

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IX

1954

N.º 101

AGOSTO

algarve exportador l.^{da}

SIÉGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres



Distribuidores Gerais em Portugal:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O



Agência de Lisboa:

Rua D. João V, 7-1.º-D.

(à Praça do Brasil) — LISBOA

Telefone 64141

SUPERDRAW

é a designação usada exclusivamente pela United States Steel para a folha do seu fabrico, — sempre e só laminada a frio, para estampagens profundas, — produzida em gigantescos laminadores que representam a última palavra em aperfeiçoamentos de ordem técnica. Os cuidados com que a folha «SUPERDRAW» é fabricada, superam tudo quanto de bom é essencial para a produção duma folha impecável adaptável a toda a espécie de trabalhos, mesmo os mais delicados, como o fabrico de lata embutida e de tampos cunhados e feridos a meia espessura.

«SUPERDRAW», como expoente máximo duma folha esmeradamente laminada a frio, representa só por si uma incondicional garantia duma boa e económica produção de lataria.



CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

UNIÃO INDUSTRIAL, LDA.

IMPORTADORES — EXPORTADORES

ADMINISTRAÇÃO EM LISBOA

Rua dos Sapaleiros, 62-2.º

Telefones 3 1700 - 2 6292

Filiais em:

AZINHAGA DO RIBATEJO (Santarém)
 MEXILHOEIRA DA CARREGAÇÃO E OLHÃO (Algarve)
 LUANDA e MALANGE (Angola)

Proprietários das seguintes fábricas:

Saboarias, em Azinhaga do Ribatejo e Olhão. — Extracções químicas, em Azinhaga do Ribatejo e Olhão — Refinarias de Azeites, em Olhão — Conservas de Peixe, em Mexilhoeira da Carregação e Olhão

Produtos de óptimo fabrico, especialmente todas as qualidades de conservas de peixe, nas nossas mundialmente conhecidas marcas «Greatness», «Roses d'Algarve», «Lisdouro», etc.

Armazenistas de Azeite, em Lisboa — Produtores de Azeite, na melhor região de Castelo Branco — Importadores de produtos coloniais, como óleo de palma, café, coconote, etc.

Antes de comprar qualquer produto da nossa produção e importação, não deixe de nos consultar, visto que fazemos as melhores condições e preços.

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



Lopes da Cruz & C.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

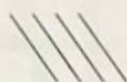
Vila do Conde



Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradas»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:

MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP

LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:

GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

When you are looking for quality buy

GABRIEL



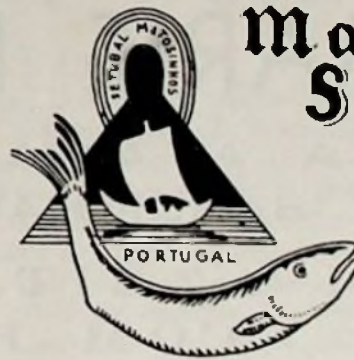
SARDINES in
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins



RAMIREZ & C.^ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)
Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK



Mariolinde
Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT

Regil
CROIX
D'OR
Somar

are some of the well known brands of
ou quelques unes des marques bien connues de
MARQUES NEVES & C.^ª, L.DA
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL



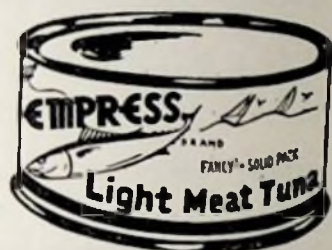
BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 Hudson Street
New York, N. Y., U. S. A.



End. Tel.
BIENCODAR

Importadores exclusivos
da marca EMPRESS
nos seus conhecidos
produtos de alimentação



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

ANO IX

N.º 101



Conservas de Peixe

AGOSTO

1954

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º D.º—Tel. 7 5739—Lisboa

Sumário

Nehru e a Índia Portuguesa; Produção e Exportação; Production and Exportation; Pesca e Conserva de Atum nos E. U. A.; Considerações gerais sobre a inspecção sanitária do peixe; Relatório do Grémio de Setúbal; Efeitos da idade do sal nos agentes da alteração vermelha; Mercados; Pedidos de Representação; Economia e Finanças; Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Condicionamento da Indústria; Pesca da Sardinha

NEHRU E A ÍNDIA PORTUGUESA

*N*ESTE momento histórico, da maior gravidade para a nossa Pátria, consideramos um dever indeclinável gravar nas nossas colunas — interpretando, igualmente, o sentir de duas dezenas de milhar de portugueses que labutam na indústria de conservas de peixe —, o nosso protesto e a nossa repulsa pelos criminosos atentados perpetrados pela União Indiana contra a nossa soberania na Índia. Depois de um período preparatório, com interpelações parlamentares ofensivas da soberania portuguesa, campanha persistente e agressiva da imprensa, comícios de agitação contra Portugal e bloqueio económico, a União Indiana, julgando o fruto suficientemente maduro para o colher sem dificuldades, lançou os seus bandoleiros, que apelida de «voluntários», arregimentados no «bas fond» de Bombaim a tantas rupias por cabeça, ao ataque insólito contra os nossos territórios com o fim de os «libertar» do colonialismo português.

«Libertação», é o eufemismo empregado hoje por certos países para designar o roubo dos territórios alheios e a escravidão dos seus povos. Usou-o Hitler quando invadiu a Austria e o País dos Sudetas e Estaline quando se apossou dos Países que estão para além da cortina de

ferro. Verifica-se, porém, que os principais interessados, os luso-indianos, não se queixam e nada pediram à União Indiana para que esta ocorra, agora, pressurosa e solícita, de lança em riste, qual D. Quixote de triste figura, a pretender defendê-los. Manifestam publicamente o seu orgulho de serem cidadãos portugueses e só desejam que os seus pseudo-libertadores os deixem em paz.

Portugal orgulha-se, e com razão, da política sábia e humaníssima que tem seguido em todos os continentes onde aportaram os seus navegadores, os seus guerreiros e os seus missionários. Não tem colónias nem populações oprimidas, tem províncias Ultramarinas que são pedaços da metrópole, com os mesmos direitos e as mesmas liberdades. O luso-indiano é uma criação «sui-generis» da civilização ocidental, diferente do indiano puro pela cultura, pelos costumes, pelas concepções e padrão de vida.

Mas, na verdade, sem sofismas nem embustes, o que a União Indiana, de facto, pretende é pura e simplesmente a anexação dos territórios da Índia Portuguesa, a que chama, também por eufemismo, «reintegração pacífica».

Para o conseguir, Nehru usa, como armas, a mentira, a hipocrisia, a falsidade, a calúnia, a duplicidade

oriental, a que dá o nome de métodos especiais indianos na condução dos problemas internacionais.

Os seus métodos não têm novidade. O mundo conhece-os bem, infelizmente. São os mesmos utilizados por Moscovo e Pequim.

O principal argumento alegado por Nehru para nos roubar Goa, Damão e Diu, é o do imperativo geográfico. Mas verifica-se que coexistem com a União Indiana, na Península Indostânica, o Paquistão, dividido em duas metades que distam entre si centenas de quilómetros, Nepal, Ceilão e as possessões francesas. A Índia portuguesa podia, portanto, continuar ali, onde está há 450 anos, com os seus reduzidos 600.000 habitantes, sem molestar o colosso de 360 milhões de indianos.

A admitir o seu argumento que é, afinal, a razão do mais forte, a Rússia seria o único Estado da Europa e os E. U. A. o do continente americano.

De resto, foi contra muçulmanos e moiros que dominavam a Índia, e não contra príncipes indianos, que Afonso de Albuquerque teve que lutar para conquistar o seu império. O país que poderia, por conseguinte, invocar hoje direitos históricos, seria o actual Paquistão, país muçulmano, e não a União Indiana, nação formada há 6 anos. Mas é, de facto, a União Indiana uma Nação?

Segundo os modernos tratadistas do direito internacional, os factores essenciais para se constituir uma Nação são: comunidade de raça, de língua, de religião, de aspirações e tradições. Na actual União Indiana nada disto existe. As raças, as línguas, as religiões são inúmeras, e as aspirações e tradições não as tem um povo que viveu séculos dominado e forma uma massa amorfa, miserável, em que o analfabetismo atinge 95 %.

...Mas, passemos sobre este pormenor que é, aliás, bastante elucubrativo. A verdade, sem máscara, nua e crua, é, como acima dizemos, que o Pandita quer arrebatá-nos a nossa Índia, desvairado pelo sonho de conquista que acalenta desde muito novo. Esta megalomania doentia revela-a ele no seu livro «Minha vida e Minhas Prisões», em que diz que já aos 14 anos de idade sonhava ver a Índia e a Ásia sacudirem o jugo europeu e que se viu um herói com sabre na mão, lutando pelo seu país e concorrendo para a sua libertação.

Eis a verdadeira face deste falso pacifista que no seu curto governo já tem no seu activo sinistro os morticínios de Cachemira e Hiderabade e que, conforme as circunstâncias, se transfigura em pomba da paz ou em abutre sanguinário. Agora voltou-se contra nós e quer Goa. Mas Goa não se vende nem se rende.

A pequena Índia — como disse Salazar — vive no coração de Portugal. Nada vale, sob o ponto de vista demográfico ou económico. Financeiramente, é um pesado encargo. O que conta, e muito, são os valores morais e espirituais que ela representa. A Índia portuguesa é um padrão glorioso do nosso passado, sublimada pelo heroísmo de Afonso de Albuquerque e santificada pelo misticismo de S. Francisco Xavier. É o farol da civilização do

Ocidente a brilhar no Oriente. O mundo civilizado, que nos apoia, sabe que Portugal, com a descoberta do caminho marítimo para a Índia, fez avançar a civilização do Ocidente, no seu tempo, de um século.

Nehru não o compreende assim. Incompetente para resolver os tremendos problemas políticos, económicos e higiénicos do seu país, busca nas agressões uma derivante. Por outro lado, age coacto do partido Mahasabha, extremista nacionalista, que preconiza a unidade completa do território, a acção directa e de cujas fileiras saiu o assassino de Gandi. A sua política é, por isso, cheia de incoerências e tergiversões, pusilânime e agressiva ao mesmo tempo.

Diz apoiar o Ocidente, e atraiçoa-o a todo o momento; humilha-se, medroso, perante a China, que à laia de aviso se anoderou do Tibet, porto das invasões históricas da Índia, e está em guerra técnica com todos os países vizinhos. A União Indiana é, pois, um grave perigo para a Paz do Mundo.

O Governo português tudo tem feito para evitar que se chegue às últimas consequências, sem quebra da dignidade nacional. Porém, às suas propostas, precisas e claras, Nehru responde com ambiguidades, subtilidades e falsidades.

Portugal, calmo, mas resoluto, vela, e, cónscio da força do seu Direito e da Razão que lhe assiste, confia na Vitória final.

APR

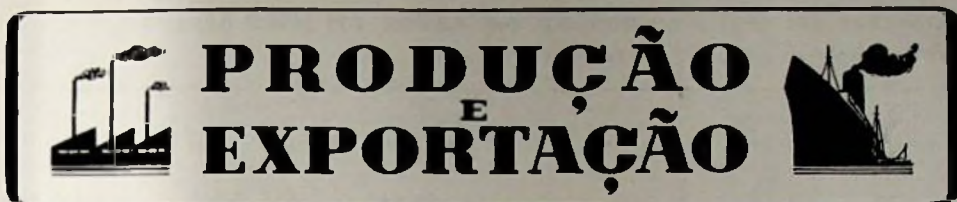


SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — LISBOA



Situação no mês de Julho

PRODUÇÃO

Azeite ou molhos

A produção de conservas de peixe em azeite ou molhos no mês de Julho, foi de 3.393.899 quilos (186.620 caixas), distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 2.701.749 quilos (146.131 caixas); carapau, 137.074 quilos (9.560 caixas); cavala, 104.613 quilos (5.874 caixas); atum e similares, 265.345 quilos (9.848 caixas); filotes de anchova, 130.437 quilos (13.368 caixas); outras espécies, 54.681 quilos (1.839 caixas).

Olhão foi o centro que mais produziu, 1.033.884 quilos (30,4%), seguido de Portimão com 879.912 quilos (25,9%) e de Matosinhos, com 405.603 quilos (11,9%).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha (975.930 quilos) e de filetes de anchova (31.378 quilos); Setúbal, de carapau, (61.471 quilos) e de outras espécies (26.062 quilos); Matosinhos, de cavala (85.530 quilos); V. R. St.º António, de atum e similares (225.366 quilos). Produziram-se mais 2.250.866 e 342.913 quilos do que respectivamente no mês de Junho último e Julho de 1953.

Salmoura

A produção de conservas de salmoura foi de 25.893 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 11.480 quilos e biqueirão 14.413 quilos.

Matosinhos fabricou 1.705 quilos de biqueirão; Peniche, 576 quilos de biqueirão; Lisboa, 6.690 quilos de biqueirão; Setúbal, 1.100 quilos de biqueirão; Lagos, 1.830 quilos de biqueirão; Portimão, 7.880 quilos de sardinha e 880 quilos de biqueirão; Olhão, 3.600 quilos de sardinha

e V. R. St.º António, 1.632 quilos de biqueirão.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou molhos

A exportação de conservas em azeite ou molhos, em Julho, foi de 2.704.949 quilos (158.611 caixas) no valor de 44.698.318\$95, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 2.115.742 quilos (116.668 caixas) no valor de 32.306.613\$10; carapau, 42.070 quilos (2.632 caixas) no valor de 510.309\$10; cavala, 51.527 quilos (2.875 caixas) no valor de 973.860\$30; atum e similares, 311.524 quilos (9.637 caixas) no valor de 6.600.570\$50; filetes de anchovas, 155.835 quilos (25.254 caixas) no valor de 3.813.749\$95; lulas e chocos, 23.162 quilos (1.264 caixas) no valor de 368.739\$05; outras espécies 5.089 quilos (281 caixas) no valor de 124.476\$95.

Matosinhos foi o primeiro Centro exportador com 997.884 quilos (59.495 caixas) ou 36,8%; Olhão, o segundo, com 553.021 quilos (34.331 caixas) ou 20,4% e V. R. Sto. António o terceiro, com 361.426 quilos (16.922 caixas) ou 13,3%.

Exportaram-se neste mês mais 859.822 e 746.433 quilos do que, respectivamente, em Junho último e Julho de 1953.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 170.257 quilos no valor de 2.593.158\$70, dos quais 39.755 quilos de sardinha, 45 quilos de cavala, 129.683 quilos de atum e 774 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi superior à de Junho em 31.203 quilos mas inferior à de Julho do ano passado em 54.421 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 47.344 quilos no valor de 791.137\$35, sendo: sardinha, 17.110 quilos; enguia, 510 quilos; cavala, 860 quilos; carapau, 3.355 quilos; chicharro, 120 quilos; salmonete, 650 quilos, linguado, 500 quilos; pescada, 540 quilos; pescadinha, 1.775 quilos; polvo, 13.049 quilos; lula, 3.373 quilos; lagosta, 5.167 quilos; peixe espada 50 quilos; faneça, 60 quilos; camarão 30 quilos; diversos, 195 quilos.

Exportaram-se menos 29.791 e 10.313 quilos do que respectivamente em Junho último e Julho do ano anterior.

Por Países

Azeite ou molhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 620.653 quilos (22,9%); Itália, 450.343 quilos (16,6%) e Inglaterra, 306.778 quilos (11,3%).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (619.459 quilos); a África Oc. Brit., de carapau (20.520 quilos); a Bélgica, de cavala (25.737 quilos); a Itália, de atum e similares (247.589 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (81.583 quilos) e de lulas e chocos (10.175 quilos) e a Suíça de outras espécies (1.925 quilos).

Salmoura

O principal importador foram os E. U. A. com 129.258 quilos.

Congelados

O principal importador foram os E. U. A. com 17.325 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Julho de 1954
July Canned Fish Pack (in kilos)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chincharid</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Outras Espécies <i>Other species</i> | TOTAIS <i>Total</i> |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|--|------------------------|
| Matosinhos | 265.797 | 6.259 | 85.530 | 361 | 45.448 | 2.208 | 403.603 |
| Peniche | 36.286 | 11.020 | 1.691 | - | 6.172 | - | 55.119 |
| Lisboa | 1.102 | 1.254 | - | 14.907 | 292 | 24.423 | 41.978 |
| Setúbal | 154.327 | 61.471 | - | 13.647 | 20.708 | 26.062 | 276.215 |
| Lagos | 291.631 | 33.139 | 2.319 | - | 10.823 | 340 | 338.252 |
| Portimão | 853.683 | 16.559 | 4.638 | 1.256 | 3.776 | - | 879.912 |
| Olhão | 975.930 | 7.372 | 8.288 | 9.808 | 31.378 | 1.108 | 1.033.884 |
| V. R. de Santo António ... | 122.993 | - | 2.147 | 225.366 | 11.890 | 540 | 362.936 |
| Quilos | 2.701.749 | 137.074 | 104.613 | 265.345 | 130.457 | 54.681 | 3.393.899 |
| Caixas | 146.131 | 9.560 | 5.874 | 9.848 | 13.368 | 1.839 | 186.620 |

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Julho de 1954
July Canned Fish Export (by Centers)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chincharid</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i> | Outras espécies <i>Other spe- cies</i> | TOTAIS <i>Total</i> | |
|-----------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|------------------------|
| | | | | | | | | Caixas <i>Cases</i> | Quilos <i>Kilos</i> |
| Açores | - | - | - | 6.636 | - | - | - | 175 | 6.636 |
| Matosinhos | 926.200 | 7.923 | 7.350 | 1.678 | 47.882 | 6.570 | 281 | 59.495 | 997.884 |
| Lisboa | 49.667 | - | 11.986 | 43.229 | 13.657 | 323 | 2.030 | 6.866 | 120.892 |
| Setúbal | 240.479 | 2.375 | 2.655 | 23.771 | 4.801 | 12.377 | 93 | 16.039 | 286.551 |
| Lagos | 25.061 | 19.019 | 1.273 | - | 1.758 | - | - | 3.001 | 47.111 |
| Portimão | 299.318 | 6.996 | 12.101 | - | 13.013 | - | - | 21.782 | 331.428 |
| Olhão | 464.352 | 5.757 | 10.284 | 29.041 | 37.010 | 3.892 | 2.685 | 34.331 | 553.021 |
| V. R. de St.º António | 110.665 | - | 5.878 | 207.169 | 37.714 | - | - | 16.922 | 361.426 |
| Quilos.... | 2.115.742 | 42.070 | 51.527 | 311.524 | 155.835 | 23.162 | 5.089 | 158.611 | 2.704.949 |

Sociedade  Limitada

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

Pinhais e Cia., Limitada

RUA MENDES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
P E I X E
MARISCO



"Pinhais,"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
EDUSA • YO
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PENSADAS E EM SALMOURA



Situation during the month of July

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of the preserves in sauce during the month of July was 3.393.899 kilos (186.620 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 2.701.749 kilos (146.131 cases); Chinchards, 137.074 kilos (9.560 cases); Mackerel, 104.613 kilos (5.874 cases); Tunny and the like, 265.345 kilos (9.848 cases); Filets of Anchovies, 130.437 kilos (13.368 cases); other kinds, 54.681 kilos (1.839 cases).

Olhão was the first packing center with 1.033.884 kilos (30,4 %), followed by Portimão with 879.912 kilos (25,9 %) and by Matosinhos with 405.603 kilos (11,9 %).

As regards kinds, Olhão was the largest packer of Sardines (975.930 kilos) and of Filets of Anchovies (31.378 kilos); Setúbal of Chinchards (61.471 kilos and other kinds (26.062 kilos); Matosinhos of Mackerel (85.530 kilos); V. R. St.º António, of Tunny and the like (225.366 kilos).

This production was higher than that of June last and July 1953 by respectively 2.250.866 kilos and 342.913 kilos.

Brine

The production of preserves in brine was of 25.893 kilos for the following kinds: Sardine, 11.480 kilos and «Biqueirão», 14.413 kilos.

Matosinhos packed 1.705 kilos of «Biqueirão»; Peniche, 576 kilos of «Biqueirão»; Lisboa, 6.690 kilos of «Biqueirão»; Setúbal, 1.100 kilos of «Biqueirão»; Lagos, 1.830 kilos of «Biqueirão»; Portimão, 7.880 kilos

of Sardine and 880 kilos of «Biqueirão»; Olhão, 3.600 kilos of Sardines and V. R. St.º António, 1.632 kilos of «Biqueirão».

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total figures for the exportation of fish preserves in oil or sauce were 2.704.949 kilos (158.611 cases) amounting to 44.698.318\$95 distributed as follows: sardines, 2.115.742 kilos (116.668 cases) amounting to 32.306.613\$10; Chinchards, 42.070 kilos (2.632 cases) amounting to 510.309\$10; Mackerel, 51.527 kilos (2.875 cases) amounting to 973.860\$30; Tunny and the like, 311.524 kilos (9.637 cases) amounting to 6.600.570\$50; Filets of Anchovies, 155.835 kilos (25.254 cases) amounting to 3.813.749\$25; Calamaries and Cuttlefish, 23.162 kilos (1.264 cases) amounting to 368.739\$05; other Kinds, 5.089 kilos (281 cases) amounting to 124.476\$95.

Matosinhos ranks as the leading exporting center with 997.884 kilos (54.495 cases) or 36,8 %; Olhão as second, with 553.021 kilos (34.331 cases) or 20,4 % and V. R. Sto. António, as third, with 361.426 kilos (16.922 cases) or 13,3 %. There were exported 859.822 and 746.433 kilos more than respectively in last June and July 1953.

Brine

The export of canned fish in Brine was 170.257 kilos amounting to 2.593.158\$70, including 39.755 kilos of Sardines, 45 kilos of Ma-

ckerel, 129.683 kilos of Tunny and 774 kilos of other Kinds.

There were exported 31.203 kilos more than in June last and 54.421 kilos less than in July 1953.

Frozen

The export of Frozen was 47.344 kilos amounting to 791.137\$35, for the following Kinds: Sardines 17.110 kilos; Eels, 510 kilos; mackerel, 860 kilos; Chinchard, 3.355 kilos; «Chicharro», 120 kilos; «Salmonete», 160 kilos; Sole, 500 kilos; Whitting, 540 kilos; Little Whitting, 1.775 kilos; Pulp, 13.049 kilos; Calamaries, 3.373 kilos; Lobster, 5.167 kilos; «Peixe espada», 50 kilos; «Faneca», 60 kilos; Shrimp; 30 kilos; other Kinds, 195 kilos.

There were exported 29.791 and 10.318 kilos less than respectively in last June and July last Year.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing Countries were: Germany, 620.653 kilos (22,9 %); Italy, 450.343 kilos (16,6 %) and England, 306.778 kilos (11,3 %).

As regards Kinds, Germany was the greatest buyer for Sardines (619.459 kilos); Br. Oc. Africa, for Chinchards (20.520 kilos); Belgium, for Mackerel (25.737 kilos); Italy, for Tunny and the like (247.589 kilos); U. S. A., for Filets of Anchovies (81.583 kilos) and Calamaries and Cuttlefish (10.175 kilos) and Switzerland, for other Kinds (1.925 kilos).

Brine

The U. S. A. were the main importing Country with 129.258 kilos

Frozen

The U. S. A. were the main importing country with 17.325 kilos.

July Canned Fish Export (by Countries)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chincharid</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e Similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i> | Outras espécies <i>Other species</i> | Totals <i>Total</i> |
|--------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|
| Africa Equat. Fr. | 11.850 | - | - | - | - | - | - | 11.850 |
| Africa Ocid. Franc. ... | 1.805 | - | - | - | - | - | - | 1.805 |
| Africa Merid. Brit. ... | 767 | - | - | - | - | - | - | 1.405 |
| Africa Ocid. Brit. ... | 178.404 | 20.520 | - | 9.690 | 638 | - | - | 208.661 |
| Africa Orient. Brit. ... | 10.192 | - | - | 361 | 47 | - | - | 11.639 |
| Africa Or. Italiana ... | - | - | - | 682 | 1.086 | - | - | 682 |
| Alemanha | 619.459 | - | - | 760 | 344 | - | - | 620.563 |
| Angola | 15.376 | 1.520 | 38 | 57 | 274 | 285 | 1.249 | 18.799 |
| Antilhas | 1.785 | - | - | - | 95 | - | - | 1.880 |
| Arábia | 380 | - | - | 460 | - | - | - | 840 |
| Áustria | 11.393 | - | - | - | - | - | - | 11.393 |
| Austrália | 21.363 | - | 190 | 9.469 | 6.773 | - | - | 37.793 |
| Argélia | 1.463 | - | - | - | - | - | - | 1.463 |
| Bélgica | 106.433 | - | 25.737 | 7.685 | 5.460 | 95 | - | 145.410 |
| Cabo Verde | 38 | - | - | - | - | - | - | 38 |
| Canadá | 9.685 | - | - | - | 3.856 | - | - | 13.541 |
| Chipre | 2.280 | - | - | - | 1.995 | - | 760 | 5.035 |
| Colômbia | 14.300 | - | - | - | - | - | - | 14.300 |
| Col. Brit. A. C. e Sul | 1.850 | - | - | - | 95 | - | - | 1.945 |
| Congo Belga | 22.195 | 14.140 | - | 276 | 250 | - | - | 36.861 |
| Cuba | 19.689 | - | - | - | - | 7.086 | - | 26.775 |
| Curacao | 940 | - | 475 | - | 284 | - | 190 | 1.889 |
| Dinamarca | 41.522 | - | 228 | 278 | 284 | - | - | 42.312 |
| Egipto | 35.685 | - | 1.900 | 1.141 | 7.373 | - | - | 46.099 |
| Etiópia | 2.831 | - | - | 515 | - | - | - | 3.346 |
| E. U. da América | (a) 148.940 | - | 3.800 | - | 81.583 | 10.175 | - | 244.498 |
| Filipinas | 30.744 | - | - | - | - | - | - | 30.744 |
| França | 96.789 | - | - | - | 270 | - | - | 97.059 |
| Grécia | 2.850 | - | - | - | 1.138 | - | - | 3.988 |
| Guiana Holand. | 1.615 | - | - | - | - | - | - | 1.615 |
| Guiné | 308 | 589 | - | 446 | - | - | - | 1.343 |
| Haiti | 38 | - | 19 | 19 | 9 | - | - | 85 |
| Holanda | 85.233 | - | 190 | 1.890 | 589 | 1.073 | - | 88.973 |
| Indochina | 570 | - | - | - | - | - | - | 570 |
| Inglaterra | 290.974 | - | - | 2.280 | 13.524 | - | - | 306.778 |
| Irlanda | 475 | - | - | - | 685 | - | - | 1.160 |
| Itália | 199.536 | - | 1.318 | 247.589 | 1.900 | - | - | 450.343 |
| Índia Portuguesa ... | 190 | - | - | - | - | - | - | 190 |
| Japão | - | - | - | - | 903 | - | - | 903 |
| Jordânia | 2.394 | 1.976 | - | 93 | - | - | - | 4.463 |
| Libano | - | - | - | - | 950 | - | - | 950 |
| Libéria | 2.376 | - | - | - | - | - | - | 2.376 |
| Líbia | 950 | - | - | - | 476 | - | - | 1.426 |
| Macau | 285 | - | - | 92 | - | - | - | 377 |
| Maláia Brit. | 475 | - | - | - | - | - | - | 475 |
| Malta | - | - | - | 2.850 | 1.195 | - | - | 4.045 |
| Marrocos Tânger ... | 475 | - | - | - | - | - | - | 475 |
| México | 31.091 | - | - | 3.106 | 2.090 | 2.375 | 93 | 38.755 |
| Moçambique | 16.919 | 3.325 | 171 | 993 | 325 | 38 | 263 | 22.034 |
| Nova Zelândia | - | - | - | 190 | - | - | - | 190 |
| Noruega | 76 | - | - | 57 | - | - | - | 133 |
| Palestina | - | - | - | - | 10.450 | - | - | 10.450 |
| Perú | - | - | - | - | 1.235 | - | - | 1.235 |
| República Domin. ... | 1.900 | - | - | - | 574 | - | - | 2.474 |
| Síria | 380 | - | - | - | - | - | - | 380 |
| S. Tomé e Príncipe | 38 | - | - | - | - | - | - | 38 |
| Suécia | 10.382 | - | - | - | 1.763 | - | - | 12.145 |
| Suíça | 40.371 | - | 17.442 | 1.929 | 3.947 | - | 1.925 | 65.614 |
| Sudão Ang. Egipto ... | 380 | - | - | 190 | - | - | - | 570 |
| Tanganica | 323 | - | - | 456 | 19 | - | - | 798 |
| Ter. E. U. A. Cent. ... | 1.140 | - | - | - | - | 2.035 | - | 3.175 |
| Timor | 380 | - | - | 114 | 28 | - | - | 522 |
| Togo Camarão Fr. ... | 4.842 | - | - | - | - | - | - | 4.842 |
| União Sul Africana ... | 5.583 | - | - | 152 | 1.332 | - | - | 7.067 |
| Venezuela | 4.864 | - | - | 17.514 | 1.996 | - | 609 | 24.983 |
| Forn. à Navegação ... | 171 | - | 19 | 190 | - | - | - | 380 |
| Quilos Kilos | 2.115.742 | 42.070 | 51.527 | 311.524 | 155.835 | 23.162 | 5.089 | 2.704.949 |
| Caixas Cases | 116.668 | 2.632 | 2.875 | 9.637 | 25.254 | 1.264 | 281 | 158.611 |

PESCA E CONSERVA DE ATUM NOS E. U. A.

PESCA

Há quatro espécies distintas de peixes a que os Estados Unidos concedem a designação de atum e como tal são rotuladas as suas conservas: Albacora, «Yellowfin», «Skipjack» e «Bluefin».

Destas quatro espécies, só a Albacora pode ser rotulada «White meat». As outras espécies, de carne um pouco mais escura depois de fabricadas, são designadas «Light Meat» *tuna*.

A Albacora é a mais apreciada e a mais valorizada destas espécies de atum. Foi ela que abasteceu quase exclusivamente a indústria de conservas de atum, na Califórnia, no seu começo, cerca de 1920. Depois do ano recorde em 1925 desapareceu totalmente e só em 1942 voltou novamente a representar um factor comercial na pesca da Califórnia, atingindo, de 1950 em diante, os maiores volumes até então conhecidos.

Três características físicas distinguem a Albacora em relação aos outros atuns.

1 — A cor da carne em conserva é muito mais clara;

2 — A contestura da carne é mais firme, permitindo que uma maior percentagem seja fabricada como «solid pack» (posta);

3 — O rendimento em conserva é o maior de todos. O peso médio da Albacora pescada na Costa do Pacífico é de cerca de 7 quilos.

O «Yellowfin» é o atum de que mais se abastece a indústria de conserva norte-americana. A sua pesca efectua-se nas águas ao largo da costa da América Central e do Sul e a média do seu peso excede 90 quilos.

A carne do «Yellowfin» é característica da chamada «Light Meat» em conserva. O nome científico do «Yellowfin» é *Neothunnus macropterus*.

O «Skipjack» é o mais pequeno dos atuns, mas é o segundo em importância, depois do «Yellowfin», na sua contribuição para a conserva. Distingue-se facilmente pelas listas na superfície prateada da parte inferior do corpo. A cor da carne é ligeiramente mais escura do que a do «Yellowfin» e o seu rendimento em conserva é o menor.

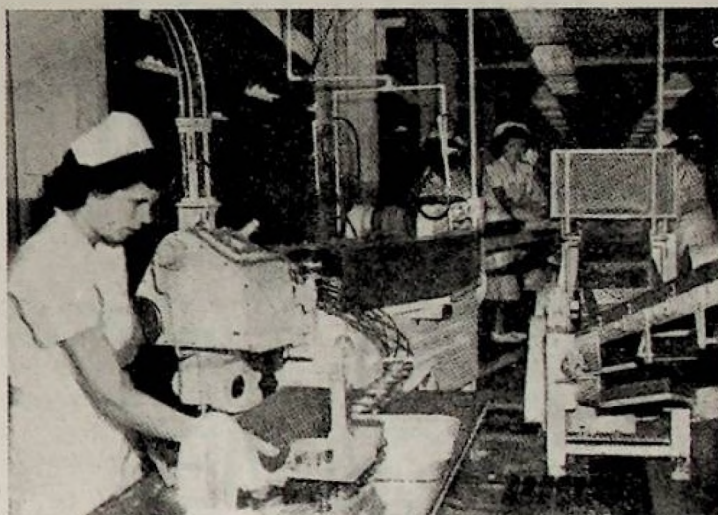
O «Bluefin» é o nosso atum do Algarve, designado cientificamente por «*Thunnus Thynnus*», que se encontra nas águas quentes e é pescado na Costa do Pacífico no começo do verão.

A pesca do atum nos E. U. A. faz-se de três maneiras: à linha, com anzol, utilizando a isca viva; à rede, de cerco, e ao «trolling». Esta pesca efectua-se arrastando o anzol quase à flor da água, ligado a um engodo artificial feito de plástico, metal, penas, etc. Esta pesca é realizada normalmente só por pequenos barcos.

A pesca de maior importância e que abrange a grande maioria das capturas do atum, é a que se faz à

linha com anzol e isca viva, nos grandes barcos conhecidos mundialmente pelo nome de «tuna clipper», com 40 a 50 metros de comprimento, motores de 2.000 cavalos e que custam à roda de 15 mil contos. A característica destes barcos é o grande tanque à popa, contendo pequenos peixes, arenques e anchovas, onde circula a água do mar para os manter vivos, até serem utilizados na pesca.

Logo que o cardume de atuns é assinalado, lançam-se alguns destes peixes à água, ao longo do «clipper», o que provoca um verdadeiro frenesi nos atuns. São então facilmente apanhados pelos pescadores que estão colo-



Máquina para encher as latas de atum

cados numa balastrada móvel de ferro, na popa, quase ao nível da água, e que utilizam canas fortes de bambú com uma linha curta tendo na extremidade um anzol sem barbela, com engodo artificial.

O extraordinário desenvolvimento da pesca do atum, que deu por sua vez origem a uma indústria formidável de conserva que produz cerca de 10 milhões de caixas anualmente, só se conseguiu depois de muitos anos de experiência para se conservar o atum a bordo inalterável durante semanas e meses, e isto foi possível pelo sistema da congelação por meio da salmoura refrigerada.

CONSERVA

O atum é entregue, congelado, na fábrica, para a conserva e é viscerado, mas sem se lhe tirar a cabeça. É colocado então em cestos gradeados, com a barriga para baixo, para o escorrimento do óleo e gordura, e

(Continua na pág. 33)

**ALIANÇA
EXPORTADORA**

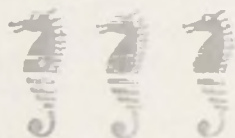


LISBOA-PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE

H.ORMAI

105. HUDSON STREET NEW-YORK. 13



LAZ

Considerações gerais sobre a inspecção sanitária do peixe

pelo dr. A. Torres Botelho

O peixe é considerado um óptimo alimento não só pelo seu gosto agradável, mas, principalmente, pelo seu valor nutritivo, valor esse que provém da sua riqueza em proteínas e da sua composição em ácidos aminados essenciais, matéria mineral e vitaminas.

São inúmeras as espécies comestíveis que os naturalistas têm identificado, contando-se alguns milhares de exemplares.

Portugal, sendo um País piscícola, por natureza e possuindo uma frota moderna de pesca longínqua pode capturar as mais variadas e saborosas espécies e encontrar assim uma série de alimentos de alto valor biológico que permita satisfazer as necessidades nutricionais de crianças, adultos, velhos, fracos ou convalescentes, escolhendo aqueles que melhor se adaptem ao seu estado e que melhor os beneficiem.

Em dietética distinguem-se dois grupos primordiais: o grupo dos peixes gordos com uma quantidade média de gordura superior a 11 % como o atum, o congro, o sável, o salmão, a enguia, etc.; o grupo dos peixes magros com uma quantidade média de gordura inferior a 3 % como o linguado, pescada, o bacalhau, a azevia, a raia, etc.

Por estudos efectuados verifica-se ainda que o peixe é dos alimentos de mais fácil digestão por ser pobre em tecido fibroso e gordura, sofrendo um ataque enzimático mais rápido do que qualquer outro alimento de origem animal.

Portugal consome hoje 30.000 toneladas de proteínas de peixe por ano, constituindo cerca de 60 % do total das proteínas de origem animal, consumidas pela sua popula-

ção, o que dá uma capitação muito baixa, cerca de 10 gr. por habitante, o que equivale a dizer que seria necessário aumentar, pelo menos, para o dobro e parece-me que seria mais económico para o País ir buscar esse aumento de proteínas às espécies aquáticas do que terrestres.

O peixe deve ser consumido antes que a sua carne sofra a mais leve alteração, pois de entre as intoxicações provocadas por exemplares adulterados algumas há bastante graves que podem ocasionar a morte dentro de um período relativamente curto.

A carne de peixe é a que mais facilmente se decompõe, devido à enorme hidratação dos tecidos, à estrutura especial das massas musculares, que se alcalinizam após a morte e, ainda, pela sua pobreza em tecido conjuntivo.

Este conjunto de elementos predispõe à proliferação de microorganismos que constituem a causa da sua decomposição.

Supunha-se que a carne de peixe era estéril, mas sabe-se que assim não é, tendo-se isolado numerosas espécies de bactérias mesmo em peixes capturados recentemente.

As suas alterações provêm principalmente da conspurcação do meio em que habitavam antes da captura e das infecções adquiridas durante a sua preparação ou conservação, antes do consumo.

Cientificamente, as alterações do peixe são reveladas pelas modificações químicas da matéria constitucional e, especialmente, pelas transformações sofridas pelos constituintes azotados, proteico e não proteico e das variações quantitativas dal-

guns dos seus elementos mais simples.

Todavia, um exame geral do peixe e a apreciação dos seus caracteres organolépticos dão imediatamente indicações aos inspectores sanitários responsáveis pela salubridade do peixe que se consome fresco e ainda para aquele que vai para a indústria e que será consumido mais tarde.

A gravidade das intoxicações provocadas pelo peixe está ligada à especificidade dos elementos microbianos, e, por conseguinte, só um exame bacteriológico completará os exames organoléptico e químico.

Por este motivo e por que nem todos os peixes se apresentam ao exame macroscópico com sinais de adulteração, que possam provocar doenças no homem, tais como o botulismo, gastro-enterites tóxico-infecciosas, etc., é que se acordou no IX Congresso de Medicina Veterinária celebrado em Haia em 1909 na necessidade de se instituir um «controle» sanitário efectivo, a fim de eliminar do consumo o pescado fresco ou conservado que possa ser prejudicial ao consumidor ou que careça mesmo de valor nutritivo.

Em Portugal, apenas, os professores Charles Lepierre e Gonçalves Ferreira fizeram alguns trabalhos sobre o valor alimentar do peixe fresco ou conservado e algumas análises químico-bacteriológicas no sentido de identificarem os elementos que caracterizam as alterações. Há contudo, grande necessidade de se continuarem estudos desta natureza, a fim de se marcarem com segurança os limites seguros de identificação do peixe fresco e do alterado, ou do peixe são e daquele que não deve ser consumido ou conservado.

Que eu saiba só a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau faz um «controle» sanitário racional do bacalhau salgado. Além duma inspecção macroscópica diária procede-se a exames químicos e bacteriológicos periódicos, conhecendo-se-lhe os elementos necessários para limitar o produto que deve ser lançado no mercado.

A inspecção sanitária não é uma tarefa muito fácil, mas, se os caracteres organolépticos não são por si só suficientes para dar uma indicação segura do estado sanitário do peixe é de toda a conveniência conhecê-los porque ajudam o comprador inexperiente a saber escolher o peixe em bom estado de conservação.

Para isso aqui vamos dar algumas indicações que reputamos da maior utilidade:

A decomposição varia com diversos factores tais como o local de captura, salinidade das águas, processos de pesca, género de morte, formas de preparação, embalagens, armazenamentos, temperatura do ambiente, etc.

O calor e a humidade predispoem sempre à decomposição em contraste com o frio que paralisa a pululação microbiana.

O peixe fresco apresenta um aspecto brilhante, as cores naturais, um brilho metálico da pele, que, deve ser bem aderente e não pegajosa. As escamas também se devem encontrar aderentes e brilhantes, as barbatanas húmidas e o ventre sem colorações anormais.

No peixe adulterado a consistência é mole e a pele é gordurosa e viscosa, desaparecendo na coloração os tons metálicos e o induto gorduroso à superfície da pele proporcionará um óptimo meio de cultura para as colónias microbianas que se fixam principalmente na cabeça e gueltras.

Os olhos são uma preciosa indicação do estado de frescura do pei-

xe. Após a sua captura são claros, vítreos, salientes e enchem bem a cavidade das órbitas. A pupila é larga e negra, a íris amarela-ouro, só excepcionalmente vermella.

As gueltras são diferenciadas umas das outras, a sua cor é dum vermelho sanguíneo e o cheiro deve lembrar o do mar. São em conjunto com os olhos os elementos mais elucidativos do bom estado sanitário do peixe.

O globo ocular no peixe adulterado modifica-se quanto à consistência e forma. Pouco a pouco vai diminuindo, perdendo o brilho, torna-se embaciado, mole, às vezes, completamente opaco.

A pupila torna-se indistinta e o conjunto do globo ocular dum coloração uniforme.

As gueltras no peixe suspeito mostram-se secas, descoradas ou cor de chumbo e por vezes cobertas por um induto de cor cinzenta-arroxeadada.

O peixe fresco em geral apresenta a carne consistente. Não deve ceder à pressão digital. Deve apresentar o ventre cilíndrico sem ser dilacerado, sem quaisquer manchas, o anus completamente fechado, a pele limpa, sem ser pegajosa. Ao contrário, o peixe suspeito apresenta a carne mole, cedendo à pressão digital. Somente a pesca de arrasto dá ao pescado capturado por essa forma o aspecto um pouco mole, devido à compressão dos peixes nas redes. Observaremos neste caso se o ventre ou o anus apresentam características de relaxamento e se aquele se encontra deprimido ou abaulado, o

que acontece quando a decomposição se inicia.

O cheiro é um elemento muito característico de diferenciação, este é «sui generis» sem qualquer acentuação desagradável e varia com as espécies, a natureza e o grau das fermentações. A prática habitua a distinguir logo de início o cheiro anormal dum determinada espécie. O cheiro acre ou aliáceo é suspeito e o amoniacal revela quase sempre putrefacção.

As vísceras também são um ponto de referência. No peixe fresco são limpas e bem acomodadas na cavidade abdominal sem cheiro acentuado. No peixe adulterado as vísceras, por vezes, estão roturadas, espalhadas pelo abdome que se apresenta mole, friável e as costelas destacadas.

Todas estas características, embora distintas, podem falhar. É preciso bastante prática para as saber distinguir. Há peixe como a raia, por exemplo, que já tem por natureza um cheiro ligeiramente amoniacal.

Os peixes sujeitos à conservação pelo gelo, embora frescos, perdem, no entanto, sinais essenciais, tais como, a descoloração das gueltras e o aspecto dos olhos que se modifica bastante.

Peixes há também que nunca apresentam a carne rija como o charroco, etc.

Numa outra oportunidade abordaremos os sinais específicos das espécies mais comuns consumidas em Portugal.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

Sardines, Tunny-fish, Fillets of Mackerels, Fillets of Anchovies
Registered Brands: Revelation, Impeccable, Tamariz

Telefones: Fábrica 162 — Escritório 111 — Gerência 31 — Teleg. «PROCOL»
Olhão Portugal

RELATÓRIO DO GRÉMIO DE SETÚBAL

A Direcção do Grémio de Setúbal teve a amabilidade de nos enviar o seu Relatório referente a 1953 de que extraímos a seguinte parte:

Pesca

Pode afirmar-se, mais uma vez, que no presente ano, a falta de pesca continuou a ser razão principal da crise da indústria das conservas de peixe.

Durante o ano foram adquiridas pela indústria, em Setúbal, 129.692 canastras de sardinha, tendo a mesma laborado razoavelmente, apenas nos meses de Agosto, Setembro e Outubro, como a seguir se verifica:

| | <i>Canastras</i> |
|----------------|------------------|
| Janeiro | 6.083 |
| Maior | 2.758 |
| Junho | 4.621 |
| Julho | 1.587 |
| Agosto | 24.291 |
| Setembro | 62.271 |
| Outubro | 24.687 |
| Novembro | 2.174 |
| Dezembro | 1.220 |
| | <hr/> |
| | 129.692 |

Das 86.562 canastras relativas aos meses de Agosto e Setembro, 30.918 foram de sardinha pescada por artes do Algarve que aqui se encontravam.

Por aquele número se poderá verificar o razoável rendimento da pesca que não ficou em Setúbal, facto que teve as devidas repercussões na vida económica da cidade.

Mais uma vez se constatou o des-nível de apetrechamento das frotas em actividade e a consequente necessidade de construção da frota pesqueira de Setúbal, que pelo seu apetrechamento e interesse directo da indústria das conservas, seja um in-

dice de garantia de normal laboração das fábricas.

Folha de Flandres

Durante o corrente ano foi modificado o regime de fornecimento de folha de Flandres à indústria, e pelo qual se autorizou a importação de qualquer país, de quantidade de folha igual à que previamente se tivesse adquirido ao I. P. C. P.

Tudo parece indicar, que a indústria poderá no próximo ano, adquirir livremente a folha de que necessita.

Molhos

Depois do que sobre o assunto se disse no Relatório do exercício anterior, temos a lamentar que a situação quanto a preços se tivesse mantido e se não tivesse procurado libertá-los das taxas que os oneram, proporcionando, assim, à indústria das conservas uma redução, tão necessária, no preço de custo da sua produção.

Produção

A produção de conservas do Centro de Setúbal no ano de 1953 foi de 240.633 caixas, inferior em 51.107 caixas à do ano anterior.

A produção por espécies foi a seguinte:

| | |
|------------------------|--------------------|
| Sardinha | 3.455.364 quilos |
| Carapau | 141.241 » |
| Cavala | 123.664 » |
| Atum e similares | 297.331 » |
| Anchovas | 270.290 » |
| Outras Espécies | 284.155 » |
| | <hr/> |
| | 4.572.045 quilos = |
| | = 240.633 caixas |

Produção de conservas de peixe relativa ao Centro de Setúbal; nos anos de 1929 a 1953, com a indexação do número de unidades industriais

| Anos | N.º de caixas | N.º de U. Ind. |
|------------|---------------|----------------|
| 1929 | 795.865 | 56 |
| 1930 | 790.136 | 56 |
| 1931 | 789.359 | 58 |
| 1932 | 959.751 | 58 |
| 1933 | 640.814 | 61 |
| 1934 | 1.011.791 | 62 |
| 1935 | 1.086.616 | 63 |
| 1936 | 721.143 | 62 |
| 1937 | 677.173 (a) | 57 |
| 1938 | 391.565 | 53 |
| 1939 | 473.008 | 47 |
| 1940 | 486.000 | 44 |
| 1941 | 742.740 | 43 |
| 1942 | 311.384 | 43 |
| 1943 | 536.654 | 43 |
| 1944 | 424.110 | 43 |
| 1945 | 580.176 | 43 |
| 1946 | 429.080 | 43 |
| 1947 | 425.709 | 43 |
| 1948 | 218.670 | 43 |
| 1949 | 211.955 | 43 |
| 1950 | 326.984 | 41 |
| 1951 | 232.390 | 39 |
| 1952 | 291.740 | 36 |
| 1953 | 240.633 | 33 |

(a) Incluídas cerca de 130.00 caixas da marca Gremium, fabricadas no período de inverno.

Exportação

Durante o ano de 1953 a exportação de conservas de peixe do Centro de Setúbal foi de 292.142 caixas, superior em 12.230 caixas à do ano anterior.

A exportação por espécies foi a seguinte:

| | |
|------------------------|--------------------|
| Sardinha | 4.822.176 quilos |
| Carapau | 65.109 » |
| Cavala | 119.901 » |
| Atum e similares | 182.157 » |
| Anchovas | 176.789 » |
| Lulas e choccos | 181.170 » |
| Outras espécies | 3.404 » |
| | <hr/> |
| | 5.550.706 quilos = |
| | = 292.142 caixas |

É absolutamente sabido ser o sal marinho o transmissor dos microorganismos produtores da alteração vermelha frequentes em produtos salgados, nomeadamente no bacalhau, arenque, toucinho, etc.

As inúmeras análises, efectuadas no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, provam-nos que o sal vulgar da referida origem está sempre mais ou menos infectado pelos elementos do vermelho, qualquer que seja a região produtora.

Alguns autores são porém de opinião que o sal velho é bacteriológicamente puro.

Baseados na opinião de um salgador que afirmara não ter nas suas salgadas a alteração vermelha por nelas usar sempre sal com mais de três anos, foram efectuados num Laboratório canadiano alguns ensaios que podem resumir-se da seguinte maneira:

1.º — Os autores fizeram uma análise partindo dum sal com 4,15 % de humidade tendo notado 1.060.00 de bactérias por grama.

2.º — Após dois meses de entreposagem da mesma amostra de sal, respectivamente a 98, 5º F. e 72º F., em ambiente apropriado, conseguiram a sua excicção para 1,5 e 1,2 % de humidade.

A análise bacteriológica da amostra assim excicada mostrara uma redução bastante considerável do número total de bactérias que passou a ser respectivamente de 3.070 e 8.038 por grama de sal.

Nestas condições, os mesmos autores foram levados a pensar que seria talvez possível isentar-se o sal de produtores da alteração vermelha somente pelo factor tempo. No Laboratório da C. R. C. B. pudemos realizar alguns ensaios em amostras guardadas desde há anos em frascos de vidro que nos habilitam a tirar algumas conclusões interessantes.

Seguiu-se a técnica que habitualmente adoptamos porque a consideramos de óptimos resultados no reconhecimento de elementos produtores da pigmentação vermelha em amostras de sal. Assim, foi usada a seguinte formula para meio de cultura:

| | |
|------------------------|----------|
| Farinha de arroz | 2 partes |
| Caldo de peixe | 5 » |

A preparação do caldo é feito pela maceração de 500 gramas de carne de peixe num litro de água destilada.

Procede-se depois à filtração, fazendo-se dissolver, a quente, a mistura de:

| | |
|------------------------------------|----------|
| Peptona de Witte | 10 grs. |
| Cloreto de sódio quimicamente puro | 200 grs. |

Preparado o caldo é feita a mistura de 5 partes com duas de farinha de arroz por forma a obter-se uma massa compacta e branca.

Alcaliniza-se depois ligeiramente o meio (o PH é conduzido para cerca de 7.4) com uma solução diluída

EFEITOS DA NOS AGENTES DA

pele DR.

de soda cáustica e em seguida faz-se a esterilização durante 20 minutos a 112º C.

Devemos notar que a preparação do caldo requer determinados cuidados para que o mesmo não fique demasiadamente seco nem demasiadamente húmido.

Como dissemos, consideramos muito bom o referido meio de cultura para investigação dos elementos do vermelho.

Com efeito, o seu uso tem-nos permitido estabelecer os diversos periodos de incubação destes microorganismos halófilos de que estamos tratando e a sua aparição nas formas de desenvolvimento lento ou rápido com diversos graus de pigmentação.

Podemos resumir da forma seguinte os resultados obtidos em amostras de sais com mais de 6 anos de salte

1) — *Análise de uma amostra de sal nacional pertencente à safra de 1947.*

Origem da amostra: Sal de Setúbal.

a) Resultados obtidos na amostra com 1,85 % de humidade.

As observações efectuadas em duas caixas de Petri (N.º 1 e 2) mantidas à temperatura de 37º C., não revelaram pigmentação vermelha no espaço de tempo de 5 semanas, periodo este que temos encontrado como máximo nos casos normais através das inúmeras análises efectuadas no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau.

Porém, ao fim da 7.ª semana, as placas marcadas com os N.º 1 e 2 apareceram com umas ligeiras tonalidades róscas em alguns pontos que dia a dia se acretaram e espalharam por toda a cultura.

b) Resultados obtidos na amostra com 5,95 % de humidade.

Foi colocado durante umas semanas um pequeno copo com uma certa porção de sal dentro de um cristalizador com água e em condições apropriadas a fim de adquirir humidade, procedendo-se em seguida à sua análise.

Análise bacteriológica:

Data da sementeira: 10-3-954.

Periodo de incubação a 37º C.: 35 dias.

Observações feitas:

No dia 14/4 — Ligeira coloração róscas por diversos pontos, estendendo-se dias depois por toda a cultura.

ADE DO SAL ERAÇÃO VERMELHA FREIXO

II) *Análise de uma amostra de sal argentino retirado e uma parcela de toucinho chegado aos Armazéns Frios da C. R. C. B. no ano de 1947.*

Origem da amostra: Sal da Argentina.

1.º) — Humidade, 0,52 %.

2.º) — Análise bacteriológica:

Data da sementeira: 23-1-954.

Período de incubação a 37º C.: 8 dias.

Observações efectuadas em três placas de Pétri (N.ºs I e II):

No dia 1 de Fevereiro — Coloração rósea por diversos pontos da cultura nas três placas.

No dia 5 de Fevereiro — Coloração rósea por toda a cultura nas placas N.ºs I, II e III, passando mais tarde a vermelho salmão em vários pontos e violeta noutros.

III) *Análise de uma amostra de sal de Aveiro que se encontrava há mais de 7 anos no Laboratório da C.R.C.B.*

Origem da amostra: Sal de Aveiro.

1.º) — Humidade, 0,78 %.

2.º) — Análise bacteriológica:

Data da sementeira: 23-1-954.

Período de incubação a 37º C.: 8 dias.

Observações em três placas de Pétri:

No dia 1 de Fevereiro — Coloração rósea em diversos pontos da cultura.

No dia 5 de Fevereiro — Coloração rósea por toda a cultura das três placas, passando depois a vermelho.

Conclusão

Pelas experiências efectuadas verifica-se:

1.º) — As amostras de sal colocadas durante vários dias em ambiente seco e às temperaturas do Laboratório sofreram forte excitação.

2.º) — O sal devido aos sais de cálcio e de magnésio adquire humidade quando colocado em lugares húmidos, mesmo depois de ter sofrido uma prévia excitação.

3.º) — As amostras de sal argentino e de Aveiro que haviam servido há mais de seis anos à salga respectivamente de toucinho e de bacalhau, não apresentaram quaisquer diferenças nos períodos de incubação e desenvolvimento dos agentes do vermelho em relação aos

casos normais, apesar de se encontrarem bastante excitados.

Este facto, quanto a nós, deve atribuir-se à presença de matéria orgânica que ficara presa aos cristais de sal garantindo e favorecendo assim a vida dos microrganismos do vermelho.

Com efeito, é sabido ser absolutamente condenável o emprego de sal usado, exactamente pela presença de matéria orgânica que lhe fica aderente na operação da salga e que constitue um verdadeiro caldo de cultura.

4.º) — Relativamente à amostra de sal de Setúbal também com mais de seis anos de safra mas que não servira à salga de qualquer produto, haverá naturalmente uma redução do número de bactérias e uma diminuição da faculdade de pigmentação, motivadas pela excitação e até pela escasez de alimentos.

No entanto, a simples antiguidade não isentou o sal de agentes do vermelho, acrescendo ainda, que, na prática, devido ao poder higroscópico do sal, este produto em armazéns vulgares, sempre mais ou menos húmidos, não chega à excitação obtida no Laboratório.

Resta-nos verificar se serão diferentes os resultados que se obtêm no sal velho quando a antiguidade seja conjugada com a acção dos raios solares, e do oxigénio, isto é, se conserve o sal durante anos em medas expostas ao tempo.

Este processo parece ser usado em alguns países para purificação do sal.

Conserveira do Sul

L I M I T A D A

OLHÃO — PORTUGAL

CABLES: CONSUL

PHONES: 17 / 29

Packers and Exporters of Preserved Fish Sardines, Mackerels, Tunnyfish, Anchovies, etc. in pure olive oil or sauces and in brine

B R A N D S :

J U P I T E R
G O O D - B O Y
L I B E R A T O R
J E Z A B E L
M A N N Á

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

RICHARD THOMAS & BALDWINS, LTD.
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91



Mercados



BÉLGICA

O mercado belga, no que respeita à importação de conservas de peixe português em 1953 manifestou uma certa regressão, que mais se acentuou na conserva da sardinha — cerca de 15 % menos que em 1952, ou sejam 2.547 toneladas importadas no ano findo, contra 2.971 toneladas no ano anterior. A diminuição sofrida na importação de conservas de «peixes não designados» não foi além de 4 % ou sejam 893 toneladas contra 922, respectivamente.

Referimo-nos às conservas de peixe de fabrico metropolitano, pois Angola está também colocando neste mercado algumas conservas de seu fabrico. Efectivamente, em 1953, sob a rubrica «conservas de peixes não designados» exportou para a União Aduaneira Belga-Luxemburguesa 25 toneladas, mais 92,3 % do que no ano anterior, em que exportou apenas 13 toneladas.

Voltando às exportações metropolitanas para este país em 1953, verifica-se, quanto aos valores, um aumento de 18 % para conservas de sardinha, e de 3 % para conservas de «peixes não designados».

Vejamos a situação dos produtos concorrentes doutros países:

A conserva de peixe da Jugoslávia melhorou consideravelmente a sua posição neste país, tendo exportado em 1953 quase sete vezes o total das

quantidades exportadas em 1952, isto é, 268 toneladas contra 40 toneladas. Acentue-se, porém, que o grosso das exportações para a Bélgica, de conserva desta origem, em 1953, foi constituído por alguns fornecimentos importantes adjudicados pelo Ministério da Defesa Nacional para consumo das tropas.

Quanto aos preços, a conserva de sardinha da Jugoslávia, em 1953 manteve sensivelmente os do ano anterior.

Só os preços relativamente baixos da conserva da Jugoslávia forçaram o mercado de consumo, que, como é sabido, é por via de regra exigente em matéria de qualidade. Esta indústria não parece apta, por enquanto, a fornecer senão conservas dos chamados tipos correntes.

As importações efectuaram-se principalmente nos primeiros seis meses de 1953. Depois, começaram a diminuir, por motivo de más pescarias, segundo parece.

Também a indústria marroquina viu aumentadas em 1953 as suas exportações de conservas de peixe para este país. Estas intensificaram-se especialmente no 2.º semestre. No que se refere à sardinha, o aumento foi da ordem dos 26 % sobre o ano anterior. O total exportado, porém, cifrou-se apenas em 103 toneladas, ou seja cerca de 3,5 % da conserva de sardinha importada na União Aduaneira em 1953.

Os preços marroquinos de 1953 foram acentuadamente inferiores aos do ano anterior.

Segundo alguns importadores, certas marcas de conservas de Marrocos estão evidenciando uma melhoria sensível de qualidade. Como quer que seja, as cotações da boa conserva desta origem não são, geralmente, muito inferiores aos preços da boa conserva portuguesa.

Qual a posição que em 1953 man-

teve neste mercado a conserva de sardinha francesa (Nantes)?

Pela categoria especial que adquiriu neste mercado e que lhe permite apresentar-se ao consumo a preços duas vezes e meia mais elevados, o produto destina-se exclusivamente a uma clientela de luxo, e por isso de limitada capacidade de absorção, para a qual a questão dos preços tem secundária importância.

Em consequência, esta conserva não constitui um concorrente directo importante.

Acompanhando, de certo modo, a regressão geral do consumo na União Económica Belga-Luxemburguesa em 1953, também esta conserva de sardinha conheceu uma ligeira diminuição de importações neste mercado (16 toneladas em 1953 contra 18 toneladas em 1952).

A conserva de sardinha portuguesa em 1953 dominou inteiramente o mercado belga — quanto aos produtos similares concorrentes — com as suas 2.547 toneladas, representando cerca de 86,4 % do total importado.

Dois corolários são de tirar: que a conserva de sardinha portuguesa continua a manter uma boa preferência de consumo neste mercado, e que o nível dos preços de retalho actuais assegura um consumo assíduo entre as classes de menor poder de compra. Com estes preços são aproximadamente os mesmos dos primeiros anos após a última guerra, não obstante, a partir de 1950, começar a ser aplicada a taxa de 20 % ad val. à importação de sardinha, fácil é concluir que o peso desta taxa incidiu quase que inteiramente sobre a indústria portuguesa.

O Canadá foi, como nos anos anteriores, o principal exportador de conserva de salmão, tendo mesmo melhorado ligeiramente a sua posição exportadora: 3.849 toneladas, em 1953, contra 3.369 toneladas em 1952.

Recorda-se que esta conserva de peixe de importação, é actualmente a única que goza neste mercado do regime de isenção do pagamento dos direitos aduaneiros previstos na Pauta Benelux.

O Japão aparece-nos em primeiro

lugar em 1953 como fornecedor de conserva de pilchards (1.747 toneladas), mais do que triplicando as quantidades vendidas para este mercado no ano anterior, num total de 551 toneladas, em prejuízo das importações dos Estados Unidos que forneceram à União Aduaneira Belga-Luxemburguesa apenas 231 toneladas em 1953, quando em 1952 haviam exportado para este mercado 333 toneladas.

A notar que a importação geral destes peixes aumentou consideravelmente, em 1953, aumento que se cifrou em 607 toneladas, ou sejam mais 42 % da importação no ano anterior, em benefício da indústria japonesa.

A posição de relevo da conserva portuguesa de peixe neste mercado precisamente porque é dominante em face das indústrias concorrentes doutras origens, suscita outras considerações de ordem geral, que se fazem acompanhar de sugestões para que não venha a deteriorar-se no futuro.

Não é só a questão da concorrência de produtos similares desta ou daquela origem, que deve ser acompanhada de perto. Trata-se efectivamente de um produto alimentar utilizado por grandes massas da população deste país, não apenas por mera questão de paladar mas também, e especialmente, pelo seu valor energético, pela sua «standardização» equilibrada como dose alimentar, facilidade de armazenagem, transporte e

utilização, e, finalmente, pelo seu preço económico em relação a outros alimentos de valor nutritivo equiparável.

Enquanto a produção portuguesa dominar deliberadamente estes factores (sem esquecer a acção psicológica que deve ser exercida, de forma contínua e não esporádica sobre as massas consumidoras) não é difícil futurar-lhe um mercado fiel neste país.

Mas o consumo cairá verticalmente atraído para outros alimentos logo que estes se oferecerem a preços mais vantajosos. O primeiro padrão de aferimento é a cotação dos ovos de que este país é grande produtor. Ora na época da intensificação das posturas — o preço de retalho de 1 lata de conserva de sardinhas corresponde aproximadamente ao de quatro ou cinco ovos de peso médio (50 gramas).

A extraordinária influência da propaganda no consumo das grandes massas parece já impossível desconhecer ou negar.

Neste particular deve acentuar-se que esta origem de consumo, quanto ao mercado belga (muito sensível à propaganda quando bem conduzida) não teria sido ainda apreciada como parece merecer. Trata-se da propaganda organizada e sistematizada em campanhas periódicas ou de acção contínua, a única capaz de desencadear resultados verdadeiramente substanciais.

Como não é verosímil que o comércio deste país, quer o importador, quer o distribuidor, a realizem, embora lhes aproveite, restará à Exportação pronunciar-se, como primeira e grande interessada, sobre a sua eventual realização, com vista aos dois objectivos:

a) manter o favor das massas consumidoras pelo produto;

b) alargar o consumo pela persuasão insistente.

O comércio importador assevera que esta propaganda está faltando no mercado, acrescentando que, se for tecnicamente adequada e em proporções suficientes e tiver a continuidade indispensável, produzirá resultados que inteiramente a justificam.

Pedidos de representação

- Westco Chemicals, Inc.
8840 W. Olympique Blvd.
Beverly Hills (Calif.)
- M. J. Flores
8 Boulevard de Tunis
Marseille
- Maison Thomas Poularas
— P. O. Box 239 — *Djibouti*
Somalie-Française
- Scott-Bathgate Ltd.
1050 Hamilton Street
Vancouver, 3-BC
- Henry Bath & Son
569 Martins Bank Building
Water Street — *Liverpool*
- Globe Trading Agency
P. O. B. 251
Mauritius
- Cléarque Pappardou
P. O. Box 125
Salonique — (Grèce)
- Uniafric Agencies Co.
P. O. Box 2033
Nairobi — (Knya)
- The Newman (Honchurch) Export Co.
14, Newbury Gardens, Upminster
Essex — England
- Nile Import & Export Co.
P. O. Box 689
Cairo

H. SALVARELLI AGENCIES L^{td}

37, Eastcheap, London, E. C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores
de Conservas de Peixe Por-
tuguesas desde 1906

Marcas Registradas:

LE CHEVALIER — SEA JOY —
ST. JULIEN — DRUM — 3 STARS

Serrão de Faria & C^o

Import — Export

R. Nova do Almada, 36-2.º - Telef. 33730 e 21092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses marques renommées:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE
— BRISE MARINE — BELVEDER
— FANDANCO — TURANDOT —
ELLINOR — STADIUM — YVON-
NE — PHOQUE — REINE ESTHER
— LE RÉGENT — REINE-SABA —
MUSSETTE — CAPITOL — O. K.



Economia e Finanças

AOS SALDOS FAVORÁVEIS DA NOSSA BALANÇA DE PAGAMENTOS TÊM-SE OPOSTO, EVITANDO O DESEQUILÍBRIO ECONÓMICO, INCREMENTOS DAS OPERAÇÕES DEFLACIONISTAS

Pelo Dr. A. FILOMENO LOURENÇO DE SOUSA LEITE

Para o estudo da situação económica dum País, é do maior interesse o conhecimento dos saldos da sua balança de pagamentos com o estrangeiro, bem como das operações que os determinam.

Vêm-se verificando, em Portugal, nos últimos quatro anos, *superavits* sucessivos da sua balança de pagamentos, que, necessariamente, concorreram quer para o aumento da *reserva de ouro e divisas*, em poder do Banco de Portugal, quer para a expansão, das *notas em circulação*.

Efectivamente, os números que lhes dizem respeito, publicados pelo estabelecimento emissor, são os seguintes:

(Em milhares de contos)

| Anos | Reserva de ouro e divisas | Notas em circulação |
|------|---------------------------|---------------------|
| 1950 | 13.419 | 8.526 |
| 1951 | 15.820 | 9.362 |
| 1952 | 16.176 | 9.528 |
| 1953 | 17.666 | 9.842 |

Cifram-se os saldos positivos da balança de pagamentos, no mesmo período, em:

| | | |
|-------|------------------------|------|
| 471 | milhares de contos, em | 1950 |
| 2.179 | » | » |
| 421 | » | » |
| 2.084 | » | » |

Devem-se estes últimos resultados, por um lado, ao facto de os *deficits* da balança de comércio da Metrópole serem, em grande parte, compensados pelos saldos positivos que provêm da importação e exportação de mercadorias no Ultramar, adicionados aos valores líquidos das *operações invisíveis*, que ali se realizaram e que entraram no País — como a seguir se verifica:

(Em milhares de contos)

| Anos | Excessos das importações sobre as exportações de mercadorias na Metrópole | Saldos Favoráveis do Comércio Externo do Ultramar | | |
|------|---|---|--------------------------|-------|
| | | Na importação e exportação geral de mercadorias | Nas operações invisíveis | Total |
| 1950 | 1.878 | 318 * | 550 | 868 |
| 1951 | 1.247 | 1.731 * | 600 | 2.331 |
| 1952 | 2.624 | 1.102 * | 600 | 1.702 |
| 1953 | 3.409 | 1.982 * | 666 ** | 2.582 |

* Estes números são dados como provisórios no Relatório do B. P.

** Número de nossa estimativa.

Para eles contribuíram também, por outro lado, os valores recebidos das seguintes operações normalmente activas da nossa balança de pagamentos:

| | (em milhares de contos) | | |
|--|-------------------------|------|------|
| | 1950 | 1951 | 1952 |
| — Remessas de dinheiro dos emigrantes | 451 | 489 | 163 |
| — receitas do turismo | 140 | 119 | 71 |
| — rendimento de títulos de crédito estrangeiros, em poder de nacionais | 115 | 213 | 52 |
| — donativos, legados e pensões recebidos | 252 | 272 | 136 |

Não foram patentes, até agora, as importâncias destas proveniências respeitantes ao ano de 1953. Mas, por certo, subiram notavelmente, no seu conjunto, dado que o saldo favorável da balança de pagamentos aumentou 1.663 milhares de contos, de 1952 para 1953.

Conforme se observa no quadro anterior, decrescem as receitas líquidas que obtemos do turismo. Isso acontece, não porque venham menos turistas, de visita, ao nosso País — uma vez que os capitais por eles deixados se elevaram de 250 mil contos a 386 e a 440 milhares, no triénio de 1950 a 1952 — mas porque vai sendo cada

vez maior o número de portugueses que saem em excursão ou em vilegiatura para o estrangeiro. Na verdade, as cambiais ou os valores de que foram portadores aumentaram, nesse espaço de tempo, de 110 milhares de contos para 267 e 369.

O fenómeno tanto pode explicar-se pela valorização do Escudo em relação a algumas moedas estrangeiras — nomeadamente à peseta, ao franco e à lira — (ela, no entanto, já vem de muitos mais anos atrás) — como pelo desafogo em que vivem, entre nós, certas classes sociais.

Dos elementos passivos da nossa balança de pagamentos, ou dos que implicam na sua liquidação uma saída de ouro do País, merecem especial referência os fretes que se pagam à marinha mercante estrangeira. Ainda no ano de 1952, os transportes apresentaram um saldo contra nós de 1.437.500 libras. Todavia, esta verba tem vindo a reduzir-se consideravelmente, há alguns anos, desde que, por virtude da criação do Fundo de Renovação da Marinha mercante, se animou e impulsionou a construção ou a compra de novas unidades para a nossa frota mercante.

Os fretes pagos e os recebidos por transportes marítimos tiveram, no triénio considerado, esta evolução:

(Em milhares de contos)

| Anos | Fretes pagos a frota estrangeira | Fretes recebidos pela frota nacional | Saldos negativos |
|------------|----------------------------------|--------------------------------------|------------------|
| 1950 | 490 | 300 | — 190 |
| 1951 | 510 | 330 | — 180 |
| 1952 | 465 | 350 | — 115 |

Do Relatório do Banco de Portugal de 1953 colhemos a tonelagem das mercadorias movimentadas no nosso comércio externo de 1952 que coube à marinha mercante nacional transportar:

| | |
|--|-------|
| A importação total procedente do Ultramar e do estrangeiro acusou o peso de ... | 2.729 |
| A carga directa e em trânsito desembarcada no Continente de navios nacionais representou 57 % — ou sejam | 1.550 |
| A exportação de mercadorias destinadas ao Ultramar e ao estrangeiro atingiu o peso de | 2.354 |
| A parte dessa carga que embarcou no Continente em navios nacionais foi apenas de 31 % — ou | 736 |

Quer dizer: ainda fomos tributários da marinha mer-

cante estrangeira — na tonelagem da nossa importação total, em 43 %; na tonelagem da nossa exportação total, em 69 %.

Os saldos positivos da balança de pagamentos, que se acumularam entre os fins de 1950 e 1953, totalizando 5.155 milhares de contos, forçaram, obviamente, o Banco de Portugal, para lhes dar representação em moeda nacional, a emitir notas de um valor igual. Todavia, as notas em circulação, que, em 31-12-1950, se exprimiam por 8.526.156 contos, em 31-12-1953, sòmente atingiam 9.841.897 contos. O aumento do poder comprador nas mãos do público ficou, portanto, limitado a 1.315.741 contos. O restante refluíu para as caixas do instituto emissor, já pelos maiores depósitos que nele efectuaram os bancos comerciais e as caixas económicas, já pela progressão que tiveram, a partir de 1950, os depósitos do Estado, cuja maior parte do seu montante proveio dos empréstimos de reabsorção que contraiu no mercado dos capitais.

Ora, estas operações deflacionistas da circulação fiduciária, de que se dá abaixo o seu desenvolvimento, evitaram a pleora dos meios de pagamento, a qual, a produzir-se, teria conduzido a uma perigosa inflação, que se assinalaria, sobretudo, por uma constante subida dos preços, no mercado interno. Estes, com efeito, não se agravaram, nem rápida, nem vincadamente, em todo esse período, conforme se deduz do exame dos seus índices.

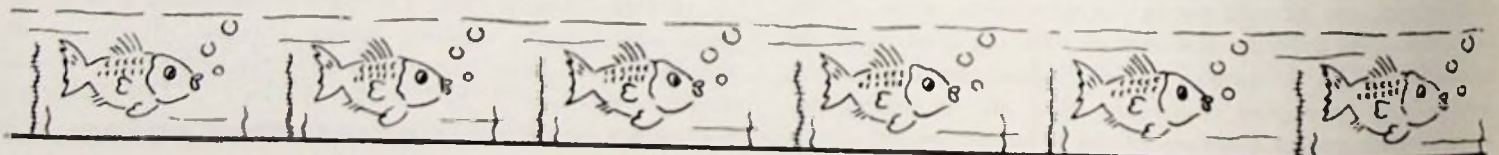
Na verdade, o índice geral dos preços por grosso, em Lisboa, atingia, em 1950, a média de 106 e a de 1953 não ultrapassou 116.

Por sua vez, o índice geral dos preços de retalho dos produtos alimentares, aquecimento, luz e higiene, que é elaborado pelos Serviços de estatística do Banco de Portugal, fixava-se, no primeiro daqueles anos, em 248 e, no último, em 257.

Incremento de operações deflacionistas nos anos de 1950 a 1953

(Em milhares de contos)

| Depósitos no Banco de Portugal | Em 1950 | Em 1953 | Diferenças para mais |
|-------------------------------------|---------|---------|----------------------|
| — de Bancos e banqueiros | 2.466 | 3.198 | 732 |
| — de Caixas económicas | 1.366 | 3.835 | 2.469 |
| — em conta do Tesouro público | 443 | 1.369 | 926 |
| | 4.275 | 8.402 | 4.127 |



Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.

Protegi as vossas matérias primas e aumentareis os vossos lucros. — Food Engineering 330 West, 42nd Str., New York — Vol. 23 n.º 9 — Set. 1951.

Dá directivas para a armazenagem dos alimentos. Os empregados devem estar convencidos da necessidade de aplicar princípios de higiene nos armazéns e casas de tratamento. As embalagens sujas, partidas, ou os produtos entornados não devem penetrar no edifício. As casas destinadas a armazenar devem ser separadas das de tratamento por portas que fechem herméticamente, de preferência com fecho automático. Os sobrados não devem ter fendas. Uma faixa de pintura clara de 45,7 cm. de largo sobre o sobrado, ao longo das paredes, com proibição de colocar mercadorias em cima, facilitará a inspecção destas e a colocação de ratoeiras para os roedores. As inspecções para os roedores devem ser efectuadas regularmente. O edifício deve ser defendido contra os roedores, e devem-se usar de preferência escadas de mão de ferro, em vez de escadas fixas de madeira. A limpeza deve ser feita por meio de aspiradores potentes e não com vassouras. Todo o material armazenado deve ser etiquetado com clareza e verificado constantemente para haver a certeza de que o mais antigo é o primeiro a ser utilizado. Pode-se economizar muito espaço perdido retirando das casas para armazenagem, os utensílios que estorvam, o papel e outros produtos não alimentares.

Resumo por: *C. I. H. van den Brock*

A «Warfarin» e a luta contra os roedores — Food Technology — Vol. 6, n.º 11 — Nov. 1952.

Para a destruição dos roedores, recomenda-se o emprego da «Warfarin», cuja acção sobre aqueles é devida ao seu efeito contrário sobre a formação da prothrombina (agente coagulante do sangue), e a sua absorção contínua provoca hemorragias internas que levam à morte. A sua vantagem sobre os outros produtos anti-roedores, é que os roedores não podem dar por ele. O veneno é administrado continuamente em doses sub-letais durante um período de vários dias (são necessários 3 a 9 dias para matar as ratas e um mês para matar os ratos), e a lentidão da sua acção permite ao operador suprimir totalmente uma colónia de ratos sem despertar neles a reacção de temor em presença do engodo.

A luta contra os roedores das proximidades significa que, numa fábrica de produtos alimentares, todo o programa de luta é incompleto se não tiver em conta a vizinhança. O sucesso das medidas no interior da fábrica depende muito das medidas de luta praticadas no exterior. A «Warfarin» é considerada conveniente para as

COZEDOR DE SARDINHAS EM GRELHAS OU LATAS, A AR QUENTE PATENTEADO



MÁXIMA SIMPLICIDADE

★

COZIMENTO IMPECÁVEL

★

SECAGEM PERFEITA

★

ENLATAMENTO LOGO EM SEGUIDA À COZEDURA

★

ECONOMIA DE VAPOR, FORÇA MOTRIZ E MUITO IMPORTANTE NA DE MÃO DE OBRA

★

ÓPTIMA APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

★

SEBASTIÃO VALENTE COIMBRA
MATOSINHOS

latas com engodo exteriores e para as ratoeiras, podendo a isca ser utilizada à base de cereais. As iscas devem ser substituídas de duas em duas semanas. Insiste-se, sobretudo, na importância da higiene na fábrica, porque uma boa higiene corre parrelhas na luta contra os roedores.

Resumo por: *G. N. Subba Rao*

O novo Comboio-Termo utilizado na Suécia congela as mercadorias deterioráveis nos lugares de produção — Refrigerating Engineering, New York — Vol. 61, N.º 3, Março 1953.

O novo Comboio-Termo é uma empresa cooperativa resultante da colaboração entre especialistas das fábricas frigoríficas, uma sociedade de armazenagem frigorífica e os caminhos de ferro nacionais suecos. É uma fábrica de congelação de mercadorias alimentares inteiramente construída sobre vagões para se poder deslocar, segundo as mudanças de estação, nas regiões onde há superabundância de produtos agrícolas ou da pesca que necessitem ser tratados.

A fábrica rolante compõe-se de um vagão de equipamento, 2 vagões de congelação e um vagão de material e de carburante. O primeiro vagão contém uma fábrica frigorífica completa que produz ar frio a -35°C . Ventoinhas dirigem este ar para os vagões refrigerantes

onde as mercadorias previamente preparadas foram colocadas para a congelação e armazenagem provisória. Logo que os vagões refrigerantes estejam cheios de produtos congelados, são desatrelados e conduzidos ao entreposto frigorífico mais próximo por um comboio ordinário.

Os vagões refrigerantes do Comboio-Termo têm um isolamento de Isoflex sueco de 25 cm. sobre as paredes, o sobrado e o teto. Cada vagão é assim munido de 20 placas refrigerantes de acumulação contendo uma solução autética que se congela a baixa temperatura. Um vagão convenientemente preparado de produtos congelados pode ser mantido a -30°C . depois de ter sido desatrelado, e durante as primeiras 24 horas de marcha para o entreposto, mesmo quando a temperatura exterior atinja 20°C . Cada unidade de transporte contém 11 1/2 toneladas de produtos alimentares congelados.

O primeiro vagão, ou vagão das máquinas, contém todo o equipamento frigorífico. Um motor Diesel de 8 cilindros acciona um compressor a amoníaco de 9 cilindros a baixa pressão e um compressor a amoníaco de 3 cilindros a alta pressão. A instalação frigorífica tem uma capacidade de congelação de 400 quilos de produtos alimentares por hora, seja cerca de 10 ton. por 24 horas. Para a congelação, o ar frio parte de um evaporador do tipo radiador em grelha, duma superfície de 837 m^2 , com uma produção de 50.000 m^3 por hora.

Resumo por: *Martin Heerdt*

Marcas Registadas:

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

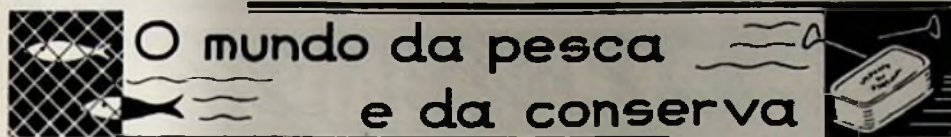


CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

ALBATROS BRAND
SARDINES PORTUGAISES
SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

SETÚBAL TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL... FABRICAS em ESPANHA



O mundo da pesca e da conserva

Exportação de conservas de peixe norueguesas

Durante o 1.º trimestre deste ano, a exportação de conservas de peixe norueguesas totalizou 9.868 ton. contra 5.806 ton. em igual período de 1953. Este aumento é atribuído ao facto de que uma grande parte duma encomenda importante fechada no ano anterior só foi embarcada no mês de Março deste ano.

Comparada a exportação das conservas das principais espécies deste ano com o de 1953, durante o 1.º trimestre, verifica-se o seguinte:

| | 1954 | 1953 |
|----------------|---------|--------|
| | Caixas | Caixas |
| Brisling | 170.000 | 98.666 |
| Sild | 249.640 | 92.478 |
| Kippers | 91.100 | 75.674 |

Os principais compradores neste 1.º trimestre deste ano, foram: E. U. A., 64.480 caixas de brisling, 66.760 de Sil de 62.459 de Kippers e Inglaterra, respectivamente, 77.167, 16.155 e 89 caixas.

A indústria de conservas de peixe espanhola

A Conferência Nacional Pesqueira, realizada em Abril último em Madrid tratou, entre outros assuntos, da crise da indústria conservadora.

A Espanha possui actualmente 451 fábricas de conservas de peixe, com uma capacidade de produção normal de mais de 100.000 ton., que ocupam 25 a 30.000 operários.

Segundo foi ali declarado, as causas da crise actual desta indústria são as seguintes: encarecimento dos produtos elaborados, a partir da pesca; elevação de preço por escas-

sez de capturas (exemplo: Vigo, até há uns dez anos, era o mais importante porto sardineiro do mundo, onde se descarregavam 35.000 a 45.000 ton., por ano, e hoje está reduzido apenas a 3.000 ton.); dificuldade de venda nos mercados nacionais e estrangeiros; escasso consumo nacional devido ao elevado preço das conservas.

Pelo que diz respeito às exportações, a Espanha, exportou, entre 1931 e 1935, uma média anual de 29 milhões de quilos, que, ao preço médio actual, correspondem a 22 milhões de dólares. No quinquénio de 1948-1952, só exportou, com grandes dificuldades, 6,5 milhões de quilos, o que equivale a 23 %. As principais dificuldades foram ocasionadas pela guerra civil, a conflagração mundial, os custos e a política dos cambios limitados.

A Conferência solicitou, entre outras, as seguintes medidas para proteger a indústria de conservas: barateamento do produto; supressão de alguns encargos tributários; liberdade de aquisição de combustível; liberdade de aquisição de azeite e de folha; créditos a largo prazo e juros reduzidos, e fixação de um cambio mais favorável para dar incremento ao volume das exportações e para que a indústria possa concorrer com as suas congéneres estrangeiras.

A crise do «pilchard» na Califórnia

Segundo as conclusões a que chegou no seu relatório do ano passado a «California Cooperative Oceanic Fishermens Investigation», organismo que está estudando há anos as causas do desaparecimento do «pilchard», nunca houve tão poucos destes peixes nas águas da costa da Califórnia, como actualmente.

O que representa um grande desastre para os pescadores e fabricantes de conserva californianos, tornou-se num grande benefício para outros produtores. Assim, a África do Sul descobriu nos E. U. A. um rico mercado para as suas conservas de «pilchard» e de cavala, exportando para ali no ano passado 11.884.800 libras peso.

Os japoneses, igualmente, apresaram-se a tirar vantagem da crise pesqueira na Califórnia, enviando para a América do Norte, em 1953, 8.277.826 lbs. peso das suas conservas de «sardinops» em tomate.

Em 1952, nenhum destes países exportava destas conservas para os E. U. A.

Grandes perspectivas para a indústria do atum na Austrália

Interesses australianos e americanos estão examinando as possibilidades da criação duma grande indústria do atum na Austrália, com investimento de capitais em barcos atuneiros (clippers), frigoríficos e fábricas de conservas.

Segundo um relatório oficial, o atum é abundante nas águas a leste da península de Yorke, no verão, e nas águas ao longo da costa ocidental da península de Eyre, no outono. As principais espécies são: albacora, «yellowfin», atum listrado, bonito, cavala-atum. O «bluefin» (atum vermelho) predomina nas águas da Austrália do sul, atingindo peso superior a 90 lbs. Aqui encontram-se também grandes quantidades de pilchard que pode ser utilizado como isca viva para a pesca do atum.

A produção actual de conservas de atum é de cerca de 1.000.000 lbs. peso, isto é, menos de 1 % do total da pesca que é de 114.000.000 lbs. O principal objectivo do desenvolvimento que se pretende agora dar à indústria do atum, é a conquista do grande mercado norte-americano onde o consumo desta espécie aumenta, de ano para ano, duma forma verdadeiramente extraordinária.

Sociedade Comercial "Albora", Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**
NEW YORK (E. U. A.)
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc.
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**
PARIS (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.º**
RIO TINTO
(só para o Sul)
Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**
KITZINGEN (ALEMANHA)
Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT»
- ~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**
LIVERPOOL (INGLATERRA)
Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.
- ~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**
NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)
Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**
HOUNSLOW (INGLATERRA)
Fabricantes de filtros para todos os fins.

etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA

MATÉRIAS PRIMAS



Um facto hoje observado na maior parte dos mercados de matérias primas, é a tendência para a firmeza dos preços. O fim das hostilidades na Coreia não trouxe a perturbação que alguns temiam no sector dos metais. Por outro lado, apesar das ameaças de crise nos Estados Unidos, a economia industrial tem-se mantido nas cifras aproximadas das de 1954 e as matérias primas necessárias a esta produção têm sido utilizadas em quantidades sensivelmente as mesmas que no decorrer dos anos precedentes. Há quem fale mesmo numa nova alta de preços. Com efeito, a produção do aço bruto bateu todos os «records» em Março de 1954 e os metais não ferrosos destacam-se pela firmeza das suas cotações. Em fins de Março e Abril produziu-se uma subida espectacular nos preços no «Metal Exchange» de Londres quando se anunciou que os E. U. A. continuariam, embora sob uma forma diferente, a fazer «stock» das matérias primas de importância estratégica. Entre estas destaca-se sobretudo o estanho que subiu mais de 11 libras esterlinas por tonelada.

A situação da borracha apresenta-se, porém, menos favorável. Os três primeiros meses de 1954 foram caracterizados por uma diminuição da produção e do consumo, tanto para a borracha natural como para a sintética, e os «stocks» existentes aumentaram de volume em todo o mundo. Julga-se que no fim de 1954 haverá um excedente de produção de 80.000 ton. de borracha natural. Quanto à fabricação da borracha sintética, calcula-se que haverá uma diminuição de 700.000 ton.

É evidente que se os americanos modificassem a sua actual política de formação de «stock» de matérias primas, em virtude da tensão que existe no sudoeste asiático, numerosos sectores da economia mundial seriam

afectados e os preços baixariam. Todavia, os sintomas dum desanuviamiento parcial na economia americana deixam esperar uma melhoria possível da conjuntura dos mercados.

Manifesta-se, actualmente, uma tendência à estabilização das cotações das matérias primas. Mas o perigo duma instabilidade crónica dos preços é tal que o Comité Económico da OEEC encarregou uma Comissão de estudar este problema, a fim de encarar as medidas aptas para reduzirem estas flutuações. Os metais não ferrosos, como o estanho e o chumbo, ao contrário de algumas outras matérias primas, acusam uma grande firmeza nos preços, em virtude, sobretudo, das compras governamentais feitas pelos E. U. A.

Não deixa de ser interessante a indicação das flutuações dos preços das principais matérias primas utilizadas na indústria de conservas de peixe, estanho, chumbo e borracha, desde o início da guerra da Coreia, Junho de 1950, até fim de Maio deste ano, segundo o mercado de New York, preços em centimos, por libra peso:

| | 1950 <i>Junho</i> | 1951 <i>Março</i> | 1954 <i>Maio</i> |
|---------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| Estanho | 78,37 | 138,00 | 93,75 |
| Chumbo | 10,00 | 20,50 | 13,50 |
| Borracha ... | 30,75 | 22,40 | 22,65 |

Borracha

Os países produtores de borracha natural solicitaram dos E. U. A. o aumento de preço da borracha sintética. Os membros do Grupo de Estudos Internacionais da Borracha, que tiveram ultimamente uma reunião em Colombo, conservam certos receios perante a diferença de preço entre a borracha natural e a sintética, que é muito mais barata. Esta diferença, afirmam os produtores, é de uma importância vital, principal-

mente para os países que dependem das suas exportações de borracha natural.

O representante dos Estados Unidos acedeu a transmitir ao seu Governo este desejo das nações produtoras de borracha natural, mas dizendo que não podia apoiá-lo e que as perspectivas de consumo eram tais que a indústria nacional de borracha natural podia desenvolver-se de maneira satisfatória sem necessidade de aumentos artificiais ou arbitrários no preço da borracha sintética.

Os cálculos estabelecidos durante as reuniões indicam que o consumo mundial é de 1.681.000 ton. de borracha natural e de 714.000 ton. de borracha sintética.

Exportação de folha inglesa

A Inglaterra exportou durante o 1.º trimestre deste ano 74.015 ton. de folha.

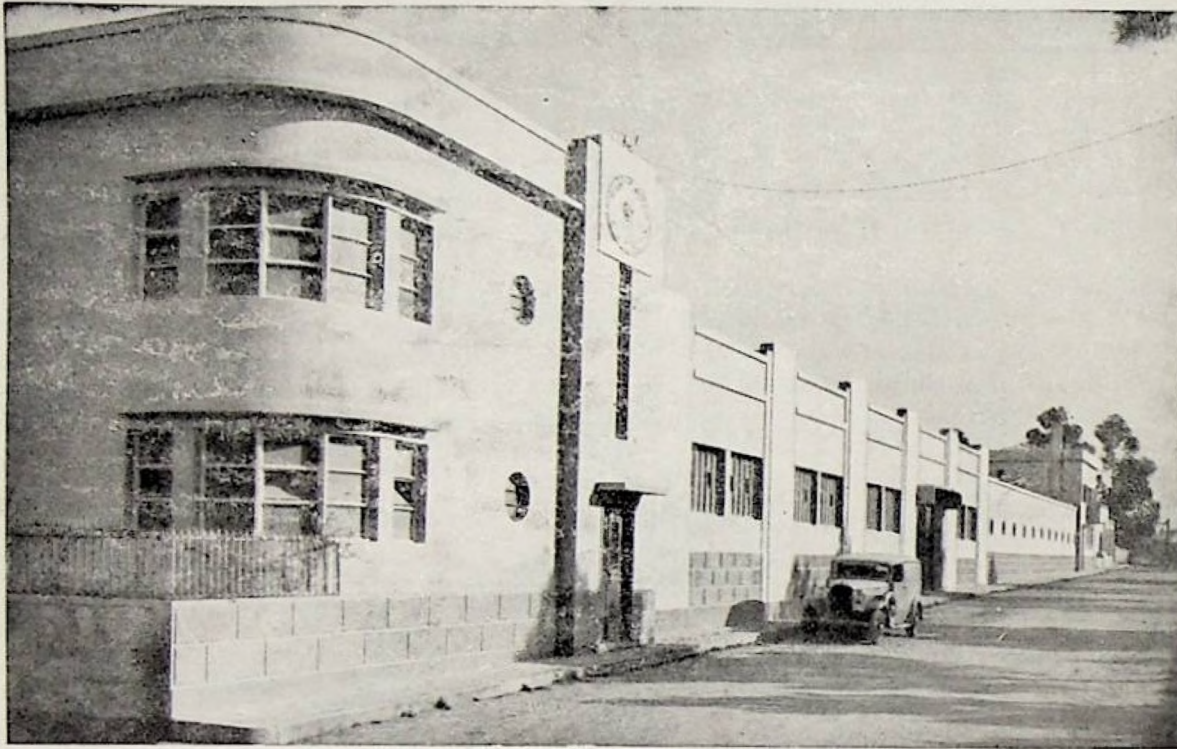
Os principais países importadores foram: Austrália, 21.242 ton.; Argentina, 6.965 ton. e Nova Zelândia, 4.453 ton. Portugal importou neste período 332 ton.

Produção mundial de Julho de 1953

A produção mundial de folha de Flandres em 1953 foi de cerca de 5.790.000 ton. distribuídas pelos seguintes países: U. S. A. 4.162.087 ton.; Inglaterra, 699.600 ton.; Canadá, 213.058 ton.; França 192.900 ton.; Alemanha Ocidental, 140.600 ton.; Japão, 112.407 ton.; Índia, 57.367 ton.; Sarre, 43.430 ton.; Brasil, 42.000 ton.; Bélgica, 33.555 ton.; África do Sul, 25.812 ton.; Itália, 19.388 ton.; Chile, 18.000 ton.; Espanha, 13.580 ton.; México, 12.627 ton.; Noruega, 3.571 ton.

A produção de folha dos E. U. A. avanta-se extraordinariamente sobre a dos restantes países produtores, atingindo a percentagem de cerca de 72 % em relação ao total. A Inglaterra só alcançou 12 % da produção total em 1953, e a sua exportação foi de 258.965 ton. dirigida principalmente para a Austrália (54.614 ton.), Holanda (31.292 ton.) e Dinamarca (18.530 ton.)

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
L i s b o a — P o r t u g a l

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 38 101
38 102
38 103

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal
Telefone n.º 35 — Telegramas: “PORTUGÁLIA”

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGALIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHTS»



Pedidos de Instalação

— De Joaquim Maria Elias para ser autorizado a ceder a Maria do Carmo Leal a quota de 33.500\$00 que possui na firma Tomé, Lda. com fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura sita em Olhão.

— Da firma Martins & Ildesonso, Lda., para ser autorizada a vender à Sociedade Peninsular de Importação e Exportação Lda., a fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita na Travessa António Bento, em Olhão, a qual será transferida para o Largo da Fábrica Velha, 2 e 3, da mesma vila.

— De Edmundo da Cruz Martins Gargalo, Maria Augusta Gargalo Cunha, Maria Dolores Gargalo, Maria Elisa Gargalo Palma e Jacob Perianes Palma, constituindo a sociedade João C. Gargalo, Herdeiros, Lda., para serem autorizados a explorar as fábricas de conservas de peixe sitas em Matosinhos e Setúbal, que pertenceram a João da Cruz Gargalo.

— Da firma Ramirez & C.^a (Filhos), Lda., para ser autorizada a instalar 2 cozedores-secadores a ar quente, na fábrica de conservas de peixe, sita em Vila Real de Santo António.

— Da firma Ramirez & C.^a (Filhos), Lda., para ser autorizada a instalar um cozedor-secador, na fábrica de conservas de peixe, sita em Vila Real de Santo António.

— Da firma Ramirez & C.^a (Filhos), Lda., para ser autorizada a instalar 2 cozedores-secadores a ar quente, na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar do Rodão, freguesia de Leça da Palmeira, concelho de Matosinhos.

— Da Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda., para ser autorizada a instalar um cozedor-secador a ar

quente, triplo, na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida Menéres, 657, em Matosinhos.

— Da firma Conservas Rainha do Sado, Lda., para ser autorizada a instalar 2 cozedores-secadores a ar quente, triplos, na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Heróis de França, 905, em Matosinhos.

— Da firma Conservas Unitas, Lda., para ser autorizada a instalar 3 bacias para cozer peixe grosso, na fábrica de conservas de peixe, sita no Parque Luísa Todt, em Setúbal.

— Da firma Conservas Unitas, Lda., para ser autorizada a instalar um cozedor-secador, triplo, na fábrica de conservas de peixe, sita em Areias de Same — Amorosa, Matosinhos.

— Da firma Fábrica de Conservas de Benjamim de Oliveira Especial & C.^a, Lda., para ser autorizada a instalar um cozedor-secador, a ar quente, triplo, na fábrica de conservas de peixe, sita em Matosinhos.

Despachos Ministeriais

— Autorizada a firma Martins & Pereira, Lda., a realizar os seguintes actos, na fábrica de conservas de peixe, sita na Estrada Nacional, 78 freguesia e Concelho de Olhão:

— substituir 1 cravadeira B. C. 6 por 1 cravadeira B. C. 7.;

— substituir 1 cravadeira B. C. 6 por 1 cravadeira «Matador» modificada para tipo «Sudry» B. C. 7.;

— substituir 1 cofre duplo por 2 cozedores-secadores, sob as seguintes condições:

1.^a — das cravadeiras e cofres substituídos serem selados;

2.^a — das substituições e instala-

ções respectivas estarem efectuadas no prazo de doze meses.

— Autorizada a firma Martins & Pereira, Lda., a realizar os seguintes actos na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua 3.^a da Avenida Dr. Bernardino da Silva, freguesia e concelho de Olhão:

— substituir uma cravadeira «Matador» por uma tipo «Sudry» B. C. 7.;

— substituir um cofre duplo para cozer peixe por cozedores-secadores, sob as seguintes condições:

1.^a — da cravadeira e do cofre substituídos serem selados;

2.^a — das substituições estarem efectuadas no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Saias, Irmãos & C.^a, Lda., a instalar na Rua Manuel Martins Garrocho, 13-A, em Olhão, uma oficina de anchovagem de peixe, privativa da sua fábrica de conservas de peixe em azeite, sita em Olhão, sob as seguintes condições:

1.^a — da oficina apenas trabalhar na preparação da matéria-prima para a fábrica de conservas de peixe em azeite com filetagem, da mesma firma, licenciada pelo alvará N.^o 1612, situada na Estrada Nacional, 23-1.^a, em Olhão, constituindo uma secção complementar sem qualquer exercício industrial independente;

2.^a — da instalação estar concluída no prazo de 6 meses.

— Negada autorização, por inoportuna, à Sociedade Peninsular de Importação e Exportação, Lda. para instalar, no Largo da Fábrica Velha, 2 e 3, em Olhão, uma oficina de preparação de biqueirão destinada exclusivamente, ao abastecimento da fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura, no concelho de Lagos.

— Negada autorização a Aquilino Soares Antunes para instalar, em local a designar, no Funchal, uma fábrica de conserva de peixe espada frito em azeite ou óleo, lapas e caramujos cozidos em molho de escabeche.

— Autorizado Gian Battista Parodi a vender a fábrica de conservas

de peixe, sita em Olhão, a Ângelo Parodi fu Bmeo.

— Autorizado António dos Santos Rita a constituir com José António Rita, António Guerreiro Rita, Julieta dos Santos Guerreiro Fernandes, Emilia Guerreiro Rita, Rita dos Santos Guerreiro e Maria Antónia Guerreiro Rita, uma sociedade com o capital de 500.000\$00 Rita & Filhos, Lda., para exploração da fábrica de conservas de peixe pelo sal com secção de filetagem sita em V. R. de Sto. António.

— Autorizado José Correia Pontes, Julião Florentino Topa, Francisco Ribeiro Modesto e Luís Gonçalves Saias, a cederem as suas quotas de 200.000\$00 cada uma que possuem na firma Conserveira do Sul, Lda., com fábrica de conservas de peixe em azeite, sita em Olhão, a António Jacinto Ferreira, António Jacinto Ferreira Junior, Humberto Jacinto Ferreira e Jorge Jacinto Ferreira.

— Concedida autorização à firma Algarve Exportador, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Nazaré, um cozedor secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Concedida autorização à firma Algarve Exportador, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Peniche, um cozedor secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Concedida autorização à firma Algarve Exportador, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, um cozedor-secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Concedida autorização à firma Algarve Exportador, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Matosinhos, um cozedor-secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Lázaro & C.ª, Lda., a modificar uma cravadeira «Matador» para «Sudry» B. C. 7, que possui na fábrica de conser-

vas de peixe, sita na Rua Gil Eanes, 4, em Olhão, sob condição da modificação estar concluída no prazo de 6 meses.

— Autorizada a firma José Correia Pontes, Lda. a arrendar a fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos, denominada «Santo António», sita na Rua Manuel Tomé Viegas Vaz, em Olhão, à firma Sociedade de Conservas Lusoamérica, Lda., sob condição do contrato de arrendamento ser efectuado no prazo de 3 meses.

— Autorizada a firma Quinta, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, a modificar para duplo um cofre de cozeduras simples, sob condição da modificação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizados Mário Garcia Ramirez e Frederico Manuel Sanchez Ramirez, para adquirirem a Sebastião Garcia Ramirez e Maria Emilia Ramirez de Sanches as quotas que estes possuem na firma Ramirez & C.ª, Lda., assim distribuídas:

Sebastião Garcia Ramirez cede a sua quota do total de 278.000\$00 pela seguinte forma:

| | |
|--|-------------|
| a Mário Garcia Ramirez | 155.680\$00 |
| a Maria da Conceição Sanchez Ramirez de Carvalho Cordeiro... | 100.080\$00 |
| a Frederico Manuel Sanchez Ramirez ... | 22.240\$00 |
| | <hr/> |
| | 278.000\$00 |

Maria Emilia Ramirez de Sanches cede a quota do total de 278.000\$00 pela seguinte forma:

| | |
|--|-------------|
| a Frederico Manuel Sanchez Ramirez ... | 77.840\$00 |
| a Maria Del Carmen Sanchez Ramirez ... | 100.080\$00 |
| a Mário Luiz Sanchez Ramirez | 50.040\$00 |
| a Maria da Luz Sanchez Ramirez | 50.040\$00 |
| | <hr/> |
| | 278.000\$00 |

sob condição da escritura ser lavrada no prazo de 3 meses.

— Negada autorização, por inoportuna, à firma António & Henrique Serrano, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Brito Capelo, 1429, em Matosinhos, 2 cozedores-secadores a ar quente.

— Negada autorização por inoportuna, à firma António & Henrique Serrano, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Brito Capelo, 1429, em Matosinhos, 2 cravadeiras «Lubin» de 2 cabeças, cada.

— Autorizada a firma Conserveira do Sul, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos, sita na Avenida 5 de Outubro, 2, em Olhão, 4 bassines cilíndricas para cozer peixe grosso, 1 cofre duplo para esterilização a vapor e 1 cozedor-secador a ar quente, sob as seguintes condições:

1.ª — a) do cofre duplo de esterilizar não ter altura superior a 1.40 m.

b) de ter afixada no exterior da porta uma placa bem visível com os dizeres: «serve unicamente para esterilizar».

2.ª — das instalações estarem concluídas no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Conservas Prado, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua de Brito Capelo, 1165, em Matosinhos, 3 cozedores-secadores de peixe a ar quente, triplos, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs. NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

PESCA DA SARDINHA

JULHO DE 1954

| Lotas | Destino | QUILOS | | | VALORES | | |
|--------------------|----------|------------|-----------|-----------|------------|---------------|----------------|
| | | Percent. % | Quilos | Total | Percent. % | Escudos | Totais |
| Matosinhos | mólhos | 28,30 | 453.840 | 1.603.740 | 37,37 | 2.202.298\$50 | 5.892.819\$00 |
| | consumo | 71,70 | 1.149.900 | | 62,63 | 3.690.520\$50 | |
| Peniche | molhos | 3,30 | 12.300 | 372.620 | 2,94 | 52.296\$00 | 1.777.138\$50 |
| | consumo | 96,70 | 360.320 | | 97,06 | 1.724.842\$50 | |
| Lisboa | molhos | 0,43 | 765 | 176.242 | 0,67 | 3.500\$00 | 524.606\$00 |
| | consumo | 99,57 | 175.477 | | 99,33 | 521.106\$00 | |
| Setúbal | mólhos | 57,09 | 190.575 | 333.802 | 48,03 | 365.594\$00 | 761.152\$00 |
| | consumo | 42,91 | 143.227 | | 51,97 | 395.558\$00 | |
| Lagos | mólhos | 71,90 | 239.685 | 333.345 | 81,82 | 485.500\$00 | 593.385\$00 |
| | consumo | 28,10 | 93.660 | | 18,18 | 107.885\$00 | |
| Portimão | mólhos | 49,91 | 1.226.970 | 2.458.620 | 63,79 | 3.163.980\$00 | 4.959.964\$00 |
| | salmoura | 0,56 | 13.850 | | 0,25 | 12.610\$00 | |
| Olhão | consumo | 49,53 | 1.217.800 | 403.486 | 35,96 | 1.783.374\$00 | 1.227.513\$00 |
| | molhos | 80,09 | 323.154 | | 83,36 | 1.023.220\$00 | |
| V. R. Sto. António | consumo | 19,91 | 80.332 | 712.465 | 16,64 | 204.293\$00 | 4.430.053\$00 |
| | mólhos | 82,29 | 586.292 | | 83,19 | 3.685.255\$00 | |
| | consumo | 17,71 | 126.173 | 6.394.320 | 16,81 | 744.798\$00 | 20.166.630\$50 |

Para conservas em mólhos 3.033.581 quilos (47,44 %) Esc. 10.981.643\$50 — Em salmoura 13.850 quilos (0,22 %) Esc. 12.610\$00.

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 4\$85 Peniche 4\$25, Lisboa 4\$57, Setúbal 1\$91, Lagos 2\$02, Portimão 2\$57, Olhão 3\$16, Vila Real de Santo António, 6\$28.

PESCA E CONSERVAS DE ATUM NOS E. U. A.

(Continuação da pág. 13)

levado em carros para os cozedores a vapor. Depois de cozido, os cestos são retirados e levados para um local ventilado onde o atum é resfriado, após o que lhe arrancam a cabeça, a pele e as barbatanas. Tiram-lhe, em seguida, a carne escura (sangacho), dividem-no, ao longo da espinha dorsal, em duas partes e cortam cada uma desta em quatro lombos.

O processo do enchimento das latas com o atum passou, nos últimos anos, por uma vasta mudança técnica, que ainda continua, com a introdução da «Pak-Shaper», uma máquina que molda os lombos do atum num cilindro uniforme, corta partes do mesmo tamanho do cilindro e coloca-as impecavelmente dentro da lata, a uma velocidade de 120 latas por minuto, equivalente ao trabalho de 20 operárias.

Uma outra máquina, a «Pack-Former», contribuiu também grandemente para a criação dum novo fabrico de atum, o «bite-size». A máquina enche as latas com o atum «bite-size» ou «chunk style», formando o peso exacto, sem o esmagar ou comprimir excessivamente. A velocidade de produção é de 250 latas por minuto. A economia obtida permite vender esta conserva a preços muito baratos que lhe grangearam grande popularidade.

Existem nos Estados Unidos quatro tipos de fabricos de atum:

- «Solid-pack» ou «Fancy»;
- «Standard»;
- «Bite-size» ou «Chunk style»;
- «Grated» ou «Flakes».

O fabrico «Solid-pack» ou «Fancy», consiste em três, ocasionalmente quatro, postas do lombo do atum, enchendo completamente a lata.

O «Standard» é formado com duas ou três postas do lombo, completando-se o espaço vago da lata com pedaços de atum.

O «Bite-size» ou «Chunk Style», é formado por pedaços de atum cortados à máquina, com os quais se enche a lata.

O «Grated» ou «Flakes», é constituído pelos pedacinhos de atum que ficam dos outros fabricos.

O molho das conservas de atum era inicialmente de azeite. Este, durante a última guerra, em virtude das dificuldades na sua aquisição, foi substituído pelo óleo de soja que agrada ao paladar americano e é hoje empregado na quase totalidade da produção de atum.

A produção de conservas de atum em 1953 foi de 9.936.000 caixas, mais 700.000 caixas do que em 1952, ano recorde em relação aos anteriores.

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe

Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos

Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

(Sucessores de Alfred M. MacGrotty & Co. — Est. 1884)

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

Plantation House, 4 Mincing Lane
LONDON E.C.3

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.

SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE:

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE :

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de : contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de : Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Soveda — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street
San Francisco, California



J. B. CARDOSO, L.ª

CALÇADA DE SANTO AMARO, 3 — LISBOA

INDÚSTRIA METALO-MECÂNICA ESPECIALIZADA NO FABRICO DE
CHAVES - PREGOS - PARAFUSOS - FERRAMENTAS

AGENTES DEPOSITÁRIOS:

MATOSINHOS

SETÚBAL

ALGARVE

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª

Setúbal Factories Agency, L.ª

Mendes & Anjos, L.ª

R. de Brito Capelo, 1023

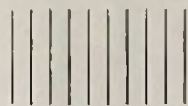
Av. Mariano de Carvalho, HF

OLHÃO

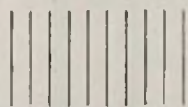
GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A.



Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Puro Azeite de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
 Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
 Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL**Agência Comercial e Industrial, Lda.**

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:
MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

**SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA****EXPORTADORES E IMPORTADORES**

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS
 VERDES E SECAS — AZEITONAS
 — TREMOÇO — CONSERVAS
 DE PEIXE — QUEIJO — MASSA
 TOMATE — CARNES — ETC.

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. { 30712-31857
 Tojal 218

End. Teleg. **AGENTIMPORTE**
 Sucursal: **PORTIMÃO — ALGARVE**
 Telefone 366



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. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Cap.-Ten. Horácio Anjos de Carvalho

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
João Viariz Chaves Abreu

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

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez
Lourenço Baptista L. de Mendonça
João Folque e Brito

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Filipe Nazareth Fernandes
Carlos Lúcio de Cliveira

DE SETÚBAL

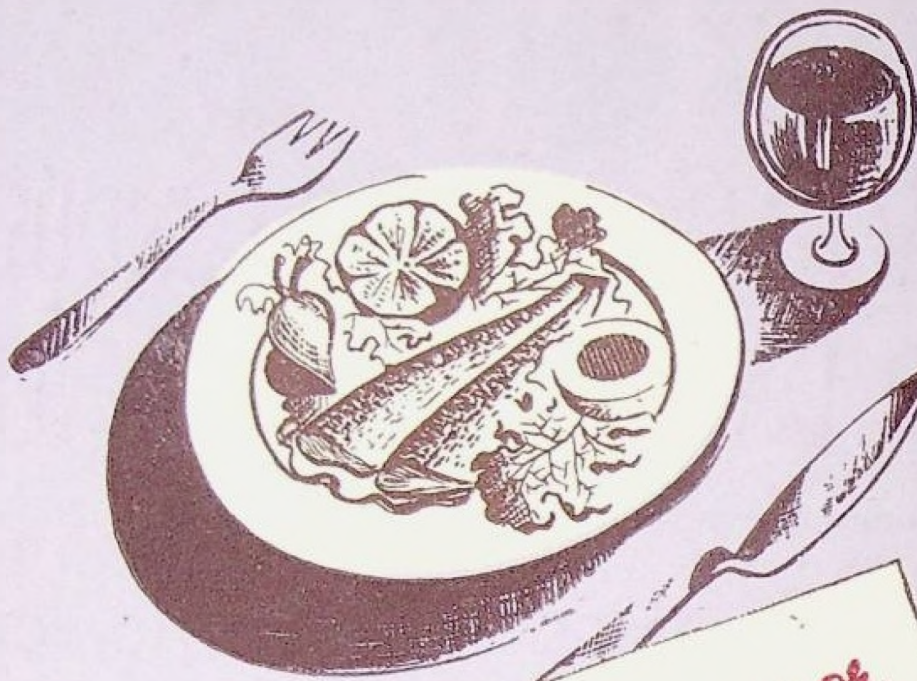
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Armando da Costa Ribeiro
Rui de Carvalho



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

