação ao estanho, mas são apenas 4 amostras sobre 20 analisadas.

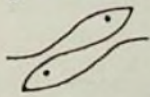
g) *Porosidade.* — Dissemos já que, aparentemente homogênea, a camada de estanho não apresenta igual espessura em toda a folha. À vista desarmada não se nota, em geral, soluções de continuidade na referida película; porém o emprego de reagentes permite demonstrar a presença de *poros*, mais ou menos abundantes. Vários métodos podem ser usados: recorreremos à acção de ferriclaneto de potássio em solução aquosa gelatinada cuja aplicação origina pontos ou riscos azuis escuros nos sítios onde o ferro subjacente se encontra a descoberto.

Resultados semelhantes se conseguem recorrendo à acção da água pura, não alcalina, a 95° durante 6 horas. O exame de superfície da folha traduz o grau de porosidade da camada de estanho. As folhas analisadas podem considerar-se como *razoáveis*, sob o ponto de vista da porosidade dada; para chegar a esta conclusão classificámos as folhas em grupos, conforme o grau de ataque da superfície. Os fabricantes fornecem folhas de qualidade *regular* mas não de qualidade superior — e assim

(Continua na pág. 23)



Desejamos a todos
os assinantes e ami-
gos da nossa Revista
Festas Felizes e
Um Ano Novo Próspero



1944



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.^{DA}
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA



Mercados



SUÉCIA

(Do nosso correspondente na Suécia)

O Mercado da sardinha portuguesa na Suécia

(Conclusão do número anterior)

Logo no princípio da guerra, fins de 1939 e começo de 1940, os importadores suecos armazenaram a maior quantidade possível de conservas de sardinhas portuguesas. Estes «stocks» foram, porém, rapidamente esgotados, e quando em 1941 as importações puderam ser renovadas pela via terrestre, o preço da sardinha em Portugal tinha mais que triplicado. Se lhe juntarmos as despesas de transporte por caminho de ferro através da Espanha, França e Alemanha, verifica-se que os preços de retalho, na Suécia, para as conservas portuguesas, subiram 5 vezes mais em relação aos que se praticavam em 1939.

O que caracteriza todo este período de guerra é a irregularidade das chegadas da mercadoria, ao mesmo tempo que o seu preço elevado.

As autoridades suecas tinham, a tempo, promulgado leis sobre a fiscalização dos preços de venda, de forma que, apesar da escassez das conservas, a lei da oferta e da procura não produzia os seus efeitos, e assim o preço máximo de venda da sardinha nunca foi superior a 500% do seu preço em 1939.

É impossível fazer-se uma ideia exacta das quantidades de sardinhas portuguesas importadas durante o

período da guerra, porque o governo sueco não publicava estatísticas e as estatísticas portuguesas não podiam ter em conta as expedições que se faziam em trânsito pela Alemanha. É sabido que durante este período os alemães compravam em Portugal conservas de sardinha que vendiam à Suécia com um grande lucro.

O período mais difícil para a importação da sardinha portuguesa na Suécia coincide com a paz, isto é, quando o canhão se calou sobre a Europa, é quando os importadores de sardinhas conhecem os maus dias.

O «Combined Food Board» tinha concedido à Suécia um contingente de sardinhas muito pequeno para o período 1945-1946, e um novo contingente de cerca de 22.000 caixas para o período 1946-47. A distribuição deste contingente entre os diferentes importadores suecos fez-se numa forma equitativa, tomando como base as declarações que estes apresentavam referentes às suas importações nos anos de 1937-38, considerados normais.

Em resultado deste critério, só os importadores especializados em conservas de sardinha antes da guerra, as recebiam. Os comerciantes do período da guerra e os recém-vindos, foram postos de parte. Infelizmente a centralização das compras na Suécia só tem dado dissabores. Estas compras, tanto para as sardinhas portuguesas como para todas as outras mercadorias alimentares, são feitas por um Comité que não tem competência especial para tratar dum produto delicado como é a sardinha portuguesa.

Este Comité cometeu um erro censurável ao aceitar as ofertas de conservas portuguesas provenientes dos «stocks» ingleses, só porque o preço era baixo, Esc. 298\$00 cada

caixa, quando a mercadoria que pela sua qualidade teria convido às necessidades do nosso mercado, era a que se vendia no mercado livre, em Portugal, embora custasse Esc. 450\$00.

Nem a situação alimentar da Suécia nem a sua situação financeira, justificava esta economia. Durante toda a guerra a Suécia foi, sob o ponto de vista alimentar, um país privilegiado. Evidentemente que faltaram alguns artigos e outros eram muito raros, mas a Suécia não conheceu nenhuma privação.

Graças às medidas oportunas e inteligentes do nosso Governo, os preços dos produtos alimentícios puderam ser mantidos num nível relativamente baixo, de tal forma que o índice dos seus preços não ultrapassou 160, tomando como 100 o número correspondente a 1939.

Foi um erro lamentável ter-se comprado peixe de inverno para um mercado tão exigente como é o sueco.

Esta mercadoria só podia servir como alimentação vulgar, ao passo que o consumidor sueco pretendia um produto escolhido.

Um peixe de inverno, conservado num bom azeite, constitui uma alimentação sã que contém num pequeno volume um grande número de calorías. Mas não eram calorías o que o consumidor desejava, pois as tinha com abundância no país. O que ele queria era uma conserva de sardinha da melhor qualidade, igual à que estava habituado a comer antes da guerra.

Não é exagero afirmar que a distribuição desta mercadoria baixa no nosso mercado foi prejudicial ao bom nome da conserva portuguesa na Suécia, mas a responsabilidade do facto incumbe unicamente ao Comité sueco de compras, que cometeu um novo erro quando deixou perder a oportunidade de contratar este ano em Portugal fabricos com peixe de verão.

Por esta razão, o mercado sueco está actualmente desprovido de sardinhas portuguesas e os importadores esperam de braços cruzados,

Com a regulamentação da Marca Nacional tem-se em vista não só defender um importante valor colectivo em risco de se perder, mas, também, pôr à disposição da indústria um elemento regulador dos preços das nossas conservas de sardinha nos mercados compradores.

É necessário neutralizar a acção nociva, como principal causadora do descalabro dos preços, da produção das marcas sem valor comercial, que forçam a venda recorrendo à baixa sistemática dos preços, obrigando as marcas mais cotadas a acompanhá-las no resvalar para a ruína.

Foi assim que nós vimos o preço mínimo tornar-se no máximo, precisamente porque a concorrência das marcas desconhecidas levou as melhores marcas que se vendiam, a principio, acima do preço mínimo, a descerem sucessivamente as suas cotações para se manterem nos mercados, até ficarem abaixo do preço mínimo.

É na produção das conservas de sardinha de qualidade corrente que existe o perigo que precisamos conjurar. O fabrico, em anos normais, das conservas desta qualidade, calcula-se em 1.500.000 caixas. Se fabricarmos na Marca Nacional 1/3 desta produção, ou seja 500.000 caixas, e se articularmos estas num sistema racional, operante, é evidente que temos entre mãos uma massa de manceio com um potencial suficiente para estabelecermos e mantermos as bases em que pode assentar o equilíbrio dos preços nos mercados.

A organização a criar deverá ser simples e prática, que corrija a liberdade de actuação individual por meios naturais, sempre que esta pretenda desviar-se das normas do bem comum. As concentrações complicadas de toda a produção, têm o grande perigo de se converterem em absorventes máquinas burocráticas, consumidoras das melhores energias, que acabam por se quedarem inertes e inúteis no próprio terreno que queriam fazer produzir, por lhes faltarem a essência que movimentam todas as actividades individuais: o interesse.

Não devemos esquecer que o problema da unificação dos preços de venda da conserva está em grande parte simplificado com a fixação do preço da sardinha na lota, em todos os Centros, visto ser este o factor mais variável e de maior valia no cálculo do preço do custo da produção. Os outros elementos não diferem, praticamente, de fábrica para fábrica, e a diferença que actualmente se encontra no preço da folha, é ocasional e temporária.

Na mesma ordem de ideias, achamos extemporâneas, pelo menos enquanto subsistirem as graves dificuldades de alimentação mundial, certas medidas drásticas, como, por exemplo, o contingentamento à produção e à exportação.

Em safras de pesca abundante, será um crime anti-económico deixar seguir a sardinha para o guano em virtude da indústria das conservas estar impedida de a comprar por não poder exceder os limites fixados à produção. Também não se constatou ainda que a nossa exportação fosse superior às necessidades dos mercados. O que se verifica é que há ainda inúmeros países potencial-

MARCA N

mente compradores de conservas de peixe, aonde as nossas ainda não chegaram, e, também, que os períodos de crise na nossa exportação provêm, sobretudo, da desorganização das vendas e confusão nos preços, provocadas por uma concorrência desenfreada que arruína a indústria e faz retrair os compradores.

Achamos, por outro lado, conveniente que se fixem os preços à produção e à exportação, tendo, porém, em consideração as condições reais dos mercados consumidores, em relação às suas possibilidades de compra e aos preços da concorrência, para nos não deixarmos levar pelo engano das valorizações artificiais.

É fora de dúvida que a indústria da pesca terá que colaborar intimamente com a das conservas num plano de defesa comum, para esta conseguir preços de produção acessíveis, e o Estado deverá, por sua vez, reduzir os encargos fiscais que incidem sobre as duas indústrias aos limites que existiam anteriormente à guerra. Concordamos, também, com a necessidade de diminuir o número de marcas privadas, visto que a sua extensão torna difícil o seu crédito e cria nos compradores a impressão duma super-produção que influencia desfavoravelmente os preços.

Posto isto, vamos dar as bases que preconizamos para a regulamentação da Marca Nacional:

1." — Será criado o que chamaremos, para simplificar, Centro Regulador das Conservas de Sardinha, de que farão parte os industriais e comerciantes exportadores inscritos, tendo um corpo directivo formado por 1 delegado de cada Grémio que escolherá 3 entre os seus membros para constituírem a comissão executiva.

2." — O Centro, no princípio de cada safra, e depois de ter acordado com as entidades idóneas os preços mínimos e máximos da sardinha nas lotas, estabelecerá o preço do custo da produção e o preço mínimo para a exportação.

3." — O preço mínimo de exportação será fixado na base do preço do custo de produção mais as despesas fob, a comissão de agente, a taxa de propaganda, os encargos gerais da organização e a percentagem de lucro,



«Marca Nacional»

NACIONAL

4.º — Será fixada a cada industrial a quantidade de caixas na Marca Nacional, em qualidade corrente, que terá que fabricar em cada safra, e que deverá ser de 1/3 da média da sua produção nesta qualidade calculada em relação a 3 anos de trabalho normal.

5.º — O Centro receberá, de cada industrial, e pagará ao preço fixado para a produção, as quantidades de conservas de sardinhas na Marca Nacional que este lhe entregar por conta da quota de fabrico que lhe foi atribuída.

6.º — O Centro utilizará os serviços de armazéns gerais do I. P. C. P. e emitirá *warrants*.

7.º — O financiamento do Centro será feito por meio do desconto dos *warrants*, pela utilização dos fundos corporativos (capital social e outros que estejam inactivos) e pelo lucro das exportações que vai ficando depositado até ao fim da safra.

8.º — Os industriais que não tenham uma organização comercial para a exportação, podem requerer ao Centro, que decidirá, a entrega da totalidade da sua produção na Marca Nacional, em vez de só 1/3.

9.º — O Centro não fará a exportação das conservas recebidas. Poderá, porém, incumbir-se da colocação das

que se refere o artigo anterior, recebendo por esse serviço a comissão que é atribuída ao comerciante exportador, e terá a seu cargo a abertura de novos mercados, aonde os nossos exportadores, por receio de prejuizos, se não arriscam, reservando para essa exportação os lotes que achar convenientes.

10.º — A exportação dum lote de conservas de sardinha, em marca própria de qualidade corrente, só será permitida desde que o exportador, industrial ou comerciante, exporte simultaneamente 1/3 do número de caixas na Marca Nacional. Os industriais têm a preferência na exportação sobre os lotes da Marca Nacional que tiverem fabricado.

11.º — Esgotada a sua produção na Marca Nacional, o industrial poderá exportar as suas marcas próprias de qualidade corrente sem restrições de quantidade, devendo, porém, sujeitar-se ao preço mínimo fixado para a exportação.

12.º — O industrial que necessite resgatar no Centro um lote da Marca Nacional para o exportar, pagará àquele o valor do preço mínimo de exportação deduzidos os encargos de fob e a comissão ao agente, ficando, portanto, retidas na posse do Centro as percentagens de lucro e de propaganda.

13.º — Quando for um comerciante exportador a levantar um lote da Marca Nacional comprado a um industrial, entregará no Centro a importância líquida a que se refere o n.º 12.º menos a percentagem de lucro que for fixada para os comerciantes e que será deduzida do lucro do industrial vendedor.

14.º — No final do ano o Centro distribuirá pelos industriais os lucros acumulados na proporção do número de caixas da Marca Nacional que cada um entregou, descontando, em seguida, àqueles que venderam lotes aos comerciantes exportadores, as importâncias que estes receberam e cujo total será novamente rateado por todos os industriais.

15.º — Os industriais registrarão no Centro a Marca própria que, além da Marca Nacional, desejam fabricar em sardinha, qualidade corrente.

16.º — Todas as latas de sardinha da Marca Nacional ou de marcas próprias, de qualidade corrente ou superior, levarão no tampo, litografado, um distintivo oficialmente aprovado com a designação «Sardinhas genuínas Portuguesas», que servirá de sêlo de garantia e ao mesmo tempo de divisa para a propaganda colectiva.

17.º — O Centro fará, especialmente, a propaganda da Marca Nacional nos mercados que forem considerados mais apropriados, utilizando anualmente a importância da respectiva taxa.

18.º — Quando se verificar a sua conveniência, o Centro poderá pedir ao Ministro da Economia que limite ou suspenda temporariamente a exportação de conservas de peixe para qualquer mercado e limite a sua produção.

19.º — A compra da Marca Nacional só poderá ser feita directamente ao Centro e nunca a outros fornecedores.

20.º — As conservas na Marca Nacional deverão ser fabricadas segundo especificações estandardizadas fixadas pelo Centro, quanto a formatos, «moules» e mólho, e a apresentação exterior das latas será modificada para a tornar mais atraente e adaptada às exigências dos países compradores.



Esta organização, em escala reduzida, poderá servir de primeira «étape» para a montagem de uma outra, de larga envergadura, já então baseada na experiência adquirida, se os acontecimentos, que dominam a vontade dos homens, no-la impuserem.

J. S.



em tomale

FABRICAS EM SETUBAL E OLHAO



DISTINTIVO DE QUALIDADE

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

NAS MARCAS REGISTRADAS

CONSERVAS DE PEIXE

DE TODAS AS ESPECIES DE

EXPORTADORES

FABRICANTES

100, Rua Aurora, Lisboa, Portugal.

CASA FUNDADA EM 1911

ALBERTO SOARES RIBEIRO, Lda



OS CAPITAIS INACTIVOS E A SUA MOBILIZAÇÃO

pele Dr. Filomeno Lourenço Sousa Leite

Com a queda do montante das nossas exportações, que se registou a partir de 1944, causada principalmente pelas desvalorizações que sofreram os minérios de volfrâmio e o estanho, e que, terminada a guerra, se esperava fosse seguida dum notável incremento das importações, reclamado pela crise alimentar e pelo apetrechamento industrial do País, deviam reduzir-se os elevados saldos positivos da balança de pagamentos, que têm impulsionado a constante expansão da circulação fiduciária.

Tal não aconteceu, porém. O saldo da referida balança, que, no fim de 1943, atingira 2.704.944 contos, nos dois anos subsequentes, desceu apenas para 2.675.135 e 2.641.513 contos, respectivamente.

Por essa razão, as notas em circulação, que, em 31 de Dezembro de 1944, subiam a 7.642.342 contos, na mesma data de 1945 progrediam para 8.165.613 contos, e em 30 de Outubro deste ano, de harmonia com a situação publicada pelo Banco de Portugal, haviam já atingido 8.412.733 contos.

Deve assim fechar, com esta marcha, o ano de 1946 com um volume de notas entregues ao público algo superior ao do fim de 1945.

Esta pleora de meio circulante, que tem tido, como demonstraremos, uma fraca reabsorção pelas actividades agrícolas, industriais e comer-

ciais, produtoras das riquezas tangíveis da Nação, constitui uma causa permanente da subida dos preços e dá lugar a importantes depósitos nos estabelecimentos de crédito, para os quais eles não encontram a normal colocação, reduzindo, por isso, cada vez mais as taxas de juro.

De facto, conforme se nota nos quadros que segue, aumentaram consideravelmente os depósitos à ordem nos *bancos comerciais* (é excluído o Banco de Portugal) e ligeiramente os depósitos a prazo.

(Em milhares de contos)

Anos	Depósitos à ordem	Depósitos a prazo
1939	1.328	524
1940	2.189	754
1941	3.872	619
1942	5.597	959
1943	6.612	982
1944	8.509	788
1945	9.785	786

Tomaram igualmente grandes proporções, no mesmo espaço de tempo, os depósitos efectuados nas *Caixas económicas* (incluída a Caixa Geral de Depósitos):

Anos	Depósitos à ordem	Depósitos a prazo
1939	2.588	365
1940	2.856	359
1941	3.499	350
1942	5.020	346
1943	5.460	363
1944	6.682	391
1945	7.650	280

O emprego, porém, de todas estas disponibilidades nas explorações produtivas, ao invés do que acontece quando os aumentos da circulação fiduciária são exigidos pelo alargamento da actividade económica nacional, tem vindo a diminuir nos últimos anos, como se infere da relação entre os movimentos da *Carteira comercial* e os totais dos depósitos nos bancos comerciais.

(Em milhares de contos)

Anos	Totais dos depósitos nos bancos comerciais	Carteira comercial	Proporção dos descontos da carteira para os depósitos
1939	1.852	1.511	81,6 %
1940	2.943	1.591	54 %
1941	4.491	1.630	36,3 %
1942	6.556	1.729	26,4 %
1943	7.594	2.180	28,7 %
1944	9.297	2.847	30,6 %
1945	10.571	3.241	30,6 %

A dificuldade de aplicação por parte dos bancos dos capitais que lhes são confiados pelos particulares demonstra-se ainda em face do aumento da proporção das suas *reservas* em dinheiro e em depósitos noutros bancos (na sua maior parte no Banco de Portugal) para com os *depósitos à ordem*.

Reservas dos Bancos Comerciais

(Em milhares de contos)

No fim dos anos de	Dinheiro em Caixa	Depósitos noutros bancos	Proporção das reservas para os depósitos à ordem
1939	161	362	28,2 %
1940	221	747	32,9 %
1941	374	2.064	54,3 %
1942	365	3.086	52,6 %
1943	439	3.712	54,7 %
1944	574	4.247	51,8 %
1945	586	5.024	53 %

A proporção de 28,2 %, verificada em 1939, já se pode dizer elevada, se se considerar que nos grandes mercados monetários oscila normalmente entre 20 % e 10 %. Mas as hostilidades que depois se desen-

cadearam entre grande número de Nações, impedindo ou restringindo as aquisições de matérias primas, maquinaria e aparelhagem para as indústrias, dificultaram ainda mais as colocações úteis das disponibilidades dos bancos e dos particulares.

Assim se explica que refluíssem para o Banco de Portugal, por meio dos depósitos dos bancos comerciais, muitos milhares de contos de notas emitidas, que fizeram, contudo, baixar o nível da circulação fiduciária.

Tiveram esses depósitos, que representam a maior parte das responsabilidades à vista do instituto emissor, a seguinte evolução:

602.981	contos em	1939
851.098	»	» 1940
2.433.318	»	» 1941
4.189.051	»	» 1942
5.257.720	»	» 1943
6.776.357	»	» 1944
7.984.846	»	» 1945
7.956.445	»	» 1946 *

(*) No fim de Julho.

Só, portanto, o alargamento e a intensificação da produção nacional podem determinar a utilização de tão quantiosos capitais inactivos, que convém seja orientada no sentido de dar satisfação às necessidades instantes do País e de restabelecer o perdido equilíbrio da vida económica.

A nossa reorganização industrial, nas bases já publicadas, a formação duma frota mercante adequada ao tráfego do nosso comércio externo, a renovação e o melhoramento dos transportes terrestres, assim como uma exploração mais activa das riquezas das colónias, são medidas, entre outras indispensáveis ao progresso material de Portugal e do seu Império, que requerem o valioso auxílio desses capitais disponíveis.

Mas para isso é preciso atraí-los ou fazê-los convergir para as organizações capazes de levar a cabo os referidos empreendimentos, previamente estudados e enquadrados num plano de conjunto estabelecido pelo Estado.

Merecem um exame atento as condições da mobilização dos capitais inactivos, mas o espaço de que dispomos não o consente. Todavia, uma das formas que se nos afigura viável e que não implicava transformação da orgânica bancária seria a da aceitação pelos estabelecimentos de crédito de depósitos a prazos de 5, 10, 15 e 20 anos, vencendo juros a taxas superiores às dos títulos do Estado, para assim se induzirem muitos capitalistas a passarem para esta modalidade os seus depósitos à ordem.

Os bancos, para colherem os lucros que fizessem face a esses encargos, seriam obrigados a inverter as importâncias desses depósitos em acções privilegiadas de empresas ou organizações industriais, que, em bases a fixar pelo Governo, se constituíssem para a execução de obras e explorações de serviços classificadas de interesse público ou nacional.

Tais acções asseguravam aos possuidores o direito de receberem, antes dos portadores das acções ordinárias, não só determinada percentagem dos lucros, como a sua parte no capital social, no caso de dissolução.

Os bancos, por seu lado, teriam de garantir aos depositantes do dinheiro ou a quem cedessem a respectiva promissória o abono do juro por todo o prazo do depósito, para o que se obrigariam a consignar certos fundos. No fim ou antes dos prazos dos depósitos, por acordo com os depositantes, podiam restituir-lhes as importâncias depositadas ou transmitir-lhes as acções com todos os direitos inerentes.

Pedidos de representação

- *Elders & Tyffes, Limited*
Astor House, Aldwich — London, W. C. 2.
- *Servitje & Mata*
Avenida Madero, 6 — Mexico, D. F.
- *Marela Limited*
153/155-A, Commercial Street — London, E. 1.
- *Levy Brothers*
P. O. B. 35 — Beirut.
- *Alfred Horovitz*
16 Yona Hanavi Street — Tel-Aviv.
- *John Dorell & Co. Ltd.*
15, Bevis Marks — London E. C. 3.
- *Jaime Ventura E.*
Calle 17 Oeste N.º 61 — Panama, R. P.
- *The Golden Eagle Agency*
P. O. B. 1275 — Jerusalem.
- *Battat*
Commercial Building 833 Market Street, San Francisco, 3 — Califórnia.
- *Lecoutre & Fournier*
13, Rue Pasteur — Boulogne-sur-mer.
- «*Bouvy*»
110, Avenue Philippe-Auguste — Paris.
- *The P. G. Thornley Co., Limited*
712 Federal Building, 85 Richmond Street West — Toronto 1, Canada.
- *Holt Trading Company*
Jacksonville — Flórida (U. S. A.).

Professor CHARLES LEPIERRE

O falecido prof. Charles Lepierre que foi, durante alguns anos, director do Laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe, deixou vários trabalhos relacionados com a actividade desta indústria que ainda não foram divulgados entre os industriais.

Iniciando agora a sua publicação, prestamos homenagem ao seu autor, que não sendo português de origem honrou a ciência portuguesa, e servimos ao mesmo tempo a indústria de conservas de peixe a quem interessa o conhecimento destes trabalhos.



O ARENQUE

PESCA E CONSERVAS

Tem ultimamente aparecido nos mostradores das nossas lojas, com mais frequência, o arenque fumado.

O peixe é pouco conhecido entre nós e portanto pouco apreciado; e contudo é uma das grandes fontes de riqueza da França, Inglaterra, Bélgica, Holanda e Noruega, em cujas águas pulula aos cardumes, constituídos por números astronômicos de indivíduos.

Atendendo à diminuição que a pesca do arenque sofreu, durante a guerra, é de esperar que os cardumes se tenham multiplicado assombrosamente e que a exportação do peixe, já outrora importantíssima, assumia agora montante ainda mais notável, tanto mais que as nações devastadas pela catástrofe hão-de procurar as suas exportações, para atraírem os capitais e as divisas de que carecem.

Não é natural que, país de pescadores, vejamos os nossos mercados invadidos pelo arenque. No entanto, não deixa de ter seu interesse falarmos um pouco desse peixe, da sua pesca e da forma de o conservar.

O ARENQUE

O arenque assemelha-se bastante, na configuração, à nossa sardinha, excedendo-a contudo nas dimensões.

A grande semelhança não é de molde a causar admiração, se nos lembrarmos que ambas as espécies pertencem ao mesmo género zoológico «Clupea». O peixe tem o corpo achatado, no sentido vertical. O dorso é arredondado e o ventre adelgado em cunha. As escamas são muito numerosas, bastante grandes e caducas, faltando na cabeça. A boca é grande, provida de dentes nas maxilas e na língua, dentes que desaparecem nos indivíduos velhos. A maxila inferior excede um pouco a superior. As barbatanas são fracas. A dorsal é a mais extensa; a anal bastante comprida mas estreita; a caudal bifurcada.

O arenque é extraordinariamente fecundo. Avaliam-se em 64.000 os ovos, contidos numa fêmea de tamanho médio.

Na época da desova, tanto as glândulas seminais, como os ovários estão de tal forma dilatados que ocupam a maior parte do abdómen.

O arenque habita vastas extensões do norte do Atlântico, invadindo o Mar do Norte, o Mar Báltico e o Oceano Glacial Ártico.

Durante muitos anos supôs-se que o apreciado peixe se dava ao prazer de longas emigrações, mas estudos subsequentes demonstraram que os arenques se mantêm, mais ou me-

nos, nas mesmas áreas, limitando-se a transitar das zonas profundas para os bancos e reciprocamente, de acordo com os impulsos genésicos.

Um pormenor muito curioso: os ovos dos arenques são aderentes e agarram-se aos rochedos e às algas, com tal coesão que é materialmente impossível separá-los do seu apoio, sem os danificar. Porquê? Ignoramo-lo; mas o facto deve obedecer a qualquer sábia determinação da Natureza, com vistas à conservação da espécie.

Os costumes dos arenques são pouco conhecidos.

A pesar do seu *habitat* normal ser o Oceano, deixam-se por vezes tomar da fantasia e penetram nos rios, donde se deduz que as águas salobras não são prejudiciais à sua existência.

Durante muito tempo ignorou-se qual o alimento preferido pelos arenques. Hoje, sabe-se que se banqueteiam largamente com os Copépodes, animáculos de reduzidíssimas dimensões, que cobrem áreas formidáveis do Oceano. O seu número é incalculável.

Diz-se que a entrada dos arenques na Mancha, na época da desova, constitui um espectáculo impressionante. O mar parece que ferve em zonas contínuas que chegam a me-

dir 20 quilómetros quadrados de superfície. Os pescadores franceses chamam a este fenómeno *lits* ou *bouillons* de arenques.

A PESCA

Os povos do norte da Europa vêm praticando, com intensidade a pesca do arenque, desde há muitos séculos.

Na sua economia, esta actividade marítima tem, por vezes, atingido importância vital, e é ainda hoje a a pesca, duma maneira geral e nomeadamente a do arenque, que há-de atenuar em parte, a crise alimentar que afflige a França, a Bélgica, a Holanda, a Noruega, e até as dificuldades da própria Europa central, enquanto a produção agrícola não voltar ao seu nível corrente.

Pela sua amplitude a pesca do arenque foi durante muito tempo considerada a «grande pesca», título que perdeu mais tarde em favor do bacalhau.

A pesca é feita à rede. As dimensões mais generalizadas das redes norueguesas andam à volta dos 25 metros e cada barco, tripulado por quatro ou cinco homens, pode transportar 20. Os pescadores lançam-nas de noite ao mar, umas vezes perto da costa, outras vezes ao largo e levantam-nas de manhã. As redes ficam pendentes na água, como largas cortinas, suspensas de uma longa fiada de flutuadores, constituindo uma barreira de encontro à qual os cardumes vêm chocar.

O rendimento destas redes é por vezes muito grande chegando a atingir, duma só vez, 20 barricas de cem litros.

Na pesca, empregam-se barcos de fundo chato que saem das praias, e barcos à vela e a motor que, como é óbvio, se abrigam nos portos.

Na Holanda usavam-se, largamente, barcos trabalhando em parilha e rebocando redes.

Na França eram os portos de Bolonha, Fécamp e Diéppe que antes da guerra forneciam o grosso da coluna dos barcos e pescadores de arenque.

Actualmente a França acabou com os veleiros, nesta espécie de pesca.

Os barcos são todos a vapor e estão preparados não só para a pesca do arrasto, mas também para a com redes à deriva.

São unidades de casco de aço, solidamente construídas com dimensões que andam à volta dos 45 metros de comprimento, 7 metros de boca e 4 de pontal. A potência das máquinas não costuma afastar-se dos 500 cavalos de vapor.

No convés, junto à borda, situam-se enormes caixas paralelepipedicas, idênticas aos quetes dos lugres bacalhoeiros, destinados a receber os peixes quando da recolha das redes. Sem entrarmos em pormenores que alongariam inutilmente o relato, diremos que o mastro é de basculante — dispositivo para a manobra da pesca — e que existem grandes roletes e dois cabrestantes a vapor para o trabalho das redes. Entre os compartimentos de bordo devem citar-se o porão do peixe — o mais vasto — o porão do gelo, o porão das redes e o porão dos barris, onde se guardam as barricas de sal ou do arenque já salgado.

A barragem de redes, largada por um barco deste tipo, pode atingir 9 quilómetros de extensão e cobrir uma superfície superior a oito hectares! Desnecessário dizer que é impossível aos arenques escaparem-se...

Os pescadores classificam os peixes apanhados em «virgens» «gordos», «francos», «cheios» e «vazios». Esta classificação obedece à observação do adiantamento dos órgãos reprodutores. Assim, nos arenques virgens, os ovos ou o liquido fecundante — consoante o sexo — ainda não estão formados; nos arenques cheios os ovários e as bolsas seminais atingiram o desenvolvimento máximo; nos vazios já se deu a função reprodutora. De todos, os mais apreciados são os cheios.

AS CONSERVAS

A conservação do arenque é feita principalmente por dois processos: a salga e o fumeiro.

A salga do arenque reveste presentemente a maior simplicidade. Há al-

guns anos, antes de se embarricar o peixe com sal, procedia-se à sua escala, para a extracção das visceras. Hoje os industriais limitam-se a misturar, a granel, o peixe com o sal. A bordo são utilizados os barris; em terra, na maior parte dos casos, grandes tanques de cimento.

A percentagem do sal anda à volta dos 28 %. A duração da salga nunca deve ser inferior a 10 dias, para garantir a conservação. Pode prolongar-se porém até um ano.

Esta operação dá origem aos chamados arenques brancos. Destes, os destinados ao fumeiro, são enviados para as fábricas respectivas.

A secção da fábrica para a fuma-gem, é constituída por uma série de altas chaminés, nas quais os peixes são introduzidos às dezenas de milhares, enfiados pelas guelras, em delgadas varas que se apoiam em carros adequados.

O fumo é produzido por numerosas achas, amontoadas no pavimento das chaminés, cobertas com aparas e serradura de faia.

Antes porém de se provocar a produção do fumo, deixam-se arder livremente as achas, durante algum tempo, com o fim de se conseguir a secagem e a extracção da gordura, requeridas.

A duração combinada das duas operações de salga e de fumeiro, conduz a quatro tipos diferentes do produto: O arenque amarelo escuro, a que os franceses chamam *saur*, o arenque amarelo meio sal, o arenque *craquelot* e finalmente o *Kipper*.

Na preparação do primeiro tipo utilizam-se apenas arenques, com pelo menos oito dias de sal.

O peixe é posto de molho em água doce durante nove horas renovando-se a água com a precisa frequência. A seguir é submetido ao tratamento pelo fumo, tratamento que pode durar de dois a seis dias.

A irregularidade deste período é devida às diferenças de temperatura e de humidade da atmosfera, nas diversas épocas do ano, quantidades de fumo produzidas, etc., etc., e só

(Continua na pág. 23)

A indústria de conservas e o mercado externo

É indiscutível que as exportações de conservas pesam na vida económica nacional como um factor de enriquecimento e de equilíbrio nas relações comerciais com o exterior.

Delas vive uma população laboriosa, superior a 23.0000 operários e um sector importante de pequenos, médios e grandes industriais, cuja contribuição para a valorização económica do país tem sido inúmeras vezes assinalada.

As estatísticas, referentes ao nosso comércio externo, durante os anos que medeiam entre 1938 e 1945, assinalam as conservas como o mais valioso produto de exportação.

Tendo atravessado uma grave crise no período que precede a guerra, a nossa indústria conserveira consegue, já, no ano de 1938, colocar além fronteiras 41.936 toneladas de conserva, alcançando o seu máximo em 1941 com um total de 61.894 toneladas, cujo valor, expresso em moeda, não é contudo, o mais elevado. Foi só em 1943 que a exportação atingiu 904.284 contos, a cifra mais alta, obtida durante este período.

No ano de 1945 foi possível fornecer aos Estados Unidos 125.117 caixas, à Inglaterra 1.354.842, à Bélgica 240.156, à França 270.011, à Suécia 10.763, num total que equivale a 609.837.190\$00.

A importância desta actividade económica com outras nações expressa-se no valor das cambiais que ficavam no nosso país que foram em 1939 de 211.239 contos; em 1940 de 144.141 contos; em 1941 de 464.781 contos; em 1942 de 363.426 contos; em 1943 de 806.358 contos; em 1944 de 160.893; em 1945 de 476.800 contos.

O desenvolvimento alcançado pela indústria de conservas necessita de uma atenção cuidadosa e de uma justa compreensão, conforme as perspectivas que nos oferece o mer-

cado internacional, para que o país continue a ter neste sector um sólido apoio económico.

O nível atingido pela produção precisa de ser mantido, devendo para isso criar-se as condições necessárias ao seu equilíbrio e progresso.

Depois que cessaram as hostilidades, embora a situação política europeia nos tivesse privado de mercados da Europa central e oriental, as oscilações registadas encontraram recompensa no aumento de exportações para outros países, se bem que estas não tenham sido suficientes para manter ao mesmo nível a balança do nosso comércio externo de conservas.

Em Maio deste ano as exportações, que tinham atingido 9.729.820 quilos no mês anterior, baixaram para 1.404.584 quilos, o que equivale a uma diminuição, expressa em moeda de 96.284.473\$00.

As estatísticas do mês de Julho revelam-nos, porém, um aumento na produção e na exportação, embora inferior ao de Junho do ano passado.

Continuam a ser nossos compradores a Inglaterra, Estados Unidos, França, Brasil, Palestina, União Sul Africana, Irlanda, México, Suécia, Itália e Grécia. Registam-se contudo oscilações mensais que embora não representem um sério desnível podem ser a indicação de mais graves consequências.

A França, por exemplo, desceu de 1.897.958 quilos em Abril para 475.892 e 408.523 quilos, respectivamente em Maio e Junho.

A Irlanda que importou em Abril 381.026 quilos, deixou de figurar como nação importadora das nossas conservas de peixe.

A Bélgica baixou o nível da sua importação conserveira de 1.621.722 quilos, em Abril, para 473.689 em Junho, não figurando no mês de Maio como país importador.

Nas relações comerciais com os

outros países novos factores foram postos em jogo e com eles devemos contar. Qual a natureza desses factores? Eles são fundamentalmente de natureza económica.

Após a derrota das nações do Eixo, os vários países envolvidos no conflito iniciaram a séria tarefa de reconversão da indústria de guerra em indústria de paz, mobilizando o maior número possível das suas energias, para evitarem, por um lado, a custosa dependência do exterior em relação aos produtos que podiam fabricar ou cultivar, e por outro para acudir em às mais ingentes necessidades.

Tal é a situação da França, que possuía uma indústria de conserva de sério valor económico e que se está reequipando, não só para satisfazer as exigências do seu mercado interno, como também para exportar.

Em iguais circunstâncias se encontra a Noruega, cuja indústria conserveira está em parte modernizada e em condições de rapidamente se desenvolver.

Nos Estados Unidos a produção de conservas, localizada, sobretudo, nas costas do Pacífico, está, também, tomando incremento, embora este país figure, ainda, entre os nossos principais importadores.

Com a capacidade económica e técnica que possuem e o seu largo raio de acção nas relações comerciais com o exterior, os Estados Unidos poderão tornar-se, ainda, um importante competidor nosso.

Na Itália, cuja indústria de conserva não tem um largo valor comercial, a produção pesqueira duplicou, o que representa uma melhoria que se irá refletir nas importações a realizar.

A Inglaterra, actualmente o nosso melhor mercado de produtos conserveiros, deve melhorar a sua indústria de conservas de peixe, e poderá constituir com ela uma nova fonte de exportações, cujos mercados assegurará através das relações que mantém com o seu Império e vários países do mundo.

As novas condições criadas à nossa indústria de conservas não de-

rivam apenas dos países mencionados.

O Brasil, que nos importou em Junho 10.044 quilos de conservas de sardinha e 14.721 quilos de conserva de anchovas, está criando condições para um rápido desenvolvimento da indústria conserveira, de modo não só a bastar-se a si próprio, mas a fornecer os mercados da América do Sul, que contam já com países produtores como a Argentina e a Venezuela.

A Espanha, que é uma velha competidora das nossas conservas de peixe, tem uma indústria de conservas bastante desenvolvida. As principais zonas conserveiras encontram-se localizadas nas regiões de Guipuscoa, Biscaia, Santander, Corunha, Pontevedra, Cadiz e Huelva.

Em contrato recentemente assinado com a Inglaterra, a Espanha compromete-se a fornecer a este país 300.000 caixas de conserva.

Completando este quadro panorâmico de nações possuidoras de indústrias conserveiras não podemos deixar de fazer menção da Turquia, que modernizou e alargou a sua indústria, durante a guerra, para abastecer os compradores estrangeiros e que figura, também, neste domínio entre as nações exportadoras.

Daqui resultam, sem dúvida, perspectivas diferentes daquelas que até agora nos tínhamos habituado a antever. Se as traçamos é com o sentido de dar à indústria de conservas a noção de uma realidade que se nos afigura necessário encarar, para que a modifiquemos num sentido positivo e de acordo com os interesses nacionais.

As nossas palavras não significam que nos encontramos já numa situação desesperada, mas que podemos ser conduzidos até ela se não criarmos as condições necessárias para a vencer, se nos não apressarmos a remediar os efeitos de uma concorrência que nos prejudicará e de uma reconstrução económica que poderá dispensar os nossos produtos.

O que interessa fazer? Que medidas há a tomar para manter o nível

das nossas exportações num ambiente que não se apresenta favorável?

Em primeiro lugar torna-se necessário manter as relações económicas já criadas e para as manter importa muito o aperfeiçoamento do fabrico, a continua melhoria da produção. É em grande parte, da reputação dos nossos produtos conserveiros que depende o bom êxito das diligências comerciais que sempre se devem fazer para assegurar a manutenção dos nossos antigos mercados.

Ao bom fabrico junta-se o problema do seu barateamento. Um dos melhores factores que condicionarão o sucesso das nossas relações externas reside na barateza dos nossos produtos conserveiros, embora não seja decisivo.

Mas como consegui-lo se as matérias primas necessárias à fabricação de conservas não só se obtêm com dificuldade, como são caras?

Estamos convencidos que a normalização da produção e das relações comerciais, para que tende a indústria internacional em tempo de paz, nos trará vantagens que nos permitirão baratear os nossos produtos.

O bom fabrico e o seu barateamento exigem a modernização da aparelhagem técnica, que só as grandes empresas se encontram em condições de realizar. Daqui resulta a necessidade por parte do Estado, de um auxílio financeiro à pequena e média indústria, para que ela não sossobre, e se encontre em condições de favorecer a economia do país.

Vencendo as determinantes deste período de instabilidade do após guerra, temos que alargar a acção dos nossos produtos a países que não sendo no presente importadores das conservas portuguesas, podem ter um largo valor económico se os conseguirmos trazer à órbita das nossas relações comerciais.

Estão nesse caso a Áustria, que foi país importador, a Alemanha, que consumia uma parte importante da nossa produção conserveira e outros países da Europa, cuja esfera económica ameaça deslocar-se em benefício de outras nações.

A conquista de novos mercados virá substituir a redução que começa a operar-se nos antigos, dar-nos-á uma posição de privilégio, pois a nossa indústria encontra-se em condições de poder satisfazer novas fontes de procura e não está na fase de reconstrução industrial, como sucede em França ou na Noruega.

Diz respeito aos organismos competentes facultar as possibilidades de desenvolvimento das relações comerciais com outros países, favorecendo a criação do ambiente e desenvolvendo as premissas que levam à conclusão de novos tratados económicos, em que as nossas conservas tenham o merecido lugar.

Se assim não for estamos sujeitos a ser vítimas da concorrência que não poupa a inércia e a falta de espírito prático, ou de intermediários que obterão, do nosso trabalho, o lucro, recompensador de um esforço por nós dispendido.

O mercado interno com que contamos, é insuficiente para dar razão à nossa produção conserveira. Em iguais circunstâncias se encontram as nossas colónias, cuja capacidade de absorção se restringe à população europeia, que conta para se abastecer, nalgumas possessões, com uma indústria de conserva que produz a mais baixo preço. É sem dúvida necessário alargar o mercado interno, mas isto só se consegue elevando a capacidade de compra da população, que deriva, por sua vez, das nossas relações comerciais, do carácter da nossa indústria, da satisfação das suas necessidades, do panorama geral da nossa economia.

Por isso é o mercado externo que presentemente se apresenta, ainda, como a principal saída para a situação que se está criando e que importa ver com realismo, com objectividade, com espírito prático, para que à nossa indústria conserveira sejam permitidas condições de existência e o desafogo que derivam da sua importância.

Se nos atrasarmos em relação às necessidades, os reflexos de uma tal atitude far-se-ão sentir em toda a estrutura da economia nacional.

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

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

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

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

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS



A DÃO POLÓNIA & C^{IA} L^{DA}



FABRICAS
DE
MATOZINHOS
SETÚBAL



PORTUGAL



PELO ESTRANGEIRO

A indústria marroquina das conservas não tem óleo

Cerca de uma dezena de fábricas de conservas teve, recentemente, que parar a sua laboração em virtude da falta de óleo. A indústria de conservas necessitava para a sua laboração de 3.000 ton. de óleo, mas só lhe foram concedidas 850 ton. que se esgotaram rapidamente. As fábricas vêm-se obrigadas a substituir o óleo por vinho branco, vinagre ou misturas de óleo e tomate, mas é evidente que a produção sofre duplamente com esta situação, na quantidade e na qualidade, num momento em que a indústria de conservas marroquina está empenhada num grande esforço para a reconquista dos seus antigos mercados.

A indústria pesqueira no mar Cáspio

O mar Cáspio é dos lagos russos o mais rico em peixe. Extraem-se das suas águas, anualmente, cerca de 600.000 toneladas de peixe, ou seja quase a metade da pesca total na União Soviética. Neste mar há cerca de 40 espécies de peixe, mas a mais numerosa é a chamada «Nobla» que atinge cerca de 40 % da produção total. Segue-se, depois, o arenque pequeno na proporção de 30 %.

A riqueza da pesca no Cáspio é a base de indústrias muito importantes, entre elas a do caviar, cuja produção atinge 3.250 toneladas anualmente. A salga e a fumagem são os métodos mais utilizados na conservação desta pesca.

No sul da Rússia, no mar de Azof, existem fábricas para aproveitamento dos sub-produtos da pesca,

dotadas de maquinaria moderna, câmaras frigoríficas e laboratórios.

Os produtos da indústria da pesca que se destinam à exportação, são de qualidade cuidada.

Conselho de exportação norueguês

O Governo Norueguês criou um Conselho de Exportação de que fazem parte alguns industriais de conservas de peixe como delegados da sua indústria.

Um dos objectivos principais deste Conselho é o de estabelecer um serviço rápido e moderno de informações acerca dos mercados estrangeiros, quanto às condições comerciais, financeiras, etc.

O Conselho enviará delegados ao estrangeiro e criará delegações nos principais países.

A indústria de conservas na África do Sul

Os fabricantes de conservas de peixe e vegetais da União Sul Africana, que no ano passado produziram 141.000.000 de latas de alimentos conservados, estão encarando o futuro da sua indústria com grandes apreensões.

O Presidente da Junta dos Fabricantes, referindo-se à enorme expansão desta indústria, declarou, recentemente, numa reunião, que a produção de peixe em conserva na União tinha, durante os anos de guerra, aumentado proporcionalmente ao declínio das importações, até que, em 1945, a indústria do País fabricou quase tanto quanto se importava antes da guerra.

O Presidente incitou os industriais a fazerem com urgência um estudo do mercado nacional e diligenciarrem reduzir os preços aos níveis que os consumidores possam comprar.

Folha à prova de ferrugem

O Instituto da investigação do estanho na Inglaterra tem dado largo conhecimento de um processo simples de evitar ou reduzir a corrosão e a ferrugem da folha. Consiste o método em mergulhar a folha durante alguns segundos numa solução química oxidante aquecida, passá-la por água e pô-la, depois, a secar, de forma a ficar revestida de uma leve película protectora.

Este processo, chamado «Protectatin Process» (processo de proteger o estanho) pode ser aplicado no tratamento da face exterior das latas com conservas e na protecção contra as manchas produzidas na sua parte interior pelos produtos alimentares que contêm enxôfre.

Conservas em França

A produção de conservas de peixe em França, durante a safra de 1945-1946, foi de 12.000 ton. (600.000 caixas). Uma boa parte desta produção foi atribuída às colectividades prioritárias e a restante aos consumidores do sector não privilegiado. Os «stocks» ainda existentes nas fábricas vão ser entregues às entidades oficiais para serem distribuídos.

Importação de Conservas na Inglaterra

O Ministério do Comércio inglês publicou um aviso com a lista das conservas de peixe de proveniência de qualquer país que necessitam de prévia licença de importação na Inglaterra, a partir de 4 de Novembro de 1946 até 31 de Outubro de 1947, entre as quais inclui sardinhas, cavala e atum.

MATÉRIAS PRIMAS



SUBSTITUTOS DA FOLHA DE FLANDRES

Durante a guerra a grande escassez de folha nos E. U. A. obrigou várias empresas, entre elas a América Can C., a porfiadas investigações com o fim de obterem substitutos que dispensassem ou reduzissem o emprego do estanho.

Os estudos foram feitos principalmente com a folha electrolítica, que requer menos estanho, com a chapa preta fosfatada e, também, com a folha estanhada por imersão a quente levando uma percentagem menor de estanho.

Averiguou-se que os alimentos com 20% de humidade, ou mais, requerem que as latas sejam esmaltadas, no caso de se empregar folha electrolítica de 0,5%, e que esta só poderá concorrer com a folha estanhada a quente se os problemas da corrosão tiverem sido resolvidos de forma a que a economia obtida no estanho não seja anulada pelo custo do esmalte.

Admite-se que, eventualmente, uma folha electrolítica com uma camada de, por exemplo, 0,75 a 1% de estanho, sem esmalte, possa servir para as latas de conserva, mas, se a camada for inferior a 1%, não parece que a economia no estanho seja apreciável. Segundo a opinião dos técnicos que elaboraram estes estudos, a chapa preta fosfatada está em condições de competir com a folha para o fabrico de latas. O futuro da folha electrolítica é ainda muito incerto em virtude do desconhecimento da sua resistência à corrosão.

Uma outra maneira de diminuir a aplicação do estanho consistiu em reduzir o peso de estanho de 1,50 libra, por caixa base de 56 folhas, para 1,25, e introduzir novos processos de fabrico.

Segundo as experiências feitas, a chapa preta satisfaz para a confecção dos tampos e fundos das latas que contenham produtos pouco corrosivos. A folha electrolítica esmaltada satisfaz também, quer para corpos quer para fundos e tampos, para a mesma classe de produtos. Mas, sem esmalte, a folha electrolítica com a espessura de 0,5 e 0,75, não é conveniente para a maioria dos alimentos que contenham uma percentagem elevada de humidade. Os frutos não podem ser conservados em latas fabricadas com a folha electrolítica, porque têm tendência para descolorar e há o risco de corrosão nas fendas da camada do esmalte.

Não é também de aconselhar o emprego de qualquer destes substitutos para latas com tomate ou de produtos que levem tomate.

Contudo, a folha electrolítica esmaltada pode, talvez, ser usada se o vácuo nas latas for perfeito e estas não estiverem demasiadamente cheias. As latas fabricadas com folha electrolítica e chapa preta fosfatada, se forem esmaltadas, dão óptimos resultados no fabrico de vegetais não corrosivos.

Para os produtos do mar, a folha electrolítica, esmaltada, é melhor do que a folha estanhada em imersão quente com a percentagem de esta-

nho reduzida. A chapa preta fosfatada, devido às severas condições atmosféricas nas fábricas de conservas de peixe, não é conveniente para o fabrico deste produto. Esta conclusão, porém, requer ulterior confirmação, visto que com os métodos de fosfatagem mais modernos ultimamente empregados, as superfícies do metal podem ser preparadas para resistirem às mais severas condições de corrosão como as que se encontram numa fábrica de conservas de peixe.

Para carne e seus produtos, as latas feitas com os corpos de folha electrolítica e os tampos e fundos em chapa preta fosfatada, dão bons resultados.

Os alemães foram os primeiros a iniciarem os trabalhos experimentais, em 1937, sobre a folha de ferro ou chapa preta fosfatada.

A firma Metallgesellschaft Akt-Ges., de Francfort, foi a pioneira do processo de fosfatagem na Europa, à qual se seguiram depois outras.

Pelo processo usado pela Metallges., a camada de cobertura da chapa consiste, principalmente, em fosfato de zinco terciário juntamente com uma pequena percentagem de fosfato de ferro terciário e secundário.

As latas fabricadas com folha fosfatada e envernizadas tiveram, um ou dois anos antes da guerra, um grande emprego na Alemanha aonde eram conhecidas com vários nomes comerciais, como Oftadose, Lemadose, Bonderdose etc. (dose=lata).

Nos E. U. A. a chapa preta fosfatada tem também uma grande aplicação, desde os últimos anos. Uma máquina tipo americano «standard» que trabalha na fosfatagem de folhas de ferro, pode produzir 500.000 caixas por ano. A importante fábrica Bethlehem Steel C. anunciou, há pouco tempo, que tinha terminado a montagem dos maquinismos para a fosfatagem e que estava produzindo grandes quantidades de chapa preta fosfatada, numa qualidade especial que resiste mais à corrosão e que se adapta muito bem à fabricação dos corpos, tampos e fundos de todos os tipos de lata, inclusivé lata embutida.



PESCA DA SARDINHA -

Outubro 1946

LOTAS	DESTINO	P É S O			V A L O R		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
V. Castelo	Consumo . .	-	102.869	102.869	-	277.087\$00	277.087\$00
P. Varzim . .	Mólhos . . .	45,93	37.439	81.516	48,64	105.873\$00	217.647\$00
	Salmoura . .	26,52	21.622		29,72	64.681\$00	
	Consumo . .	27,55	22.455		21,64	47.093\$00	
Matosinhos . .	Mólhos . . .	36,27	4.519.348	12.459.793	44,87	15.370.770\$50	34.256.465\$50
	Salmoura . .	3,73	465.476		4,63	1.585.410\$50	
	Consumo . .	60,00	7.474.969		50,50	17.300.284\$50	
Pôrto . . .	Mólhos . . .	6,26	25.800	412.040	7,61	82.040\$00	1.078.335\$00
	Consumo . .	93,74	386.240		92,39	996.295\$00	
Fig.ª da Foz . .	Salmoura . .	14,84	176.601	1.190.380	19,96	642.330\$00	3.218.226\$00
	Consumo . .	85,16	1.013.779		80,04	2.575.896\$00	
Peniche . . .	Mólhos . . .	35,59	322.094	904.926	43,08	1.296.069\$00	3.008.171\$50
	Consumo . .	64,41	582.832		56,92	1.712.102\$50	
Lisboa . . .	Mólhos . . .	26,72	272.915	1.021.329	38,36	932.365\$00	2.430.340\$50
	Salmoura . .	0,18	1.800		0,03	780\$00	
	Consumo . .	73,10	746.614		61,61	1.497.195\$50	
Setúbal . . .	Mólhos . . .	96,86	840.015	867.375	98,93	4.155.372\$00	4.200.173\$00
	Consumo . .	3,15	27.360		1,07	44.801.00	
Sesimbra . .	Consumo . .	-	13.770	13.770	-	29.987\$00	29.987\$00
Sines . . .	Mólhos . . .	16,87	28.308	167.776	17,49	65.023\$00	371.659\$00
	Consumo . .	85,13	139.468		82,51	306.636\$00	
Lagos . . .	Mólhos . . .	76,33	185.370	242.850	83,35	597.060\$00	716.352\$00
	Consumo . .	23,67	57.480		16,65	119.292\$00	
Portimão . . .	Mólhos . . .	77,63	1.103.070	1.420.980	88,03	5.112.620\$00	5.807.977\$00
	Salmoura . .	1,53	21.990		0,66	38.435\$00	
	Consumo . .	20,82	295.920		11,31	656.922\$00	
Olhão . . .	Mólhos . . .	82,58	361.530	437.785	91,24	1.969.420\$00	2.158.486\$00
	Salmoura . .	0,36	1.575		0,24	5.090\$00	
	Consumo . .	17,06	74.680		8,52	183.976\$00	
V. R. St.ª Ant.ª	Mólhos . . .	67,70	65.170	96.260	77,93	305.650\$00	392.185\$00
	Consumo . .	32,30	31.090		22,07	86.535\$00	
Total geral				19.419.649		58.163.091\$50	

Ciência e Técnica

O ARENQUE

(Continuação da página 8)

(Continuação da pág. 17)

é qualquer que seja o país produtor.

h) Conclusões gerais:

1) As folhas importadas em Portugal e de proveniência diversa, não apresentam entre si grandes divergências. São de qualidade média, nem superior, nem inferior. Isto seja qual for o país de origem.

2) Conviria montar em Portugal a indústria da folha de Flandres, cujo mercado está garantido.

3) Os industriais que utilizam a folha de Flandres deviam submetê-la a ensaios, de fácil execução, que os habilitassem na escolha da folha, em

uma longa prática permite, pela observação directa, reconhecer quando a operação deve cessar.

O arenque amarelo meio sal, recebe uma salga menos prolongada, mas sofre um tratamento de fumeiro igual ao do amarelo escuro.

O tipo *raquelot* recebe moderadamente ambos os tratamentos.

Finalmente o *Kipper*, depois de escalado, é posto em salmoura apenas

função de preço (determinação rápida do estanho e ensaios de porosidade).

durante meia hora e no fumeiro durante umas 20 horas.

A intensidade do tratamento influi grandemente na duração do peixe. O arenque amarelo escuro pode conservar-se, sem deterioração, perto de um ano. O *Kipper* dura quando muito uma semana.

Ainda existe outro produto, constituido pelos filetes de arenque, em óleo de amendoim, metidos dentro de caixas de folha de Flandres.

Os dois grandes centros conserveiros franceses do arenque, são Bohna e Fécamp que empregam cerca de 4000 operários.

Frederico Cruz
capitão-tenente

Desde 1908

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

STEINHARDTER & NORDLINGER
AGENTES DE VENDA

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

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFÓRNIA

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

Códigos

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

Western Union



Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios



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



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}
FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165
Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27
M A T O S I N H O S

DEFEZA COLOSSAL!!!



POR 690/60:
RAMIREZ & C. L.
2 AUGUSTA, 27, 27
LISBOA - TEL. 2 3626
GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.
PORTO - TEL. 660

**ATUM
RAMIREZ**

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 sêcos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

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

End. Teleg. Lithographica

Telefone P. B. X 15

Estabelecimento Litográfico

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

CASA FUNDADA EM 1890

Séde: Vila Real de Santo Antonio (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

ALOIS SENEFELDER

SUCURSAIS: OLHÃO, PORTIMÃO, SETUBAL (PORTUGAL)
AYAMONTE (ESPAÑA)

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

"ALIANE"

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES

DE

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



IMPORTADORES

DE

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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Álvaro Barbosa & C.^ª, L.^ª

R. de Brito Capêlo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^ª

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

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



SETÚBAL { TELEFONE 157
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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	MADALÉNA
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 á da Bandeira, 82

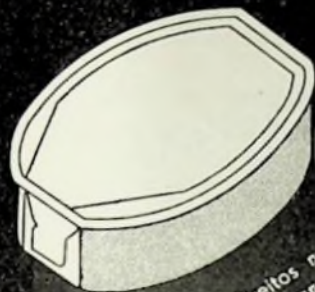
FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

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

PATENTE DE INVENÇÃO

Nº 20058



*Os topos direitos nas nossas
latas embutidas garantem a abertura*



**SOCIEDADE INDUSTRIAL
SETUBALENSE, L.^{DA}**

AVENIDA TODI-SETUBAL

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Enderêço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

AGENTUR A. B. DE COEN & C.^o

23 NYBROGATAN

STOCKHOLM

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

TELEG. — DECOEN

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78

TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(À SÉ)

TELEFONE 29966

TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies.

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas

Dasco & Ferreira, L.^{da}

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.^{DA}

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. Tel.: CONDESTAVEL

TELEFONE: P. B. X. 277-M

FÁBRICA DE CONSERVAS

“ NUN'ALVARES ”

LAGE, FERREIRA & C.,^A L.^{DA}

RUA DE BRITO CAPELO, 912

MATOSINHOS

PORTUGAL



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto: Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio 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 Furtado
João Francisco Leote
António da Silva Freitas



GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Veiga Henriques



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

