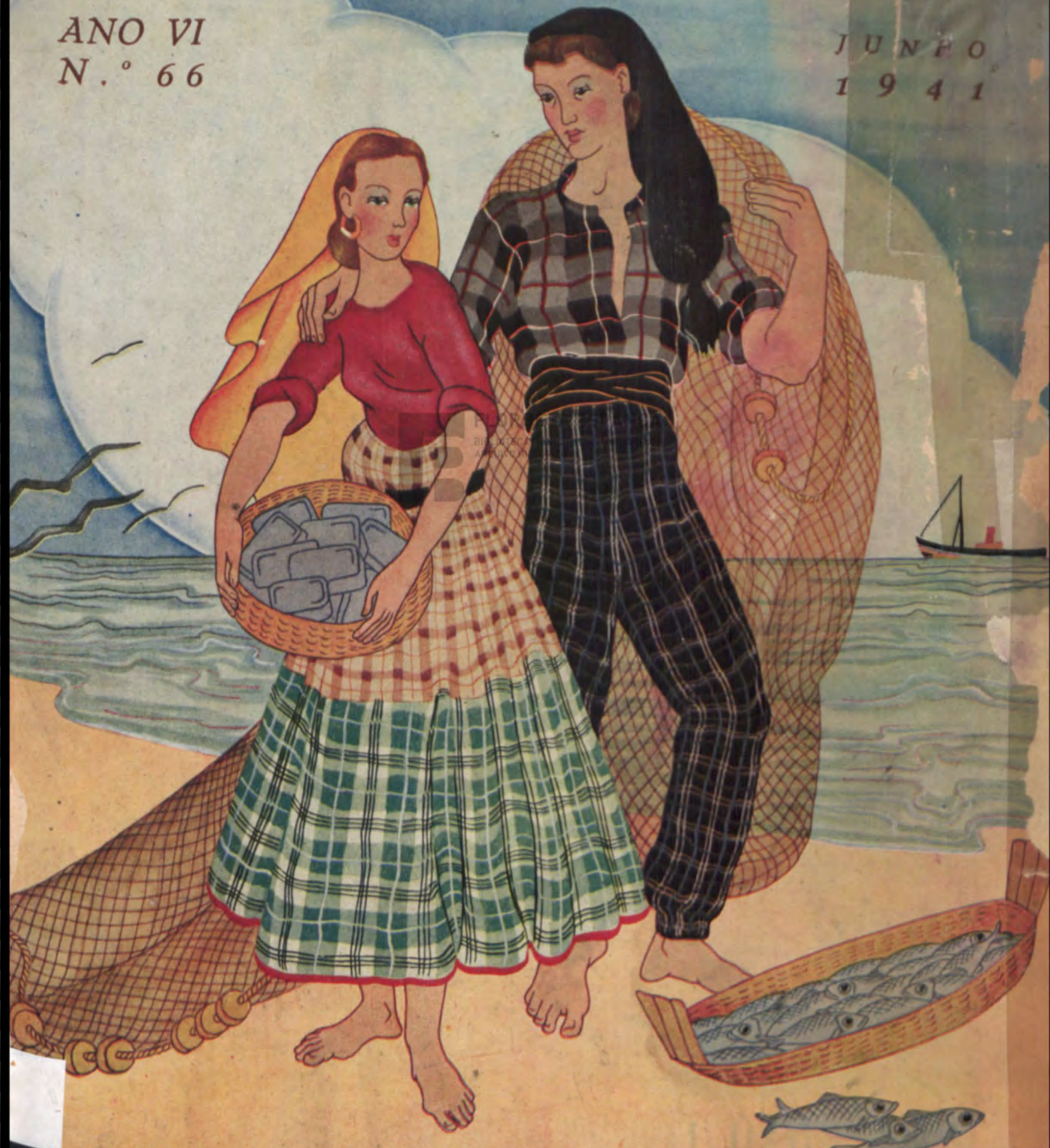


# CONSERVAS

ANO VI  
N.º 66

JUNHO  
1941



LITOGRAFIA EM FOLHA DE FLANDRES

**AMORIM & AMORIM, L.<sup>DA</sup>**

BIBLIOTECA MUNICIPAL FLORBELA ESPANCA  
DATA 2007.01.18  
REGISTO 997823  
COTA Res. de 554.95/15/1902

**Avenida Menéres, 542**

**MATOZINHOS**

**TELEFONE, 329-M**

**FÁBRICA DE LATAS**

# A FOUR-LEAVED CLOVER

USED AS BRAND OF PORTUGUESE FISH PRESERVES

**SARDINES**

BONELESS & SKINLESS  
BONELESS  
PLAIN



**FILETS OF ANCHOVIES**

STRAIGHT  
ROLLED  
WITH CAPERS



SOLE EXPORTERS: CENTRO INDUSTRIAL COMERCIAL DE CONSERVAS, L<sup>DA</sup> "CICC" OLHAO-PORTUGAL TELEGR. "CICC"

AGENTS: A NEW YORK VIKTOR M. CALDERON CO. 99 HUDSON STREET-NEW YORK

STRAIGHT  
ROLLED  
WITH CAPERS

**FILETS OF ANCHOVIES**



PLAIN  
BONELESS  
BONELESS & SKINLESS

**SARDINES**

IS THE MOST SOLID GUARANTEE FOR THEIR

**QUALITY**

ESTABLISHED IN 1922

# Soromenho, Silveira & Carvalho, Lda.

LARGO DO CORPO SANTO No. 13

## LISBOA

TELE Grams: SOSICAR--Lisbon  
Phone: 2 0962 --P. B. X.

CODES:  
A. B. C. 5<sup>TH</sup> EDITION,  
BENTLEY and PRIVATE

One of the most important  
Portuguese Organisations  
for the export of all kinds  
of preserved sardines and

other fish, with their own factories on the best fishing places.  
Their brands are since long of a renown reputation in any market all  
round the World.

BRANCHES AT  
Matosinhos,  
Setubal, Olhão  
and Portimão

Always insist on: *Captain -- Cigale*  
*Marina -- Miki -- Sosicar* Brands as they are really the best.

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

# PORTUGALIA INDUSTRIAL, L<sup>DA</sup>

## ALGARVE

Portuguese Sardines  
in Olive Oil

Boneless - Plain - Skinless

Sardines in tomato

Preserved Fish  
in Olive Oil

## PORTIMÃO



## PORTUGAL

Rolled and Flat

Filets of Anchovies  
in Pure Olive Oil

BRANDS:

Super-Omnia—All-Right  
Selected Quality

## BRANDS

SUPER-OMNIA • ALL-RIGHT • SUN-LIGHT • ANNIE • EAGLE

# CONSERVAS

PROPRIEDADE DO GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS DE CONSERVAS DE PEIXE DO NORTE

Redacção e Administração: Rua Brito Capêlo, 1211 - Telefone, M-359 - MATOZINHOS

ANO VI JUNHO 1941 N.º 66

DIRECTOR E EDITOR: ABILIO C. SILVA

ADMINISTRADOR: J. A. TEIXEIRA RÊGO

Conselho de Direcção

José A. Mora  
Ernâni Gomes  
Joaquim Maia

Visada pela Comissão de Censura

Prêço da Assinatura:  
Para Portugal e Espanha 75\$00  
Para o estrangeiro . . . 100\$00  
(POR ANO)

Os artigos assinados  
são da responsabili-  
dade dos seus autores

COMPOSTA E IMPRESSA NA TIPOGRAFIA LEIXÕES—R. BRITO CAPÊLO, 325—MATOZINHOS

IN REPLY REFER TO

FILE NO. 020  
LJC/er.



DEPARTMENT OF STATE

THE FOREIGN SERVICE

OF THE  
UNITED STATES OF AMERICA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

AMERICAN CONSULATE GENERAL

Oporto, Portugal, April 25, 1941

The Editor of  
Conservas  
Matosinhos.

Dear Sir:

On the occasion of the publication of this issue of "Conservas", giving particular attention to the American market for your well-known products, I send my cordial greetings to you and your associates.

This excellent work is an example of energy and initiative which does credit to your packing industry and to the general commercial enterprise of Portugal.

Sincerely yours,

Lee J. Callanan  
American Consul

# MERCADO NORTE-AMERICANO

↑ **ODOS** os esforços industriais e comerciais estão tendendo—e cumprenos fazê-lo com gosto e convicção—para intensificação das nossas exportações para os mercados dos Estados Unidos da América. As razões, de tão obvias que se desenham no nosso espírito, torna-se superfluo enunciá-las.

Aludir ainda à capacidade consumidora da grande República Americana, ou enaltecer o valor das conservas portuguesas como alimento da predilecção dos habitantes daquele grande país, é também uma superfluidade de cuja tantologia preferimos abster-nos.

De maneira que a recomendável oportunidade de nos expandirmos preferivelmente e intensivamente na direcção dos mercados norte-americanos pode consubstanciar-se em dois motivos primordiais: a qualidade sem rival das conservas portuguesas e o valor sem par dos ditos mercados.



Nicolas APPERT, genial inventor dos alimentos conservados

# O Mercado Norte-Americano e a nossa indústria de conservas de peixe no ano de 1940



S perspectivas da nossa exportação, no ano de 1940, para os Estados Unidos, eram, na opinião de muitos, as mais favoráveis, visto que o nosso principal e, praticamente, o único concorrente, a Noruega, tinha sido eliminado pela invasão alemã. De facto, logo nos

primeiros meses do ano registou-se um apreciável acréscimo nas encomendas dos fabricos com espinha, sobretudo no novo formato 1/4 reduzido 21<sup>m</sup>/m, empapelado segundo o sistema norueguês, e os importadores aguardavam o acolhimento que o consumidor lhe reservava para, no caso de ser favorável, passarem novas e mais avultadas ordens.

Porém, muitos e variados factores que sobrevieram no decorrer do tempo, uns imprevisos, outros dentro da lógica do mercado, vieram transtornar os cálculos mais optimistas, do que resultou que a nossa exportação para a América do Norte, embora tenha aumentado sensivelmente em relação aos anos transactos, não atingiu aquela cifra que a princípio se supôs.

Em primeiro lugar, o câmbio do dólar, que chegou a atingir, em Maio, Esc. 31\$00, e em volta desta base se fizeram os contratos para as novas encomendas a fabricar, baixou nos princípios de Junho para Esc. 27\$00, e veio descendo, gradualmente, até Esc. 25\$00, em que hoje está. Os exportadores portugueses que venderam em dólares, encontraram-se, quasi repentinamente, com um prejuizo de 20% sobre o valor das mercadorias vendidas, e esquivaram-se à sua entrega, e aquêles que tinham vendido em escudos, e a quem a baixa do dólar não tinha atingido e queriam entregar as suas mercadorias, viram-se, por outro lado, perante a recusa dos compradores em as receber, porque

**Pelo Dr. Francisco Guerra, Delegado do I. P. C. P. nos E. U. da América**

tinham que pagar mais dólares pelos mesmos escudos. Resultado: as encomendas, na sua quasi totalidade, não foram executadas.

Por outro lado, foi um erro supôr que o consumidor americano ao notar a falta das conservas norueguesas no mercado, se voltaria, automaticamente, para as conservas portuguesas.

O povo americano está muito habituado às características do «brisling» e do «sild» noruegueses, que prefere a outros peixes pelo seu tamanho, que permite moules de 8/10 até 30/40 no formato 1/4 22<sup>m</sup>/m, o que é duma grande vantagem para a distribuição numa familia, e também pelo seu sabôr a fumo. Compreende-se, portanto, a impossibilidade de o fazer transitar, rapidamente, em massa para a compra das nossas sardinhas, que possuem características diferentes, sem ter sido previamente educado e preparado para isso segundo o «processus» americano, isto é, através duma propaganda em que as vantagens dos nossos produtos fôssem apregoadas.



**DR. FRANCISCO GUERRA**  
(Delegado do I. P. C. P. nos Estados Unidos da América)

Acresce que uma existência relativamente importante de conservas norueguesas, de que se tinha feito uma importação excepcionalmente avultada antes da invasão da Noruega, pesou no mercado durante quasi todo o ano diminuindo o interêsse pela sardinha portuguesa.

Além disto, as cotações sucessivamente mais altas das nossas conservas, motivado pelos preços continuamente elevados da pesca, dos materiais de fabricação e da mão de obra, cavavam um desnível cada vez mais profundo entre o mercado

português e americano, que não podia, nem queria, sujeitar-se aos preços que os países em guerra aceitam, pela facilidade que tem em encontrar dentro das suas fronteiras, em grande abundância, tudo o que precisa para a sua alimentação.

Houve um momento, de nervosismo nas ofertas, em que os importadores se convenceram que os preços baixariam para 50%, supondo que Portugal não teria outro comprador para a sua produção senão os Estados Unidos.

A seqüência dos factos mostrou-lhes que se enganavam, e, em certa altura, já tardiamente, tomaram a resolução de comprar os stocks que encontraram disponíveis em Portugal, sobretudo fabricos de especialidade, porque os normais eram excessivamente caros para as condições do mercado.

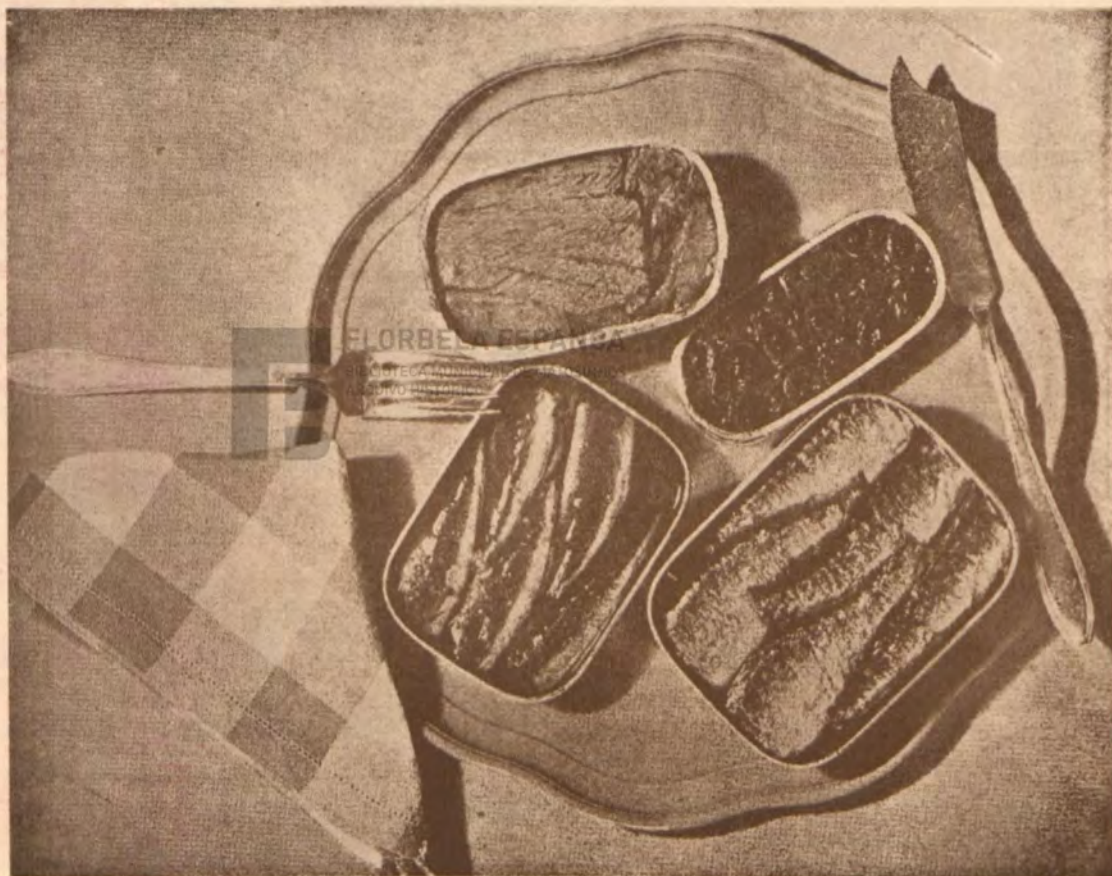
Apesar de todas as dificuldades que enumerámos, o volume das nossas exportações para a América do Norte em 1940 aumentou consideravelmente, em relação aos dois anos anteriores, como se verifica pelo quadro seguinte, em que damos o total geral das exportações e especificamos só as sardinhas e as anchovas em azeite, que são os fabricos que mais interessa confrontar:

<b>1938</b>	
Total geral . . . . .	2.096.469 kg.
Sardinhas . . . . .	1.753.204 kg.
Anchovas . . . . .	26.281 kg.
<b>1939</b>	
Total geral . . . . .	4.163.887 kg.
Sardinhas . . . . .	3.115.371 kg.
Anchovas . . . . .	456.807 kg.

**1940**

Total geral . . . . .	6.269.627 kg.
Sardinhas . . . . .	4.695.672 kg.
Anchovas . . . . .	1.272.136 kg.

Verificamos que há em 1940, em relação a 1939 e 1938, um aumento que para o total geral das exportações é, respectivamente, de 50 e 200%; para as sardinhas, de 51 e 168%, e para as anchovas, de 178 e 4.740%.



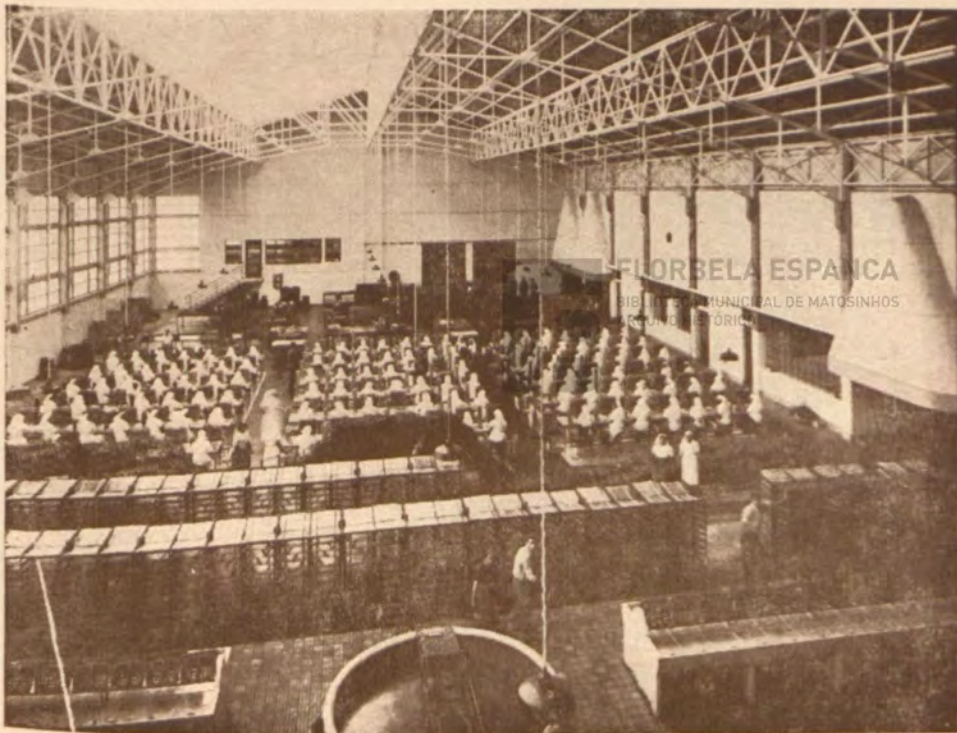
AN APPETIZING DISH...

À nossa exportação para os Estados Unidos, está, portanto, em manifesto progresso. Salientemos, sobretudo, o grande aumento atingido pelas anchovas, que é susceptível de duplicar se nos esforçarmos ainda mais pelo aperfeiçoamento da sua qualidade, que muitos importadores, habituados ao tipo italiano, consideram insuficiente. O ano de 1941 poderá também trazer-nos um aumento muito superior ao de 1940 na exportação de fabricos com espinha, de que não existe, presentemente, em New York, um stock superior a

10.000 caixas, se tivermos fôlha, peixe de tamanho apropriado e os preços destas conservas não ultrapassarem um limite razoável.

Mas, seria bom não nos iludirmos demasiadamente, quanto ao futuro, confiados nos progressos actuais. Durante muitos anos a exportação para os Estados Unidos emperrara nas cem mil caixas, e últimamente a tendência era para decrescer.

Hoje as conservas portuguesas vão marchando por si próprias, mercê das excepcionais condições da hora presente. Logo que tudo volte à normalidade, a concorrência estrangeira reaparecerá



Interior de uma fábrica

desenfreada e usando de todos os meios para retomar as posições perdidas e conquistar um mercado que será, entre poucos, o que terá mantido intacta a sua capacidade de compra.

Nesse momento, pelo menos, se não puder ser antes, teremos que pôr em prática os métodos próprios, adequados à mentalidade americana, que, diga-se de passagem, difere muito da europêa, para consolidar e alargar as posições adquiridas.

Teremos, forçosamente, que enveredar pela propaganda, que é a chave milagrosa com que se abre as portas deste formidável mas complexo mercado à introdução, em larga escala, de todos os produtos. Não é, certamente, para ser agra-

dável às empresas da especialidade que se gastam em propaganda na América, anualmente, cêrca de 2 bilhões de dólares.

Mas propaganda, sem o saneamento comercial do mercado, é dinheiro lançado ao mar. Por isso, será indispensável que além da propaganda outros dois elementos se lhe juntem e se conjuguem para se alcançar plenamente o objectivo desejado, e que são: disciplina de preços e expansão da distribuição.

A desorganização dos preços das conservas portuguesas no mercado americano, como, aliás, em tantos outros, vem de há anos, mas parece que esse flagelo, devido, talvez, ao seu sistema de compra, é ali mais pernicioso do que em qualquer outra parte.

Queixam-se os de cá, e queixam-se os de lá, e, no final, parecem que todos têm razão, porque se há exportadores que perdem, há, por outro lado, importadores que sofrem prejuizos e põem de parte o negócio. As conservas portuguesas são um artigo de preço instável e de lucro contingente, e, por isso, não interessam ao capitalista.

Emquanto não é possível aplicar processos mais radicais para que haja um certo equilíbrio de preços no mercado de forma a garantir um lucro razoável aos produtores, compradores e distribuidores, haverá que dar aos contratos a garantia da sua validade, como instrumentos sérios e respeitados de comércio que devem ser.

Porque, tal qual hoje em muitos casos se entende e se pratica, um contrato de mercadoria a fabricar nada vale. Cumpre-se, ou não se cumpre, conforme as conveniências de momento. Não interessa agora averiguar quem teria dado começo a esta prática censurável, se o exportador, se o importador, porque cairíamos na questão do ovo e da galinha.

O facto sabido é que uma grande parte da indisciplina de preços no mercado norte-americano e os seus consequentes prejuizos para a indústria, provêm da convicção que alguns exportadores e importadores têm de que os contratos não os obriga.

Se um exportador que firma um contrato a

preço baixo, para não deixar fugir a encomenda, e que por esse facto estabelece, automaticamente, o nível geral dos preços para as vendas para os Estados Unidos, em virtude dos entendimentos que regulam as transacções das nossas conservas na Hudson Street, soubesse que o contrato teria que ser cumprido rigorosamente, a não ser em casos de força maior, devidamente justificados, é fora de dúvida que só aceitaria preços que fôsem razoáveis.

Por outro lado, e pela mesma razão, o importador em vez de passar encomendas em quantidades que ultrapassem as suas possibilidades financeiras, criando embaraços e prejuizos aos exportadores que as executam e aguardam indefinidamente a sua liquidação, limitar-se-ia às quantidades que tinha a certeza de poder levantar e pagar.

O alargamento da distribuição aos principais centros populacionais dos Estados Unidos é indispensável para descongestionar o mercado de New York da afluência excessiva das ofertas, concorrendo, indirectamente, para um melhor equilibrio dos preços, e serve também como base para a futura propaganda, que só pode ser eficaz desde que haja, previamente, uma certa distribuição de mercadorias através do país.

Todos estes vários aspectos do problema da expansão das conservas portuguesas nos Estados Unidos da América do Norte, estão já devidamente ponderados e estudados pela Direcção e Conselho Geral do I. P. C. P., que só aguardam um momento mais oportuno para lhes dar as soluções adequadas.

Todos os esforços e sacrificios que se façam hoje para obter a conquista integral do mercado americano, são justificados e necessários, com vistas ao futuro da nossa Indústria. E' um perigo grave abandonarmos neste momento os mercados neutros que continuam abertos, seduzidos pelos preços mais elevados que se obtêm nos países em guerra, e que se traduzem, feitas bem as contas, num aumento do custo do peixe na lota, e não num lucro efectivo para o fabricante. Lembremo-nos que no após-guerra, os países que se

mantiverem fóra do conflito, hão-de continuar a manter intacta a sua potencialidade de compras, enquanto que os outros, economicamente arrazados, hão de reduzir ao mínimo as suas importações. Se pusermos os primeiros de parte, habituar-se-ão a substituir as conservas portuguesas por outros artigos de alimentação, e quando terminada a guerra precisarmos deles para o escoamento da nossa produção, terão desaparecido.

Estão neste caso os Estados Unidos, país de 150 milhões de habitantes que podem facilmente dispensar o consumo das sardinhas portuguesas porque encontram no seu solo e nas suas águas, com uma abundância maravilhosa, tudo o que necessitam para se alimentar, inclusivé as suas «sardinhas», cuja fabricação em conservas atinge, anualmente, cerca de 6 milhões de caixas.



Seleção do peixe

*Arquimedes disse: dai-me uma alavanca e um ponto de apoio, e eu deslocarei o eixo da Terra.*

*Ford diz: um bom anúncio é uma alavanca capaz de revolucionar o mundo.*

# Portugal's Unrivalled Position.

**G**EOGRAPHICALLY, Portugal occupies the position of being the nearest part of Europe's mainland to both North and South America, and consequently can be considered a most adequate natural entrepôt for the traffic between the two Continents.

Already for years, Lisbon has been used as the last European port of call for the majority of steamers navigating the Atlantic Ocean from east to west and from north to south, and in addition to its situation, much has contributed for this, its splendid and large natural harbour, sufficiently deep for the largest ships in the world to drop anchor there.

With the recent international developments this unique situation has been more and more accentuated, and now Lisbon can be considered the last safe port of destination in Europe where vessels from the Americas can call.

Goods and passengers arriving in Lisbon can proceed from there to the other European countries by sea, rail or air, still with relative facility.

Portugal, by having maintained strict neutrality, is respected by all the belligerents, and the Portuguese coast is free from the dangers which abound along the other European coasts on account of the present war.

With the invasion of the German troops and the consequent annexation of different countries,

Portugal became the gathering centre of refugees from Poland, Tcheco-Slovakia, Scandinavia, Holland, Belgium and France, who arrived here in thousands, and this Country received them all without distinction.

From here many thousands, after a certain delay to get their affairs in order and to make the necessary arrangements, followed on, both to North and to South America, but, nevertheless, still many thousands are here and probably will remain here until they are able to return to their own countries after the cessation of hostilities.

Many will probably not wish to return to their countries, because they are settling down to

a new sphere of life and building up new homes and businesses in a peaceful Country, where, at any rate for the moment, there is no lack of foodstuffs and where life is comparatively cheap, due to a certain extent to the lower standard of living of the Portuguese people and to the relatively poor financial resources of the Country.

With the uncertainty of sea communications and the temporary dangers involved in travelling by sea, air communications are more and more increasing, and at the present moment the greatest



Terreiro do Paço—Lisboa

part of travelling between the Americas and Europe and between Africa and Europe is being done by air.

For this traffic, Lisbon affords the best arrival and departure station in Europe.

From Lisbon there are frequent air services both ways to North and South America and to Africa, as well as to Spain, Italy, Germany and England.

The Pan American Airways, which has been bridging the Atlantic between Portugal and the United States for two years, has recently inaugurated on the westbound service—but only during the winter months, in order to correspond to the prevailing wind currents—the itinerary calling at Bolama (Portuguese Guinea), Port-of-Spain (Trinidad) and San Juan (Puerto Rico), thus transforming the there-and-back journey from the States to Europe into a gigantic clockwise tour, which follows approximately the clockwise movement of the prevailing wind currents.

On the out-bound trips from New York to Lisbon, the clippers have been generally favoured with the west winds, but the homeward bound clippers have heretofore had to carry very much more fuel to cover the same distance fighting against the winds, and the schedules have often been impaired.

By following the new route to Bolama and across to Trinidad, they now escape the heavy battle against the wind currents, and in consequence thereof, make a decided cut on the fuel bill and can keep more definitely to the schedule.

Furthermore, the Companhia Colonial de Navegação, an important Portuguese shipping company, has completed plans to open an imperial air route to link up the continent with the Portuguese Colonies of Angola and Mozambique in Africa.

For the inauguration of this service, the company in reference is only awaiting the final sanction of the Portuguese Government, as the application has already been considered by the Civil Air Commission, and, if such is the case, it is hoped to start operations, using Douglas transports, within a few months.

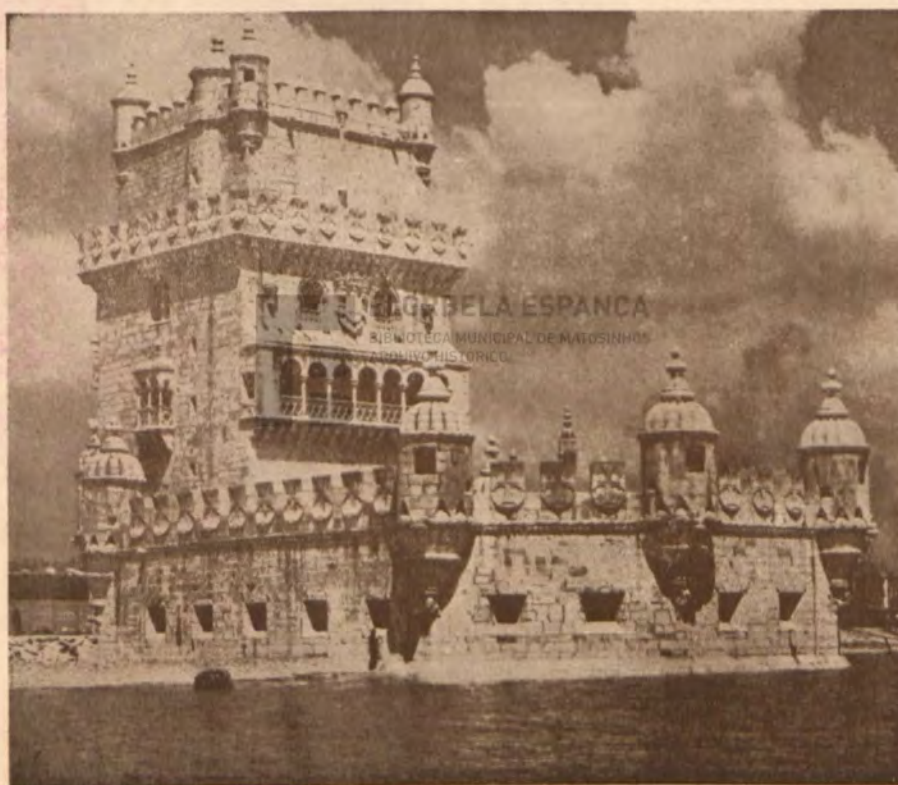
This service will be of immense value to the great movement of business men and Government officials between these Portuguese Colonies and the Motherland, as, heretofore, the journey took long weeks from end to end.

The proposed route to be followed is:—Lisbon to Tangier, thence to Colomb-Bechar in Western Algeria and south to Luanda (Angola), making stops at Gao, Niamey, Duala and Port Gentil.

From Luanda, the service would bear east across the continent to Lourenço Marques (Mozambique), with stops at Teixeira de Sousa, Elizabethville, Tete and Beira.

Furthermore, a branch line would link Angola to the Island of São Tomé, while a seaplane service is also under consideration to connect up Guinea with Madeira and the Cape Verde Islands. Army planes, also, have already surveyed a triangular route to serve Lisbon, the Azores and Madeira.

It will be remembered that the Portuguese



Torre de Belem—Lisboa



TELEGRAPHIC ADDRESS:

**"CONTINENTAL"**  
**MATOZINHOS**

**PRESERVED SARDINES**  
**IN OIL AND**  
**IN TOMATO**



**CONSERVAS DE SARDINHA IGUAIS ÀS MELHORES**

# ACTIVA

FABRICA DE CONSERVAS J. SERRANO JUNIOR

MARCAS = ACTIVA - BORITH - LALITA - LEIXÕES - TULLIA - BAYADERA

AVENIDA MENÉRES, 314 - RUA MOUSINHO DE ALBUQUERQUE, 397  
MATOZINHOS (Portugal)



IMPÕE-SE PELA  
QUALIDADE  
DO SEU FABRICO

**THIS IS THE REAL QUALITY!**



AVENIDA MENÉRES, 101  
MATOZINHOS-PORTUGAL

Fabricantes de Sardinhas

NAS MARCAS

em azeite e em tomate

«SARDINAL»

«4SSSS»

# Fábrica de Conservas "NUN'ALVARES,,

As Conservas que todo o Mundo pede

**Lage, Ferreira & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

MATOZINHOS—PORTUGAL

REGISTERED BRANDS:

**LAGE**

**CIDADE**

**FLORELA ESPANCA**

**BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS**

**ARQUIVO HISTÓRICO**

**NUNAL**

**CONDESTAVEL**

**CADEAU**

O sonho do infante :

Conservas

"NUN'ALVARES,,



Sweet dreams:

Preserves

"NUN'ALVARES,,

**BONELESS & SKINLESS SARDINES — ONE OF OUR LINES.**

were the first to effect the crossing of the South Atlantic by air, when in 1922 Admiral Gago Coutinho and Commander Sacadura Cabral flew from Lisbon to Rio de Janeiro.

The regular air traffic on this route, however, has been carried out by German and Italian companies, but it is hoped eventually to have an all-Portuguese service operating this trip, because, although Brazil is now independent, this one-time Portuguese Colony has never really lost its love for the Country that gave it its civilisation and culture.

The airport of Lisbon is at Sintra, and there, the doors of the German Lufthansa, the Italian Ala Littoria, the British Overseas Airways and the Spanish and Portuguese companies open out into the same saloon.

At Cabo Ruivo is the seaplane station where the Pan American and the British Overseas Airways use the same facilities.



Ponte D. Luiz I—Oporto

Although the war is the chief cause of the increasing use of Lisbon as a stopping-place for all these air services, such facilities will automatically become consolidated after the war, because the time saved by travelling by air and the ever increasing safety of such travelling will be the great inducement in the future for greater movement both in postal and passenger services, and probably will eventually cause such services to be extended to the transport of goods by air on long distance journeys.

Thus, taking all these points into consideration, no place enjoys such a privileged position as Portugal to become the great international junction of Europe, and to this must be added the undeniable utility of the Atlantic stepping-stones, the Portuguese Islands of the Azores

and Cape Verde.

*Edward W. Robertson*



Buy Portuguese Sardines!

**THEY ARE THE BEST  
IN THE WORLD.**

**They constitute the best food!**

# A POSIÇÃO SEM RIVAL DE PORTUGAL

PELA sua situação geográfica, Portugal é a parte do continente europeu mais próxima das duas Américas e, por conseguinte, pode ser considerado o entreposto mais naturalmente adequado para o tráfego entre os dois Continentes.

Já desde há anos, Lisboa tem sido utilizada como o último porto de escala pela maioria dos vapores que cruzam o Atlântico de leste a oeste e de norte a sul, para o que muito tem contribuído, além da sua situação geográfica, o seu esplêndido e grande porto natural, que dispõe de profundidade suficiente para os maiores vapores do mundo poderem ancorar.

Com os recentes acontecimentos internacionais, esta situação única cada vez mais se tem acentuado, e Lisboa pode actualmente ser considerado o último porto de destino seguro na Europa que os vapores das Américas podem demandar.

Mercadorias e passageiros chegados a Lisboa podem seguir dali para todos os outros países europeus por mar, por caminho de ferro ou por ar, ainda com relativa facilidade.

Portugal, por ter mantido uma estricte neutralidade, é respeitado por todos os beligerantes, e a costa portuguesa está livre de perigos que abundam nas outras costas europeias por causa da guerra actual.

Polónia, da Tchecoslováquia, da Escandinávia, da Holanda, da Bélgica e da França, os quais chegaram aos milhares, e todos, sem distinção, foram recebidos neste País.

Com a invasão das tropas alemãs e a anexação de diferentes países, Portugal veio a ser o centro de encontro de refugiados da

Daqui, muitos milhares destes refugiados, depois duma certa demora para pôrem as suas coisas em ordem e fazerem os arranjos necessários, seguiram para a América, tanto do Norte como do Sul. Apesar disto, porém, muitos milhares ainda se conservam aqui e provavelmente ficarão até terem a possibilidade de regressar aos respectivos países, depois de cessarem as hostilidades.

Muitos, provavelmente, não quererão voltar aos seus países, porque estão a adaptar-se a uma nova esfera de vida e a construir novos lares e novos negócios num País pacífico, onde, pelo menos de momento, não faltam géneros alimentícios e onde a vida é relativamente barata.

Com a incerteza das ligações marítimas e os perigos que presentemente oferecem as viagens por mar, aumentam cada vez mais as comunicações aéreas, fazendo-se neste momento por ar a maior parte das viagens entre as Américas e a Europa e entre a África e a Europa.

Para este tráfego, Lisboa constitui a melhor estação de partida e de chegada na Europa.



Avenida da Liberdade—Lisboa

De Lisboa há carreiras freqüentes em ambas as direcções para a América do Norte, América do Sul e Africa, assim como para Espanha, Itália, Alemanha e Inglaterra.

A Pan American Airways, que há dois anos vem fazendo a ligação entre Portugal e os Estados Unidos, inaugurou, recentemente, na direcção oeste — mas somente durante os meses de inverno, para corresponder às correntes de vento reinantes — uma carreira tocando em Bolama (Guiné Portuguesa), Port-of-Spain (Trinidad) e San Juan (Puerto Rico), transformando assim a viagem de ida e volta Estados-Unidos-Europa em gigantesco círculo no sentido do quadrante, o qual segue aproximadamente a direcção das correntes de vento reinantes.

Nas viagens de saída de Nova York para Lisboa, os «clippers» têm sido geralmente favorecidos pelos ventos de oeste. Na volta, porém, até agora, tem sido necessário muito maior carga de combustível para cobrir a mesma distância, combatendo ventos contrários que, muitas vezes, têm prejudicado os horários.

Seguindo a nova rota em direcção a Bolama e atravessando para Trinidad, os «clippers», desta forma, escapam a dura batalha contra as correntes de vento, reduzindo, por conseguinte, consideravelmente o consumo de combustível e podendo mais seguramente cumprir o horário.

Convém recordar que os Portugueses foram os primeiros a efectuar, pelo ar, a travessia do Atlântico Sul, levada a efeito em 1922, de Lisboa ao Rio de Janeiro, pelo Almirante Gago Continho e o Comandante Sacadura Cabral.

O tráfego regular aéreo por esta rota tem sido feito por aviões alemães e italianos. Espera-se, porém, que um serviço inteiramente português

venha a ser criado para esta rota, porque, apesar de independente, o Brasil, antiga Colonia Portuguesa, nunca perdeu o amor pelo País que lhe deu a sua civilização e a sua cultura.

Nas instalações do aeropôrto de Lisboa, situado em Sintra, as portas da Lufthansa (alemã), da Ala Littoria (italiana), da British Overseas Airways e das companhias portuguesas e espanholas dão para a mesma sala.

Cabo Ruivo é a estação dos hidroaviões onde a Pan American e a British Overseas Airways gozam das mesmas facilidades.

Apesar de a guerra ter sido a principal causa da utilização de Lisboa como paragem para todos

estes serviços aéreos, tais facilidades serão automaticamente consolidadas depois da guerra, porque o tempo que se poupa em viajar pelo ar e a segurança cada vez mais acentuada d'este modo de transporte serão grande motivo no futuro para um movimento maior dos serviços postais e de passageiros, e é provável que estes serviços mais tarde se estendam ao transporte de mercadorias



Estoril—the Cosmopolitan Beach (Lisbon)

em viagens de grande distância.

Assim, tomando todos estes pontos em consideração, nenhum lugar na Europa goza de posição tão privilegiada como Portugal para ser o grande entroncamento internacional da Europa, e a isto deve-se juntar a inegável utilidade dos pontos de apoio no Atlântico, as Ilhas Portuguesas dos Açores e de Cabo Verde.

*Edward W. Robertson*

“CONSERVAS” leva a fama da vossa casa à roda do mundo.

# The Fishing and Canning Industry of Sardines

By Dr. Francisco Guerra I. P. C. P. Delegate in the U. S. A.



**S**ARDINE is a Greek word—sardine—a diminutive of *sarda*, specie of tuna fish in the waters of Sardenha, from which the name derives.

Usually, the sardine is 17 cm. long and the shape of its body is elegant and offers to the eyesight a

mixed color of blue and silver from its numerous and shiny scales.

Since the most remote epochs, the delicate taste of the sardine is highly appreciated. The Romans, good gourmets, knew how to make appetizing dishes with it. Apicius left us the following recipes, which we mention for curiosity's sake:

Take out the bones of the sardine; then grind the cumin, grain pepper, mint, nuts with honey, mix well and boil.

Here is another recipe:

Wrap the sardine in a piece of paper and place it on the fire, seasoning it afterwards with olive oil, wine and anchovie sauce.

Another, yet, is:

Boil the sardine (boneless) and flavour it with pepper, lovage, thyme, origan, dates and honey. Then, serve in a dish with sliced eggs.

In those days, they had a sauce of great fame made with brine and the entrails of the sardine.

Even the great Horace, in one of his satires (Satire IV, Book II) makes a gastronome speak proudly of being the inventor of this sauce.

The sardine was fished then with leaves of wild beets or a kind of bait made with perfumed wine and myrrh.

This delicate and tasty little fish is very abundant along the entire coast of Portugal, which is exceptionally rich in animal life, as a result of the oceanic currents that pass close by, each one bringing its special fauna.

As Eliseu Reclus wrote in his «NOUVELLE GEOGRAPHIE UNIVERSELLE», in 1875, there was so much fish in the waters of Setubal, a port south of Lisboa, that the Mediterranean and the Bay of Gascony were, in comparison, almost deserted.

Along the 860 km. of the Portuguese coast, there are to-day 60,000 laboring fishermen. This number, in proportion with the eight million inhabitants of the nation, shows clearly the importance of the fishing industry.



Canning

The Portuguese always felt a great attraction for the sea. The fishermen of to-day are the descendants of those who in the XIV Century, and in accordance with a treaty signed between the City of Lisbon and England, retained the fishing privileges on the English coasts, and, therefore, initiated the inhabitants of Great Britain's coast in the industries of the sea. The Portuguese fishermem are also the grandsons of those who, in the XV and XVI Centuries went to fish in Newfoundland and supplied a great part of Europe with salted fish and had a sort

of monopoly on the sales of codfish. They are also the descendants of those famous navigators, as Diogo Teive, Pero Vasques de la Frontera and Joao Vaz Corte Real, who first set foot on American soil, in New Foundland, many years before Christopher Columbus arrived in America in 1492—the first two in 1452 and the last in 1472, as is proven by the works of historical investigators.

At present, sardine fishing is done by various methods:—the circle, fishing boat, armação (stationary net). The last method has almost been discontinued.

In the northern part of the country, the most popular system is the fishing boat; in the central and southern part, the circle system predominates



Closing operation

and is the most profitable in fishing, even if it is the most difficult.

The circle, to which is also given the name of «American Circle», is composed of a fishing net of light and uniform mesh, with a length that ranges from 800 to 900 meters and a width of 65 or 75 meters, according to the depth in which the fishing is done.

The circle is maneuvered by a steamboat which pulls three or four boats.

Upon arrival at the fishing grounds and after sounding the depth of the water and the nature of the ground, the net is thrown into the sea and the steamboat makes a circle of 350 to 400 meters in diameter.

To maintain the net in a vertical position in the water, pieces of cork are attached at one

extremity of the net and pieces of lead at the other.

With the help of the winch, a cable which runs through rings attached to the net, closes the bottom of the net, giving it the shape of a funnel or bag. This done, the bottom of the net, where the sardines are swimming, is pulled aboard with the help of the winch and the boats stand at the buoying cork-line of the net, ready for the catch.

As soon as the sardines are seen on the surface of the water, they are caught in small nets, shaped as a cone, called «net barkets», and thrown alive and jumping, inside of the boats.

The net of the fishing boat is smaller than that of the circle. The length is between 200 and 250 meters.

In the «armação» the net is placed in the bed of the sea, where the fish usually appear, and is left there during the entire fishing season, which normally lasts some months of the year.

The dark nights are the best for fishing because the dark water shows, more brilliantly, the shiny silver of the scales of the sardines as if it were a phosphorescent matter, lighting the surface of the water.

Sometimes, the presence of the sardines is revealed by small bubbles of air that come to the surface of the sea, or by certain sea birds that follow, hungrily, the

sardine school and dive into the water to catch them.

\*  
\* \* \*

The quantity of sardine that may be caught, in one throw of the circle, is very uncertain. As an average, it may be figured between one million and two million sardines, but, if it luckily happens that the throw of the net falls on a compact school of sardines, then 3 or 4 million may be caught.

It is extraordinary the way the sardine reproduces itself. Each sardine lays about 6000 eggs. The reproduction occurs on the coast of Portugal during the months of December, January and February; choosing the low banks of sand,

the sardine then presses the ovaries against the sand to expel the eggs, which afterwards float on the water. To preserve the eggs, a certain salty condition of the water is necessary and, above all, the temperature should not be below 12 or above 15 degrees centigrades.

During the period of the spawn, the sardine is thin and, therefore, its taste, fattening qualities and commercial value, are inferior. The percentage of fat at this time is the lowest. In some cases, it is 0,80%. In the Spring, the sardine starts to get fat and usually reaches the maximum in the Autumn, attaining sometimes from 23% to 24%.

The sardine feeds on certain crustaceous «zooplankton», that in turn feed on extremely small plants and the «fitoplancton», which only live under the intense light of the sun. If the temperature is not warm enough, the fitoplancton disappears, the crustaceous or «zooplankton» also have a tendency to disappear and the sardines vanish to the deepest depths of the sea. This is one of the causes of the periodical crises of lack of sardines on the coast of Portugal, but there are also others, as, for instance, the temperature of the water, the change of currents from the Gulf Stream, the direction and velocity of the wind and the restless pursuit by the fishing boats, etc.

When the sardine is born, it appears very small, without scales and the vertebrae can easily be seen through the delicate skin, but at the end of eight days, the aspect changes; it becomes round, the scales become visible and the flesh more solid.

During the first year of its growth, the sardine attains the average length of 11,6 cm., in the second year 15,9, in the third year 17,6 and then it grows gradually up to the sixth year, attaining then its full growth of 19,9 cm.

According to the theory of the French scientist, Le Danois, it is possible to know the age of a fish by the number of the striae of the scales examined with a microscope, in the same way that the age of a tree may be determined by the wood rings.

We have already described how the sardine is caught, how it is taken from the nets to the boats and towed at full speed to the places where it is sold. These methods furnish a clear picture of the freshness and exceptionally good condition of the fish when taken to the factories to be preserved and manufactured into a product of a superior quality.

\*  
\*   \*  
\*

*THE CANNING*—After a few hours of sailing during the night, the boats arrive finally in the early morning at the port where the sardines are sold in lots.

When the sale is completed, the contents of



Canning salted sardines

the boats are emptied into baskets that weigh, when full of sardines, about 40 k. and then carried and transported to the factories on the heads of the workers or by mechanical transports and trucks. When the sardines arrive at the factory, they are spread on tables where women cut the heads off with one blow and remove the entrails, separating, at the same time, the small fish from the larger ones.

When this operation is ended, the sardine is given a bath of salt, remaining here for a required period of time, according to the size of the fish, in order to acquire taste, harden the flesh and give consistency to the scales.

When the sardines are taken out of the salty bath, they are spread again on tables and placed afterwards on grills of copper wire, in parallel

ranks, to avoid contact with lead, and with the tail up on a decline of about 40 degrees.

Once the grills are full, the sardines are given a bath of pure running water which cleans them thoroughly.

If the type of canned sardines is to be made without skin or bones, the bones are taken out during this operation and the sardines replaced on the grills to be washed once more.

When this operation is finished, the grills are placed vertically on open iron cars with shelves and into ovens heated by steam where the sardines remain between 5 and 15 minutes in a temperature of 100° centigrades.

When the sardines are to be fried, the grills are dipped for three or four minutes in a caldron full of pure olive oil, heated at the temperature

These machines can close more than 2400 cans per hour.

The cans are then placed in iron baskets and put in retorts, also of iron, where they remain for a certain time, according to the size of the can to be sterilized at a temperature of 110 to 115 degrees centigrade.

The sterilizing operation is very important because it destroys the bacteria that is found in all products, and therefore preserves it against time and decomposition.

When the cans are sterilized, they are washed and dried by a machine at the same time, and then taken to the packing department where they are inspected, one by one, and those with the smallest defect or imperfectly closed, are put aside. The rest are placed in boxes, ready to be exported to all parts of the world.



Can making

of 100 to 125° centigrades by the circulation of steam pipes.

After the sardines are cooked, they are dried in the open air or by means of electric dryers, then they are carried to the packing tables, still on the grills, from where they are taken by the women and placed in the cans. To manufacture the skinless and boneless type of canned sardines, the skin is taken at this time, but if it is to be only boneless, the bones are taken out now, and not at the time we mentioned before.

When the cans are filled with sardines, they are automatically filled with an exact quantity of pure olive oil without any waste. After this operation, the cans are taken to the sealing machines to be closed tightly and air-proof.

place in Geneva in 1908, gave the name of «preserve» to the food products that, by means of proper treatment, retained for a long time their most important qualities.

We can say that since the remotest time man has felt the necessity and importance of preserving food and stocking it for an occasion of need, as well as to transport it from one place to another. The preservation methods then employed changed, according to the climate and place where man lived. In the warm and mild countries, a drying process was used, and sometimes the smoked process. In the cold countries, the congelation method was used.

Other processes followed later for the preservation of food with salt, vinegar, olive oil and alcohol.

\* \* \*

By what we have described, you see that the sardines go into the factories in the morning, right after they are caught and very fresh, and in the afternoon of the same day, they are already preserved in cans filled with the finest olive oil, retaining all the properties of food value and the delicate taste of the fresh fish, much improved.

The International Congress for Curbing Frauds, which took

Until then, those operations were done in the open air and in open containers. Only in the beginning of the XIX Century, in 1809, with the discovery of the Frenchman Nicolas Appert, were the preserves prepared in containers, totally closed and under the heat action. Only then was the great industry of to-day, of prodigious development, initiated. In the productive field, it has attained now over 300 million cases of the most varied products.

Appert, with his discovery, proved that:

- 1st.)—Heat preserves food.
- 2nd.)—Air is prejudicial to preservation.

Yet, Appert did not know how to explain sterilization scientifically. In his report to the Academy of Sciences, he said that the result of the preservation was due to the *magic action of the fire*. The key to the riddle was given later, in the latter part of the XIX Century, by the great Pasteur, with his discovery of the micro-organisms.

\*

\* \*

It was Pasteur who demonstrated that the food enclosed by Appert, in glass containers, was protected against contact with germs carried by air, and germs existing previously by the action of the warm bath.

Appert preserved meat, fruits and vegetables, but the application of his method to sardines was used later, in 1882, at Nantes, by Joseph Colin, with tin containers already in use, instead of glass ones, used in the beginning by Appert.

The Portuguese canned fish industry started in Setubal on November 16, 1880. Taking advantage of the great lack of sardines in France, from the year 1880 to 1887, the Portuguese industry progressed rapidly, and six years later, in 1886, sixty-six factories flourished along the Portuguese coast.

The 1914-1918 World War gave a bigger increase to the industry, to the extent that in 1924, 400 factories of canned fish existed in

Portugal. But, the world economic crises that has been dragging for years, decreased this number gradually, reducing it to-day to half of what it was; in other words, to about 200 plants.

Nevertheless, Portugal to-day is yet much ahead of all the other competitor countries, and, therefore, the biggest exporter of the genuine canned sardines.

We emphasize the word *genuine* because there are other competitor industries that take advantage of the reputation of the name *sardine*, which is given scientifically and exclusively to the ichthologic species (*clupea pilchardus*) found only on the coasts of France. Spain and Portugal, to disguise, under this name, other inferior species of preserved fish.

Certainly, there are fish of the «*clupeidae*» family, to which the sardine belongs and has a close resemblance, but they are of a different specie, inferior in quality and with interior and exterior characteristics, which scientifically distinguish them easily from the authentic sardine.

The difference is noticeable in the shape of the body, color, dimensions and position of the fins, the size of the scales and the number of vertebrae, etc. Above all, in the taste of the meat, which has much more flavor

and is more delicate than any of the other fishes.

It was proposed by Dr. Hubbs in 1929, at the Academy of Sciences in California, that a new classification be created for those species, under the name of «*sardinops*».

Based on that classification, the other species now called sardines would be named:

- «*SARDINOPS COERULEA*»—found on the California coast.
- «*SARDINOPS SAGAX*»—found on the coasts of Peru and Chile.
- «*SARDINOPS MELANOSTICA*»—found on the Japanese coast.
- «*SARDINOPS NEOPILCHARDUS*»—fished in the meridional coast of Australia and New Zealand.



Examining the cans



# Affonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

AVENIDA MENÉRES, 101  
MATOZINHOS

TELEGRAMAS  
**FONBAR**

TELEFONE  
**75 - M**

**MATERIAS PRIMAS PARA A  
INDUSTRIA DAS CONSERVAS**

**F** FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

## Sociedade la Artística

LIMITADA

**Manufacturas  
de  
Borracha**

FÁBRICA DE ANILHAS DE  
BORRACHA PARA O FECHO  
HERMÉTICO DAS LATAS  
DE CONSERVAS E CHAVES  
PARA AS MESMAS.

Valença do Minho

## A SOCIAL

Capital Esc. 500.000\$00

**Comp.<sup>a</sup> Portuguesa de Seguros**

S. A. R. L.

SÉDE: — Rua de Cândido dos Reis, 42

PORTO — (Palácio Conde de Vizela)

**Pôsto de Socorros:**

PORTO — Rua de Cândido dos Reis, 42

GAIA — Rua de Cândido dos Reis, 191-193

MATOZINHOS — Rua de Roberto Ivens, 429

Preferida pela organização  
da sua assistência para os

**Seguros contra desastres no trabalho**

Anyone who once tastes the Portuguese Filets of Anchovies either in Flat Filets or in Rolled with Capers of the



BRAND

will always request them. Ask in your grocer's this brand or any other brand of Filets of Anchovies, having likewise embossed on the bottom of the tins the number 137.

This number 137 is the guarantee that the Filets of Anchovies are genuine and

PACKED BY: ALBERTO SOARES RIBEIRO-LISBOA-PORTUGAL



# VEIGA, L.<sup>DA</sup>

SETUBAL--PORTUGAL

*Aristocrat*

BRAND

Portuguese sardines, anchovies, tunny fish and chinchards in olive oil, in peanut oil and in tomato.



All specialities in preserved fish.

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS

SARDINES AND FILETS OF ANCHOVIES  
in pure oil

Prefer Always "LISBOA" brand

J. Martins Xavier

OLHÃO—Portugal

Cable Addr. MARXA

## Alves da Silva & Irmão, L.<sup>da</sup>

Negociantes de Sal graúdo e miúdo

Representantes Depositários em Matosinhos: Da Fábrica de borracha Luso-Belga, de anilhas de borracha para tampos de cheio. De diversos exportadores de conservas, de Lisboa. De acreditadas marcas de azeites e oleos para a Industria de conservas.

Compram: Retalhos de fôlba de Flandres e Oleos de peixe, aos melhores preços

Chaves: Para abtir latas Comissões e Consignações  
332, Av. Serpa Pinto, 338—MATOZINHOS—Telef. 89



SARDINES AND ANCHOVIES IN PURE OLIVE OIL

PACKERS

FEU HERMANOS, RESP. LIM.

PORTIMÃO-PORTUGAL

TELEG. FEU -- PORTIMÃO

AGENTS IN U. S. A.

Steinhardt & Nordlinger  
99, Hudson Street, NEW YORK

**BONELESS SARDINES**  
**SKINLESS AND BONELESS SARDINES**  
**FILETS OF ANCHOVIES**



**THE BEST IN THE WORLD**



**AGENTS IN NEW YORK:**

**VICTOR M. CALDERON & C<sup>o</sup>. Inc.**

**99, HUDSON STREET**

«*SARDINA PILCHARDUS*» or «*Clupea pilchardus*», should be given only to the specie found on the coasts of France, Spain and Portugal.

There are yet other fishes, as the sprat and the herring, the zoological classification of which is, respectively, «*clupea sprattus*» and «*clupea harengus*», to which the Norwegians give the name of «brising» and «sild», and are placed in the market preserved in oil with the designation of sardine.

As a matter of fact, the genuine sardine is not found in the North Sea because the low temperature of the water makes it unfit for their life. Once, when two sardines were caught on the Norwegian coast, it was considered such an extraordinary phenomenon that the two fishes were taken to the Bergen Museum for exhibition!

Against the improper designation of «sardine», the French industrialists of canned sardines started legal action in the courts of varied countries, winning their law suits as it happened in France, in the Sena Court, on December 9, 1908; in Germany, in the Civil Court of Hamburg on November 6, 1913 and in England, in the Bow Street Court, on March 20, 1914.

In England, the «Merchandise Marks Act», of 1887, stated the following: «the commercial denomination of sardine», is legally reserved to the particular specie of fish designated in England by the name of «pilchard» and in France by the name of «Sardine».

In Belgium, a few years ago, in 1932, the «Syndicat National des Fabricants de Conserves de Sardines», started a law suit, identical to the one described above, obtaining a verdict in their

favor by the Commercial Court, on April 18 of that year, from which judgment we extract the following, that so well explains our statements on the matter:

«As the name «sardine», already in use in 1553, and applied by Cuvier, who called the fishes caught in France, «*Clupea Sardines*», was adopted by the French since the beginning of their industry in 1882, to denominate the fish caught in her waters and preserved in cans, foreign manufacturers were not allowed to use the name «sardine» for the designation of similar products, preserved in cans, as done by the processes of the French industries of fish of another specie, thus provoking a confusion of the nature of products offered to the public».

In the countries we have just mentioned, canned sardines can only be sold if manufactured in France, Spain and Portugal.

In the United States of America, for reasons easily understood, and tending to benefit her industry, it was allowed by the «Pure Food Law», of 1906, that all the small «clupeidos», preserved in cans, may be labelled as sardines. This decision was not achieved without

protests of reputed American scientists. No fish can be called «sardine», simply because it is prepared in the same way that the sardine is.

The Portuguese industry of preserved fish exports annually, to all the markets in the world, almost an average of two million cases or two hundred million cans, which shows the appreciation of the consumer for the quality and nutritious properties of the sardine.

Food to-day is going through a revolution. The dynamic modern way of life has resulted in the discard of food of slow cooking. On the other hand, the consumer's idea regarding food, changes gradually. He does not prefer it for its



Torre da Lapela—on the river Minho

taste or its appetizing qualities, but especially for its scientific food value.

In both cases, the Portuguese sardine occupies a privileged place for its practical usefulness and energetic elements of its contents: fat, proteins, mineral salts and vitamins, which are indispensable to the normal function of the human organism and which make the canned sardine a perfect food product.

The Laboratory of the Portuguese Institute of Canned Fish, after a complete study, found in the sardines the following food elements, all very important to physiological nutrition: carbon, hydrogen, oxygen, nitrogen, phosphorous, sulphur, chloro, silico, sodium, potassium, calcium, magnesia, iron, manganese, zinc, copper, fluorine, borated bromo, arsenic and iodine, which, in the opinion of many scientists, is the best remedy for gout.

The Portuguese canned sardines contain 5 vitamins: A and B, the vitamins for growth; D, the anti-rickets vitamin; E, the vitamin of reproduction; P, the anti-plague vitamin and C, the vitamin anti-scorbutic, when the canning is done with tomato sauce.

It was believed that the high temperature, to which the preserves are submitted, destroyed the vitamins. This supposition was a mistake. To-day, it has been proven, beyond any doubt, that the vitamins are more sensitive to oxidation than to heat, and, thus, they are preserved when they are submitted to high temperature in a container hermetically sealed and are easily destroyed when, according to the process of classic cooking, the food is heated in contact with the air.

Before knowing the specific value of the vitamins and that they existed in fish, Cuvier, a great naturalist of the last Century, already said:

«Do not be afraid of eating plenty of fish because this food will give you complete physical and mental strength, up to old age.

We could mention here thousands of declarations of famous scientists of all times, proving the nutritious value of fish.

It is enough to state that the importance of the sardine, as a food and above all as a medicine, was highly appreciated amongst Greeks and Romans, and, as an example, I will relate a few very curious instances:

Discorides, pupil of Plinio, said that fish in oil, applied to a wound made by a mad dog, is an excellent remedy. Discorides and Celso advised as a preventive cure for teeth decay,

rubbing the teeth with the head of a «dog-fish», boiled in oil.

Plinio offers a series of hygienic and sanitary prescriptions for women. If she suffers from hysteria, a linen cloth, soaked in the hot fat of dolphin, applied to the forehead, is a good sedative. If an easy parturition is desired, it is enough to introduce in the patient's room an electric rayfish, caught at the moment when the moon

is in the constellation of the Lyre, and exposed to the air during three days. To prevent baldness, the old doctors prescribed the blood and liver of tuna fish, fresh or in oil.

Leaving behind those curiosities of older times and coming back to the Portuguese canned sardines, we have yet to verify and present the superiority of its food value, in relation to other foods considered important.

Thus, for instance, while the canned sardines supply 372 calories per 100 grams, the roast-beef only supplies 347, wheat bread 259, corned-beef 209, eggs 148, milk 67, and oranges 51 calories.

If we compare a slice of veal with a can of



Spring in Portugal

sardines of the same weight, 158,98 grs., we verify the following:

	A slice of veal	Contents of 1 can of sardines
Calories . . . . .	298,25	711,10
Water . . . . .	112,72 grs.	71,07 grs.
Fat . . . . .	17,89 »	61,44 »
Aluminum . . . . .	27,03 »	29,22 »
Mineral Salts . . . . .	1,36 »	7,25 »

In conclusion, it means that the contents of a can of sardines has a superior food value, compared with a slice of veal of the same weight, and the power of its calories is two and a half times superior; the percentage of fat is four times as great, that of minerals also four times greater and its richness in albuminoids' material is much superior.

As for digesting, fish meat is considered the best and first by hygienists. Following, is the fowl's meat, crustaceos, lamb, veal, cow, sheep and, lastly, pork. If the meat of these animals is eaten too frequently, it irritates and disturbs the human organism because it creates too much acid and results in the intoxication of the organs, this never happening with fish meat.

The Portuguese industry of canned fish gives to the consumer the guaranty of the quality of its products, more than any other industry of this nature, due to the virtues of its modern system and organization. The Portuguese Government, through its special Department, the Portuguese Institute of Canned Fish, inspects and checks all productions. The manufacture of canned sardines is carried on only during certain seasons of the year, when the fish is fat and in perfect condition.

Not a single can is exported until the quality of its contents has been checked before shipment; the statements on the can referring to the contents, its weight and shape, are also checked with the official requirements. The laboratory, in scientific cooperation with the industry, ana-

lyzes the fish, the olive oil, the tin and other products, in order that the canned sardines may satisfy all the requirements demanded by technique and hygiene.

The fish, canned by the Portuguese industry, are of many species and so are the ways of its manufacture. There are the sardines with bones, the skinless and bonelless, with lemon, pickles, boiled in olive oil, or in tomato sauce, salted and pressed; there is the tuna-fish, the tunny, the «sarrajao», the small tuna in olive oil or brine. There are the «biqueirao» of anchovies in olive oil or brine; the mackerel in fillets, boiled or whole in brine. There are the bogue and the chinchard in olive oil and also squid and «berbigao», (sort of mussels).

But, above all these different types of fish is

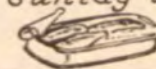
the sardine, for what it represents in importance to our national and economic life, by its export value or consume by the public—«fresh and jumping», as the people say, a fish of incomparable and delicate flavor, small, elegant and shining as leaves of silver: THE SARDINE. And it is probably on account of this, that a famous Portuguese writer said in a happy and humorous vein: «Portugal will never die, as long as she has women and sardines!»



Sardine canning

There is no place like home . . .  
When you find Portuguese Sardines  
on the table.

*A Portuguese Sardine  
Is a sunray in tin.*



# California Sardines

**I**CHTHYOLOGISTS do not recognize any species of fish as the Sardine, but bring under this name the young of the pilchard or other small fish of the *clupeoid* (herring type), usually subjected in packing to some treatment for removal of a part of the natural moisture, and normally packed flat in a tin, with oil, or tomato or other sauce added. Thus, the California coast also abounds in sardines (small pilchards), which, in comparison with the European variety, are larger and meatier—averaging 8 to 9 inches in length.

Practically the entire catch is made by purse seiners. Vessels, carrying long nets on their sterns encircle schools of sardines, paying out the net until the school is surrounded. The bottom of the net is closed by drawing in a rope which runs through rings fixed along the bottom of it. When the fish are entrapped, the circle of the net is gradually narrowed until the fish can be removed by great dipnets, operated by power.

The latest types of these purse seiners run from 90 to 96 feet in length by up to 24 feet in breadth, and are equipped with Diesel engines which have sometimes as much as 600 horsepower. The largest can load about 230 tons of sardines in the hold, and utilising the space on deck they can carry as much as a total of 260 tons. Most of them are equipped with refrigerat-

ion plant, radio direction finder, radio telephone, etc.

The California sardine canning centres are situated at Monterey, San Pedro and on San Francisco Bay, and the fish are caught in the vicinity of these canning centres.

The fishing is done entirely on moonless nights, since the fishermen find it easier to locate the fish in the darkness, when their presence is betrayed by the phosphorescent fire created by the presence of the school.

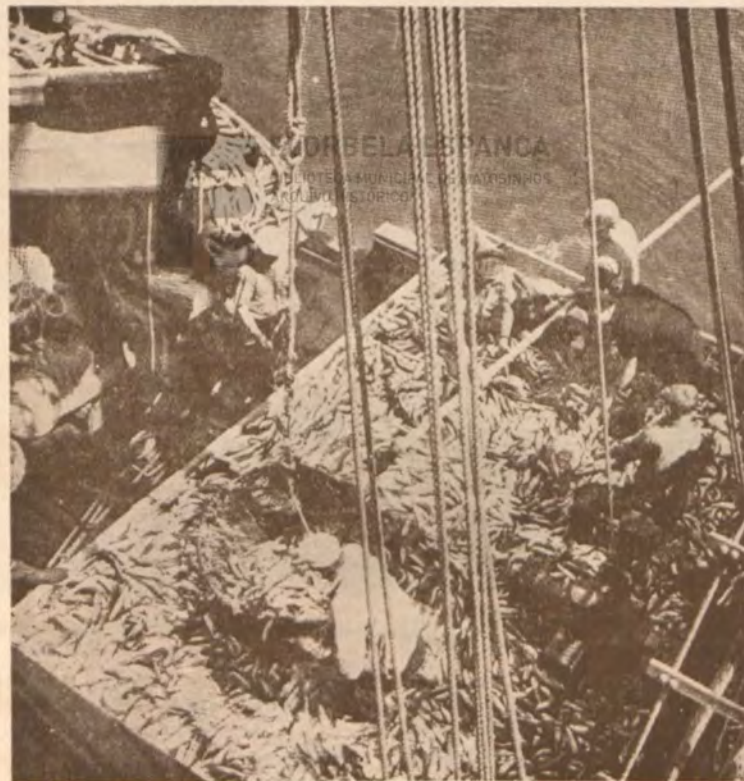
A vessel fishes at night and delivers its catch to the cannery at or soon after daybreak.

Generally, the canneries are built out from the water-edge, so that the vessels can discharge the catch alongside into a hopper, from which the fish pass along by an elevator or in a stream of water into the cannery. The fish are segregated for size and prime condition, those passing inspection moving to the canning department.

Sardines not suitable for canning, or in excess of the requirements of the

cannery, are processed in the reduction department, where they are made into fish meal and fish oil, the latter being used for nutritional as well as technical purposes.

In the California industry, the sardines are all dressed mechanically, passing through machines which remove the heads and viscera and



Unloading from a purse seiner at Point San Pablo, San Francisco Bay  
Descarregando um barco de cerco em Point San Pablo, Baía de San Francisco

trim the fish to uniform length for the cans. The fish are packed in the cans by hand.

The majority of the California sardines are packed in 1-lb. oval cans. There are a number of different processes used, but in most of them the raw fish are put in the cans, which are then subjected to heat in some manner. This serves to free the fish of a large part of its natural moisture and oil. At the completion of the pre-cook, the cans are inverted on a screen and the oil and water which has collected in the cans is drained away. Tomato sauce—sometimes mustard or other sauce—is added, the can is closed and given a process cook.

In some cases the sardines are pre-cooked to remove oil and moisture before being packed in the cans. As a general thing, however, these processes are being discarded in favour of one of the methods employing the raw pack.

Of recent years there has been a very marked increase in the «natural» pack, in which the sardines are placed in cans, with a little salt, the cans closed and sterilized without removal of natural oil, and without the addition of sauce. Such a pack is normally lower in cost than that put up in the dominant oval can.

There are a number of types of sardine canning besides the two leaders—1-lb. oval cans with sauce, and 5-oz. to 1-lb. tall cans packed «natural». Among these specialities are very small sardines in quarter lb. square «sardine» cans, packed variously with olive oil, garnished, etc.

In the past few seasons there has been a notable increase in the pack of smoked sardine fillets in half lb. square tins. Sardines for this pack are put through machines which split them longitudinally, removing the viscera and backbone. The flat fillets are then smoked and packed flat in the tins.

The California sardine is known to zoologists as a pilchard. For the European trade it is generally given this designation. In addition, some of the smoked fillets are labelled as fillets of pilchard, a distinguishing name being employed for a distinct product. In the export trade, also, some of the sardines are packed «natural» in tall cans are known as pilchards to distinguish them from the California sardines in the more familiar package.

California sardines rank very high in food



value. In fact, they are among the most economical of protein foods. In addition, and in common with many other seafoods, they contain relatively large amounts of some of the minerals quite rare in foodstuffs, such as, iodine, sulphur, phosphorous, potassium, magnesium and organic calcium.

Sardine oil is one of the outstanding sources of Vitamin D, ranking with cod liver oil in its potency in this dietary principle. In fact, sardine oil has replaced the more expensive cod liver oil to a large degree in poultry feeding. The natural oil in California canned sardines is of the highest importance in providing Vitamin D.

Only a comparatively small part of the California sardine catch is used for canning. The catch has exceeded 700,000 tons of raw fish per year. As demand for California sardines increases with growing appreciation of their value, the pack can readily be increased almost without limit.

They lend themselves to use in many ways:—as they come from the can in the sauce in which they are packed; as a sandwich material; in the composition of numerous hot dishes, in which they provide the main dish of a meal at exceptionally low cost. Packers generally can supply recipe suggestions, or California sardines may be substituted for almost any other canned fish in a cooked dish.

The State of California is extremely jealous of the good name of its canned foods. It maintains a cannery inspection service which has rigid regulations. All canning retorts must be equipped with precision control and temperature recording instruments. No parcel of canned fish may be shipped or sold until a State inspector has the records to be certain that particular retort was given thoroughly adequate processing.

With poor catches prevalent in Northern California waters and a start more than two months late, and despite heavy packing in Southern California, the California canned sardine pack was approximately 500,000 cases less for 1940 than it was for 1939.

The pack for 1940 was 2,869,031 cases as compared to 3,326,162 cases in 1939. The 1939 pack was the largest since 1929, when 3,941,459 cases were packed. The 1940 pack was just about the same as the pack put up in 1936 when 2,819,643 cases were packed.

The decrease in the 1940 pack was due primarily to smaller catches and reluctance of packers to extend themselves in the light of uncertainty concerning the



# Sardinhas da Califórnia

Os ictiólogos não reconhecem a Sardinha como espécie de peixe, mas dão este título à criação nova de peixes pequenos da família *clupeia* (tipo arenque) geralmente submetida no fabrico a certo tratamento para a extração de parte da sua humidade natural, após o que o peixe é colocado ao comprido numa lata, com azeite, tomate ou qualquer outro mólho. Assim, a costa da Califórnia abunda também em sardinhas (pequenos pilchardos), que, em comparação com a espécie europeia, são maiores e mais carnudas—tendo em média de 8 a 9 polegadas de comprimento.

A pesca é feita quasi inteiramente por meio de cercos. Barcos, trazendo rês compridas na ré, circundam os cardumes de sardinha e lançam a rêle até cercar completamente o cardume. O fundo da rêde é fechado por uma corda que corre por anilhas fixas a tôda à volta

do fundo. Quando os peixes estão prêsos, o círculo da rêde é gradualmente reduzido até que se possa retirá-los com grandes chalavares (rêdes-fole) accionados por fôrça motriz.



One of the largest sardine canneries at Monterey, California  
Uma das maiores fábricas de sardinha em Monterey, Califórnia

Os últimos tipos destes barcos de cerco têm de 90 a 96 pés de comprimento por 24 pés de largura, e são equipados com motores Diesel, cuja fôrça vai, por vezes, até 600 cavalos. Os maiores podem carregar cerca de 230 toneladas de sardinha no porão, e utilizando o espaço do convés podem trazer um carregamento até 260 toneladas. A maior parte destes barcos trazem aparelhagem frigorífica, rádio-indicador de rota, rádio-telefone, etc.

Os centros conserveiros de sardinha na Califórnia estão situados em

Monterey, San Pedro e na Baía de San Francisco, e o peixe é pescado na vizinhança destes centros.

A pesca é feita inteiramente em noites sem

luna, e a produção de sardinha em Inglaterra e a redução dos mercados de exportação durante o ano.

However, the large pack of 1939 saw the industry go into the new season with very few stocks in producers' hands, and with the market strengthening materially.

The comparative figures for these two seasons in the production of sardine oil and fish meal and the tonnage of fish caught are as follow:

1938-39 Season.			1939-40 Season.		
Fish In tons	Fish Oil In gallons	Fish Meal in tons	Fish In tons	Fish Oil In gallons	Fish Meal in tons
585.788	17.523.867	95.748	531.878	17.389.992	83.053

During the year 1940, a number of new companies entered the sardine canning business in Northern California, and one of the biggest of the existing plants, the California Packing Corporation, made \$ 200,000 worth of improvements at its Monterey plant.

The biggest of the new companies is the cannery of the Red Rock Fisheries Inc., at the Parr-Richmond Terminals, Point San Pablo. The new cannery has all the latest canning equipment, including two new Ullmann type Standard Steel pre-cookers, a De Laval centrifuge, Standard Steel cutting machines and other up-to-date equipment. The new cannery has a capacity of 5,000 cases per day.

The prices ruling for California Sardines during 1940 dropped from \$4.15 per case of 48×1-lb. oval tins in January to \$3.00 in December, and other packs proportionately, and this drop was due to the fact that exports fell off and practically the whole year's production had to be absorbed by the domestic market.

However, it is thought that the outlook for 1941 is exceedingly bright, because the California products are becoming better known everywhere, and California canned fish is no longer a luxury for the few.

Edward W. Robertson



luar, porque os pescadores encontram maior facilidade em localizar o peixe na escuridão, quando a sua presença é revelada pela mancha fosforescente criada pelo cardume.

O barco pesca à noite e entrega a prêsa à fábrica ao romper do dia ou pouco depois.

Geralmente, as fábricas estão construídas sôbre a orla do mar, de forma que os barcos possam descarregar a pesca, atracando, para uma tremonha, da qual os peixes seguem, por um elevador ou impelidos por um jacto de água, até dentro da fábrica. Os peixes são então apartados por tamanho e boa qualidade, e aquêles que ficam aprovados vão para a secção de enlatar.

As sardinhas que não servem para enlatar, ou que excedem as necessidades da fábrica, são tratadas na secção de redução, onde se faz delas farinha ou óleo de peixe. Este último é utilizado tanto para fins alimentares como industriais.

Na indústria da Califórnia, as sardinhas são preparadas mecânicamente, passando por máquinas que as descabeçam e destripam, cortando-as em tamanho uniforme para as latas. São, depois, colocadas à mão nas latas.

A maior parte das sardinhas da Califórnia é enlatada em latas ovais de 1-lb. (453 grms.). São utilizados diferentes processos, mas quasi sempre o peixe cru é colocado nas latas, que depois são sujeitas a aquecimento. Esta operação tem por fim tirar uma grande parte da humidade natural e o óleo do peixe. Acabado o cozimento, as latas são voltadas sôbre uma ciranda, pela qual o óleo e a humidade se escoam. Adiciona-se mólho de tomate—às vezes mólho de mostarda ou qualquer outro—a lata é fechada e esterilizada.

Em alguns casos, cozem-se as sardinhas para tirar o óleo e a humidade antes de as colocar nas latas. Geralmente, porém, êstes processos estão a ser postos de parte e substituídos por qualquer dos métodos de enlatamento em cru.

Nêstes últimos anos, tem havido um acentuado aumento no que diz respeito ao fabrico «natural», no qual as sardinhas são colocadas nas latas, com um pouco de sal, e as latas fechadas e esterilizadas sem tirar o óleo natural, e sem adição de mólho. Tal fabrico normalmente custa mais barato que o fabrico dominante em latas ovais.

Há diversos tipos de fabricos de sardinha além dos dois principais, que são—latas ovais de 1-lb. com mólho, e latas altas de 5 onças a 1-lb. com o fabrico «natural». Entre as especialidades encontra-se o fabrico de sardinhas muito pequenas

em latas quadradas de um quarto de lb., fabrico êste variado com azeite, guarnecido, etc.

Nas últimas estações aumentou-se bastante o fabrico de filetes de sardinhas, defumados, em latas quadradas de meia lb. As sardinhas para êste fabrico passam por máquinas que as cortam longitudinalmente, tirando ao mesmo tempo a víscera e a espinha. Os filetes estendidos são seguidamente defumados e colocados ao comprido nas latas.

A sardinha da Califórnia é conhecida pelos zoólogos como «pilchardo». Para o comércio europeu geralmente dá-se esta designação. Além disso, alguns dos filetes defumados são rotulados como filetes de pilchardo. Na exportação, também, algumas das sardinhas do fabrico «natural» em latas altas são conhecidas como pilchardos, para as distinguir das sardinhas da Califórnia na lata mais familiar.

As sardinhas da Califórnia são altamente colocadas no que respeita ao seu valor alimentício. De facto, figuram entre os mais económicos dos alimentos que contêm proteína. Além disso, e como muitos outros alimentos do mar, elas contêm quantidades relativamente grandes dalguns minerais que raramente se encontram em gêneros alimentícios, como sejam, iodo, enxofre, fósforo, potassa, magnésio e cálcio orgânico.

O óleo de sardinha é uma das fontes principais da Vitamina D, estando a par com o óleo de fígado de bacalhau em potência nêste princípio dietário. De facto, o óleo de sardinha substituiu largamente o óleo de fígado de bacalhau—que é mais caro—como alimento de galináceos. O óleo natural das sardinhas da Califórnia em conserva é considerado da maior importância no fornecimento da Vitamina D.

Somente uma pequena parte da safra de sardinhas na Califórnia é utilizada para enlatar. A safra já tem excedido 700.000 toneladas de peixe cru num ano. Como a procura das sardinhas desta origem aumenta com a apreciação cada vez maior do seu valor, o fabrico pode facilmente ser aumentado quasi sem limite.

Estas sardinhas são aproveitadas de diversas maneiras:—como saem da lata no mólho em que foram enlatadas; como base para sandwiches; na composição de vários pratos quentes, nos quais constituem o prato principal de uma refeição de custo excepcionalmente baixo. Os fabricantes geralmente podem fornecer sugestões de receitas, ou também, as sardinhas da Califórnia podem substituir quasi qualquer outra qualidade de peixe



# Sardinhas do Japão

do fabrico em mólho de tomate.

Não há ainda detalhes referentes à safra de 1940, mas sabe-se que o número

de caixas submetidas à inspecção durante os primeiros oito meses de 1940 foi de 624.290.



**ONTROLES** de câmbios e restrições de importações das possessões ultramarinas das nações beligerantes europeias foram principalmente responsáveis pelo grande declínio no volume de exportações de sardinhas em conserva do Japão durante o primeiro semestre de 1940.

Houve, porém, um aumento acentuado de 77,2% no volume de embarques para os países europeus durante o dito primeiro semestre em contraste com os embarques durante o mesmo período de 1939, e ainda mais pronunciado foi este aumento durante o período Julho-Dezembro de 1939, sendo de 148,3%.

As exportações para as Ilhas Filipinas, normalmente um dos melhores mercados para as sardinhas de conserva Japonesas, totalizaram apenas 32.430 caixas no primeiro semestre de 1940 contra 75.781 caixas em igual período de 1939, e 39.530 caixas nos últimos seis meses de 1939.

Apesar do volume de exportações para as Índias Holandesas durante o período Janeiro-Junho de 1939 ter caído aproximadamente 14%, durante o primeiro semestre de 1940, este mercado continuou sendo um dos melhores consumidores das sardinhas Japonesas.

As sardinhas de fabrico com mólho de tomate constituíram 77,5% da totalidade de exportações da primeira metade de 1940, enquanto no mesmo período de 1939 esta cifra era de 86,9%. Aumento dos negócios em sardinhas «condimentadas» e da qualidade nova de sardinhas «com especiarias» foi a razão da diminuição de popularidade

Exportação de sardinhas em conserva do Japão por períodos de 6 meses, 1939-40, em caixas, segundo as estatísticas do United States Bureau of Foreign and Domestic Commerce

Destino e Período	Fabrico em tomate	Cozidas em água	Condimentada e c/especiarias	Em Óleo	Total
<b>Asia Total</b>					
1939, 1.º semestre .	281.196	15.319	25.094	4.434	326.043
1939, 2.º » .	186.469	3.803	35.010	3.360	227.842
1940, 1.º » .	118.239	8.121	69.584	1.465	197.500
<b>Europa Total</b>					
1939, 1.º semestre .	84.379	500	—	1.286	86.165
1939, 2.º » .	60.386	—	—	1.101	61.487
1940, 1.º » .	152.483	—	—	213	152.698
<b>E. U. A. e Canadá</b>					
1939, 1.º semestre .	pequenas quantidades não especificadas				
1939, 2.º » .	360	—	—	300	660
1940, 2.º » .	2	—	17	1.603	1.622
<b>Africa Total</b>					
1939, 1.º semestre .	57.889	15.817	1.747	791	76.244
1939, 2.º » .	36.410	2.064	242	705	39.441
1940, 1.º » .	11.172	430	—	463	12.061
<b>Oceânia Total</b>					
1939, 1.º semestre .	—	—	—	—	515.169
1939, 2.º » .	303.007	2.899	35.252	5.721	349.879
1940, 1.º » .	293.343	8.741	72.407	4.472	377.963

Edward W. Robertson

**NÃO TENHA DÚVIDAS!**



**o anúncio  
é a alavanca do seu negócio.**

# The North American Market and our Canned Fish Industry in the year 1940.



THE prospects of our exports to the United States for 1940 were, in the opinion of many, the most favorable, in view of our principal and practically only competitor, Norway, having been eliminated by the German invasion. In fact, already in the first few

months of the year an appreciable increase in orders for normal plain pack with bones appeared, especially in the new size 1/4 reduced 21 m/m (3-oz), paperwrapped according to the Norwegian system, and the importers awaited to see what kind of a reception the consuming public would give it in order, if same was favorable, to pass new and more important orders.

However, in the course of time, many and various factors came along, some unforeseen and some within the logic of the market, to upset the most optimistic calculations, which resulted in the fact that, although our exports to the United States increased sensibly in relation to previous years, the figures did not come up to what at first was anticipated.

In first the place, the dollar exchange, which in May reached Esc. 31\$00 per dollar, and on which basis were made the contracts for the new pack, dropped to Esc. 27\$00 in the beginning of June, and continued dropping gradually as far as Esc. 25\$00, where it stands even today. Portuguese exporters who sold in dollars found themselves almost suddenly faced with a loss of 20% of the value of the goods sold, and wriggled

By Dr. Francisco Guerra, I. P. C. P.  
Delegate in U. S. of America

out of the delivery of such goods, whereas those, who had sold in escudos and who were not affected by the drop of the dollar and wanted to deliver the goods, saw themselves, on the contrary, faced with the refusal of the buyers to receive



Laboratório do I. P. C. P.

them, because these had to pay more dollars for the same number of escudos. Result: The orders in almost their totality were not executed.

On the other hand, it was an error to suppose that the American consumer, on noticing the lack of Norwegian canned goods in the market, would automatically return to the Portuguese canned goods.

The American public is very much accustomed to the characteristics of the Norwegian brisling and sild, which are preferred to other fish on account of their size, which permit a count of 8 10 up to 30/40 for the 1/4 usual 22 m m (dingley quarters), which is a great advantage for the distribution in a family, and also on account of their smoky taste. Consequently, it is quite easy to understand the impossibility of the sudden transposition in mass to buying our canned sardines, which possess different characteristics, without having previously prepared the American taste, that is by a propaganda in which are set forth the multiple advantages of our products.

To this must be added the fact that a fairly important stock of Norwegian goods, of which an enormous importation had exceptionally been made just before the invasion of Norway, still weighed in the market for practically the whole year, thus diminishing the interest for Portuguese sardines.

Besides this, the quotations of our sardines getting successively higher, on account of the continued increase in the prices of fish, prime materials and working costs, caused an ever-growing one-sided balance between the Portuguese and American markets, the latter not wishing nor being able to subject itself to the prices which the belligerent nations accepted, in view of the American people within their own frontiers possessing in abundance everything that is necessary for foodstuffs.

There was for one moment a nervous excitement in which the importers were convinced that prices would go down 50%, because they thought that Portugal would have no other buyer for her production but the United States.

The sequence of facts showed they were wrong, and in due course, although late, they decided to buy up the stocks which were available in Portugal, especially in specialty packs, because the normal pack was too dear for the conditions of the market.

In spite of all the difficulties we have enumerated, the volume of our exports to North America in 1940 increased considerably in relation to the two preceding years, as can be verified from the table given below, in which we set forth the general total of exports and specify only those of sardines and anchovies in oil, which are those most interesting to place in opposition:—

<b>1938</b>	
General total . . . . .	2.096.469 kilos
Sardines . . . . .	1.753.204 »
Anchovies . . . . .	26.281 »
<b>1939</b>	
General total . . . . .	4.163.887 kilos
Sardines . . . . .	3.115.371 »
Anchovies . . . . .	456.807 »
<b>1940</b>	
General total . . . . .	6.269.627 kilos
Sardines . . . . .	4.695.672 »
Anchovies . . . . .	1.272.136 »

From this, we verify, therefore, that in regard to the general total, 1940 showed an increase of 50% over 1939 and 200% over 1938; sardines alone showed an increase of 51% over 1939 and 168% over 1938; and Anchovies, 178% and 4.740% respectively.

Our exports to the United States, therefore, are progressing rapidly. In especial, we must point out the enormous increase attained by the Anchovies, which is susceptible to become duplicated if we make efforts to improve their quality, which many importers, used to the Italian type, consider insufficient. 1941 can also bring us a very much superior increase

over 1940 in exports of normal pack with bones, of which at the present moment stocks in New York are not more than 10.000 cases, provided we have tinplate, fish in appropriate size and that the prices of such canned goods do not pass beyond a reasonable limit.



Canning

But it would be good not to illude ourselves too much as regards the future, such illusion being based on the present progress. During many years exports to the United States hung around 100,000 cases, and until recently the tendency was to decrease.

Today Portuguese Sardines are going ahead by their own means on account of the present abnormal conditions. As soon as everything returns to normality, the foreign competition will reappear in full force and using all means possible to take up once more the position lost and to conquer a market which, among few, will have maintained intact its buying capacity.

At that moment at least, if we are not able before, we must put into practice the proper methods, adapted to the American mentality, which in passing we must point out differs immensely from the European, to consolidate and extend the positions we have obtained.

We shall have by force to follow up by propaganda, which is the miraculous key with which to open the doors of this formidable but complex market, the introduction on a large scale of all products. It is certainly not only for the sake of being agreeable that concerns of the specialty spend in propaganda in America every year about 2 billion dollars!

But propaganda, without the commercial cleansing of the market, is money throw away. For this reason, it is indispensable that besides propaganda two other elements are joined to it and which in conjunction will enable us fully to obtain the desired objective, and these are: price discipline and expansion of distribution.

The disorganisation of prices of Portuguese canned goods in the American market, as well as in many others, dates back several years, but this scourge, due perhaps to the American system of buying, is more pernicious there than anywhere else.

People here complain and people there complain, and in the end it appears that both are

right, because if there are exporters who lose, there are, on the contrary, importers who suffer losses and put the business aside. Portuguese canned goods are instable in prices and the profit is contingent, and therefore, they do not interest the capitalist.

While it is not possible to apply more radical processes to obtain a certain equilibrium of prices in the market so as to guarantee a reasonable profit to producers, buyers and distributors, it will be necessary to give contracts the guarantee of their validity as serious instruments to be respected by the trade, as should be.

Because, as in many cases at present is understood and practised, a contract for goods to be packed is worth nothing. It is carried out or not, according to the conveniences of the moment. It is of no interest now to go into the matter as to who started this censorable practice, whether the exporter or the importer, because this would simply be running round and round in a circle.

The fact which is known is, that a great part of the indiscipline of prices in the North American market and its consequent losses to the industry comes from the conviction that some exporters and importers have,

that the contracts do not hold them down.

An exporter who signs a contract at low price, in order not to lose the order, and by this fact establishes automatically a general level of prices for sales in the United States, by virtue of the understandings which regulate transactions in our canned goods in Hudson Street, if he knew that the contract would have to be carried out rigourously, except in the event of force-majeure duly justified, it is without any doubt whatsoever that he would only accept prices which were reasonable.

On the other hand, and for the same reason, the importer, instead of passing orders for quantities which exceed his financial possibilities, thus creating embarrassments and losses to the exporters who execute same and wait indefinitely



Inspecting the tins

for their liquidation, would limit himself to quantities that he would have the certainty of taking up and paying for.

The expansion of distribution to the principal populous centres of the United States is indispensable in order to relax the congestion in the New York market of the excessive affluence of offers, thus helping indirectly towards a better equilibrium of prices, and serving for a basis also for future propaganda, which can only be efficacious if there is a prior distribution to a certain extent of the goods throughout the Country.

All these different aspects of the problem relating to the expansion of Portuguese canned goods in the United States are under consideration and being studied by the Direction and General Council of the Portuguese Canned Goods Institute, which is only awaiting the most opportune moment to put into motion the adequate solutions.

All efforts and sacrifices which are made today in order to achieve the conquest integrally of the American market are justified and necessary, having in view the future of our industry.

It is a grave peril for us to abandon at this moment neutral markets which continue open to us, seduced by the higher prices obtainable in belligerent countries, and which on looking well into accounts mean also an increase in the price of fish at the beach and do not represent an effective profit to the packer. Let us remember that after the war the countries which held

themselves out of the fight will be able to maintain intact their buying potential, while the others, economically ruined, will have to reduce their imports to the minimum. If we put the first aside, they will get accustomed to substitute Portuguese canned goods by other foodstuffs, and when after the war is over we need them in order to drain off our production, they will have disappeared.

Under this heading come the United States,

a country of 150 million inhabitants which can easily dispense with the consumption of Portuguese sardines, because they have in their soil and their waters in marvellous abundance everything that is necessary in foodstuffs, including their own «sardines» of which are canned annually about 6 million cases.



Closing the tins

**Try Portuguese  
Sardines if you  
wish to know  
why they are the  
best.**



**Five Sardines  
a day...  
Keep the  
Doctor away.**

**D**URANTE o inclemente inverno da passada safra lembramo-nos aqui muitas vezes do desconforto dos compradores de peixe na praia. Carpimos freqüentemente a sua sorte, sofrendo os rigores do frio, da chuva e do vento durante os agrestes dias do severíssimo inverno.

Não sabemos quantas pessoas nos teriam acompanhado no nosso carpir os dedicados colaboradores conserveiros, mas muita gente chorou com certeza a triste posição dos nossos amigos aqui descrita com sincera dôr, já não queremos dizer com lágrimas choradas dos canais lacrimais, mas apertos de coração confrangido que também são lágrimas embora de outro humor menos aquoso.

## Casos e Coisas



**F** FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE LISBOA  
ARQUIVO HISTÓRICO

Dizer que «ouviu Deus as nossas preces», seria presunção beatífica que não sentimos, mas o facto é que os compradores de peixe na praia de Matozinhos vão ter finalmente um abrigo para os rigores do sol e da chuva da safra que se avizinha.

A iniciativa partiu, como era de esperar, do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, que se propõe fazer coisa digna de si e dos seus excelentes cooperadores.

Doravante, já não teremos que lamentar a sorte dos compradores de peixe, quando o frio, o vento e a chuva, açoitarem desapiedadamente as janelas dos nossos escritórios durante as horas da lota.

Ao referirmo-nos á lota de Matozinhos, ocorrem-nos ainda mais dois problemas dignos da imediata e decisiva atenção das pessoas que os podem atender.

Referimo-nos ao policiamento da praia e á regularisação do pêso e medida dos cabazes de peixe.

A revista «Conservas» tem-se tornado eco — como lhe cumpre, é verdade — dos clamores que ambas essas arbitrariedades provocam nos meios afectados por elas, mas até agora nada tem obtido senão um triste e lamentavel “como dantes”. Não queremos dizer que seja apatia, indiferença ou desleixo, porque verdadeiramente não sabemos o que é, e até pode ser que não seja nada disso, e a nós peza-nos muito a injustiça.

A verdade é que não há uma medida para a venda do peixe, e até se tem a impressão — que pode ser errónea — de que quanto mais cara é a mercadoria, menor é a medida.

Não lhes parece que deveria existir um padrão aferido, qualquer coisa, enfim, que representasse para o industrial um elemento de cálculo o mais possível exacto para efeito das suas contas?

A outra questão não é menos grave — a pilhagem na praia.

Andamos há anos a clamar contra o roubo de peixe na lota, mas ainda não logramos ver os nossos clamores atendidos. Continúa a

roubar-se, e tanto mais desenfreadamente quanto mais elevado é o preço da sardinha. Aqui, como no caso do peixe, quem paga é o industrial que compra, porque o roubo tem lugar quando o cabaz já é propriedade sua.

\*  
\* \*

Uma ligeira crónica com que no número anterior iniciámos um pequeno estudo crítico de confronto entre as capacidades de trabalho dos empregados do século passado e os do presente, mereceu a atenção de muita gente.

A julgar pelo número de "carapuças" que se enterraram em Matozinhos, o autor da citada crónica viu-se perfeitamente justificado nos seus intuitos.

Afinal, a inferioridade mecânica e produtiva da classe operária e burocrática da época presente é ainda maior do que se presumia.

Quem nos dera a nós, os industriais de hoje que não houvesse necessidade de estabelecer o dito confronto com os trabalhadores do antanho—no sentido pejorativo em que se fez em relação aos funcionários dos tempos actuais, já se vê.

\*  
\* \*

*Nuno do Crato* trouxe-nos o seu eloquente apoio à campanha que aqui temos sustentado bastante tempo em prol da criação de uma escola técnica industrial em Matozinhos.

Benvindo seja o valoroso pelejador do progresso matozinhense.

Quantas mais vozes e quantos mais braços melhor. O que se torna mister é de número e éco. Nós não desesperamos. Clamamos há cinco anos por êsse necessário, lógico, indispensável, justo e devido melhoramento para esta terra tão laboriosa, tão boa, abnegada e paciente, e não desesperamos porque nos lembramos que houve uma terra que andou cinqüenta anos a pedir um sino para a tôrre da igreja paroquial, e, por fim, veio o sino, muito bonito, por sinal, e sonoro que até

metia ferro a todos os sinos daquelas redondezas, de tão lindo som que tinha.

Isto foi no tempo em que Nosso Senhor andava pelo mundo na pessoa augusta de um monarca que aconteceu reparar que não tangessem nenhum sino à sua passagem festiva por aquela terra de Cristo. Pareceu muito surpreendido quando lhe explicaram a falta e a ineficácia das súplicas. Um mês depois a tôrre da egreja tinha um sino novinho em fôlha.

Parece que efectivamente o monarca não tivera conhecimento dos cem requerimentos que haviam sido dirigidos a Sua Magestade.

=====

## O ESTADO NOVO

### PRINCIPIOS E REALIZAÇÕES

Em segunda edição, cuidada e elegante, como são todas as suas produções, recebemos do **SSA PCN**, um exemplar dêste opúsculo que é um interessantíssimo repositório da obra e realizações do Estado Novo.

Agradecemos a gentileza da oferta.

=====

## FEIRA DE PARIS

No Parque das Exposições, na capital francesa, tem funcionado desde o dia 17 de Maio a «Feira de Paris». Os seus organizadores mostraram vivo interêsse porque a indústria portuguesa se fizesse representar nêste certâme onde vários países da Europa e da América se fazem representar.

=====

**“O remédio para a pobreza não está em economias mesquinhas, mas sim no aperfeiçoamento do método de produção”.**



*Ford*

**F**arinhas para adubos  
e Alimentação de gado

**OLEOS DE PEIXE**

Endereço  
RAFREIS

TELEFONE  
344 - M



**Fábrica de Farinhas e Oleos de Peixe**

DE  
**RODRIGO D'ARAUJO FREITAS**

Rua Brito e Cunha, 575  
M A T O Z I N H O S



**José António Cabral & F.<sup>os</sup> Suc.<sup>res</sup> L.<sup>da</sup>**

Avenida Menéres, 533

**TELEFONE, 119**

**Matozinhos - Portugal**

Teleg.: LARBAC



**ARNALDO RODRIGUES PEREIRA**

**TELEFONE, 97 - M**

**P O R T U G A L**

Especialidade em máquinas  
e ferramentas para a  
Indústria de Conservas

**Fabricantes exportadores  
de sardinhas em conserva nas marcas:**

**Vasco da Gama**

**Dolly**

**Cabralinas**

**Cabral**

**Triunfante**



**AZEITES      AZEITONAS**

# F. M. LINO DA SILVA, LIMITADA

FABRICANTES -- EXPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE

PROPRIETÁRIOS DAS ACREDITADAS CONSERVAS

«LINO DA SILVA»



FÁBRICA E ESCRITÓRIO:

Rua General Gomes Freire

Telefone n.º 358

SETÚBAL

Telegr.: AMORAS — Porto  
Código RIBEIRO

TELEFONES Estado B  
Expediente 328 e 1805  
Filial: Leixões 12 M.

# A. J. Gonçalves de Moraes, L.ª

TRANSITÁRIOS E AGENTES DE NAVEGAÇÃO

CASA FUNDADA EM 1894

EXPEDIÇÕES

COMISSÕES

CONSIGNAÇÕES

DESPACHOS, ETC.

SÉDE:

Rua da Nova Alfandega, 18

PORTO

FILIAL:

Rua Carvalho Araújo, 1

LEIXÕES



# Lopes da Cruz & C.ª, L.ª

Rua Brito e Cunha n.º 513 a 541

MATOZINHOS - Portugal



Com Fábricas em:

**Matozinhos**

**Vila do Conde**

Secção de Pesca:

RUA BRITO E CUNHA, 566 a 572



SOCIEDADE INDUSTRIAL DE CONSERVAS MATOZINHOS, LIMITADA

Cable address:

*SICMA*  
MATOZINHOS



*MATOZINHOS*  
*PORTUGAL*



SARDINE PACKERS  
IN OIL AND TOMATO

REGISTERED BRANDS:

**SICMA • SELVA**  
**TABY • BRITANIA**

If you care for quality -- look for "Sicma" brands.



**SOCIEDADE  
DE CONSERVAS**

**SELECTED  
PRODUCTS**

**A UNIVERSAL, L.<sup>DA</sup>**

**Sardines in oil,  
Pure olive oil  
and tomato**



**FLORBELA ESPANCA  
PACKERS of  
the Brands:**



**Telegraphic Address:  
UNIVERSAL**

**Rua do Burgal Nos. 24/70**

**P. O. Box-23**

**Rua dos Camachos**



**MATOZINHOS  
PORTUGAL**



CONSERVAS  
DE  
PEIXE

**FACOLLE**  
MATOSINHOS

PORTUGAL

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

# EMPORIUM



**LUIZ VIANA**

EXPORTADOR

DE ARTISTAS REUNIDOS

*Matosinhos*

# California tuna fishing.

There are four species of tuna which play part in the American commercial pack—Albacore, Yellowfin, Bluefin and Skipjack, the last named sometimes being known as Striped.

Commercially one speaks of «White meat tuna» and «Light meat tuna» and the difference is the following:—«White meat tuna» is always Albacore, whereas «Light meat tuna» may be any of the other species. Federal regulations do not require that tuna be labelled white or light meat, but where such label is used, «white» may be applied only to Albacore and «light» to the other species. Tuna without colour designation is usually Yellowfin, Bluefin or Skipjack.

Albacore meat is white, not in the sense of the whiteness of codfish or halibut, but closely resembling the whiteness of chicken meat. The texture of Albacore is firmer than that of the other varieties. The colour of tuna packed as «light meat» is generally a pinkish tan, with some variations in tone between varieties, as well as result of size of individual specimens.

Scientifically, the Bonito is a member of the tuna family, but, due to the markedly different characteristics of the canned meat, the product may not be labelled tuna. Yellowtail is not a member of the tuna family, although the canned meat resembles tuna somewhat. Both Bonito and Yellowtail are packed in the same manner as tuna. The meat is much softer, inclined to break up into small fragments, and somewhat different in flavour.

«Tonno» is a speciality pack, designed especially for the Italian-American trade. It is produced of Yellowfin, Skipjack or Bluefin, with the latter species preferred. In general, the light meat which is more highly flavoured is used in this article, which must according to Government regulation be packed in olive oil instead of cottonseed oil. Most tonno is packed in KANOPEN quarter lb. tins.

Generally, there are three grades of canned tuna, irrespective of species. These are:—«solid pack» in which the can contains only large unbroken chunks of meat; «standard pack» in which the cans are largely filled with unbroken pieces, with about 15 to 20% of smaller fragments filling the interstices; and «flakes» in which the contents of the can consist of smaller fragments.

The «half-flat» can is the dominant factor in the tuna pack, accounting for about 80% of the total volume. In the trade, the can used for tuna

is known as the «tuna half» being somewhat smaller than the half-flat used for salmon and containing a minimum of 7-oz net weight of meat. The quarter-lb. tin ranks next to the half in importance, and contains a minimum of 3.5 oz. Tuna is generally packed in what is known as a «tall quarter» while a «flat quarter» is customarily used for salmon. The «pound flat» follows the quarter-lb. can in importance for tuna, while small quantities of tuna are canned in four-pound containers and 12-oz. tins.

California tuna canneries draw their supplies



When fish in a school run large, three, or even four poles are bridled to a single hook, the team fishing in unison. The present photo shows these fishermen bringing aboard a three-pole tuna.

all the way from the Galapagos Islands, which belong to Ecuador, and are situated on the Equator, and are taken to Puget Sound. A substantial volume of fish, notably Bluefin, is taken in Southern California waters. The great majority of the tuna, however, is caught on the high seas south of California.

The major portion of the tuna catch is made by "clippers", large fishing vessels running up to 148 feet in length. They carry main Diesel engines of up to 800 hp. and can cruise to the Equator and back. In addition to their main engines, they have auxiliaries to drive refrigeration machinery, bait pumps, etc. These boats carry live sardines for bait in great tanks through which sea water is constantly circulated. When a school of tuna is sighted, live bait fish are scattered on the water to attract the school close to the boat. The fishermen then trail glorified fly-hooks, known as "squibs" on the surface of the water, using heavy bamboo poles. As the tuna strike, they are jerked from the water and aboard the vessel.

The other important means of catching tuna is by purse seiners, similar to those used in the Californian sardine fishing, but these are generally smaller than "clippers" and are not equipped to make such extensive voyages. When a school of fish is sighted a small boat, attached to one end of the seine is dropped overboard and the vessel describes a circle about the school. When both ends of the net are again brought together, power is applied to a rope which runs through rings at the bottom of the net. This serves to close the bottom, imprisoning the fish. Once the net is closed, the diameter of the circle is gradually reduced until the catch is crowded together and can be removed by big dipnets.

Tuna caught by seiners, with their shorter trips, are usually packed in crushed ice in the hold of the vessel until they can be landed. Clippers, with their longer trips, employ mechanical refrigeration to supplement crushed ice, the hold of the vessel being encircled with refrigeration coils. Newest practice eliminates the ice and depends entirely on mechanical refrigeration,

which chills seawater to just above its freezing point. The fish are placed in great tanks and the low temperature brine circulated about them constantly.

The State of California maintains a cannery inspection service. All tuna delivered at the canneries are meticulously inspected, first as they are discharged from the vessel, and again in the cannery after they have been given their preliminary cooking. Fish not in first class conditions are condemned and not canned.

The tuna are dressed, washed and then placed in baskets, which are wheeled into retorts, where they are steamed at about 220° F. (105° C.) for from 2 to 8 hours, depending on the size of the fish. After cooling, the fish are distributed among women, who remove all skin, bones and dark meat, reducing each fish to four fillets of clear light meat.

These fillets are put through a machine which cuts them into sections corresponding to the height of the can to be packed. Trays of sectioned fillets are distributed among the women fillers, who carefully place the proper amount of tuna meat in each can by hand. A measured amount of salt is added and, just before the cans are closed, a uniform quantity of salad oil is placed in each can. In most plants the cans are closed in a vacuum machine, but in some an exhaust box is used. The cans are given a sterilizing cook of 75 minutes at 240° F. (115° C.) for halves, or 55 minutes at 250° F. (121° C.) In accordance with the Californian law, processing retorts must be equipped with instruments which record the temperature and duration of each cook.

The pioneer of the industry was A. P. Halfhill, who in 1907 perfected a method of canning tuna which was virtually the same as that in use today. Until 1912 he was the only packer. In that year other firms entered the field, and since that time the pack and demand have increased consistently.

The following are the comparative figures for the years 1939 and 1940 as regards the California pack of Canned Tuna and related fishes:

Year	Yellowfin Tuna all sizes	Bluefin Tuna all sizes	Striped Tuna all sizes	Albacore all sizes	Tono, Italian Style all sizes	Yellowtail Bonito, etc. all sizes	Total cases
1939	1,927,292	218,476	469,570	328,038	77,340	255,954	3,276,671
1940	1,862,485	304,096	789,401	140,991	172,550	344,277	3,802,832

For the same years, the comparative figures of canned tuna imports from different countries into the United States were the following:

Year	From Japan	From Philippines	From Portugal	From Brit. Malaya	From Mexico	From other countries
1939	6,581,196	897,403	53,695	750,648	337,629	297,695 pounds
1940	6,427,840	890,759	66,353	673,222	410,777	73,927 pounds

Edward W. Robertson.

# A PESCA DO ATUM NA CALIFORNIA

Há quatro espécies de atum que entram na fabricação comercial Americana—Albácora, Barbatana Amarela, Barbatana Azul e «Skipjack». Este último é também conhecido pelo nome de «Raiado».

Comercialmente usam-se as designações «atum branco» e «atum claro», e a diferença é a seguinte: «Atum branco» é sempre carne da Albácora, enquanto «Atum claro» pode ser de qualquer das outras espécies. Os regulamentos federais não obrigam a rotular com nenhuma destas designações, mas quando tais rótulos sejam empregados, pode-se aplicar «Atum branco» sómente para Albácora e «Atum claro» ás outras

carne enlatada, este produto não pode ser rotulado como Atum. Yellowtail (Rabo Amarelo) não pertence à família do Atum, pôsto que a carne enlatada, até certo ponto, seja semelhante à do Atum. Tanto Bonito como Rabo Amarelo são fabricados da mesma maneira que Atum; a carne é mais mole e com tendência para se quebrar em fragmentos pequenos, tendo também um sabor algo diferente.

«Tonno» é fabrico de especialidade, designado especialmente para o comércio Italo-Americano. E' preparado de Barbatana Amarela, Raiado ou de Barbatana Azul, preferindo-se este último. Geralmente, a carne clara que tem mais paladar é usada para este artigo, que, segundo as determinações do Govêrno, tem que ser fabricado com azeite puro de oliveira em vez de óleo de algodão. A maior parte de «tonno» é enlatada em latas de um quarto de lb., do tipo KANOPEN.

Habitualmente, fala-se em três tipos de Atum enlatado, independentemente da espécie. São estes:—«fabrico sólido», onde a lata contém sómente pedaços inteiros da

carne; «fabrico padrão», onde a maior parte do conteúdo da lata é constituída de pedaços inteiros, mas com cerca de 15 a 20% de fragmentos mais pequenos para encher os interstícios; e «flocos», onde tôda a lata contém sómente fragmentos pequenos.

A lata «meia-chata» é o factor dominante no fabrico de atum, constituindo cerca de 80% do volume total. No ramo, a lata usada para atum é conhecida pela «meia de atum», sendo um pouco mais pequena que a «meia-chata» utilizada para salmão e contendo um mínimo de 7 onças de pêso líquido de carne. A seguir em importância vem a lata de um quarto de lb., que contém um mínimo de 3 onças e meia. O atum é geralmente



“Challenger,” 128-ft. tuna clipper of composite construction and diesel-electric drive. Built by San Diego Marine Construction Co. and owned by Capt. Joe Roger, the “Challenger” utilizes three Atlas diesel engines in her “cascade assembly.” Vapor especialmente adaptado para a pesca do atum na Califórnia

espécies. Atum, sem designação de côr, é geralmente Barbatana Amarela, Barbatana Azul ou Raiado.

A carne da Albácora é branca, não no sentido da brancura da carne do bacalhau ou halibú, mas aproximadamente semelhante à brancura da carne da galinha. O tecido da Albácora é mais firme que o das outras variedades. A côr de atum do fabrico «atum claro» é geralmente de uma côr rosada, com algumas variações entre espécies e também resultantes do tamanho dos espécimens individuais.

Científicamente, o Bonito é também um membro da família do Atum, mas, devido às características marcadamente diferentes da sua

enlatado no que se chama «quarto alto», enquanto o «quarto baixo» ou «chato» é habitualmente usado para salmão. A lata «libra baixa» segue esta última em importância para atum, e também são fabricadas pequenas quantidades de atum em vasilhame de 4 libras e latas de 12 onças.

As fábricas de atum na Califórnia recebem os seus fornecimentos de peixe das Ilhas Galápagos, que pertencem à República do Equador, e são situadas mesmo no paralelo do equador, sendo o peixe levado para Puget Sound. Nas águas do Sul da Califórnia pesca-se importante volume de peixe, principalmente Barbatana Azul. A maior parte do atum, porém, é pescado no alto mar ao sul da Califórnia.

Grande parte da pesca do atum é feita por «clippers», barcos grandes de pesca cujo comprimento vai até 148 pés, e que têm motores principais Diesel, às vezes com 800 cavalos de força, podendo fazer cruzeiros até o equador, ida e volta. Além dos seus motores principais, têm também motores auxiliares de propulsão para refrigeração, bombas para lançar as iscas, etc. Estes barcos levam, como isca, sardinhas vivas em grandes tanques, por onde circula constantemente a água do mar. Quando é avistado um cardume de atum, este peixe de isca viva é lançado sobre a água para atrair o cardume até perto do barco. Os pescadores lançam então e deixam repuxar, uma série de linhas providas de anzóis com uma espécie de mósca artificial, conhecidos pelo nome de «squibs», na superfície da água, utilizando varas pesadas de bambú. Quando o atum morde, é puxado bruscamente fora da água para bordo do barco.

A outra importante maneira de pescar atum é com barcos de cerco, muito semelhantes aos utilizados na pesca da sarlinha na Califórnia, mas estes geralmente são mais pequenos que os «clippers» e não têm o equipamento para poder fazer tão grandes viagens. Quando se avista o cardume, um barquinho pequeno, ligado a um dos fundos do barco de cerco, é pôsto a flutuar na água e o barco de cerco faz um círculo à volta do cardume. Quando os dois pontos da rede se juntam, aplica-se força motriz a uma corda que passa por anilhas no fundo da rede. O resultado é fechar o fundo, aprisionando o peixe. Uma vez a rede fechada, o diâmetro do círculo é reduzido gradualmente até que a prêsca fique amontoada e possa ser removida por grandes chalavares.

O atum pescado por barcos de cerco, com as suas viagens mais curtas, é, habitualmente, conservado em gelo moído, no porão do barco, até o seu descarregamento. Os «clippers», com as suas viagens mais extensas, empregam refrigeração

mecânica além do gelo moído, estando o porão do barco completamente circundado por serpentinas de refrigeração. Os últimos modelos eliminam o gelo e dependem inteiramente da refrigeração mecânica, que congela a água do mar até um ponto exactamente acima do seu ponto de congelação. O peixe é colocado em grandes tanques e água salgada de baixa temperatura circula constantemente à volta dele.

O Estado da Califórnia mantém um serviço de inspecção às fábricas. Todo o atum entregue às fábricas é meticulosamente inspecionado, primeiramente quando da descarga do barco, e outra vez na fábrica depois do seu primeiro cozimento. O peixe que não esteja em condições perfeitas é condenado e não utilizado para enlatar.

O atum é preparado, lavado e então colocado em cestos que, em vagonetas, são conduzidos até dentro das estufas (retortas), onde o peixe é cozido a vapor, a uma temperatura de cerca de 105°C. Esta operação dura de duas a oito horas, conforme o tamanho do peixe. Depois de resfriar, distribue-se o peixe entre mulheres que toda a pele, as espinhas e a carne escura, reduzindo cada peixe a quatro filetes de carne clara.

Estes filetes passam, então, por uma máquina, onde são cortados em secções que correspondem à altura da lata, segundo os formatos. Os filetes seccionados são depois distribuídos em gamelas por mulheres que procedem à colocação cuidadosa da quantidade certa da carne de atum em cada lata, trabalho este que é feito à mão. Junta-se certa quantidade de sal, e, precisamente antes de fechar as latas, põe-se uma quantidade uniforme de óleo de salada em cada uma. Na maioria das fábricas, as latas são fechadas por máquina a vácuo, mas em certos casos usa-se ainda uma caixa de escape. Procede-se, em seguida, à esterilização, que, para as «mejas», dura 75 minutos a uma temperatura de 115°C., ou 55 minutos a 121°C. De acôrdo com a lei da Califórnia, tôdas as estufas têm de ser equipadas com instrumentos que registam a temperatura e a duração de cada cozimento.

O pioneiro desta indústria foi A. P. Halfhill, que em 1907 aperfeiçoou um método para enlatar atum, que é virtualmente o mesmo usado hoje. Até 1912 era êle o único fabricante. Nêsse ano, outras firmas entraram na indústria e, desde então, o fabrico e os pedidos têm aumentado constantemente.

São as seguintes as cifras comparativas dos anos 1939 e 1940, referentes aos fabricos, na Califórnia, de atum e peixes da mesma família em conserva:



BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO



## ROSAS E ESPINHOS

para o almejado fim. E eis aqui a ocasião de se lançarem com coragem a uma obra tão interessante.

\*

A nossa vizinha Espanha produz 40% das suas necessidades em fôlha de Flandres. Não tem o suficiente estanho, mas para obviar a essa falta receberá 500 toneladas de estanho da Grã-Bretanha... E ainda terá mais

fôlha de procedência inglesa.

Por outro lado, o consumo de fôlha no país vizinho será provavelmente um pouco menor do que em anos anteriores. As frutas e os legumes que prepara em tão grandes quantidades, e que absorvem tanta fôlha, será naturalmente reduzido, devido à redução dos seus mercados normalmente consumidores que, mais do que outras conservas, têm de sofrer as conseqüências das dificuldades nos transportes.

Também é muito certo que o consumo em Espanha de frutas e legumes se acentuará mais em seu estado crú, pois é necessário suprir a falta de outros produtos alimentares.

Em resumo: existem lá duas fábricas conhecidas por «Altos Fornos de Biscaia» e «Basconia», que produzem 40% do consumo de fôlha em Espanha. Parece-nos judicioso pensar que uma fábrica de fôlha em Por-

¿Têm os Estados Unidos fôlha para nos servir? Todos os informes nos dizem que sim.

Claro está que em boa lógica não podemos esquecer as circunstâncias que concorrem em relação com os seus grandes preparativos de auxilio à Grã-Bretanha, e o facto das suas fábricas estarem convertidas à indústria bélica, todavia, se há *stocks*...

\*

Aqui temos outra oportunidade para continuar-se a pensar em fabricar fôlha de Flandres em Portugal.

E aqui está uma oportunidade dos engenheiros do I. P. C. P. apresentarem os primeiros estudos que nos levassem à constituição de uma Sociedade de forte envergadura

Ano	Atum Berbatana Amarela todos Formatos	Atum Berbatana Azul todos Formatos	Atum Raiado todos Formatos	Albácorna todos Formatos	Tonno, estilo italiano todos Formatos	Rebo Amarelo, Bonito, etc. todos Formatos	Total em caixas
1939	1.927.292	218.476	469.570	328.038	77.340	255.954	3.276.671
1940	1.862.485	304.096	789.401	140.991	172.550	344.277	3.802.832

Dos mesmos anos, as cifras comparativas de importações de atum em conserva nos Estados Unidos, provenientes de diferentes países, foram as seguintes, em lbs.:

Ano	do Japão	Filipinas	Portugal	Malaya Brit.	México	Outros Países
1939	6.581.196	897.403	53.695	750.648	337.629	297.695
1940	6.427.840	890.759	66.353	673.222	410.777	73.927

Edward W. Robertson

tugal supriria e bastaria às nossas necessidades.

\*

A fôlha de Flandres era fabricada em Inglaterra, Estados Unidos, Itália, Alemanha, Espanha, França, Suécia, Japão etc. por processos bastante antiquados. Nos Estados Unidos inventaram há poucos anos o processo de «fôlha contínua», que aumenta consideravelmente a produção.

Recentemente a Inglaterra devia inaugurar a sua primeira fábrica moderna, e não sabemos se efectivamente conseguiu pô-la a funcionar.

Esta evolução em tal indústria, que como muitas outras fez grandes progressos na sua técnica, leva-nos a supôr que nos seria possível adquirir alguma instalação do sistema anterior, a qual seria suficiente no nosso país para assegurar a continuidade das indústrias que lhe são tributárias.

Uma vez mais repetimos esta sugestão.

\*

Temos pensado muito nas inúmeras famílias que vivem da indústria de conservas e que não são culpadas de gregos e troianos andarem desavindos.

Pensamos nelas porque ainda não perdemos essa sensibilidade humana que parece ter-se diluído em certas partes.

Pensamos nos nossos marinheiros a quem faltaria a melhor fonte de consumo.

E tampouco esquecemos os nossos clientes espalhados por êsse mundo; nem a nós mesmos que temos por lema «trabalhar e bem servir»—criar vida, que é felicidade, à nossa volta, e criar riqueza, que é engrandecer o país; ser parte activa nas suas actividades,

que é ajudá-lo nos seus encargos, e receber a compensação do esforço dispendido e ao serviço prestado, sem o qual não haveria progresso.

Pensamos em todas estas coisas e na fôlha de Flandres, que é o mesmo que pensar nas rosas e nos espinhos da vida—é a obsessão do momento que passa.

\*

Os rosais do nosso quintal estão tristes como o clima. As flôres sofrem sob o impulso dos ares do norte agitados por tempestades de metralha. Passou Maio como uma continuação do inverno. Parece que a Natureza enlouqueceu como os homens. Afigura-se-nos que só existem espinhos naquelas em que os nossos dedos se picam e que por todos os poros gotejam sangue. Sòmenos escutamos na cercania a canção da guerra, que nada constrói. Dir-se-ia que regressamos aos tempos das cavernas e da força bruta.

Justamente as flôres formam ou deram lugar ao Rosário ou, simbòlicamente, à corôa de rosas espirituais que são as orações. Por isso amamos tanto as nossas rosas; é que rezamos pela pobre Humanidade que, submissa ou insensível, assiste à maior hecatombe que o mundo jámais provocou pelos seus próprios meios.

Maió passou, e o mês consagrado a Flora, a linda mulher de Zéfiro, não deixa saudades; nem aqui, nem na Grécia das suas festas primaveris.

O Olimpo dos deuses mitológicos foi ensanguentado? Que pensarão êstes fazer para se vingarem?

Enfim: esperemos melhores tempos.

*Andorinha*

---

“CONSERVAS”

---

*é um agente que viaja mais rápido e mais económico.*

# JAPANESE TUNA TRADE

## ATUM DO JAPÃO

Only meagre details are available concerning Japan's export trade in canned tuna.

According to official trade returns, shipments for the first half of 1940 reached only 16.240 (100 kin) \* against 51.705 (100 kin) during the corresponding period of 1939, that is, a decline of 69,5%.

Exports of canned tuna in oil fell from 33.650 (100 kin) to 13.938 (100 kin), a loss of 58,5%, while exports of other tuna fell from 18.055 (100 kin) to only 2.302 (100 kin), a sharp drop of 87,2%.

From unofficial sources it has been ascertained that shipments during the first half of 1940 totalled only 133.931 cases in contrast to 344.354 cases during the last half of 1939. Comparative data for the first half of 1939 are not available. These same figures show that the bulk of the canned tuna shipments were destined to «unclassified» countries, including the United States. Shipments to the yen-bloc appear to be increasing in importance, the exports to these areas totalling 40.623 cases, or 30,3% of the entire trade during this period.

\* In hundreds of kin. The Japanese «kin» equals 1,32772 lbs.

**JAPANESE EXPORTS OF CANNED TUNA—**including Mackerel & Bonito Jan. 1 to June 30th 1940 and 1939, in cases of 4-doz. 7-oz.-tins.

Destination	1940	1939	Percent change
Manchukuo & Kwantung Provinces . . . . .	23.393	34.287	- 31,8
China . . . . .	17.227	6.067	+183,9
British India . . . . .	434	200	+117,0
Syria . . . . .	1.592	4.471	- 64,4
Palestine. . . . .	1.153	1.601	- 28,0
Europe . . . . .	68.774	33.795	+103,5
Others, including U. S. A. . . . .	77.300	194.427	- 60,2
Totals . . . . .	189.876	274.848	- 30,9

Edward W. Robertson

De escassos detalhes se pode dispôr acêrca das exportações de atum enlatado do Japão.

Segundo as estatísticas oficiais, os embarques durante o primeiro semestre de 1940 alcançaram sómente 16.240 (100 kin) \* contra 51.705 (100 kin) durante o período correspondente de 1939, ou seja um declínio de 69,5%.

As exportações de atum enlatado em azeite caíram de 33.650 (100 kin) para 13.938 (100 kin), o que representa uma baixa de 58,5%, enquanto as exportações de outras qualidades de atum baixaram de 18.055 (100 kin) sómente para 2.302 (100 kin), o que constitue uma descida brusca de 87,2%.

De fontes não oficiais tem-se verificado que os embarques durante os primeiros seis meses de 1940 totalizaram sómente 133.931 caixas em comparação com 344.354 caixas durante o segundo semestre de 1939. Não há detalhes comparativos do primeiro semestre de 1939.

Estas mesmas cifras demonstram que a maior parte dos embarques de atum enlatado destinaram-se a países «não classificados», incluindo os Estados Unidos da América. Os embarques para os países de baixo do controle japonês parecem aumentar em importância, pois, as exportações para estas áreas totalizam 40.623 caixas, ou seja 30,3% do negócio total durante êste período.

\* Em centenas de «kin».—O «kin» japonês iguala 1,32772 lbs.

**EXPORTAÇÕES DE ATUM ENLATADO JAPONÊS—**incluindo Cavala e Bonito de 1 de Janeiro a 30 de Junho de 1940 e 1939, em cxs. de 48 latas a 7 onças cada

Destinação	1940	1939	Diferença por percentagem
Provincias de Manchukuo & Kwantung . . . . .	23.393	34.287	- 31,8
China . . . . .	17.227	6.067	+ 183,9
Índia Britânica . . . . .	434	200	+ 117,0
Síria . . . . .	1.592	4.471	- 64,4
Palestina . . . . .	1.153	1.601	- 28,0
Europa . . . . .	68.774	33.795	+ 103,5
Outros, incluindo E. U. A. . . . .	77.300	194.427	- 60,2
Totals . . . . .	189.876	274.848	- 30,9

Edward W. Robertson

# IDEIAS

## CONCURSO DE

**N**O intuito de despertar o interesse por alguns problemas de importância vital para a indústria conserveira, a Revista "Conservas" resolveu promover um concurso de ideias a que deu o sugestivo título de "Ideias Novas" na esperança de que algumas novas ideias venham beneficiar a indústria portuguesa de conservas. Para este concurso distribuiremos prémios pecuniários e de arte. As teses do nosso concurso são as seguintes:

### 1.<sup>a</sup> TESE

**Os Grémios de Industriais de Conservas.**

Estudo crítico do que deveriam ser as suas atribuições e fins (decreto 26.775), assim como da amplitude que a estas se deveriam dar, tendo em conta o que a Cartilha do Corporativismo expressa nos seus capítulos: "A Função dos Grémios" — "A Iniciativa Privada" — "A Defesa da Iniciativa" — "A Riqueza" — "O Capital" — coordenando tudo com sugestões próprias que mais esclareçam o alcance das suas actividades actuais e as possíveis actividades futuras, ou, em resumo: para que os Grémios correspondam com eficácia ao objectivo da sua criação: **Quais deveriam ser as suas atribuições e fins?**

### 2.<sup>a</sup> TESE

**A Indústria de Conservas antes e depois da sua organização oficial.**

Passado, presente e futuro, em relação com o seu desenvolvimento.

### 3.<sup>a</sup> TESE

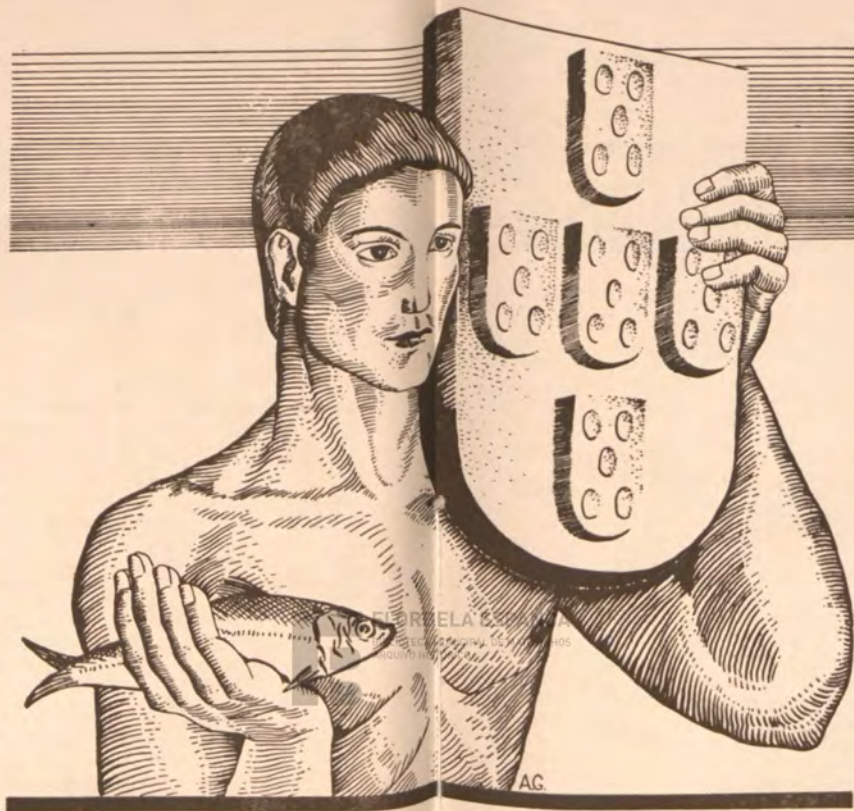
**A disciplina da concorrência é a primeira missão dos Grémios.**

(Capítulo 42 da Cartilha do Corporativismo).

**"Como pode evitar-se a concorrência dos industriais entre si?"**

### 4.<sup>a</sup> TESE

**Cuidados especiais na fabricação de Conservas de Sardinha em geral, e especialmente ao salgar, engrelhar, lavar, coser,**



# NOVAS

## «CONSERVAS»

**enlatar e cravar. — Princípios em que se funda a conservação. Esterilização. Alterações do produto. Higiene. Comércio. Os mestres. A fiscalização.**

Convém esclarecer que nesta tese não deve tratar-se do método de fabricação, mas sim dos **Cuidados** inerentes a qualquer método, quando se quer produzir bem. O concorrente pode também fazer menção de processos condenáveis se quiser pô-los em contraste com os melhores.

**Fabricar Fôlha de Flandres**, tem sido o nosso clamor constante dos últimos tempos. Já antes da guerra esta revista apelou para a boa vontade e iniciativa nacionais a fim de se realizar uma aspiração industrial que seria uma das mais brilhantes conquistas deste notável período de ressurgimento nacional: a fabricação de fôlha de Flandres no nosso país.

Neste momento, porém, em que a questão da fôlha de Flandres atingiu a acuidade gravíssima de um problema de importância vital para a economia da nação, a nossa campanha deixou de ser clamor para se tornar num apelo a todos quantos podem contribuir para a instalação em Portugal de uma fábrica de fôlha de Flandres.

E porque este problema é dos mais instantes e oportunos na vida da indústria portuguesa do conservas, esta revista propõe a seguinte tese, com um prémio pecuniário para o melhor trabalho apresentado:

### 5.<sup>a</sup> TESE

**Fabricação de Fôlha de Flandres em Portugal.**

Estudo das possibilidades de instalação. Materiais indispensáveis à montagem de altos-fornos e melhor localização dos mesmos. Aparelhagem necessária e possibilidade de aquisição. Cálculo económico-financeiro; isto é, capital preciso para este empreendimento.

### 6.<sup>a</sup> TESE

**"Canto à Sardinha".**

Poema em prosa ou em verso com liberdade de expressão no primeiro caso e de metro no segundo.

Issued November, 1930

# United States Department of Agriculture

## FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

### Service and Regulatory Announcements

Food and Drug No. 1

## REGULATIONS FOR THE ENFORCEMENT OF THE FEDERAL FOOD AND DRUGS ACT

(Tenth revision)

FLORBELA ESPANCA  
INTRODUCTION  
ARQUIVO HISTÓRICO

This publication, embodying the rules and regulations for the enforcement of the food and drugs act of June 30, 1906, as amended, supersedes the circulars on this subject previously published.

By an act of Congress making appropriations for the Department of Agriculture for the fiscal year ending June 30, 1931, and for other purposes, approved May 27, 1930, the name of the Food, Drug, and Insecticide Administration was changed to Food and Drug Administration.

These regulations are identical with those published in S. R. A., F. D. No. 1, issued October, 1927, except for the substitution of the words «Food and Drug Administration» for the words «Food, Drug, and Insecticide Administration» wherever they appear.

The text of the food and drugs act includes the amendment approved July 8, 1930.

ARTHUR M. HYDE,  
*Secretary of Agriculture.*

WASHINGTON, D. C., *October 31, 1930.*

### Rules and Regulations for the Enforcement of the Food and Drugs Act of June 30, 1906, as amended

#### Regulation 1.—Short Title of the Act

The act, "For preventing the manufacture, sale, or transportation of adulterated or misbranded or poisonous or deleterious foods, drugs, medicines, and liquors, and for regulating, traffic therein, and for other purposes," approved June 30, 1906 (34 Stat. 768), as amended by the act approved August 23, 1912 (37 Stat. 416), by the act approved March 3, 1913 (37 Stat. 732), by the act approved March 4, 1913 (37 Stat. 736), by the act approved July 24,

1919 (41 Stat. 271), by the act approved January 18, 1927 (44 Stat. 1003), by the act approved July 8, 1930 (H. R. 730), and as it may be amended hereafter, shall be known and referred to as the Federal food and drugs act.

#### Regulation 2.—Scope of the Act

The provisions of the act apply to foods and to drugs which have been shipped or delivered for shipment in interstate commerce, or which are exported or offered for export to foreign countries, or which are being transported in interstate commerce for sale or have been transported in interstate commerce, or which have been received from a foreign country, or which are manufactured,

sold, or offered for sale in the District of Columbia, Territories of the United States, or insular possessions.

**Regulation 3.—Collection of Samples and Evidence for Action Under Sections 1, 2 and 10**

(Section 3)

(a) A sample for examination by or under the direction and supervision of the Food and Drug Administration shall be collected by—

(1) An authorized agent of the Department of Agriculture.

(2) A health, food, or drug officer of any State, Territory, city, or the District of Columbia, commissioned by the Secretary of Agriculture for this purpose.

(3) An agent of any health, or drug officer of any State, Territory, city, or the District of Columbia when such agent is authorized by the Secretary of Agriculture through such health, food, or drug officer commissioned by the Secretary of Agriculture for this purpose.

(b) Foods or drugs within the scope of sections 1, 2, and 10 of the act may be sampled wherever found. The sample shall be representative in all cases. A sample of packaged goods shall consist usually of three packages when the individual packages is 4 pounds or less in weight or 2 quarts or less in volume. If the goods are in larger packages, one or two packages may suffice, depending, on the character of the goods and the examination to be made. Sample whether from package or bulk goods shall, when practicable, be divided into three parts or subdivisions. All subdivisions shall be properly identified and sealed with a seal provided for the purpose by the Department of Agriculture.

(c) The sample shall be delivered for examination by or under the supervision of the Food and Drug Administration. Subdivisions of the sample remaining intact after analysis, except

when perishable, shall be held under seal. Upon request one subdivision if available shall be delivered to the party or parties interested.

(d) At the time of collection all marks, brands or tags, or accompanying printed or written matter pertaining to the article sampled shall be recorded. The names of the vendor and agent from whom the sample is collected, together with the date of collection, shall also be recorded. All original invoices, bills of lading freight bills, and other documentary evidence of shipment or sale, or copies thereof, shall be procured from the dealers, carriers, warehousemen, or other persons having possession of such documents.

(e) Records of common carriers and warehousemen shall be examined from time to time for the purpose of obtaining evidence of violations of the Federal food and drugs act.

(f) Establishments in which or drugs are prepared in whole or in part for sale in the Territories or the District of Columbia or for transportation in interstate or foreign commerce may be inspected by any authorized agent of the Department of Agriculture.



Olive-yard (Portugal)

**Regulation 4.—Methods of Analysis**

(Section 4)

(a) Drugs recognized in the United States Pharmacopœia or National Formulary for which methods of analysis have been prescribed in said Pharmacopœia or National Formulary shall be analyzed by these methods.

(b) All foods and such drugs as are not in paragraph a of this regulation shall be analyzed by the methods prescribed by the Association of Official Agricultural Chemists, when applicable, provided, however, that any method of analysis or examination satisfactory to the Food and Drug Administration may be employed.

(c) All foods or drugs for which no methods of analysis have been prescribed, either in the Pharmacopœia National Formulary or by the Association of Official Agricultural Chemists,

shall be analyzed or examined by methods satisfactory to the Food and Drug Administration.

**Regulation 5.—Hearings—Procedure without Hearing**

(Section 4 and 5)

(a) Whenever it appears that an article is adulterated or misbranded within the meaning of the act, and proceedings are contemplated under section 1 or 2, notice shall be given to the party or parties against whom prosecution is under consideration and the other interested parties, and a date shall be fixed at which such party or parties may be heard. The hearing shall be held at the office of the Food and Drug Administration most convenient to the parties cited, and shall be private and confined to questions of fact. The parties notified may present evidence, either oral or written, in person or by attorney, to show cause why the matter should not be referred for prosecution as a violation of the Federal food and drugs act.

(b) After a hearing is held, if it appears that the act has been violated, the Secretary of Agriculture shall report the facts to the proper United States attorney.

(c) The health, food, or drug officer or agent of any State, Territory, city, or the District of Columbia who shall obtain satisfactory evidence of a violation of the act may present such evidence direct to the proper United States district attorney for appropriate action under the Federal food and drugs act.

(d) When the procedure outlined in paragraph c is not followed, the health, food, or drug officer or agent of any State, Territory, city, or the District of Columbia, commissioned by the Secretary of Agriculture, who obtains satisfactory evidence of any violation of section 1 or 2 of the act shall submit such evidence to the Food and Drug Administration in order that a date for a hearing may be fixed and notice given to the proper party.



Gathering olives (Portugal)

**Regulation 6.—Guaranty**

(Section 9)

(a) Any wholesaler, manufacturer, jobber, or other party residing in the United States may furnish to any dealer to whom he sells any article of food or drug a guaranty that such article is not adulterated or misbranded within the meaning of the Federal food and drugs act.

(b) Each guaranty to afford protection shall be signed by, and shall contain the name and address of, the wholesaler, manufacturer, jobber, dealer, or other party residing in the United States making the sale of the article or articles covered by it to the dealer, and shall be to the effect that such article or articles are not adulterated or misbranded within the meaning of the Federal food and drugs act, specifically designating said act.

(c) If a particular guaranty in respect to any article or articles be given, it should be incorporated in or attached to the bill of sale, invoice, bill of lading, or other schedule, giving the name and quantity of the article or articles sold, and shall not appear on the label or package. A guaranty, if worded substantially according to

the following form, will comply with all the requirements of the act:

«I (we), the undersigned, do hereby guarantee that the articles of food (or drugs) listed herein (or specifying the same) are not adulterated or misbranded within the meaning of the Federal food and drugs act.

«(Signature and address of guarantor.)»

(d) In lieu of a particular guaranty for each consignment, lot, or article of food or drugs, a general continuing guaranty may be furnished by the guarantor to actual or prospective purchasers. Such general guaranty shall conform to the requirements of paragraph b of this regulation.

(e) It having been determined that the legends «Guaranteed under the food and drugs act, June 30, 1906», and «Guaranteed by (name of guarantor), under the food and drugs act, June 30, 1906», borne on the labels or packages of foods and drugs, are each misleading and deceptive, in that the public is induced by such legends to believe that the articles to which they relate have been examined and approved by the Government and that the Government guarantees that they comply with the law, the use of either legend, or any similar legend, on labels or packages is prohibited.

(f) A dealer in food or drug products will not be liable to prosecution if he can establish that the articles were sold to him under a guaranty given in compliance with this regulation.

#### Regulation 7.— Publication

##### (Section 4)

(a) After judgment of the court in any proceeding under the act, notice shall be given by publication. Such notice shall include the finding of the court and may include the findings of the analyst and such explanatory statements of facts as the Secretary of Agriculture may deem appropriate.

(b) This publication may be made in the form of a circular, notice, or bulletin, as the Secretary of Agriculture may direct.

(c) If an appeal be taken from the judgment of the court before such publication, that fact shall appear.

#### Regulation 8.—Standards for Drugs

##### (Section 7, in the case of drugs)

(a) A drug sold under or by a name, or a synonym, recognized in the United States Pharmacopœia or National Formulary, unless labeled as prescribed by paragraph *b* of this regulation, shall conform to the standard of strength, quality, or purity for the article as determined by the test

laid down in the United States Pharmacopœia or National Formulary official at the time of investigation. An article shall not be deemed to conform to such standard of strength, quality, or purity unless it conforms in every respect to all the requirements and specifications of the United States Pharmacopœia or the National Formulary for the article.

(b) A drug sold under or by a name, or a synonym, recognized in the United States Pharmacopœia or the National Formulary which does not conform to the standard of strength, quality, or purity for the article as determined by the test laid down therein shall be labeled with a statement to the effect that the drug is not a United States Pharmacopœia or National Formulary

article; in addition it shall be labeled with a statement showing its own actual strength, quality, or purity, or else with a clear and exact statement of the nature and extent of the deviation from the standard of strength, quality, or purity set out for such article in the United States Pharmacopœia or National Formulary.



Olive trees (Portugal)

#### Regulation 9.— Confectionery

##### (Section 7)

The term «food» includes articles used for confectionery. The provisions of the act relating to food, as well as the specific provisions relating to confectionery, apply to confectionery.

#### Regulation 10.—Powdered

##### (Section 7, paragraph fourth, in the case of food)

An article of food shall neither be covered with a powder nor reduced to a powder in such manner that damage or inferiority is concealed.

**Regulation 11.—Poisonous or Deleterious Ingredients**

(Section 7, paragraph fifth, in the case of food)

A poisonous or other deleterious ingredient shall not be added to an article of food in such quantity as may by any possibility render the article injurious to health. Any ingredient artificially introduced into an article of food is an added ingredient.

**Regulation 12.—External Application of Preservatives**

(Section 7, proviso of paragraph fifth, in the case of food)

A food to which a preservative is applied externally, in order to be within the proviso of section 7, paragraph fifth, must bear on the covering or package directions for the effective removal of such preservative.

**Regulation 13.—Colors and Preservatives**

(Section 7, in the case of food)

(a) Only harmless colors and harmless preservatives may be used in articles of food.

(b) A color, preservative, or other substance, even though harmless, shall not be used in the preparation of any article of food in a manner whereby damage or inferiority is concealed.

(c) The Secretary of Agriculture shall determine from time to time the wholesomeness of colors, preservatives, and other substances which are added to foods, and shall make public announcement in such manner as he may deem appropriate of the results of the investigations. When so published the results of the investigation shall serve as a guide in enforcing the act.

(d) The Secretary of Agriculture may authorize the certification of colors found by him to be in compliance with the law and these regulations.

**Regulation 14.—Label**

(Section 8)

(a) The term «label», as used in the act, includes any legend and descriptive matter or design appearing upon the article or its container, and also includes circulars, pamphlets, and the like which are packed and go with the article to the purchaser, and such letters, circulars, and pamphlets to which reference is made either on the label attached to the package or on the package itself.

(b) The label shall bear, plainly and conspicuously displayed, all the information specifically required by the act, e. g., the quantity of

the contents of food in package form, in accordance with regulation 26, and the quantity or proportion of the drugs named in section 8 of the act, in accordance with regulations 24 and 25. The label shall also bear such other descriptive matter as the character of the product may require.

(c) A label in a foreign language shall conform to these regulations and shall bear all the information required by the act in English, as well as in each of the foreign languages used to describe the article of food or drugs.

(d) The label shall be free from any statement, design, or device regarding the article or the ingredients or substances contained therein, or quality thereof, or place of origin, which is false or misleading in any particular. The terms «design» and «device» include pictorial matter of every description, abbreviations, characters, and signs.

(e) A food or drug product shall not be labeled or branded in such a manner as to deceive or mislead the purchaser. Direct misstatements and indirect misrepresentations regarding the article or its ingredients by means of designs, printed testimonials, devices, or artifices in the arrangement, style, or dress of the package, or in the arrangement of the printed or pictorial matter in or upon the label or package are prohibited.



Olive-yard (Portugal)

(f) An article containing more than one food product or active medicinal agent is misbranded if named after a single constituent. In the case of drugs the nomenclature employed by the United States Pharmacopœia and the National Formulary shall obtain.

(g) The statement of the formula is not required on the label except in so far as may be necessary to prevent adulteration or misbranding.

(h) An article so labeled as to convey the impression that all of its ingredients are declared is misbranded if the list of ingredients is incomplete.

#### Regulation 15.—When Label is Required

(Section 8)

The use of a label is not compulsory except in the following cases:

(a) Imitations (regulation 20, a).

(b) Foods and drugs containing the ingredients mentioned in section 8, paragraph second, in the case of drugs, and paragraph second, in the case of foods (regulations 24 and 25).

(c) Drugs which fall within the proviso of section 7, paragraph first, in the case of drugs (regulation 8, b).

(d) Foods in package form (regulation 26).

(e) Compounds and blends which are brought within the proviso of section 8, paragraph fourth, in the case of foods (regulations 19 and 20).

(f) Substitution (regulation 21).

(g) Foods which fall within the proviso of section 7, paragraph fifth, in the case of food (regulation 12).

(h) By-product or waste material (regulation 22).

(i) Articles intended for export which fall within the proviso of section 2 of the act (regulation 27, b).

(j) Articles which require specific to avoid adulteration or misbranding.

#### Regulation 16.—Name and Address of Manufacturer

(Section 8)

(a) The name of the manufacturer or producer need not be given upon the label, but if given it must be the true name. The words "Packed for \_\_\_\_\_," "Distributed by \_\_\_\_\_," or some equivalent phrase, shall be added to the label in case the name which appears upon the label is not that of the actual manufacturer or producer.

(b) The place of manufacture or production need not be given upon the label except where, in order to avoid misbranding, it is necessary to

indicate clearly that the article is of domestic and not foreign origin, and also in the case of mixtures and compounds sold under their own distinctive names (regulation 19), to bring the articles within the terms of the proviso of section 8, paragraph fourth, of the act.

(c) The place of manufacture or production, if given, must be correctly stated.

(d) When a person, firm, or corporation actually manufactures or produces a food or a drug in two or more places, the

actual place of manufacture or production of each particular package need not be stated on the label except when the mention of any place, to the exclusion of the others, deceives or misleads.

#### Regulation 17.—Character of Name

(Section 8)

(a) A simple or unmixed food or drug product shall be sold by its common name in the English language; or, if a drug recognized in the United States Pharmacopœia or National Formulary, by the name or names therein designated.

(b) A geographical name indicating that a food or drug product was manufactured or pro-



Olive-yard (Portugal)

duced in a specific place shall not be used unless such product was manufactured or produced in that place.

(c) A name which is distinctive of a product of a specific foreign country shall not be used upon an article not manufactured or produced in that country, except as an indication of the type or style of quality or manufacture, and then only when the product possesses substantially the characteristic qualities of the product of that foreign country. Such name shall be so qualified as to remove any impression that the article was manufactured or produced in the country in which the name is distinctive.

**Regulation 18.—«Distinctive Name» and «Own Distinctive Name»**

(Section 8)

(a) A «distinctive name» is a name that distinguishes one kind of food from another.

(b) The expression «own distinctive name» as used in section 8, paragraph fourth, means a name which is purely arbitrary or fanciful and distinguishes a particular article of food from all other articles of food. It shall not give a false indication of origin, character, composition, ingredients, or place of manufacture, and shall not lead the purchaser to suppose that the product is other than what it is.



Young-olive trees (Portugal)

on the same label or brand the name of the place of manufacture or production. If the name of the place be one which is found in different States, Territories, or countries, the name of the State, Territory, or country, as well as the name of the place, must be stated.

(c) An article of food is not within the terms of the proviso of section 8, paragraph fourth, subparagraph first, unless it is labeled in accordance with this regulation.

**Regulation 20.—Imitations, Blends, Compounds without Distinctive Names**

(Section 8, paragraph first, in the case of food, and paragraph

fourth, in the case of food, subparagraph second)

(a) An imitation shall bear on the label the word «imitation», and, in addition, a clear statement of the principal or essential ingredients of the article.

(b) Compounds and blends, in order to be within section 8, paragraph fourth, in the case of food, subparagraph second, shall bear on the label the word «compound» or «blend», as the case may be, and, in addition, a clear statement of the

principal or essential ingredients of the article.

**Regulation 19.—Mixtures or Compounds with Distinctive Names**

(Section 8, paragraph fourth, in the case of food, subparagraph first)

(a) The terms «mixtures» and «compounds» are interchangeable.

(b) Mixtures or compounds with distinctive names shall not be imitations of other articles, whether simple, mixed, or compound, or offered for sale under the names of other articles. In addition to the distinctive name, they shall bear

**Regulation 21.—Substitution**

(Sections 7 and 8)

When a substance of a recognized quality commonly used in the preparation of a food product is replaced in whole or in part by another substance not injurious or deleterious to health, the name of the substitute shall appear upon the label.

# Guedes & C.º Ltd.

SARDINES IN OIL



the brands:

GUEDES

RIVAL

OURO DO MAR

RABELA

FELGAS

CRUZADA

DALILA



are O.K.

MATOZINHOS  
PORTUGAL

TELEGRAMS: *RIVAL*  
MATOZINHOS

FLOR DELA ESPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

F

# SARDINGAY

## SARDINES

IN OIL AND TOMATO



Just try one... please



FLORBELA ESPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO



Silva Gay & Campelo  
Matozinhos - Portugal

Telegraphic address:  
**SARDINGAY - MATOZINHOS**



---

# PRESERVED FOODS IN PURE OLIVE OIL

# BRANDÃO & C.<sup>A</sup> LIMITADA

MATOZINHOS — PORTUGAL



Olive Oil -- Olives --  
 Poultry -- Game -- Meats  
 -- Fruits -- Sweets --  
 Greens -- Vegetables --  
 Tomato and Tomato  
 Paste -- Pickles  
 -- Shellfish

FLORENTIN ESPANOL  
 BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS  
 ARQUIVO HISTÓRICO

**SARDINES**  
 in Olive Oil and  
 in Tomato, with  
 Pickles,  
 with Lemon  
 with Pepper  
 Boneless  
 etc. etc. etc.




---

## BRANDÃO & C.º. LIMITED

P. O. Box 33

Telegraphic Address: VARINA — Matozinhos

---



FLORBELA ESPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE ARDENHOS  
PATRIMONIO HISTORICO

Publicidade  
Oficinas  
Artistas  
Reunidos

PORTO-SÓ  
DESIRABLE  
AVIZ-VÉSPER



FABRICA DE CONSERVAS



HEAD OFFICE  
MATOZINHOS  
(PORTUGAL)

FACTORY  
VILA DO CONDE  
PORTUGAL

EDMUNDO FERREIRA



### Regulation 22.—By-product or Waste Food Material

(Sections 7 and 8)

A food which consists in whole or in part of sound by-product or waste food material, such as pieces, stems, trimmings, and the like, shall not be labeled with the unqualified name of the substance from which such material is derived.

### Regulation 23.—Certain Adulterations not Corrected by Label

(Section 7)

Proper labeling alone will not remove an article from the operation of the law. Certain forms of adulteration, e. g., the addition of a poisonous or deleterious ingredient which may render the article injurious to health, can not be corrected by any form of labeling.

### Regulation 24.—Substances Required to be Stated on the Label

(Section 8, paragraph second, in the case of drugs, and paragraph second, in the case of food)

(a) A drug is misbranded if it fails to bear a statement on the label of the quantity or proportion of alcohol of any kind, morphine, opium, heroine, cocaine, alpha or beta eucaine, chloroform, cannabis indica, chloral hydrate, acetanilid, or any derivative or preparation of any such substances therein contained. Such statement shall be made in a plain and conspicuous manner.

(b) A food is misbranded if it fails to bear a statement on the label of the quantity or proportion of any morphine, opium, heroine, cocaine, alpha or beta eucaine, chloroform, cannabis indica, chloral hydrate, or acetanilid, or any derivative or preparation of any such sub-

stances therein contained. Such statement shall be made in a plain and conspicuous manner.

(c) The term «alcohol» without qualifications means ethyl alcohol. If any alcohol other than ethyl alcohol be present in a drug the kind must be stated on the label. No statement is required of the presence of alcohol in foods.

(d) In declaring the quantity or proportion of any of the substances specified in paragraphs a and b of this regulation, the names by which they are designated in the act shall be used. In declaring the quantity or proportion of derivatives of any of the specified substances, in addition to the trade name of the derivative, the name of the specified substance shall also be stated so as to indicate clearly that the product is a derivative of the particular specified substance.



Olive-yard (Portugal)

### Regulation 25.—Method of Stating Quantity or Proportion

(Section 8)

(a) The quantity of alcohol in a drug shall be stated in terms of the average percentage by volume of absolute alcohol in the finished product.

(b) In a liquid the quantity of any substance specified in regulation 24, except alcohol, and the quantity of any derivative or preparation of any such substance, including

derivatives of alcohol, shall be stated in terms of grains or minims per fluid ounce; in a solid, the quantity shall be stated in terms of grains or minims per avoirdupois ounce, provided that statements may be in terms of the metric system, if preferred.

(c) When two or more pills, wafers, tablets, powders, capsules, and the like are put up for sale or distribution in the same container, the quantity of the specified substance or derivative present in each pill, wafer, tablet, powder, capsule, or other unit shall be stated.

(d) A statement of the maximum quantity or proportion of any substance specified in regulation 24 present will meet the requirements, provided the maximum stated does not vary

materially from the average quantity or proportion.

**Regulation 26.—Statement of Weight, Measure, or Count**

(Section 8, paragraph third, in the case of food)

(a) Except as otherwise provided by this regulation, a package of food shall be plainly and conspicuously marked with the quantity of the contents in terms of weight, measure, or numerical count on the outside of the container, or of the covering of the package usually delivered to the consumer.

(b) The quantity of the contents so marked shall be the quantity of food in the package.

(c) The statement of the quantity of the contents shall be plain and conspicuous, shall not be a part of or obscured by any legend or design, and shall be so placed and in such characters as to be readily seen and clearly legible when the size of the package and the circumstances under which it is ordinarily examined by purchasers or consumers are taken into consideration.

(d) The quantity of the contents when stated by weight or measure shall be marked in terms of the largest unit contained in the package, except that, in the case of an article with respect to which there exists a definite trade custom for marking the quantity of the article in terms of fractional parts of larger units, it may be so marked in accordance with the custom. Common fractions shall be reduced to their lowest terms; fractions expressed as decimals shall be preceded by zero and shall be carried out to not more than two places.

(e) Statement of weight shall be in terms of the avoirdupois pound and ounce; statement of liquid measure shall be in terms of the United States gallon of 231 cubic inches and its customary subdivisions, i. e., gallons, quarts, pints, or

fluid ounces, and shall express the volume of the liquid at 68° F. (20° C.); statement of dry measure shall be in terms of the United States standard bushel of 2,150.42 cubic inches and its customary subdivisions, i. e., bushels, pecks, quarts, or pints, or, in the case of articles in barrels, in terms of the United States standard barrel and its lawful subdivisions, i. e., third, half, or three-quarters barrel, as fixed by the act of March 4, 1915 (38 Stat. 1186): *Provided*, That statement of quantity may be in terms of metric weight or measure. Statement of metric weight shall be in terms of kilograms or grams. Statement of metric measure shall be in terms of liters or cubic centimeters. Other terms of metric weight or measure may be used if it appears that a

definite trade custom exists for marking articles with such other terms and the articles are marked in accordance with the custom.

(f) The quantity of solids shall be stated in terms of weight and the quantity of liquids in terms of measure, except that in case of an article in respect to which there exists a definite trade custom otherwise the statement may be in terms of weight or measure in accordance with such custom. The quantity of viscous or semisolid foods or

of mixtures of solids and liquids may be stated either by weight or measure, but the statement shall be definite and shall indicate whether the quantity is expressed in terms of weight or measure, as, for example, «weight 12 oz.» or «12 oz. avoirdupois», «volume 12 ounces» or «12 fluid ounces».

(g) The quantity of the contents shall be stated in terms of weight or measure unless the package is marked by numerical count and such numerical count gives accurate information as to the quantity of the food in the package.

(h) The quantity of the contents may be stated in terms of minimum weight, minimum measure, or minimum count, for example, «minimum weight 10 oz.», «minimum volume



Gathering the olives (Portugal)

1 gallon», or «not less than 4 fl. oz.», but in such case the statement must approximate the actual quantity and there shall be no tolerance below the stated minimum.

(i) The following tolerances and variations from the quantity of the contents marked on the package shall be allowed:

(1) Discrepancies due exclusively to errors in weighing, measuring, or counting which occur in packing conducted in compliance with good commercial practice.

(2) Discrepancies due exclusively to differences in the capacity of bottles and similar containers, resulting solely from unavoidable difficulties in manufacturing such bottles or containers so as to be of uniform capacity:

*Provided*, That no greater tolerance shall be allowed in case of bottles or similar containers which, because of their design, can not be made of approximately uniform capacity than is allowed in case of bottles or similar containers which can be manufactured so as to be of approximately uniform capacity.

(3) Discrepancies in weight or measure due exclusively to differences in atmospheric conditions in various places and which unavoidably result from the ordinary and customary exposure of the packages to evaporation or to the absorption of water.

Discrepancies under classes (1) and (2) of this paragraph shall be as often above as below the marked quantity. The reasonableness of discrepancies under class (3) of this paragraph will be determined on the facts in each case.

(j) A package containing one-half avoirdupois ounce of food or less is «small» and shall be exempt from marking in terms of weight.

(k) A package containing one fluid ounce of food or less is «small» and shall be exempt from marking in terms of measure.

(l) When a package is not required by paragraph g to be marked in terms of either weight or measure and the units of food therein

are six or less, it shall, for the purpose of this regulation, be deemed «small» and shall be exempt from marking in terms of numerical count.

#### Regulation 27.—Articles Intended for Export

##### (Section 2)

(a) An article of food or drugs intended for export is not adulterated or misbranded within the meaning of the act if it is established by the shipper or exporter that the article is prepared or packed according to the specifications or directions of the foreign purchaser and that no substance is used in the preparation or packing thereof in

conflict with the laws of the foreign country to which the article is intended to be shipped.

(b) An article intended for export prepared or packed in accordance with paragraph a of this regulation shall be labeled on the outside container or wrapper so as to show that the article is intended for export and is prepared or packed in accordance with the specifications or directions of the foreign purchaser. This marking is required only on an article which otherwise would be classed as adulter-



Olive trees (Portugal)

ated or misbranded.

(c) An article prepared for export in accordance with paragraphs a and b of this regulation if sold or offered for sale for domestic consumption is subject to all the provisions of the act regarding domestic sale.

#### Regulation 28.—Declaration on Imports

##### (Section 11)

(a) All invoices of food or drug products shipped to the United States shall have attached to them a declaration of the shipper, executed before a United States consular officer, as follows:

FORM NO. 198—CONSULAR

Regulation 29.—Import Procedure

(Corrected July, 1916)

(Section 11)

DECLARATION OF SHIPPER OF FOOD AND DRUG PRODUCTS

Regarding shipment covered by Invoice No. \_\_\_\_\_, certified at \_\_\_\_\_, on \_\_\_\_\_, 19\_\_

I, the undersigned, am the \_\_\_\_\_

(Seller or owner, or agent of seller

of the merchandise mentioned and described in the accompanying consular invoice. It consists of food or drug products which contain no added substances injurious to health. These products were grown in \_\_\_\_\_ and manufactured in \_\_\_\_\_ (Country)

by \_\_\_\_\_ (Town and country) during the year \_\_\_\_\_, and are exported from \_\_\_\_\_ (City) and consigned to \_\_\_\_\_ (City). They bear no false labels or marks, contain no added coloring matter except \_\_\_\_\_ (State coloring matter used, if any)

no preservative (salt, sugar, vinegar, or wood smoke excepted) except \_\_\_\_\_ (State preservatives used, if any)

not of a character to cause prohibition or restriction in sale in the country where made or from which exported, nor do I believe that they are of such a character as to prohibit their entry into the United States, in accordance with the provisions of the Federal food and drugs act.

I do solemnly and truly declare the foregoing statements to be true, to the best of my knowledge and belief.

Dated at \_\_\_\_\_ this \_\_\_\_\_ day of \_\_\_\_\_, 19\_\_

(Place) (Date)

(Signature)

INSTRUCTIONS TO CONSULAR OFFICERS

1. This declaration is to be firmly attached to the extra copy of consular invoice on Form No. 138-140 or 139-140 of shipment over \$100 in value.

2. The official seal must be firmly impressed on the declaration, and the number, date of certification of invoice, and name of post plainly indicated.

3. Shipper should be instructed to declare the name of the manufacturer whenever possible.

4. If the declaration is believed to be incorrect or incomplete, or if consul believes that the goods are liable to detention, he should note such information on the invoice in the consular corrections or remarks column.

(b) In case of importations to be entered at Baltimore, Boston, Buffalo, Chicago, Cincinnati, Denver, Kansas City, Minneapolis, New Orleans, New York, Philadelphia, San Francisco, San Juan, Porto Rico, Savannah, St. Louis, Seattle, and other points where food and drug inspection stations shall be established, this declaration shall be attached to the invoice on which entry is made. In other cases the declaration shall be attached to a copy of the invoice prepared for the Food and Drug Administration.

(a) The enforcement of the provisions of the Federal food and drugs act as they relate to imported foods and drugs will, as a general rule, be under the local direction of the officers of the stations of the Food and Drug Administration, Department of Agriculture, collectors of customs acting as administrative officers in carrying out directions relative to the detention, exportation, and destruction of merchandise and action under the bond in case of noncompliance with the provisions of the act.

(b) Merchandise subject to examination in accordance with the provisions of the act shall not be delivered to the consignee prior to report of examination, unless a bond has been given on the appropriate form for the amount of the full invoice value of such goods, together with the duty thereon, and on refusal of the consignee to return such goods for any cause to the custody of the collector when demanded, for the purpose of excluding them from the country or for any other purpose, said consignee shall forfeit the full amount of the bond.

(c) As soon as the importer makes entry, the invoices covering foods and drugs and the public stores packages shall be made available, with the least possible delay, for inspection by the representative of the station. When no sample is desired the invoice shall be stamped by the station «No sample desired. Food and Drug Administration, U. S. Department of Agriculture, per (initials of inspecting officer)».

(d) On the same day that samples are requested by the station the collector or appraiser shall notify the importer that samples will be taken, that the goods must be held intact pending a notice of the result of inspection and analysis, and that in case the goods do not comply with the requirements of the Federal food and drugs act they must be returned to the collector for disposition. This notification may be given by the collector or appraiser through individual notices to the importer or by suitable bulletin notices posted daily in the customhouse.

(e) NO VIOLATION—RELEASE:

As soon as examination of the samples is completed, if no violation of the act is detected, the chief of the station shall send a notice of release to the importer, a copy of this notice to be sent to the collector of customs for his information.

(f) VIOLATION:

(1) If a violation of the food and drugs act is disclosed, the chief of the station shall send to the importer due notice of the nature of the

violation and of the time and place where evidence may be presented showing that the goods should not be refused admission. At the same time similar notice regarding detention of the goods shall be sent to the collector, requesting him to refuse delivery of the goods or to require their return to customs custody if by any chance the merchandise was released without the bond referred to in paragraph *b* of this regulation being given. The time allowed the importer for representations regarding the shipment may be extended at his request for a reasonable period to permit him to secure such evidence.

(2) If the importer does not reply to the notice of hearing in person or by letter within the time allowed on the notice, a second notice, marked «second and last notice», shall be sent at once by the chief of the station, advising him that failure to reply will cause definite recommendation to the collector that goods be refused entry.

#### *Rejected goods.*

(3) In all cases where the goods are to be refused entry, the chief of the station within one day after hearing, or if the importer does not appear or reply within three days after second notice, shall notify the collector in duplicate accordingly.

(4) Not later than one day after receipt of this notice the collector shall sign and transmit to the importer one of the copies, which shall serve as notification to the importer that the goods must be exported or destroyed within three months from such date, as provided by law; the other notice shall be retained as office record and later returned as a report to chief of station. In all cases the importer shall return his notice to the collector, properly certified as to the information required, as the form provides.

#### *Goods to be conditioned.*

(5) If goods may be released after relabeling or after certain conditions are complied with, a notice shall be sent by the chief of station direct

to the importer, a carbon copy being sent to the collector. This notice must state specifically the conditions to be the collector. This notice must state specifically the conditions to be performed, so as to bring the performance thereof under the provisions of the customs bonds on consumption and warehouse entries, these bonds including provisions requiring compliance with all of the requirements of the food and drugs act and all regulations and instructions issued thereunder. The notice will also state the officer to be notified by the importer when the goods are ready for inspection.

(6) The importer must return the notice to the collector or chief of station, as designated, with the certificate thereon filled out, stating that he has complied with the prescribed conditions and that the goods are ready for inspection at the place named.

(7) This notice will be delivered to the inspection officer, who, after inspection, will indorse the result thereof on the back of the notice and return the same to the collector or to the chief of the station, as the case may be.

(8) When the conditions to be complied with are under the supervision of the chief of the station, and these conditions have been fully met,

he shall release the goods to the importer, sending a copy of the notice of release to the collector for his information.

When, however, release is still conditioned upon destruction of rejections or of some portion of the shipment or the importer has been unsuccessful in meeting the conditions imposed, and the goods must be exported or destroyed, the chief of station shall immediately give notice in duplicate to the collector of the results of inspection. The collector shall sign and immediately transmit one copy of the notice to the importer and proceed in the usual manner.

(9) If the goods are detained, subject to conditioning to be performed under the collector's supervision, the collector, as soon as conditions



Olive-yard (Portugal)

are performed, will notify the importer that the goods are released. If goods are not properly conditioned within the period allowed, the goods must be exported or destroyed.

(10) When final action has been taken on goods which have been refused entry or on goods the release of which is subject to conditions to be performed under the collector's supervision, the collector shall send to the chief of station a notice of such final action, giving the date of release or destruction or date of export and country to which exported.

(11) When intent to violate the act is evident, the privilege of relabeling, cleaning, and similar renovation will not be allowed. Similarly at the discretion of the station chief this privilege will not be allowed in those cases where through carelessness or otherwise shipments in violation of the act are offered for entry when the exporter or importer has been informed in connection with violations in previous shipments. In general, when shipments with identical labeling have been detained for relabeling three times, the privilege of relabeling will not be extended.

(12) When the privilege of sorting or renovating shipments is allowed, the importer must furnish satisfactory evidence as to the identity of the goods before release is given. This privilege shall not be granted except as stated conditions agreed to by the importer include segregation of goods at a stated place and apart from other goods of similar nature.

(13) The chief of station or other officer by him appointed when it is deemed advisable may require of the importer an affidavit as evidence that the goods have been properly disposed of, such affidavit to be executed before a notary public or other officer authorized to administer oaths generally.

(14) When imported merchandise subject to the provisions of the Federal food and drugs act is shipped to another port for reconditioning or exportation, the goods must be shipped under customs carrier's manifest, in the same manner as shipments in bound.

(15) Collectors of customs will perform the inspection service whenever goods are to be exported or destroyed, and in other cases when there is no officer of the station available.

(16) Collectors of customs and representatives of the station will confer and arrange the apportionment of the inspection service according to local conditions. Officers of the station will, whenever feasible, perform the inspection service when cleaning, bringing up to standard, and like reconditioning operations are involved.

(g) PENALTIES:

(1) In case of failure to comply with the instructions or recommendations of the chief of

the station as to the conditions under which the merchandise may be disposed of, the collector shall notify the chief of the station in all cases coming to his attention within three days after inspection or after the expiration of the three months allowed by law if no action is taken.

(2) The chief of the station, upon receipt of the above described notice, and in all cases of failure to meet the conditions imposed in order to comply with the provisions of the Federal food and drugs act coming directly under his supervision, shall transmit to the collector of customs such evidence as he may have at hand tending to indicate the importer's liability and make a recommendation accordingly.

(3) The collector, within three days of the receipt of this recommendation, whether favorable or otherwise, shall notify the importer that, the legal period of three months for exportation or destruction having expired, action will be taken within 30 days to enforce the terms of the bond, unless, in the meantime, application for remission or mitigation of penalties incurred, with definite offer of settlement, is filed with the collector. The application should be in duplicate, with a full statement of reasons, under oath.

(4) The collector shall transmit the application in duplicate, together with his own and the station chief's recommendation, both in duplicate, to the Secretary of the Treasury, Division of Customs, for his action.

(h) NONLABORATORY PORTS:

(1) At ports of entry where there is no station of the Food and Drug Administration, the collector or deputy, on the day when the first notice of expected shipment of foods or drugs is received, either by invoice or entry, shall notify the chief of the station in whose territory the port is located.

(2) On the day of receipt of such notice the station chief shall mail to the collector appropriate notice, if no sample is desired. This notice serves as an equivalent to stamping the invoices at station ports with the legend «No samples desired. Food and Drug Administration, U. S. Department of Agriculture, per (initials of inspecting officer)».

(3) If samples are desired, the station chief shall immediately notify the collector.

(4) The collector at once shall forward samples, accompanied by description of shipment.

(5) When samples will be requested from each shipment of certain foods or drugs, the chief of station shall furnish to collector and deputies at ports within the station's territory a list of such products, indicating size of sample necessary. Samples should then be sent promptly on arrival of goods without awaiting special request.

(6) In all other particulars the procedure

shall be the same at nonlaboratory ports as at laboratory ports, except that the time consumed in delivery of notices by mail shall be allowed for.

(i) The station chief shall be deemed a customs officer in enforcing import regulations.

### Regulation 30.—Articles Suitable Only for Technical or Restricted Use, Denaturing

(Section 11)

(a) A food or drug which is adulterated or misbranded within the meaning of this act and which is offered for import for industrial purposes must be denatured and the invoice thereof must bear a statement showing that the article is to be used for industrial purposes.

Where, however, it is impracticable to denature such article it may be permitted entry provided—

(1) It is plainly and conspicuously labeled, in the case of food, «inedible», and, in the case of drugs, «not for medicinal use».

(2) At the time of entry the importer submits a statement in writing that the article will not be used as a food or drug.

(3) At the time of entry the importer submits a statement that the article will be used in a certain suitable manner by a certain named party or parties.

(4) At the time of entry the importer agrees to furnish satisfactory proof as to the actual use of the article and the name or names of the parties who use it.

The penal bond given at the time of entry will not be canceled until such evidence of satisfactory disposition shall have been received.

(b) A food or drug having but a restricted legitimate use and of such character that it can not legally be distributed for unrestricted general use, e. g., pharmacopœial crude drugs deficient in active principle and certain substitutes for pharmacopœial crude drugs deficient in active principle

and certain substitutes for pharmacopœial crude drugs, may be allowed entry if properly labeled, provided suitable evidence be furnished by affidavit or otherwise that it will be used by a designated party or parties for manufacture into articles in which it may be legitimately employed. The penal bond given at the time of entry will not be canceled until proof of satisfactory use of the product shall have been received.

### Regulation 31.—Alterations and Amendments of Regulations

These regulations may be altered or amended at any time without previous notice, with the concurrence of the Secretary of the Treasury, the Secretary of Agriculture, and the Secretary of Commerce.

The foregoing rules and regulations are hereby adopted, effective on this date, and all previous regulations for the enforcement of the Federal food and drugs act are hereby rescinded.

A. W. MELLON,  
*Secretary of the Treasury.*

ARTHUR M. HYDE,  
*Secretary of Agriculture.*

R. P. LAMONT,  
*Secretary of Commerce.*



Olive-yard (Portugal)

WASHINGTON, D. C., October 31, 1930.

**The food and drugs act, June 30, 1906, as amended August 23, 1912, March 3, 1913, March 4, 1913, July 24, 1919, January 18, 1927, July 8, 1930, and August 27, 1935**

AN ACT For preventing the manufacture, sale, or transportation of adulterated or misbranded or poisonous or deleterious foods, drugs, medicines, and liquors, and for regulating traffic therein, and for other purposes.

*Be it enacted by the Senate and House of Representatives of the United States of America*

*in Congress assembled*, That it shall be unlawful for any person to manufacture within any Territory or the District of Columbia any article of food or drug which is adulterated or misbranded, within the meaning of this act; and any person who shall violate any of the provisions of this section shall be guilty of a misdemeanor, and for each offense shall, upon conviction thereof, be fined not to exceed five hundred dollars or shall be sentenced to one year's imprisonment, or both such fine and imprisonment, in the discretion of the court, and for each subsequent offense and conviction thereof shall be fined not less than one thousand dollars or sentenced to one year's imprisonment, or both such fine and imprisonment, in the discretion of the court.

SEC. 2. That the introduction into any State or Territory or the District of Columbia from any other State or Territory or the District of Columbia, or from any foreign country, or shipment to any foreign country of any article of food or drugs which is adulterated or misbranded, within the meaning of this act, is hereby prohibited; and any person who shall ship or deliver for shipment from any State or Territory or the District of Columbia to any other State or Territory or the District of Columbia, or to a foreign country, or who shall receive in any State or Territory or the District of Columbia, or foreign country, and having so received, shall deliver, in original unbroken packages, for pay or otherwise, or offer to deliver to any other person, any such articles so adulterated or misbranded within the meaning of this act, or any person who shall sell or offer for sale in the District of Columbia or the Territories of the United States any such adulterated or misbranded foods or drugs, or export or offer to export the same to any foreign country, shall be guilty of a misdemeanor, and for such offense be fined not exceeding two hundred dollars for the first offense, and upon conviction for each subsequent offense not exceeding three hundred dollars or be imprisoned not exceeding one year, or both, in the discretion of the court: *Provided*, That no article shall be deemed misbranded or adulterated within the provisions of this act when intended for export to any foreign country and prepared or packed according to the specifications or directions of the foreign purchaser when no substance is used in the preparation or packing thereof in conflict with the laws of the foreign country to which said article is intended to be shipped; but if said article shall be in fact sold or offered for sale for domestic use or consumption, then this proviso shall not exempt said article from the operation of any of the other provisions of this act.

SEC. 3. That the Secretary of the Treasury,

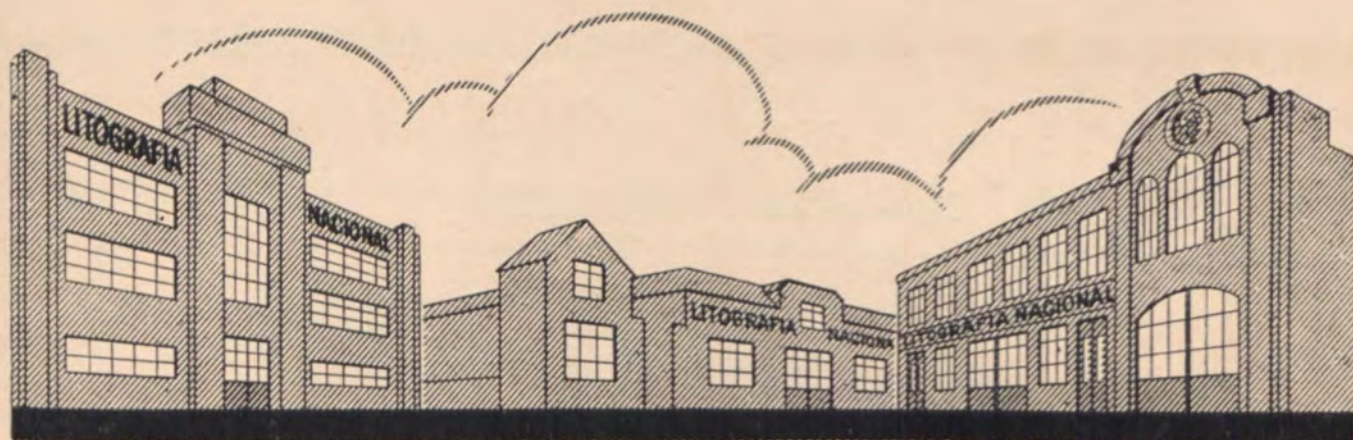
the Secretary of Agriculture, and the Secretary of Commerce and Labor<sup>1</sup> shall make uniform rules and regulations for carrying out the provisions of this act, including the collection and examination of specimens of foods and drugs manufactured or offered for sale in the District of Columbia, or in any Territory of the United States, or which shall be offered for sale in unbroken packages in any State other than that in which they shall have been respectively manufactured or produced, or which shall be received from any foreign country, or intended for shipment to any foreign country, or which may be submitted for examination by the chief health, food, or drug officer of any State, Territory, or the District of Columbia, or at any domestic or foreign port through which such product is offered for interstate commerce, or for export or import between the United States and any foreign port or country.

SEC. 4. That the examinations of specimens of foods and drugs shall be made in the Bureau of Chemistry<sup>2</sup> of the Department of Agriculture, or under the direction and supervision of such bureau, for the purpose of determining from such examinations whether such articles are adulterated or misbranded within the meaning of this act; and if it shall appear from any such examination that any of such specimens is adulterated or misbranded within the meaning of this act, the Secretary of Agriculture shall cause notice thereof to be given to the party from whom such samples was obtained. Any party so notified shall be given an opportunity to be heard, under such rules and regulations as may be prescribed as aforesaid, and if it appears that any of the provisions of this act have been violated by such party, then the Secretary of Agriculture shall at once certify the facts to the proper United States district attorney, with a copy of the results of the analysis or the examination of such article duly authenticated by the analyst or officer making such examination, under the oath of such officer. After judgment of the court, notice shall be given by publication in such manner as may be prescribed by the rules and regulations aforesaid.

SEC. 5. That it shall be the duty of each district attorney to whom the Secretary of Agriculture shall report any violation of this act, or to whom any health or food or drug officer or agent of any State, Territory, or the District of Columbia shall present satisfactory evidence of any such violation, to cause appropriate proceedings to be commenced and prosecuted in the proper courts of the United States, without delay, for the enfor-

<sup>1</sup> Secretary of Commerce (37 Stat. 736).

<sup>2</sup> Food and Drug Administration (H. R. 7941, May 27, 1930).



# *Litografia*

IGNACIO A. DE  
SOUSA & FILHO

# *Nacional*

TELEFONES: 12 e 756  
TELEG. "LITONAL,"

# *Porto*

**A MAIOR ORGANIZAÇÃO LITOGRAFICA DO PAÍS**

LITOGRAFIA / OFFSET / TIPOGRAFIA  
TIMBROGRAVURA / IMPRESSÃO E CONS-  
TRUCÇÃO SOBRE FOLHA DE FLANDRES

DELEGAÇÃO EM LISBOA: RUA DOS CORREIROS, 29-2.º  
TELEF. 25624 - TELEG. "LITOCIONAL,"

# Polpa de Tomate

Da quinta de  
Espadeiros  
CARAMUJO



Depósito em  
Matozinhos

## LUIZ VIANA

TEL. 42-M

◆ POLVO DE CALDEIRADA-LULAS DE CALDEIRADA ◆

SARDINHAS DE CALDEIRADA

# Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>

SARDINHAS A PORTUGUESA

CONSERVAS DE PEIXE EM AZEITE, TOMATE E SALMOURA

TELEG.: SARDINHA

## OLHÃO

TELEF. 22

Marca recomendada **Margarete**

SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

◆ FILETES DE PEIXE AROMATIZADOS-SARDINHAS EM LIMÃO ◆

# CONSERVAS PRADO, L.<sup>DA</sup>

USINE DE SARDINES A L'HUILE ET A LA TOMATE

Marques déposées:

**Prado**  
**Faina**  
**Barbosa**  
**Farnel**  
**Merenda**  
**Box**



FLORENÇA  
BIBLIOTECA  
ARQUIVOS



R. Brito Capelo, 1055-1061

## Matozinhos

PORTUGAL

TÉLÉPH. 327-M

TÉLÉGR. PRADO

Boîte postale N.º 27

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

Sardinhas em Salmoura e Prensadas

Anchovas em Salmoura e Filetes de Anchovas

R. Roberto Ivens, 88-MATOZINHOS-Portugal

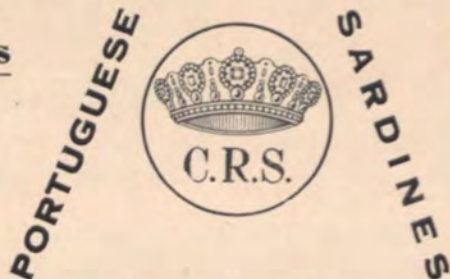
# CONSERVAS RAINHA DO SADO, L.<sup>DA</sup>

PRESERVED SARDINES

Factory at Matozinhos

Registered Brands:

**C. R. S.**  
**BRILLIANT**  
**TROIS ROSES**  
**ROSEMARY**  
**TAN-TAN**



Codes:

A B C-5<sup>th</sup> Ed.  
Bentley  
Private

HEAD-OFFICE:

**R. HEROIS DE FRANÇA**  
**MATOZINHOS**  
PORTUGAL

Telegr.: "CORSA"  
Matozinhos

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

## ROYAL

STANDARD



A MÁQUINA DE REPUTAÇÃO MUNDIAL  
A MÁQUINA PREFERIDA EM PORTUGAL

Representantes exclusivos:

**Sociedade Comercial**  
**Luso Americana, L.<sup>da</sup>**

LISBOA: R. da Prata, 145 - PORTO: R. de Sá da Bandeira, 339



*There is no place like home...  
When you find  
portuguese sardines  
on the table.*



Fábrica de Borracha  
**LUSO-BELGA**

DE  
**VICTOR C. CORDIER, L.<sup>DA</sup>**  
Rua do Açúcar, 78 Beato-LISBOA

Manufatura  
geral de  
artefactos  
de borracha

**JUNTAS PLÁSTICAS** para vedação de latas  
de conserva. **BLANCHETS** para Litografia

**CALÇADO DE BORRACHA**  
VULCANISADO **"LUSBEL"**

**BOTAS ALTAS ENVERNISADAS** para homem,  
senhora e criança. Para pescador (cano até  
ao joelho, meia côxa e côxa inteira)

**GUARNECIMENTOS DE CILINDROS**

**SEVERO RAMOS, L.<sup>TD</sup>**

**PORTIMÃO**  
PORTUGAL

Fabricants - Exportateurs

de

Marques Déposées

**Splendour**

**Rosebelle**

**Marco Pollo**

etc.

**Conserves de**  
**Sardines,**

**Anchois**

et

**Filets de**  
**Maquereaux**

Télégrs. "SEVERO" - Portimão

ELORBEL ESPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

**Fabrique de Conserves "A BOA NOVA"**

Maison fondée en 1920

**José Rodrigues Serrano**  
& Filhos, L.<sup>da</sup>

237 Rua Conselheiro Costa Braga 299  
Telefone, 99-M Telegramas, RESSANO

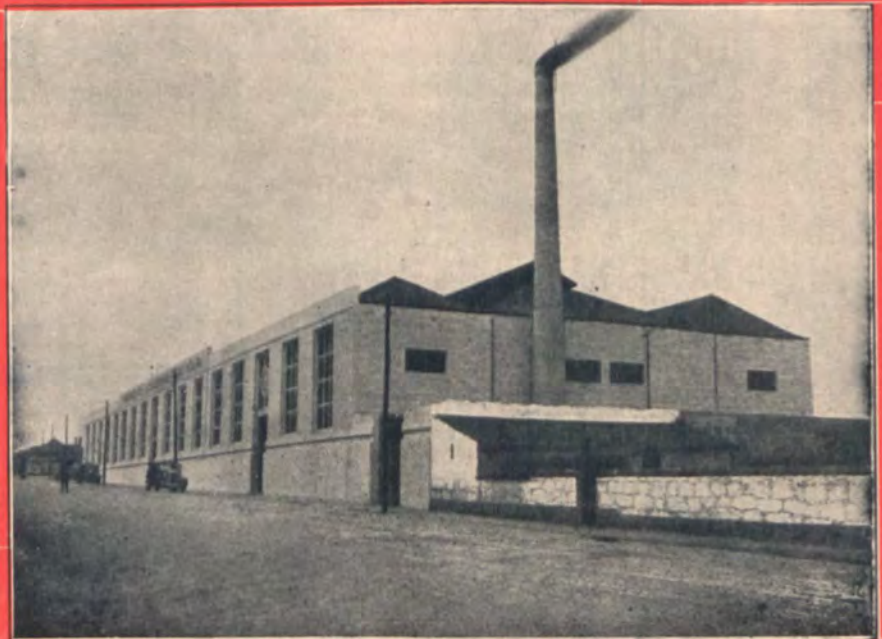
**MATOZINHOS**

FUNDADA EM 1920

CONSTRUÇÃO MODERNA  
INSTALAÇÕES HIGIÊNICAS  
E MODELARES

Marcas:

**SERRANO**  
**BOA NOVA**  
**ALSTER**  
**IDEAL**  
**ALTA CLASSE**  
**ORGUEIL**  
**RHENANIA**



cement of the penalties as in such case herein provided.

SEC. 6. That the term «drug», as used in this act, shall include all medicines and preparations recognized in the United States Pharmacopœia or National Formulary for internal or external use, and any substance or mixture of substances intended to be used for the cure, mitigation, or prevention of disease of either man or other animals. The term «food», as used herein, shall include all articles used for food, drink, confectionery, or condiment by man or other animals, whether simple, mixed, or compound.

SEC. 7. That for the purposes of this act an article shall be deemed to be adulterated:

In case of drugs:

First. If, when a drug is sold under or by a name recognized in the United States Pharmacopœia or National Formulary, it differs from the standard of strength, quality, or purity, as determined by the test laid down in the United States Pharmacopœia or National Formulary official at the time of investigation: *Provided*, That no drug defined in the United States Pharmacopœia or National Formulary shall be deemed to be adulterated under this provision if the standard of strength, quality, or purity be plainly stated upon the bottle, box, or other container thereof, although the standard may differ from that determined by the test laid down in the United States Pharmacopœia or National Formulary.

Second. If its strength or purity fall below the professed standard or quality under which it is sold.

In the case of confectionery:

If it contain terra alba, barytes, talc, chrome yellow, or other mineral substance or poisonous

color or flavor, or other ingredient deleterious or detrimental to health, or any vinous, malt, or spirituous liquor or compound or narcotic drug.

In the case of food:

First. If any substance has been mixed and packed with it so as to reduce or lower or injuriously affect its quality or strength.

Second. If any substance has been substituted wholly or in part for the article.

Third. If any valuable constituent of the article has been wholly or in part abstracted.

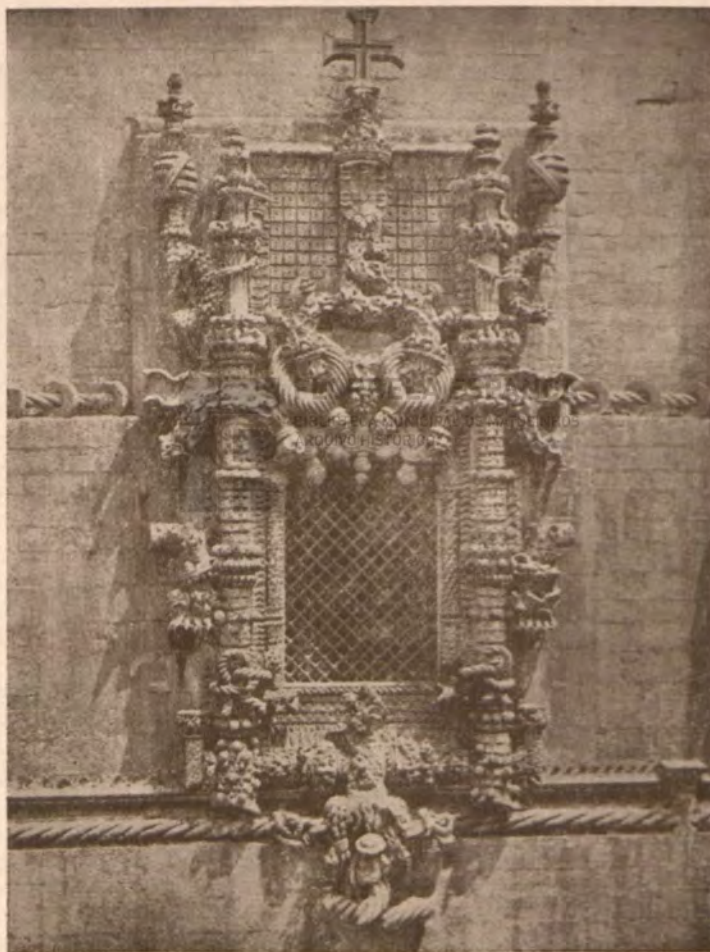
Fourth. If it be mixed, colored, powdered, coated, or stained in a manner whereby damage or inferiority is concealed.

Fifth. If it contain any added poisonous or other added deleterious ingredient which may render such article injurious to health: *Provided*, That when in the preparation of food products for shipment they are preserved by any external application applied in such manner that the preservative is necessarily removed mechanically, or by maceration in water, or otherwise, and directions for the removal of said preservative shall be printed on the covering or the package, the provisions of this act shall be construed as applying only when said products are ready for consumption.

Sixth. If it consist in whole or in part of a filthy, decomposed,

or putrid animal or vegetable substance, or any portion of an animal unfit for food, whether manufactured or not, or if it is the product of a diseased animal, or one that has died otherwise than by slaughter.

SEC. 8. That the term «misbranded», as used herein, shall apply to all drugs, or articles of food, or articles which enter into the composition of food, the package or label of which shall bear any statement, design, or device regarding such



Window of Convento de Cristo

article, or the ingredients or substances contained therein which shall be false or misleading in any particular, and to any food or drug product which is falsely branded as to the State, Territory, or country in which it is manufactured or produced.

That for the purposes of this act an article shall also be deemed to be misbranded:

In case of drugs:

First. If it be an imitation of or offered for sale under the name of another article.

Second. If the contents of the package as originally put up shall have been removed, in whole or in part, and other contents shall have been placed in such package, or if the package fail to bear a statement on the label of the quantity or proportion of any alcohol, morphine, opium, cocaine, heroine, alpha or beta eucaine, chloroform, cannabis indica, chloral hydrate, or acetanilid, or any derivative or preparation of any such substances contained therein.

Third. If its package or label shall bear or contain any statement, design, or device regarding the curative or therapeutic effect of such article or any of the ingredients or substances contained therein, which is false and fraudulent.

In the case of food:

First. If it be an imitation of or offered for sale under the distinctive name of another article.

Second. If it be labeled or branded so as to deceive or mislead the purchaser, or purport to be a foreign product when not so, or if the contents of the package as originally put up shall have been removed in whole or in part and other contents shall have been placed in such package, or if it fail to bear a statement on the label of the quantity or proportion of any morphine, opium, cocaine, heroine, alpha or beta eucaine, chloroform, cannabis indica, chloral hydrate or acetanilid, or any derivative or preparation of any such substances contained therein.

Third. If in package form, the quantity of the contents be not plainly and conspicuously marked on the outside of the package in terms of weight, measure, or numerical count: *Provided, however,* That reasonable variations shall be permitted, and tolerances and also exemptions as to small packages shall be established by rules and regulations made in accordance with the provisions of section three of this act.<sup>3</sup>

Fourth. If the package containing it or its

label shall bear any statement, design, or device regarding the ingredients or the substances contained therein, which statement, design, or device shall be false or misleading in any particular: *Provided,* That an article of food which does not contain any added poisonous or deleterious ingredients shall not be deemed to be adulterated or misbranded in the following cases:

First. In the case of mixtures or compounds which may be now or from time to time hereafter known as articles of food, under their own distinctive names, and not an imitation of or offered for sale under the distinctive name of another article, if the name be accompanied on the same label or brand with a statement of the place where said article has been manufactured or produced.

Second. In the case of articles labeled, branded, or tagged so as to plainly indicate that they are compounds, imitations, or blends, and the word «compound», «imitation», or «blend», as the case may be, is plainly stated on the package in which it is offered for sale: *Provided,* That the term blend as used herein shall be construed to mean a mixture of like substances, not excluding harmless coloring or flavoring ingredients used for the purpose of coloring and flavoring only: *And provided further,* That nothing in this act shall be construed as requiring or compelling proprietors or manufacturers of proprietary foods which contain no unwholesome added ingredient to disclose their trade formulas, except in so far as the provisions of this act may require to secure freedom from adulteration or misbranding.

Fifth. If it be canned food and falls below the standard of quality, condition, and/or fill of container, promulgated by the Secretary of Agriculture for such canned food and its package or label does not bear a plain and conspicuous statement prescribed by the Secretary of Agriculture indicating that such canned food falls below such standard. For the purposes of this paragraph the words canned food mean all food which is in hermetically sealed containers and is sterilized by heat, except meat and meat food products which are subject to the provisions of the meat inspection act of March 4, 1907 (Thirty-fourth Statutes, page 1260), as amended, and except canned milk; the word class means and is limited to a generic product for which a standard is to be established and does not mean a grade, variety, or species of a generic product. The Secretary of Agriculture is authorized to determine, establish, and promulgate, from time to time, a reasonable standard of quality, condition, and/or fill of container for each class of canned food as will, in his judgment, promote honesty and fair dealing in the interest of the consumer; and he is

<sup>3</sup> This section has been amended (Kenyon amendment, 41 Stat. 271) as follows: That the word «package» where it occurs the second and last time in the act entitled «An act to amend section 8 of an act entitled «An act for preventing the manufacture, sale, or transportation of adulterated or misbranded or poisonous or deleterious foods, drugs, medicines, and liquors, and for regulating traffic therein, and for other purposes», approved March 3, 1913, shall include and shall be construed to include wrapped meats inclosed in papers or other materials as prepared by the manufacturers thereof for sale.

FLORBELA SPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
MUSEU HISTÓRICO

authorized to alter or modify such standard from time to time as, in his judgment, honesty and fair dealing in the interest of the consumer may require. The Secretary of Agriculture is further authorized to prescribe and promulgate from time to time the form of statement which must appear in a plain and conspicuous manner on each package or label of canned food which falls below the standard promulgated by him, and which will indicate that such canned food falls below such standard, and he is authorized to alter or modify such form of statement, from time to time, as in his judgment may be necessary. In promulgating such standards and forms of statements and any alteration or modification thereof, the Secretary of Agriculture shall specify the date or dates when such standards shall become effective, or after which such statements shall be used, and shall give public notice not less than ninety days in advance of the date or dates on which such standards shall become effective or such statements shall be used. Nothing in this paragraph shall be construed to authorize the manufacture, sale, shipment, or transportation of adulterated or misbranded foods.<sup>4</sup>

SEC. 9. That no dealer shall be prosecuted under the provisions of this act when he can establish a guaranty signed by the wholesaler, jobber, manufacturer, or other party residing in the United States, from whom he purchases such articles, to the effect that the same is not adulterated or misbranded within the meaning of this act, designating it. Said guaranty, to afford protection, shall contain the name and address of the party or parties making the sale of such articles to such dealer, and in such case said party or parties shall be amenable to the prosecutions, fines, and other penalties which would attach, in due course, to the dealer under the provisions of this act.

SEC. 10. That any article of food, drug, or liquor that is adulterated or misbranded within the meaning of this act, and is being transported from one State, Territory, District, or insular possession to another for sale, or, having been

transported, remains unloaded, unsold, or in original unbroken packages, or if it be sold or offered for sale in the District of Columbia or the Territories, or insular possessions of the United States, or if it be imported from a foreign country for sale, or if it is intended for export to a foreign country, shall be liable to be proceeded against in any district court of the United States within the district where the same is found, and seized for confiscation by a process of libel for condemnation. And if such article is condemned as being adulterated or misbranded, or of a poisonous or deleterious character, within the meaning of this act, the same shall be disposed of by destruction or sale, as the said court



Spinners (Minho—Portugal)

may direct, and the proceeds thereof, if sold, less the legal costs and charges, shall be paid into the Treasury of the United States, but such goods shall not be sold in any jurisdiction contrary to the provisions of this act or the laws of that jurisdiction: *Provided, however,* That upon the payment of the costs of such libel proceedings and the execution and delivery of a good and sufficient bond to the effect that such articles shall not be sold or otherwise disposed of contrary to the provisions of this act, or the laws of any State, Territory, District, or insular possession, the court may by order direct that such articles be delivered to the owner thereof. The

<sup>4</sup> Regulations under section 8, paragraph fifth, are published in S. R. A., F. D. No. 4. Rev. 2.

proceedings of such libel cases shall conform, as near as may be, to the proceedings in admiralty, except, that either party may demand trial by jury of any issue of fact joined in any such case, and all such proceedings shall be at the suit of and in the name of the United States.

«SEC. 10A. The Secretary of Agriculture, upon application of any packer of any sea food for shipment or sale within the jurisdiction of this act, may, at his discretion, designate inspectors to examine and inspect such food and the production, packing, and labeling thereof. If on such examination and inspection, compliance is found with the provisions of this act and regulations promulgated thereunder, the applicant shall be authorized or required to mark the food as provided by regulation to show such compliance. Services under this section shall be rendered only upon payment by the applicant of fees fixed by regulation in such amounts as may be necessary to provide, equip, and maintain an adequate and efficient inspection service. Receipts from such fees shall be covered into the Treasury and shall be available to the Secretary of Agriculture for expenditures incurred in carrying out the purposes of this section, including expenditures for salaries of additional inspectors when necessary to supplement the number of inspectors for whose salaries Congress has appropriated. The Secretary is hereby authorized to promulgate regulations governing the sanitary and other conditions under which the service herein provided shall be granted and maintained, and for otherwise carrying out the purposes of this section. Any person who forges, counterfeits, simulates, or falsely represents, or without proper authority uses any



Interior of Church (Miragaia)

mark, stamp, tag, label, or other identification devices authorized or required by the provisions of this section or regulations thereunder, shall be guilty of a misdemeanor, and shall on conviction thereof be subject to imprisonment for not more than one year or a fine of not less than \$1,000 nor more than \$5,000, or both such imprisonment and fine».

SEC. 11. The Secretary of the Treasury shall deliver to the Secretary of Agriculture, upon his request from time to time, samples of foods and drugs which are being imported into the United States or offered for import, giving notice thereof to the owner or consignee, who may appear before the Secretary of Agriculture, and have the right to introduce testimony, and if it appear from the examination of such samples that any article of food or drug offered to be imported into the United States is adulterated or misbranded within the meaning of this act, or is otherwise dangerous to the health of the people of the United States, or is of a kind forbidden entry into, or forbidden to be sold or restricted in sale in the country in which it is made or from which it is exported or is otherwise falsely labeled in any respect, the said article shall be refused admission, and the Secretary of the Treasury shall

refuse delivery to the consignee and shall cause the destruction of any goods refused delivery which shall not be exported by the consignee within three months from the date of notice of such refusal under such regulations as the Secretary of the Treasury may prescribe: *Provided*, That the Secretary of the Treasury may deliver to the consignee such goods pending examination and decision in the matter on execution of a

# Departamento da Agricultura dos Estados Unidos

## ADMINISTRAÇÃO DOS ALIMENTOS E MEDICAMENTOS

### Comunicações de Serviço e Regulamentos

#### Alimentos e Medicamentos N.º 1

## Regulamento para a execução da lei Federal dos Produtos Alimentícios e Drogas

### INTRODUÇÃO

Esta publicação abrange as regras e o Regulamento para a execução da Lei de Alimentos e Drogas de 30 de Junho de 1906, revoga as circulares sôbre o assunto anteriormente publicadas.

Por uma Lei do Congresso tomando disposições para o Departamento da Agricultura relativo ao ano fiscal que findou em 30 de Junho 1931, e para outros fins, aprovada em Maio 27 de 1930, o nome de Administração dos Alimentos, Medicamentos e Insecticidas foi alterado para o de Administração dos Alimentos e Drogas.

Este Regulamento é idêntico ao publicado em S. R. A., F. D. N.º 1, emitido em Outubro de 1937, excepto na substituição das palavras «Administração dos Alimentos e Drogas» por estas «Administração dos Alimentos, Medicamentos e Insecticidas» onde quer que apareçam.

O texto da lei dos Alimentos e Medicamentos inclue a emenda aprovada em 8 de Julho de 1920.

Washington, D. C. 31 Outubro 1930.

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

A. C. HUBBARD M. HYDE  
Secretário da Agricultura

### Regulamento para a execução da Lei dos Alimentos e Drogas de 30 de Junho 1906, conforme foi emendado

#### Art.º 1.—Curto título da Lei

A lei «Para evitar o fabrico, venda, ou transporte de alimentos, drogas, medicamentos e licôres adulterados, contrafeitos, venenosos ou deletérios, e para regular o seu tráfico e outros fins», aprovada em 30 de Junho 1906, alterada pela lei aprovada em 23 de Agosto de 1912, pela lei aprovada em 3 de Março de 1913, pela lei de 4 de Março de 1913, pela lei de 24 de Julho de 1919, pela lei de 16 de Janeiro de 1927, pela lei de 8 de Julho de 1930, e como pode ser

posteriormente alterada, será conhecida e denominada como Lei Federal do Alimento e Drogas.

#### Art. 1.—Finalidade da Lei

As disposições da Lei aplicam-se a alimentos e a drogas que tenham sido embarcadas ou entregues para embarque em comércio interno, ou que são exportadas ou oferecidas para exportação para países estrangeiros, ou que estão sendo transportadas em comércio interno para venda ou tenham sido transportadas em comércio interno, ou que tenham sido recebidas de um país estrangeiro, ou que fôrem manufacturadas, vendidas, ou oferecidas para venda no distrito de Columbia, territórios dos Estados Unidos, ou domínios insulares.

penal bond for the amount of the full invoice value of such goods, together with the duty thereon, and on refusal to return such goods for any cause to the custody of the Secretary of the Treasury, when demanded, for the purpose of excluding them from the country, or for any other purpose, said consignee shall forfeit the full amount of the bond: *And provided further,* That all charges for storage, cartage, and labor on goods which are refused admission or delivery shall be paid by the owner or consignee, and in default of such payment shall constitute a lien against any future importation made by such owner or consignee.

SEC. 12. That the term "Territory" as used in this act shall include the insular possessions of the United States. The word "person" as

used in this act shall be construed to import both the plural and the singular, as the case demands, and shall include corporations, companies, societies, and associations. When construing and enforcing the provisions of this act, the act, omission, or failure of any officer, agent, or other person acting for or employed by any corporation, company, society, or association, within the scope of his employment or office, shall in every case be also deemed to be the act, omission, or failure of such corporation, company, society or association as well as that person.

SEC. 13. That this act shall be in force and after the first day of January, nineteen hundred and seven.

Approved June 30, 1906.

**Art.º 3—Recolha de Amostras e evidência para Acção nas secções 1, 2 e 10**

(Secção 3)

(a) Uma amostra para exame por ou sob a direcção e supervisão da Administração do Alimento e Droga será recolhida por—

(1) Um agente autorizado do Departamento da Agricultura.

(2) Um funcionário da Higiene, da Alimentação ou do Medicamento de qualquer Estado, Território, cidade ou do Distrito de Columbia quando tal agente seja autorizado pelo Secretário da Agricultura por intermédio de tal funcionário da Higiene, Alimentação, ou Medicamentos designado pelo Secretário da Agricultura para esse fim.

(b) Alimentos ou Medicamentos dentro do âmbito das secções 1, 2 e 10 da lei podem ser examinadas onde quer que se encontrem. As amostras serão evidência em todos os casos. Uma amostra de artigos embalados consistirá usualmente de três pacotes quando cada pacote tenha 4 libras (pêso) ou menos ou 2 quartas ou menos em volume. Se as mercadorias forem maiores, um ou dois pacotes podem bastar, dependentes do carácter da mercadoria e da natureza do exame a fazer. As amostras quer sejam de pacotes ou de quantidade a granel devem ser, quando fôr possível, divididas em três partes ou subdivisões. Todas as subdivisões serão devidamente identificadas e seladas com um selo fornecido para esse efeito pelo Departamento da Agricultura.

(c) A amostra será entregue para exame por ou sob a supervisão da Administração da Alimentação e Medicamentos. Subdivisões da amostra que ficou intacta depois da análise, excepto quando correr risco de decomposição, deve ficar guardada e selada. A pedido, uma subdivisão disponível poderá ser entregue à entidade, ou entidades interessadas.

(d) Na ocasião da recolha de amostras, todas as marcas ou sinais, ou matéria de propaganda impressa ou escrita junta, pertencente ao artigo de que se colheu amostra, serão registadas. Os nomes do vendedor e agente de quem a amostra é recolhida, juntamente com a data da recolha, serão também registados. Todas as facturas originaes, Conhecimentos de Embarque, notas de frête, e outra evidência documentária de embarque ou venda, ou cópias dos mesmos, serão exigidos aos negociantes, transportadores, armazenistas, ou outras pessoas detentoras de tais documentos.

(e) Registos de transportadores consumo e armazenistas serão examinados de tempos a tempos para efeito de se obter evidência de violação da Lei Federal da Alimentação e Medicamentos.

(f) Estabelecimentos em que alimentos ou drogas são preparados no todo ou em parte para venda nos territórios ou no Distrito de Columbia, ou para transporte em comércio interno ou estrangeiro podem ser inspecionados por qualquer agente autorizado do Departamento da Agricultura.

**Art.º 4.—Métodos de Análise**

(Secção 4)

(a) Drogas reconhecidas na Farmacopeia ou Formulário Nacional para os quais tenham sido prescritos métodos especiais de Análise na dita Farmacopeia ou Formulário Nacional, serão analisadas por tais métodos.

(b) Todos os alimentos e tais medicamentos que não estiverem incluídos no parágrafo a deste Art.º, serão analisados pelos métodos prescritos pela Associação dos Químicos Agrícolas Oficiais, quando fôr possível, contando que, todavia, qualquer método de análise ou exame satisfatórios para a Administração dos Alimentos e Medicamentos possa ser empregado.

(c) Todos os alimentos e medicamentos para os quais nenhuns métodos de análise tenha sido indicado, quer no Formulário Nacional quer na Farmacopeia ou pela Associação dos Químicos Agrícolas Oficiais, serão analisados ou examinados por métodos aceitáveis pela Administração dos Alimentos e Medicamentos.

**Art.º 5—Declarações—Processos sem declarações**

(Secções 4 e 5)

(a) Quando parecer que um artigo está adulterado ou indevidamente marcado segundo o espírito da Lei, e se encara procedimento de acordo com a secção 1 ou 2, avisar-se-á a entidade ou entidades contra as quais se vai proceder, e uma data será fixada para serem ouvidas tal ou tais entidades. As declarações serão prestadas no escritório da Administração dos Alimentos e Medicamentos mais conveniente para as entidades citadas, e serão consideradas privadas e confinadas a questões de facto. As entidades notificadas podem apresentar evidência, quer oral quer escrita, em pessoa ou por procurador, para mostrar causa pela qual o assunto não deveria ser levado a processo como violação da Lei Federal da Alimentação e Medicamentos.

(b) Depois das declarações, se parecer que a lei foi violada, o Secretário da Agricultura relatará os factos ao próprio Procurador do Estado.

(c) O funcionário da Higiene, Alimentação ou Medicamentos ou agente de qualquer Estado, Território, cidade, ou do Distrito de Columbia que obtiverem evidência satisfatória da violação da Lei podem apresentar tal evidência directamente ao próprio Procurador Distrital do Estado para acção adequada de acordo com a Lei Federal dos Alimentos e Medicamentos.

(d) Quando o procedimento indicado no parágrafo c não fôr adoptado, o funcionário ou agente da Higiene, Alimentação ou Medicamentos de qualquer Estado, Território, cidade ou do Distrito de Columbia, designado pelo Secretário da Agricultura, que obtiver satisfatória evidência de qualquer violação da secção 1 ou 2 da Lei submeterá tal evidência à Administração dos Alimentos e Drogas a fim de que uma data para inquérito possa ser fixada e aviso passado à entidade própria.

**Art.º 6—Garantia**

(Secção 9)

(a) Qualquer armazenista, fabricante, comerciante, ou qualquer outra entidade residente nos Estados Unidos pode fornecer a qualquer negociante a quem ele vender qualquer artigo de alimento ou medicamento uma garantia de que tal artigo não é adulterado ou contrafeito dentro do espírito da Lei Federal de Alimentos e Drogas.

(b) Cada garantia para produzir protecção deverá ser assinada por, e conter o nome e endereço de, o armazenista, fabricante, negociante, retalhista ou outra entidade residente nos Estados Unidos que promove a venda do artigo ou artigos cobertos por ela ou retalhista, e será para o efeito de que tal artigo ou artigos não são adulterados ou marcados ilegalmente de harmonia com o espírito da Lei Federal dos Alimentos e Medicamentos, especificamente designando a dita Lei.

(c) Se uma garantia particular com respeito a qualquer artigo ou artigos fôr dada, deverá ser incorporada ou anexada ao documento da venda, factura, conhecimento de embarque, ou outra cédula, dando o nome e quantidade do artigo ou artigos vendidos, e não aparecerá na etiqueta do pacote. Uma garantia, se fôr redigida substancialmente de acordo com a seguinte fórmula, satisfará todas as exigências da Lei:

«Eu (nós) abaixo assinado(s), garantimos por esta forma que os artigos de alimento (ou medicamentos) aqui especificados, não estão adulterados ou ilegalmente marcados segundo o espírito da Lei Federal da Alimentação e Drogas.

(Assinatura e endereço da entidade garante)

(d) Em lugar de uma garantia particular para cada consignação, lote, ou artigo de alimento ou drogas, uma garantia geral continua pode ser fornecida pela entidade garante ao comprador de facto ou em perspectiva. Tal garantia geral deve conformar-se com as exigências do parágrafo b deste regulamento.

(e) Tendo sido determinado que as legendas «Garantido conforme a Lei da Alimentação e Medicamentos de 30 de Junho

1906» e Garantido por (nome da pessoa garante), de acôrdo com a Lei da Alimentação e Medicamentos de 30 Junho 1906», constantes das etiquetas ou pacotes de Alimentos e Medicamentos, são ambas confusas e enganadoras, no facto do público ser induzido por tais legendas a crêr que os artigos a que se referem foram examinados e aprovados pelo Governo e que o Governo garante que êles satisfazem os requisitos da Lei, o uzo de qualquer das legendas, ou qualquer legenda semelhante, sâbre etiquetas ou pacotes é proibida.

(f) Um negociante de produtos alimentares ou medicamentos não será sujeito a procedimento se êle puder estabelecer que os artigos lhe foram vendidos sob garantia dada em harmonia com êste regulamento.

#### Art.º 7—Publicação

(Secção 4)

(a) Depois do julgamento do tribunal em qualquer acção sob esta Lei, será dado aviso para publicação. Tal aviso incluirá as conclusões do tribunal e pode incluir as conclusões do analista e as afirmações explicativas dos factos que o Secretário da Agricultura considere apropriadas.

(b) Esta publicação pode ser feita em forma de circular, aviso, ou boletim, conforme o Secretário da Agricultura mandar.

(c) Se um apêlo ao julgamento do tribunal fôr feito antes desta publicação, tal facto será mencionado.

#### Art.º 8—Padrões de Medicamentos

(Secção 7, no caso de medicamentos)

(a) Um medicamento vendido sob ou por um nome, ou sinónimo, reconhecido na Farmacopeia dos Estados Unidos ou Formulário Nacional, a não ser que seja etiquetada como prescreve o parágrafo b d'êste Art.º, deve conformar-se com o padrão de fôrça, qualidade, ou pureza do artigo como determina o ensaio constante da Farmacopeia dos Estados Unidos ou Formulário Nacional em vigôr ao tempo da investigação. Um artigo não será aceito como em conformidade com tal padrão de fôrça, qualidade, ou pureza a não ser que se conforme em todos os respeitos com todos os requisitos e especificações da Farmacopeia dos Estados Unidos ou Formulário Nacional para tal artigo.

(b) Um medicamento vendido sob ou por um nome, ou um sinónimo, reconhecidos na Farmacopeia dos Estados Unidos ou Formulário Nacional que não esteja em conformidade com o padrão de fôrça, qualidade, ou pureza do artigo como determina o ensaio ali especificado, deverá ser etiquetado com uma declaração para o efeito de que o medicamento não é um artigo da Farmacopeia dos Estados Unidos ou Formulário Nacional; em adição, será etiquetado com uma declaração mostrando a sua própria e exacta fôrça, qualidade, ou pureza, ou então com uma declaração clara e exacta da natureza e extensão do seu desvio do padrão de fôrça, qualidade, ou pureza determinadas para cada artigo na Farmacopeia dos Estados Unidos ou no Formulário Nacional.

#### Art.º 9—Confeitaria

(Secção 7)

O termo «alimento» inclui artigos uzados para confeitaria. As provisões da Lei relativas a alimento, assim como as provisões específicas relativas a confeitaria, aplicam-se a confeitaria.

#### Art.º 10—Empoar

(Secção 7, parágrafo quarto, no caso de alimento)

Um artigo de alimento não deve ser nem coberto com pó nem

reduzido a um pó de tal maneira que encubra deterioração ou inferioridade.

#### Art.º 11—Ingredientes venenosos ou deletérios

(Secção 7, parágrafo quinto, no caso de alimento)

Um ingrediente venenoso ou deletério não deve ser adicionado a um artigo de alimento em tal quantidade que possa tornar o artigo nocivo à saúde. Qualquer ingrediente artificialmente introduzido num artigo de alimento é um ingrediente adicionado.

#### Art.º 12—Aplicação externa de preservativos

(Secção 7, proviso do parágrafo quinto, no caso de alimento)

Um alimento ao qual é aplicado exteriormente um preservativo, a-fim de estar dentro do proviso da secção 7, parágrafo quinto, deve conter no envólucro ou embalagem instruções para a remoção eficiente de tal preservativo.



VINDIMAS (Douro)

#### Art.º 13—Côres e preservativos

(Secção 7, no caso de alimento)

(a) Só côres inofensivas e preservativos inofensivos podem ser uzados em produtos alimentares.

(b) Uma côr, preservativo, ou outra substância, mesmo que seja inofensiva, não deve ser uzada na preparação de qualquer artigo alimentar de uma maneira tal que encubra deterioração ou inferioridade.

(c) O Secretário da Agricultura determinará de vez em quando a pureza de côres, preservativos, e outras substâncias que são adicionadas aos alimentos, e fará anuncios publicos da natureza que fôr julgada apropriada aos resultados das investigações. Quando forem publicados, os resultados das investigações servirão como guia para reforço da lei.

(d) O Secretario da Agricultura poderá autorizar a certificação de côres que êle encontre de harmonia com a lei e êste regulamento.

**Art. 14 — Etiqueta**

(Secção 8)

a) O termo «etiqueta», como se emprega na Lei, inclui qualquer legenda, descrição ou desenho que aparecer no artigo ou seu envoltório, e também inclui circulares, panfletos, e outros semelhantes que pertencem á embalagem do artigo, e tais cartas, circulares, e panfletos aos quais se faz referencia tanto na etiqueta ligada ao pacote como no proprio pacote.

b) A etiqueta terá, em lugar visível e clara toda a informação especificamente requerida pela Lei, isto é, a quantidade do conteúdo do alimento em forma de pacote, de acôrdo com o Art. 26, e a quantidade ou proporção dos medicamentos indicados na secção 8 da Lei, de acôrdo com os Art. 24 e 25. A etiqueta também deve conter qualquer outra descrição que a natureza do produto exigir.

c) Uma etiqueta em lingua estrangeira deve conformar-se com estas regras e deverá conter toda a informação requerida pela Lei em Inglês, assim como em cada lingua estrangeira uzada para descrever o artigo de alimento ou medicamentos.

d) A etiqueta deve estar isenta de qualquer declaração, desenho, ou dispositivo relativo ao produto ou ingredientes ou substancias nelle contidos, ou á sua qualidade, ou lugar de origem, que seja falsa ou propositalmente confusa em qualquer particular.

As expressões «desenho» e «dispositivo» abrangem figuras de qualquer natureza, abreviaturas, caracteres e sinais.

e) Um produto alimentar ou medicamentoso não deverá ser etiquetado ou marcado de forma tal que engane ou confunda o comprador. Falsas declarações directas e falsas representações indirectas respeitantes ao artigo ou seus ingredientes por meio de desenhos, testemunhos impressos, dispositivos, ou artificios na combinação, estilo ou revestimento do pacote, ou na combinação de disposição pictórica na etiqueta ou pacote são proibidas.

f) Um artigo contendo mais do que um produto alimentar ou agente medicinal activo é ilegalmente marcada se nele fôr indicado um simples componente. No caso de drogas a nomenclatura empregada pela Farmacopeia dos Estados Unidos e o formulário Nacional deverá ser empregada.

g) A declaração da formula não é exigida na etiqueta a não ser que ela seja necessária para evitar adulteração ou imprópria denominação.

h) Um produto etiquetado de forma a dar a impressão de que todos os seus ingredientes estão declarados é ilegalmente marcada se a lista dos ingredientes estiver incompleta.

**Art.º 15—Quando a etiqueta é necessária**

(Secção 8)

O uzo de uma etiqueta não é obrigatória excepto nos seguintes casos:

- (a) Imitações (Art.º 20, a).
- (b) Alimentos e medicamentos contendo os ingredientes mencionados na secção 8, parágrafo segundo, no caso de medicamentos, e parágrafo segundo, no caso de alimentos (Art.ºs 24 e 25).
- (c) Medicamentos que cabem no proviso da secção 7, parágrafo primeiro, no caso de medicamentos (Art.º 8, b).
- (d) Alimentos em forma de pacotes (Art.º 26).
- (e) Composições e misturas que couberem no proviso da secção 8, parágrafo quarto, no caso de alimentos (Art.ºs 19 e 20).
- (f) Substituição (Art.º 21).
- (g) Alimentos que cabem no proviso da secção 7, parágrafo quinto, no caso de alimento (Art.º 12).
- (h) Sub-produto ou desperdício (Art.º 22).
- (i) Artigos destinados a exportação abrangidos pelo proviso da secção 2 da Lei (Art.º 27, b).
- (j) Artigos que exigem etiquetagem específica para evitar adulteração ou marcação ilegal.

**Art.º 16—Nome e enderêço do Fabricante**

(Secção 8)

- (a) O nome do fabricante ou produtor não precisa ser indi-

cado na etiqueta, mas se fôr indicado deve ser o verdadeiro nome. As palavras «Fabricado para...», «Distribuido por...» ou alguma frase equivalente, devem ser adicionadas á etiqueta no caso do nome que aparece na etiqueta não ser o do verdadeiro fabricante ou produtor.

(b) O local do fabrico ou produção não precisam de ser indicados na etiqueta excepto quando, para evitar marcação ilegal, fôr necessário indicar claramente que o artigo é de origem nacional e não estrangeira, e também nos casos de misturas ou composições vendidas sob os seus próprios e distintos nomes (Art.º 19), para trazer os artigos para dentro do proviso da secção 8, parágrafo quarto, da Lei.

(c) O local de manufactura ou produção, se for indicado, deve ser correctamente especificado.

(d) Quando uma pessoa, firma, ou corporação, fabricantes ou produtores de facto de um medicamento ou droga um dois ou mais lugares, o verdadeiro local de fabrico ou produção de cada particular pacote deve ser estipulado na etiqueta excepto quando a menção de qualquer local, para exclusão dos outros, leva a engano ou confusão.

**Art.º 17—Caracter do Nome**

(Secção 8)

(a) Um alimento simples ou sem mistura ou produto medicamentoso deverá ser vendido pelo seu nome comum na lingua inglesa; ou, se um medicamento reconhecido na Farmacopeia dos Estados Unidos ou Formulário Nacional, pelo nome ou nomes ali designados.

(b) Um nome geográfico indicando que um alimento ou produto medicamentoso foi manufacturado ou produzido num lugar específico não deve ser uzado a não ser que tal produto tenha sido manufacturado ou produzido em tal lugar.

(c) Um nome que é distinctivo de um produto de um país estrangeiro específico não deve ser uzado num artigo não manufacturado ou produzido naquêlê país, excepto quando uma indicação do tipo ou estilo de qualidade ou manufactura, e então somente quando o produto possui substancialmente as qualidades características do produto daquêlê país estrangeiro. Tal nome deve ser classificado de forma tal a remover qualquer impressão de que o artigo foi manufacturado ou produzido no país em que tal nome é distinctivo.

**Art.º 18—“Nome distinctivo” e “Nome distinctivo próprio”**

(Secção 8)

(a) Um “nome distinctivo” é um nome que distingue uma espécie de alimento de outro.

(b) A expressão “nome distinctivo próprio” como é empregado na secção 8, parágrafo quarto, significa um nome que é puramente arbitrário ou de fantasia e distingue um particular artigo alimentar de outros artigos alimentares. Não deve dar uma falsa indicação de origem, caracter, composição, ingredientes, ou lugar de fabrico, não deve levar o comprador a supôr que o producto é diferente do que é.

**Art.º 19—Misturas e Composições com Nomes distinctivos**

(Secção 8, parágrafo quarto, no caso de alimento, subparágrafo primeiro)

(a) As expressões “misturas” e “composições” não são transmissíveis.

(b) Misturas ou composições com nomes distinctivos não podem ser imitações de outros artigos, quer simples, misturados, ou combinados, ou oferecidos á venda sob o nome de outros artigos. Em adição ao nome distinctivo, devem conter no mesmo rótulo ou marca o nome do lugar de fabrico ou produção. Se o nome do lugar fôr algum que se encontre em Estados diferentes, territórios, ou país, assim como o nome do lugar, deve ser especificado.

(c) Um produto alimentar não é abrangido no proviso da secção 8, parágrafo quarto, subparágrafo primeiro: a não ser que seja rotulado de acôrdo com êste regulamento.

# FOLHA DE FLANDRES

FABRICO DA **United States Steel Export Company** - NEW YORK

Arame para Chaves -  
Arco de Ferro-Estanho  
Chumbo-Aços Finos da  
Marca "**Phenix**" - etc.

PORTO

Av. dos Aliados, 64

TELEFONE, 5772

ENTREGAS RÁPIDAS

**Sociedade Zickermann**

S. A. R. L.

LISBOA

Rossio, 3

Telefones, 24400-27459-27480

Endereço Telegráfico: **GAZICKMANN** - Lisboa / Porto



FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

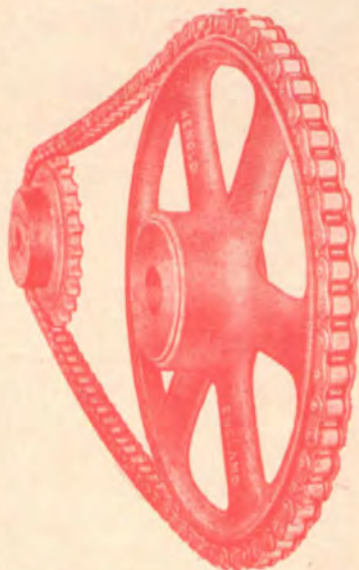
## MOVIMENTOS INDUSTRIAIS POR CORRENTE **RENOLD**

SOLUÇÃO IDEAL  
DE TODOS OS  
PROBLEMAS DE  
TRANSMISSÃO  
DE FORÇA,  
COM AS MÁXIMAS  
GARANTIAS DE

SEGURANÇA  
E  
ECONOMIA

ORÇAMENTOS  
GRÁTIS

AS MELHORES  
REFERENCIAS



**Harker, Sumner & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**  
152, Rua José Falcão, 156 || 14, L. Corpo Santo, 18  
- PORTO - || - LISBOA -

## Juan Perez Lafuente

Salazones e Anchovados

Filetes e rôlos  
de anchovas  
em azeite



R. Brito e Cunha, 653

**MATOZINHOS**  
PORTUGAL

Cables: "JUPERLA"

TELEFONE, 458

TELEGRAMAS: LISSADO

NOVA LITOGRAFIA  
"SADO", L.<sup>DA</sup>



ESTAMPAGEM  
SOBRE FOLHA  
DE FLANDRES

Rua de Brito Capelo

MATOZINHOS - Portugal

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

**LA ROSE**

Sardines, thon  
et filets de  
Maquereaux



**FEU HERMANOS**  
PORTIMÃO — Portugal  
Télegrs: FEU — PORTIMÃO

*LA REINE DES MARQUES*

---

---

Hors d'œuvre Sans "Sagrália" pas complet

Sardines exquisas...  
quelques marques célèbres

**"SAGRALIA" - "TORRES"  
"MARIAZINHA" - "SALVE"  
"JOSIRES" - "ONDINA"  
"BALIO" - "MINHO"**

ADRESSE:

Empresa de Pesca e Conservas  
"SAGRADA FAMÍLIA"  
Mr. JOSÉ DA SILVA TORRES  
RUA DE BRITO CAPELO  
MATOZINHOS (Portugal)



---

---

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO



**Conservas**  
**LOPES COELHO DIAS**  
**MATOSINHOS - PORTUGAL**

# António Rodrigues de Souza

DESPACHANTE  
OFICIAL  
NA

Telefones n.ºs 35, 159 e 24-M — Endereço Telegráfico: «ANTOS» — Leixões  
Escritório: CAIS DO MOLHE NORTE

## Delegação de Leixões

LEÇA DA PALMEIRA — LEIXÕES

Delegado no Pôrto da

## Companhia Geral de Angola

ESCRITÓRIO NO PORTO.

R. SÁ DA BANDEIRA, 107-1.º-Telef.:5976

Despachos de vapores, navios e mercadorias. Armazéns no Cais do Molhe Norte para recolha de mercadorias. Barcagens entre Leixões e Douro. Fretamento de embarcações.

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

Sardines in  
Oil, Pure  
Olive Oil  
and —  
Tomato  
Sauce



BRANDS:  
Celestial  
Lucrecia  
Auspiciosa  
Joarco  
Dossil

558, AVENIDA MENÉRES, 578

MATOZINHOS—Portugal

Teleph. 83—P. O. Box 16

Cable Address: JOARC

**Art.º 20—Imitações, Combinações, Composições sem nomes distintivos.**

(Secção 8, parágrafo primeiro, no caso de alimento, e parágrafo quarto, no caso de alimento, subparágrafo segundo)

(a) Uma imitação deve conter no rótulo a palavra "imitação", e em adição, uma declaração clara dos ingredientes principais ou essenciais do produto.

(b) Misturas e composições, para serem abrangidos pela secção 8, parágrafo quarto, no caso de alimento, subparágrafo segundo, não deve conter na etiqueta a palavra "composição" ou "combinação", consoante o caso fôr, e, em adição, uma especificação clara dos ingredientes principais ou essenciais do produto.

**Art.º 21—Substituição**

(Secções 7 e 8)

Quando uma substância de uma qualidade reconhecida comumente usada na preparação de produto alimentar é substituída no todo ou em parte por outra substância não prejudicial ou deletéria para a saúde, o nome do substituto deve aparecer no rótulo.

**Art.º 22—Sub-produto ou Matéria de Refugo alimentar**

(Secções 7 e 8)

Um alimento que consiste no todo ou em parte de sub-produto são em matéria de refugo alimentar, tais como bocados, caules, aparas e semelhantes, não deve ser rotulado com o nome indistincto da substância da que tal matéria deriva.

**Art.º 23—Certas adulterações não corrigidas pelo rótulo**

(Secção 7)

Rotulagem própria só não isentará um artigo da operação da lei. Certas formas de adulteração, por exemplo, a adição de um ingrediente venenoso ou deletério que possa tornar o produto nocivo à saúde, não pode ser corrigido por qualquer espécie de rotulagem.

**Art.º 24—Substâncias necessárias a serem especificadas no rótulo**

(Secção 8, parágrafo segundo, no caso de medicamento, e parágrafo segundo, no caso de alimento)

(a) Um medicamento é considerado ilegalmente marcado se não contiver uma especificação no rótulo da quantidade ou proporção de álcool de qualquer espécie, morfina, ópio, heroína, cocaína, eucaina alfa ou beta, clorofórmio, cannabis indica, hidrato de cloral, acetanilido, ou qualquer derivado ou preparação de quaisquer substâncias como tais ali contidas. Tal especificação deve ser feita de maneira simples e visual.

(b) Um alimento é ilegalmente marcado se não trazer no rótulo uma especificação de quantidade ou proporção de qualquer morfina, ópio, heroína, cocaína, eucaina alfa ou beta, clorofórmio, cannabis indica, hidrato de cloral ou acetanilido, ou qualquer derivado ou preparação de quaisquer substâncias semelhantes. Tal declaração deve ser feita de uma maneira simples e visual.

(c) A expressão "alcohol" sem qualificativos significa alcohol de étíl. Se qualquer alcohol diferente de étíl estiver presente no medicamento a espécie deve ser especificada no rótulo. Nenhuma

especificação é necessária da presença de alcohol nos alimentos.

(d) Ao declarar a quantidade ou proporção de qualquer das substâncias especificadas nos parágrafos a e b deste artigo, os nomes pelos quais elles são designados na lei devem ser usados. Ao declarar a quantidade ou proporção de derivados de qualquer das substâncias especificadas, em adição ao nome comercial do derivado, o nome da substância especificada deve ser também declarado de forma a indicar claramente que o produto é um derivado da substância particular especificada.

**Art.º 25—Método de declaração de Quantidade e Proporção**  
(Secção 8)

(a) A quantidade de alcohol num medicamento deve ser declarado em termos de percentagem média por volume de alcohol absoluto no produto acabado.

(b) Num liquido a quantidade de qualquer substância especificada no artigo 24, excepto alcohol, e a quantidade de qualquer derivado ou preparação de qualquer substância semelhante incluindo



No mercado das frutas

derivados do alcohol, deve ser indicada com termos de *grains* ou *minims* por onça fluida; num sólido, a quantidade deve indicar em termos de *grains* ou *minims* por onça, desde que declarações possam em termos do sistema métrico, se for preferido.

(c) Quando duas ou mais pílulas, obreias, lenticulas, pós, cápsulas, e semelhantes são postas à venda ou distribuição no mesmo recipiente, a quantidade de substância ou derivado especificados presentes em cada pílula, obreia, lenticula, pó, cápsula, ou outra unidade deve ser indicada.

(d) Uma declaração da máxima quantidade ou proporção de qualquer substância especificada no artigo 24 presente satisfará as exigências, desde que o máximo indicado não varie materialmente da quantidade média ou proporção.

**Art.º 26—Declaração de peso, medida ou conta**

(Secção 8, parágrafo terceiro, no caso de alimento)

(a) Excepto quando contrariamente determinado por este Art.º, um pacote de alimento deve ser claramente e visivelmente

marcado com a quantidade do conteúdo em termos de peso, medida, ou conta numérica na parte externa do recipiente, ou do envelope do pacote usualmente entregue ao consumidor.

(b) A quantidade do conteúdo assim marcado deve ser a quantidade do alimento no pacote.

(c) A indicação da quantidade do conteúdo deve ser claro e visível, não deve ser uma parte obscurecida por qualquer legenda ou desenho, e deve ser colocada de forma tal e em tais caracteres a ser prontamente vista e claramente legível quando o tamanho do pacote e as circunstâncias sob as quais é ordinariamente examinado por compradores ou consumidores são tomadas em consideração.

(d) A quantidade do conteúdo quando indicado por peso ou medida deve ser marcado em termos da maior unidade contida no pacote, excepto que, no caso de um artigo com respeito ao qual existe um definido costume comercial para marcar a quantidade do artigo em termos de partes fraccionais de maiores unidades, pode ser assim marcado de acôrdo com o costume. Fracções comuns devem ser reduzidas aos seus termos mais baixos; fracções expressas como decimais devem ser precedidas por zero e devem ser levadas a não mais do que dois lugares.

(e) Indicação de peso deve ser em termos da libra peso e onça; indicação de medida líquida deve ser em termos do galão dos Estados Unidos, de 231 polegadas cúbicas e as suas habituais subdivisões, isto é, galões, quartos, meios quartos, ou onças fluidas, e deve expressar o volume líquido a 68° F. (20° C.); declaração de medida seca deve ser expressa no alqueire padrão dos Estados Unidos de 2,150.42 polegadas cúbicas e suas costumadas subdivisões, isto é, alqueires, pecks, quartos ou meios quartos, ou, no caso de artigos em barris, em termos do barril padrão dos Estados Unidos, e as suas subdivisões legais, isto é, barris de terço, meio, três-quartos, como foi fixado pela Lei de 4 de Março de 1915 (38 Stat. 1186); desde que essa declaração de quantidade possa ser expressa em peso ou medidas métricas. Indicação de peso métrico deve ser expresso em quilos, gramas ou gramas. Outros termos de peso ou medida métricas podem ser usados se se julgar que um definido costume comercial existe para marcar artigos com tais outros termos e os artigos são marcados em conformidade com o costume.

(f) A quantidade de sólidos deve ser especificada e expressa em peso e a quantidade de líquido expressa em medida, excepto no caso de um artigo em respeito ao qual haja o definitivo costume comercial, de contrário a declaração pode ser expressa em peso ou medida de acôrdo com tal costume. A quantidade de alimentos viscosos ou semisólidos ou de mistura de sólidos e líquidos pode ser determinada quer em peso quer em medida, mas a declaração deve ser definida e deve indicar se a quantidade é expressa em peso ou medida, como, por exemplo, "peso 12 onças" ou "12 onças avoirdupois", "volume 12 onças" ou "12 onças fluidas".

(g) A quantidade do conteúdo deve ser indicada em peso, ou medida a não ser que o pacote esteja marcado por conta numérica e tal conta numérica dê exacta informação com respeito a quantidade do alimento no pacote.

(h) A quantidade do conteúdo deve ser indicada em peso mínimo, medida mínima, por exemplo, "peso mínimo 10 onças", "volume mínimo 1 galão", ou "não menos do que 4 onças fluidas", mas em tal caso a declaração deve aproximar a exacta quantidade e não deve haver tolerância abaixo do mínimo expresso.

(i) As seguintes tolerâncias e variações da quantidade do conteúdo marcado no pacote serão permitidas:

(1) Discrepâncias devidas exclusivamente a erros de pesar, medir, ou contar que ocorrem na embalagem executada em harmonia com a boa prática comercial.

(2) Discrepâncias devidas exclusivamente a diferenças na capacidade de garrafas e continentes similares, resultantes unicamente de dificuldades inevitáveis na manufactura de tais garrafas ou recipientes de modo a serem de capacidade uniforme

Obs.: nenhuma maior tolerancia será consentida no caso das garrafas ou continentes similares que, devido à sua forma, não possam ser feitas de capacidade aproximadamente uniforme da que é permitida no caso de garrafas ou recipientes similares que possam ser manufacturadas de forma a serem de capacidade aproximadamente uniforme.

(3) Discrepâncias em peso ou medida devidas exclusivamente a diferenças nas condições atmosféricas em vários lugares e que

inevitavelmente resultam da exposição ordinária e habitual dos pacotes à evaporação ou à absorção da água. Discrepâncias na classe (1) e (2) d'este parágrafo deve ser frequentemente tanto para cima como para baixo da quantidade marcada. A razão das discrepâncias na classe (3) d'este parágrafo será determinada sobre factos em cada caso.

(j) Um pacote contendo meia onça de alimento ou menos é "pequeno" e será isento de marcação de peso.

(k) Um pacote contendo uma onça fluida de alimento é "pequeno" e será isentado de marcação de medida.

(l) Quando um pacote não abrangido pelo parágrafo g para ser marcado quer em peso ou medida e as unidades do alimento nêle são seis ou menos, será, para efeito d'este regulamento, considerado "pequeno" e isento de marcação em conta numérica.

Art.º 27—Artigos destinados a Exportação

(Secção 2)

(a) Um artigo de alimento ou medicamento destinado a exportação não é adulterado nem indevidamente marcado dentro do espirito da lei se for estabelecido pelo carregador ou exportador que o artigo é preparado ou embalado de harmonia com as especificações ou instruções do comprador estrangeiro e que nenhuma substância é empregada na preparação ou embalagem que esteja em conflito com as leis do país estrangeiro para onde se destina o artigo.

(b) Um artigo destinado a exportação preparado ou manipulado de acôrdo com o parágrafo a d'este art.º deve ser rotulado do lado exterior do envólucro de forma a mostrar que o artigo se destina a exportação e é preparado ou manipulado de acôrdo com as especificações ou instruções do comprador estrangeiro. Esta marcação é exigida unicamente num artigo que, não sendo assim, pudesse ser classificado como adulterado ou ilegalmente denominado.

(c) Um artigo preparado para exportação de acôrdo com os parágrafos a e b d'este regulamento se for vendido ou oferecido à venda para consumo doméstico é sujeito a todas as provisões da lei relativa à venda doméstica.

Art.º 28—Declaração em Importações

(Secção II)

(a) Todas as facturas de produtos alimentares ou medicamentosos embarcados para os Estados Unidos devem ter anexa uma declaração do carregador, executada na presença de um funcionário consular dos Estados Unidos, nos seguintes termos:

MODELO N.º 198—CONSULAR

(Corrigido em Julho de 1916)

DECLARAÇÃO DO CARREGADOR DE PRODUTOS ALIMENTARES OU MEDICAMENTOSOS

Com referência ao carregamento descrito pela Factura N.º

....., registada em .....  
no dia ..... de ..... de 19..... eu, o abaixo  
assinado, sou o

(vendedor ou proprietário, ou agente do vendedor ou do proprietário)

das mercadorias mencionadas e descritas na factura consular anexa. Consistem em produtos alimentares ou medicamentosos que não contêm substâncias adicionais nocivas à saúde. Estas mercadorias foram produzidas em ..... e manufacturadas em

(país)

..... por .....  
(cidade e país) ..... (nome do fabricante)

durante o ano ..... e exportados de .....  
(cidade)

e consignadas a ..... Não contêm rótulos ou  
(cidade)

marcas falsas, nem contêm nenhuma matéria còrante excepto .....  
..... nenhum preservativo  
(indicar a matéria còrante empregada, se houver)

(exceptuam-se sal, açúcar, vinagre, ou fumo de madeira) excepto e não são de (indicar os preservativos empregados, se os houver) caracter a causar proibição ou restrição de venda no país onde foram feitas ou do qual foram exportadas, nem creio que sejam de natureza tal que lhes proíba entrega nos Estados Unidos, em harmonia com as disposições da Lei Federal sobre alimentos e drogas.

Declaro solenemente que as declarações acima expressas são verdadeiras, segundo o meu conhecimento e crença.

Datado em ..... no dia ..... de .....

(lugar)

de 19 .....

(assinatura)

### INSTRUÇÕES AOS FUNCIONÁRIOS CONSULARES

1. Esta declaração deve ser bem segura à extra cópia da factura consular do modelo N.º 138-140 ou 139-140 de carregamentos de valor superior a \$100.

2. O carimbo oficial deve ser visivelmente impresso na declaração, e o número, data da certificação da factura, e nome do correio claramente indicado.

3. O carregador deverá ter instruções para declarar o nome do fabricante quando for possível.

4. Se a declaração for julgada incorrecta ou incompleta, ou se o Consul julgar que as mercadorias são susceptíveis de apreensão, deve fazer nota desta informação na factura na coluna das emendas consulares ou observações.

(b) No caso de importações a darem entrada em Baltimore, Boston, Buffalo, Chicago, Cincinnati, Denver, Kansas City, Minneapolis, New Orleans, New York, Philadelphia, San Francisco, San Juan, Porto Rico, Savannah, St. Louis, Seattle, e outros pontos onde postos de inspecção dos alimentos e drogas são estabelecidos, esta declaração deve ser ligada à factura na qual o lançamento é feito. Em outros casos a declaração deve ser ligada a uma cópia da factura preparada para a Administração das Drogas e dos Alimentos.

#### Art.º 29 — Processo da Importação

##### (Secção II)

(a) A aplicação das provisões da lei federal sobre Alimentos e Medicamentos no que respeita a alimentos e drogas importadas, ficará, como regra geral, sob a direcção local dos funcionários dos postos de Alimentação dos Alimentos e Drogas, Departamento da Agricultura, colectores de direitos alfandegários actuando como funcionários administrativos no desempenho de funções relativas a detenção, exportação, e destruição de mercadorias e acção sob fiança no caso de não cumprimento das disposições da lei.

(b) As mercadorias sujeitas a exame de acordo com as provisões da lei não serão entregues ao destinatário antes do relatório do exame, a não ser que a fiança tenha sido prestada na forma

apropriada pela importância total do valor facturado de tais mercadorias, juntamente com os respectivos direitos, e à recusa do consignatário devolver tais mercadorias por qualquer causa à custódia do colector quando tal for exigido, para efeito de as excluir do país ou para outro qualquer fim, ao dito consignatário ser-lhe-à confiada a importância da fiança.

(c) Logo que o importador faça entrada, as facturas relativas a alimentos e medicamentos e as mercadorias deverão ser patentes com a menor demora possível para inspecção pelo representante do pósto. Quando não for precisa nenhuma amostra a factura será carimbada pelo pósto "Não são precisas amostras. Administração dos Alimentos e Drogas, Departamento da Agricultura dos E. U., por ..... (iniciais do funcionário inspector)".

(d) No mesmo dia em que as amostras são exigidas pelo pósto, o colector ou verificador notificará o importador de que as amostras serão tiradas, que as mercadorias devem ficar intactas enquanto se aguarda aviso do resultado da inspecção e análise, e que no caso das mercadorias não satisfazerem as exigências da Lei Federal dos Alimentos e Drogas, devem ser devolvidas ao colector



A caminho do mercado

para dispor delas. Esta notificação pode ser dada pelo colector ou verificador por meio de avisos individuais ao importador ou por convenientes boletins enviados diariamente pelo correio da alfândega.

(e) No caso de não violação — Entrega. Logo que o exame das amostras está completo, e se não se verificar violação da lei, o chefe do pósto enviará um aviso de entrega ao importador, e uma cópia d'este aviso será enviada ao colector dos direitos para sua informação.

(f) No caso de violação:

(1) Se se verificar uma violação da lei dos Alimentos e Drogas, o chefe do pósto enviará ao importador devido aviso da natureza da violação e da hora e lugar onde evidencia pode ser prestada mostrando que as mercadorias não deveria ser recusada admissão. Ao mesmo tempo aviso semelhante com respeito à detenção das mercadorias será enviado ao colector, solicitando-lhe a recusa na entrega das mercadorias ou requisitando a sua devolução à custódia alfandegária se por acaso as mercadorias forem levantadas sem ser dada a garantia referida no parágrafo b d'este art.º. O tempo concedido ao importador para fazer representações relativas

ao embarque pode ser prolongado a seu pedido durante um período razoável de tempo que lhe permita assegurar tal evidência.

(2) Se o importador não responder ao aviso para prestar declarações em pessoa ou por carta dentro do tempo permitido no aviso, um segundo aviso, marcado "segundo e último aviso", será enviado imediatamente pelo chefe do posto, avisando-o de que a falta de resposta causará definitiva recomendação ao collector para que seja recusada entrada às mercadorias.

*Mercadorias rejeitadas.*

(3) Em todos os casos em que seja negada entrada de mercadorias, o chefe do posto dentro de um dia após as declarações, ou se o importador não aparecer ou responder dentro de três dias depois do segundo aviso, notificará disso o collector em duplicado.

(4) Não mais tarde do que um dia após a recepção deste aviso o collector assinará e transmitirá ao importador uma das cópias, que servirá como notificação ao importador de que as mercadorias devem ser exportadas ou destruídas dentro de três meses de tal data, como a lei dispõe; o outro aviso será retido como registro de escritório e mais tarde devolvido como um relatório ao chefe do posto. Em todos os casos o importador devolverá o seu aviso ao collector, devidamente registado com relação à informação requerida, como o modelo dispõe.

*Mercadorias sob condições*

(5) Se as mercadorias puderem ser levantadas depois de serem rotuladas de novo ou depois de certas condições serem observadas, um aviso será enviado pelo chefe do posto directamente ao importador, sendo mandado uma cópia a papel químico ao collector. Este aviso deve determinar especificamente as condições que devem ser observadas, de forma a trazer o respectivo facto às provisões das fianças alfandegárias em entradas para consumo e depósito, tais fianças incluindo disposições que requerem a observância de todos os requisitos da lei dos alimentos e drogas e todos os regulamentos e instruções contidas ali. O aviso determinará também qual o funcionário a ser notificado pelo importador quando a mercadoria estiver pronta para inspecção.

(6) O importador deve devolver o aviso ao collector ou chefe do posto, como for designado, com o certificado ali guardado, especificando que ele satisfaz as condições prescritas e que as mercadorias estão prontas para inspecção no local designado.

(7) Este aviso será entregue ao funcionário inspector, que, depois da inspecção, endossará o resultado no verso do aviso e devolverá o mesmo ao collector ou ao chefe do posto, consoante o caso.

(8) Quando as condições a serem observadas estão sob a supervisão do chefe do posto, e estas condições foram aceitas, ele entregará as mercadorias ao importador, enviando uma cópia do aviso de entrega ao collector para seu governo.

Quando, porém, a entrega é ainda condicionada sobre destruição de rejeição ou de alguma porção do carregamento ou o importador tenha sido bem sucedido em observar as condições impostas, e as mercadorias devam ser exportadas ou destruídas, o chefe do posto dará imediatamente aviso em duplicado ao collector dos resultados da inspecção. O collector assinará e imediatamente transmitirá uma cópia do aviso ao importador e procederá da forma usual.

(9) Se as mercadorias forem detidas, sujeitas a condições observadas sob a supervisão do collector, o collector, logo que as condições estejam verificadas, notificará o importador de que as mercadorias são entregues. Se as mercadorias não estão devidamente condicionadas dentro do período concedido, as mercadorias devem ser exportadas ou destruídas.

(10) Quando tiver sido tomada decisão final a respeito de mercadorias rejeitadas ou de mercadorias cuja entrega seja sujeita a condições a observar sob a supervisão do collector, o collector enviará ao chefe do posto um aviso dessa decisão final, dando a data de entrega ou destruição ou data de exportação e país para o qual devem ser exportadas.

(11) Quando a intenção de violar a lei for evidente, o privilégio de tornar a rotular, limpar, e renovação similar não será permitida. Semel antemente à discreção do chefe do posto este privilégio não será permitido nos casos em que devido a descuido ou outro motivo carregamentos em violação da lei são oferecidos para entrada quando o exportador ou importador tenha sido informado em relação às violações em carregamentos anteriores. Em geral,

quando os carregamentos com idêntica rotulagem tenham sido detidos para tornar a rotular três vezes, o privilégio de tornar a rotular não será prorrogado.

(12) Quando o privilégio de escolher ou renovar carregamentos é permitido, o importador deve fornecer evidência satisfatória com respeito à identidade das mercadorias antes da entrega ser dada. Este privilégio não será concedido excepto quando condições estipuladas aceites pelo importador incluem segregação de mercadoria num determinado lugar e aparte de outras mercadorias de natureza similares.

(13) O chefe do posto ou outro funcionário por ele designado, quando se considere aconselhável, pode requisitar do importador um *affidavit* como evidência de que as mercadorias foram devidamente dispostas, e tal *affidavit* será executado deante de notário público ou outro funcionário autorizado a administrar juramentos em geral.

(14) Quando mercadorias importadas sujeitas às disposições da Lei Federal dos Alimentos e Medicamentos são embarcadas para outro porto condicionamento ou exportação, as mercadorias devem ser carregadas sob manifesto de condução alfandegária, da mesma maneira que os carregamentos sob fiança.

(15) Collectores alfandegários farão o serviço de inspecção quando quer que as mercadorias tenham de ser exportadas ou destruídas, e em outros casos quando não haja funcionário de posto disponível.

(16) Os collectores alfandegários e representantes do posto combinarão e arranjarão a distribuição do serviço de inspecção de acordo com as condições locais. Funcionários do posto quando praticável procederão ao serviço de inspecção, quando a limpeza, arrumação e semelhantes operações de condicionamento são envolvidas.

(g) Penalidades.

(17) No caso de falta de cumprimento das instruções e recomendações do chefe do posto enquanto às condições em que as mercadorias podem ser tratadas, o collector notificará o chefe do posto em todos os casos que chegarem à sua atenção dentro de três dias após inspecção ou depois da expiração dos três meses permitidos por lei se nenhuma acção for tomada.

(2) O chefe do posto, à recepção do aviso acima descrito, e em todos os casos de falta de cumprimento das condições impostas a-fim-de satisfazer as disposições da Lei Federal dos Alimentos e Drogas que vêm directamente à sua supervisão, transmitirá ao collector alfandegário a evidência que ele possa ter à mão tendente a indicar a responsabilidade do importador e fazer uma recomendação nesse sentido.

(3) O collector, dentro de três dias da recepção desta recomendação, quer seja favorável ou não, notificará o importador de que, tendo expirado o período legal de três meses para exportação ou destruição, deve tomar-se acção dentro de 30 dias para cumprir as condições de fiança, a não ser que, no entretanto, pedido de remissão ou minoração das penalidades impostas, com definida oferta de liquidação, é apresentada ao collector. O pedido deve ser em duplicado, com uma completa discriminação de razões, sob juramento.

(4) O collector transmitirá o pedido em duplicado, juntamente com a sua própria recomendação e a do chefe do posto, ambas em duplicado, ao Secretário da Tezouraria, Divisão da Alfândega, para sua acção.

(h) Portos sem laboratório:

(1) Em portos de entrada onde não haja posto da Administração dos Alimentos e Medicamentos, o collector ou delegado, no dia em que o primeiro aviso de esperado carregamento de alimentos ou medicamentos é recebido, quer por factura ou entrada, notificará o chefe do posto em cujo território o porto é situado.

(2) No dia da recepção de tal aviso o chefe do posto mandará pelo correio ao collector aviso apropriado, se não forem precisas amostras. Este aviso serve de equivalente a carimbar as facturas nos portos de posto com a legenda "Não são precisas amostras. Administração do Alimento e Medicamento, Departamento da Agricultura dos E. U., por... (iniciais do funcionário inspector)."

(3) Se forem precisas amostras, o chefe do posto notificará imediatamente o collector.

(4) O collector enviará imediatamente amostras, acompanhadas de descrição do carregamento.

(5) Quando amostras sejam requisitadas de cada carga-

mento de certos alimentos ou medicamentos, o chefe do posto fornecerá ao colector e delegados nos portos dentro do território do posto uma lista de tais produtos, indicando tamanho da amostra necessária. As amostras devem ser prontamente enviadas à chegada das mercadorias sem esperar pedido especial.

(6) Em todos os outros particulares o procedimento será o mesmo tanto nos portos sem laboratório como nos portos com laboratório, excepto que se terá em consideração o tempo gasto na entrega dos avisos pelo correio.

(i) O chefe do posto será considerado um funcionário alfandegário no acto de executar o regulamento das infracções.

**Art.º 30— Artigos próprios somente para uso técnico ou restrito, desnaturação.**

(Secção II)

(a) Um alimento ou medicamento que é adulterado ou ilegalmente denominado dentro do significado da Lei e que é oferecido para importação para fins industriais deve ser desnaturado e a factura respectiva deve conter uma declaração mostrando que o artigo é para ser usado para fins industriais.

Onde, porém, é impraticável a desnaturação de tal artigo, pode ser permitida a sua entrada desde que —

(1) Esteja claramente e visivelmente rotulado, no caso de alimento, "não comestível", e, no caso de medicamento, "não para uso medicinal".

(2) Na ocasião da entrada o importador submeta uma declaração por escrito que o artigo não será usado como alimento ou droga.

(3) Na ocasião da entrada o importador submeta uma declaração que o artigo será usado de certa maneira conveniente por certa entidade ou entidades indicadas.

(4) Na ocasião da entrada o importador concorde fornecer prova satisfatória do exacto uso do artigo e o nome ou nomes das entidades que o usam.

A fiança penal dada na ocasião da entrada não será concedida até que tal evidência de satisfatória disposição tenha sido recebida.

(b) Um alimento ou droga tendo somente um uso legítimo restricto e de carácter tal que possa ser legalmente distribuído para uso geral sem restrição, por exemplo, drogas cruas de farmacopeia deficientes em princípios activos e certos substitutos para drogas cruas de farmacopeia, pode ser-lhes permitida entrada se estiverem devidamente rotuladas, desde que evidência conveniente seja fornecida por *affidavit* ou outra forma que serão usadas por uma entidade ou entidades designadas na manufactura de artigos em que possam ser legitimamente empregados. A fiança penal dada na ocasião de entrada não será cancelada até que prova de uso satisfatório do produto tenha sido recebida.

**Art.º 31— Alterações e Emendas de Regulamentos**

Estes regulamentos podem ser alterados ou emendados em qualquer época sem aviso prévio, com a aprovação do Secretário da Tesouraria, o Secretário da Agricultura, e o Secretário do Comércio.

Estas regras e regulamentos são por esta forma adoptados, effectivas nesta data, e todos os anteriores regulamentos para a

execução da Lei Federal de Alimentos e Medicamentos são por este meio revogados.

A. W. MELLON  
Secretário da Tesouraria

ARTHUR M. HYDE  
Secretário da Agricultura

R. P. LAMONT  
Secretário do Comércio

Washington, D. C., Outubro, 31, 1930.

Lei dos Alimentos e Medicamentos, de 30 de Junho 1906 alterada em 23 de Agosto 1912, em 3 de Março 1913, em 4 de Março 1913, em 24 de Julho 1919, em 18 de Janeiro 1927, em 8 de Julho 1930 e em 27 de Agosto 1935.

Lei destinada a evitar o fabrico, venda ou transporte de ali-



No mercado de frutas (Portugal)

mentos, drogas, medicamentos, e licôres adulterados ou ilegalmente denominados ou venenosos ou nocivos, e a regular o tráfico dos mesmos, e a outros fins.

Seja promulgado pelo Senado e Câmara dos Representantes dos Estados Unidos da América reunidos em Congresso, que é interdito a qualquer pessoa fabricar dentro de qualquer território ou do distrito de Columbia qualquer artigo de alimento ou medicamento adulterado ou indevidamente denominado, segundo o significado desta lei, e qualquer pessoa que infrinja alguma das provisões desta secção será culpado de mau procedimento, e por cada ofensa deve ser, no caso de provado o crime, multado até quinhentos dollars ou sentenciado a um ano de prisão, ou ambas a multa e prisão, à discreção do tribunal.

Sec. 2. Que a introdução em qualquer Estado ou Território ou no Distrito de Columbia ou de qualquer país estrangeiro, ou carregamento para qualquer país estrangeiro de qualquer artigo de alimento ou medicamentos que seja adulterado ou indevidamente denominado, dentro do significado da lei, é por este meio proibido;

e qualquer pessoa que embarque ou entregue para carregamento de qualquer Estado ou Território ou do distrito de Columbia para qualquer Estado ou Território ou distrito de Columbia, ou para um país estrangeiro, ou que receba em qualquer estado ou território ou distrito de Columbia de qualquer outro estado ou território ou distrito de Columbia, ou país estrangeiro, e tendo assim recebido, entregará em pacotes originais intactos, para pagar ou não, ou oferecer para entrega a qualquer outra pessoa, quaisquer artigos assim adulterados ou indevidamente denominados em harmonia com o espírito da lei, ou qualquer pessoa que venda ou ofereça à venda no distrito de Columbia ou nos territórios dos Estados Unidos quaisquer alimentos ou medicamentos adulterados ou indevidamente denominados, ou exportar ou oferecer para exportar os mesmos para qualquer país estrangeiro serão culpados de mau procedimento, e por tais ofensas serão multados até duzentos dollars pela primeira ofensa, e na condenação de cada ofensa subsequente até trezentos dollars ou prisão até um ano, ou ambas as penas, à discreção do tribunal. A não ser que o artigo não seja considerado indevidamente denominado ou adulterado de acordo com as provisões desta lei quando destinadas para exportação para qualquer país estrangeiro e preparadas ou embaladas de acordo com as especificações ou instruções do comprador estrangeiro quando nenhuma substância é usada na preparação ou fabrico em conflito com as leis do país estrangeiro para o qual o dito artigo se destina a ser embarcado; mas se o dito artigo for de facto vendido ou oferecido para venda para uso ou consumo domésticos, então este proviso não isentará o dito artigo da operação de qualquer das outras provisões desta lei.

Sec. 3. Que o Secretário da Tesouraria, o Secretário da Agricultura, e o Secretário do Comércio e do Trabalho (1) faça regulamentos e regras uniformes para executar as provisões desta lei, incluindo a recôlha e exame de especimenes de alimentos e medicamentos manufacturados ou oferecidos para venda no distrito de Columbia, ou qualquer Território dos Estados Unidos, ou que sejam oferecidos para venda em pacotes intactos em qualquer Estado ou outro do que aquele em que tenham sido respectivamente manufacturados ou produzidos, ou que sejam recebidos de qualquer país estrangeiro, ou destinados a carregamento para qualquer país estrangeiro, ou que possam ser submetidos a exame pelo funcionário chefe da hygiene, alimento ou medicamento de qualquer Estado, Território, ou distrito de Columbia, ou em qualquer ponto nacional ou estrangeiro através do qual tal produto seja oferecido para comércio interno, ou para exportação ou importação entre os Estados Unidos e qualquer ponto ou país estrangeiro.

Sec. 4. Que os exames de specimenes de alimentos e medicamentos serão feitos no Bureau de Química (2) do Departamento da Agricultura, ou sob a direcção e supervisão de tal bureau, com o fim de determinar em tais exames se tais artigos são adulterados ou indevidamente marcados de harmonia com o significado da lei; e se apparecer em qualquer desses exames que qualquer de tais specimenes está adulterado ou indevidamente marcado em harmonia com o espírito desta lei, o Secretário da Agricultura fará com que aviso seja dado à entidade de quem tal amostra foi obtida. A qualquer entidade assim notificada será dada uma oportunidade de prestar declarações, sob tais regras e regulamentos que possam ser prescritos como já foi dito, e se parecer que qualquer das provisões desta lei foi violada por tal entidade, então o Secretário da Agricultura certificará immediatamente os factos ao próprio Procurador distrital dos Estados Unidos, com uma cópia do resultado da análise ou do exame de tal artigo devidamente autenticado pelo analista ou funcionário que fez tal exame, sob juramento de tal funcionário. Depois do Julgamento do tribunal, aviso será dado por publicação de tal maneira como possa ser prescrito pelas regras e regulamentos já mencionados.

Sec. 5. Que será dever de cada Procurador Distrital a quem o Secretário da Agricultura relatará qualquer informação desta lei, ou a quem qualquer funcionário ou agente da Hygiene ou Alimento ou Droga de qualquer Estado, Território, ou Distrito de Columbia apresentará satisfatória evidência de uma tal violação, promover

apropriado procedimento a ser iniciado e prosseguido nos próprios tribunais dos Estados Unidos, sem demora, para a execução das penalidades que em tal caso forem applicáveis.

Sec. 6. Que o termo "Droga", como é empregado na lei, incluirá todos os medicamentos e preparações reconhecidas na Farmacopeia ou Formulário Nacional dos Estados Unidos para uso interno ou externo, e qualquer substância ou mistura de substâncias destinadas a uso para a cura, tratamento, ou prevenção de doença de homens ou outros animais. O termo "alimento" como é aqui empregado, incluirá todos os artigos usados para alimentação, bebida, confeitaria, ou condimento para homens ou outros animais, quer simples, misturados ou compostos.

Sec. 9. Que para os efeitos desta lei um artigo será considerado adulterado:

No caso de medicamentos:

Primeiro. Se, quando um medicamento é vendido sob ou por um nome reconhecido na Farmacopeia ou Formulário Nacional dos Estados Unidos, elle difere do padrão de força, qualidade, ou pureza, como é determinado pelo ensaio expresso na Farmacopeia ou Formulário Nacional dos Estados Unidos officiais ao tempo da investigação.

Obs. Nenhuma droga definida na Farmacopeia ou Formulário Nacional dos Estados Unidos será considerada adulterada sob esta provisão se o padrão de força, qualidade, ou pureza estiver claramente determinado na garrafa, caixa, ou outro envólucro, embora o padrão possa differir do que está determinado pelo ensaio constante da Farmacopeia ou Formulário Nacional dos Estados Unidos.

Segundo. Se a força ou pureza ficar abaixo do expresso padrão ou qualidade sob os quais é vendido.

No caso de confeitaria:

Se contiver terra alba, barites, talco, crómio amarelo, ou outras substâncias minerais ou côr ou paladar venenosos, ou outros ingredientes deletérios ou nocivos à saúde ou qualquer substância vinosa, malte, ou licor espirituoso ou composto ou droga narcótica.

No caso de alimento:

Primeiro. Se qualquer substância tiver sido misturada ou elaborada com elle de modo a reduzir ou abaixar ou afectar nocivamente a sua qualidade ou força.

Segundo. Se qualquer substância tenha sido substituída no todo ou em parte pelo artigo.

Terceiro. Se qualquer constituinte valioso do artigo tiver sido no todo ou em parte abstraído.

Quarto. Se estiver misturado, côrado, empoado, recamado ou manchado de forma a encobrir dano ou inferioridade.

Quinto. Se contiver qualquer ingrediente venenoso adicionado, ou outro ingrediente deletério adicionado que possam tornar tal artigo nocivo à saúde. Obs. Quando na preparação dos productos alimentares para embarque estes são preservados por qualquer applicação externa applicada de tal maneira que o preservativo é necessariamente removido mecanicamente, ou por maceração em água, ou de qualquer outra forma, e instruções para a remoção do dito preservativo estiverem impressas no envólucro ou pacote, as provisões desta lei serão dispostas para applicar somente quando os ditos productos estão prontos para consumo.

Sexto. Se elle consistir no todo ou em parte de uma substância animal ou vegetal nojenta, decomposta ou pútrida, ou qualquer porção de unimal impróprio para alimento, que seja manufacturado ou não, ou se for o produto de um animal doente, ou de um que tenha morrido sem ser por matança.

Sec. 8. Que o termo "ilegalmente ou impropriamente ou indevidamente marcado ou denominado", como aqui é empregado, será applicado a todas as drogas ou artigos alimentares, ou artigos que entrem na composição de alimentos, cujo ou envólucro ou rótulo tenha qualquer declaração, desenho, ou dispositivo com respeito a tal artigo, ou aos ingredientes ou substâncias nelle contidas que sejam ou enganadoras em qualquer particular, e a qualquer produto alimentar ou medicamentoso que seja falsamente marcado com respeito ao Estado, Território, ou país em que elle é manufacturado ou produzido.

Que para fins desta lei um artigo será considerado como sendo indevidamente marcado:

No caso de medicamentos:

(1) Secretário do Comércio (37 Stat. 736).

(2) Administração do Alimento e Medicamentos (H. R. 7491, 27 Maio, 1930).

Primeiro. Se for uma imitação de ou oferecido para venda sob o nome de um outro artigo.

Segundo. Se o conteúdo do pacote tal como originalmente se preparou tiver sido removido, em todo ou em parte, e outro conteúdo tiver sido colocado no dito pacote, ou se o pacote não contiver uma declaração no rótulo da quantidade ou proporção de qualquer álcool, morfina, ópio, cocaína, heroína, eucaina alfa ou beta, cloroformio, cannabis indica, hidrato de cloral, ou acetamido, ou qualquer derivativo ou preparação de quaisquer substância como tais ali contidas.

Terceiro. Se o pacote ou rótulo tiver ou contiver qualquer declaração, desenho, ou dispositivo referente ao efeito curativo ou terapêutico de tal artigo ou qualquer dos ingredientes ou substâncias nele contidas, que sejam falsas e fraudulentas.

No caso de alimento:

Primeiro. Se for uma imitação de ou oferecido para venda sob o nome distintivo de um outro artigo.

Segundo. Se for rotulado ou designado de forma a enganar ou a confundir o comprador, ou pretender ser um produto estrangeiro sem o ser, ou se o conteúdo do pacote como originalmente foi preparado tiver sido removido no todo ou em parte e outro conteúdo tiver sido colocado em tal pacote, ou se deixar de conter uma declaração no rótulo da quantidade ou proporção de qualquer morfina, ópio, cocaína, heroína, eucaina alfa ou beta, cannabis indica, hidrato de cloral, ou acetamido, ou qualquer derivativo ou preparação de quaisquer substâncias como tais ali contidas.

Terceiro. Se em forma de pacote, a quantidade do conteúdo não for claramente e visivelmente marcada na parte exterior do pacote expressa em peso, medida ou conta numérica: exceptua-se, porém, que razoáveis variações serão permitidas, e tolerancias e também isenções com respeito a pequenos pacotes serão estabelecidas por regras e regulamentos feitos de harmonia com as disposições da secção três desta lei.

Quarto. Se o pacote ou o seu rótulo tiver alguma declaração, desenho, dispositivo referente aos ingredientes ou às substâncias ali contidas, cuja declaração, desenho, ou dispositivo forem falsas ou confusas em qualquer particular: excepção, que um artigo de alimento que não contenha qualquer ingrediente adicionado venenoso ou deletério não seja considerado adulterado ou indevidamente denominado nos seguintes casos:

Primeiro. No caso de misturas ou composições que sejam agora ou de tempos a tempos conhecidas como artigos de alimento, sob os seus distintivos nomes, e não uma imitação de ou oferecido à venda sob o nome distintivo de um outro artigo, se o nome for acompanhado no mesmo rótulo ou marca com uma declaração do lugar onde o dito artigo foi manufacturado ou produzido.

Segundo. No caso de artigos rotulados, marcados, ou danificados de forma a indicar claramente que são compostos, imitações, ou combinações, e a palavra "composto", "imitação" ou "combinação", consoante o caso for, estiver claramente determinado no pacote em que é oferecido à venda: exceptua-se, que o termo combinação como se usa aqui será empregado para significar uma mistura de substâncias similares, não excluindo ingredientes inofensivos de corar ou paladar usados com o fim de corar e dar paladar somente: exceptua-se mais, que nada nesta lei será disposto para exigir ou obrigar proprietários ou manufactores de alimentos que não contêm ingredientes adicionados impuros para revelar as suas fórmulas comerciais, excepto no caso em que as provisões desta lei possam exigir segurança de estarem livres de adulteração ou indevida denominação.

Quinto. Se for alimento enlatado no padrão de qualidade, estado e ou tipo de continente, promulgado pelo Secretário da Agricultura para tal alimento enlatado e se a embalagem no rótulo não tiver uma declaração clara e visível prescrita pelo Secretário da Agricultura indicando que tal alimento em lata está sob tal padrão. Para efeito deste parágrafo as palavras alimento em lata significa todo o alimento que estiver em continentes fechados hermeticamente e sejam esterilizados pelo calor, excepto produtos alimentares de carne que estão sujeitos às disposições da lei da inspecção da carne de 4 de Março de 1907 (estatuto trigesimo quarto, página 1260), como foi alterado, e excepto leite enlatado; a palavra classe significa e é limitada a um produto genérico para o qual um padrão se há de estabelecer e não significa grau, variedade, ou espécie de um produto

genérico. O Secretário da Agricultura fica autorizado a determinar, estabelecer, e promulgar, de tempos a tempos, um razoável padrão de qualidade, estado, e/ ou tipo de continente para cada classe de alimento em lata que, em seu juízo, promova honestidade e respeito, pelos interesses do consumidor; e é autorizado a alterar ou modificar tal padrão de tempos a tempos como, em seu entender, honestidade e respeito pelos interesses do consumidor o determinarem. O Secretário da Agricultura é ainda autorizado a prescrever e promulgar de tempos a tempos a forma de declaração que deve aparecer de maneira clara e visível em cada pacote ou rótulo de alimento em lata que estiver sob o padrão promulgado por ele, e que indicará que tal alimento em lata está no tal padrão, e é autorizado a alterar ou modificar tal fórmula de declaração, de tempos a tempos, como em seu entender julgar necessário.

Ao promulgar tais padrões e formas de declaração e qualquer alteração ou modificação, o Secretário da Agricultura especificará a data ou datas em que tais padrões se tornarão efectivos, e depois de quais tais declarações serão usadas, e dará aviso público não menos do que noventa dias de avanço da data ou datas em que tais padrões se tornarão efectivos ou tais declarações serão usadas. Nada neste parágrafo será disposto para autorizar o fabrico, venda, embarque, ou transporte de alimentos adulterados ou indevidamente denominados.

Sec. 9. Que nenhum negociante será processado pelas disposições desta lei quando ele puder estabelecer uma garantia assinada pelo atacadista, agência, fabricante, ou outra entidade residente nos Estados Unidos, de quem ele compra tais artigos, para o efeito de que o mesmo não é adulterado ou indevidamente denominado segundo o espírito desta lei, designando-a. Tal garantia, para oferecer protecção, conterá o nome e o endereço da entidade ou entidades que fazem a venda de tais artigos a tal negociante, e em tal caso a dita entidade ou entidade serão sujeitas ao processo, multas e outras penalidades que se applicariam, em devido caso, ao negociante sob as disposições desta lei.

Sec. 10. Que qualquer artigo de alimento, droga, ou licor que é adulterado ou indevidamente denominado segundo o espírito desta lei, e for transportado de um Estado, Território, Distrito, ou domínio insular para outro para venda, ou tendo sido transportado, permanece descarregado, por vender, ou em pacotes originalmente intactos, ou se for vendido ou oferecido para venda no Distrito de Columbia ou nos Territórios, ou domínios insulares dos Estados Unidos, ou se for importado dum país estrangeiro para venda, ou se for destinado para exportação a um país estrangeiro, será susceptível de ser procurado em qualquer tribunal distrital dos Estados Unidos dentro do distrito onde o mesmo for encontrado, e tomado para confiscação por um processo de libelo para condenação. E se tal artigo for condenado por estar adulterado ou indevidamente marcado, ou de um carácter venenoso ou adulterado, em harmonia com o espírito desta lei, o mesmo será destinado a destruição ou venda, consoante o veredictum do tribunal, e o produto, se for vendido, menos as custas do processo, serão pagas à Tesouraria dos Estados Unidos, mas tais mercadorias não serão vendidas em qualquer jurisdição contrária às disposições desta lei ou leis daquela jurisdição: exceptua-se, porém, que ao pagamento das custas de tal processo e execução e entrega de uma boa e suficiente garantia para o efeito de que tais artigos não serão vendidos ou aproveitados de qualquer forma em contrário às provisões desta lei, ou leis de qualquer Estado, Território, Distrito, ou domínio insular, o tribunal pode por ordem dar instruções para entrega dos artigos ao seu proprietário. Os processos de tais casos acusatórios deverão conformar-se, tanto quanto possível, aos processos do almirantado, mas, qualquer das partes pode requerer julgamento com jury, e todos estes processos serão conduzidos em nome dos Estados Unidos.

Sec. 10-A. O Secretário da Agricultura, a pedido de qualquer fabricante de qualquer alimento marinho para carregamento ou venda dentro da jurisdição desta lei, pode, à sua discreção, designar inspectores para examinarem e inspecionarem tal alimento e a produção, fabrico, e rotulagem. Se ao proceder-se a tal exame e inspecção, se achar que estão satisfeitas as disposições desta lei e regulamentos promulgados por ela, o requerente será autorizado ou solicitado a marcar o alimento conforme as exigências do regulamento. Os serviços desta secção serão prestados somente contra pagamento pelo requerente de propinas fixadas pelo regulamento em

# Canned Salmon.



CANNED salmon is the flesh of any fish properly known as salmon, hermetically sealed and sterilized by cooking.

The only fishes to which the term «Salmon» is properly applied are the five species of Pacific salmon (genus *Oncorhynchus*) and

certain large members of the trout family (genus *Salmo*) to which the term was first applied. However, the canned salmon pack consists almost entirely of the Pacific varieties; the Atlantic and European species are seldom if ever canned.

The specific varieties used for canning are the five species of *Oncorhynchus*, which are KING, SPRING or CHINOOK (*O. Tschawytscha*); RED, SOCKEYE or BLUEBACK (*O. Nerka*); PINK (*O. Gorbuscha*); SILVER, COHO or MEDIUM RED (*O. Kisutch*); and CHUM (*O. Keta*). Limited quantities of STEELHEAD TROUT (*Salmo Gairdneri*) are also canned.

No other fish is canned or sold as salmon in the United States, because the Food and Drugs Act provisions against deceptive labelling (also against adulteration) are rigorously enforced.

Nothing besides the fish is put in the can except a little salt for seasoning, in the regular commercial pack; canned salmon is essentially a NATURAL PRODUCT; it undergoes no sophistication or treatment aside from cleaning and cooking in sealed, vacuum-packed tins, and is never artificially coloured. Differences in colour and other characteristics are due solely to the natural variations in the fish.

High grade salmon, however, is sometimes enriched by the addition of high quality edible salmon oil, and special packs are occasionally made of smoked salmon, or using spices and the like for flavouring. In all such cases, the nature of the contents is indicated on the label; and the new federal law requires that any added substance—even salt—must be stated on the label.

The largest and most widely distributed of the Pacific salmons, although less abundant than some other species, is the Chinook or King

importâncias tais como sejam necessárias para prover, equipar e manter um adequado e eficiente serviço de inspecção.

Receitas de tais propinas serão embolsadas pela Tesouraria e colocadas à disposição do Secretário da Agricultura para despesas a fazer com a execução dos fins desta secção, incluindo despesas com salários de inspectores acessórios quando fôrem necessários para suprir o número de inspectores. O Secretário fica autorizado a promulgar regulamentos relativos às condições sanitárias e outras sob as quais o serviço por esta forma provido será concedido e mantido, e para de outra forma executar os fins desta secção.

Qualquer pessoa que falsifique, contrafaça, simule, ou represente falsamente, ou sem devida autorização use qualquer marca, carimbo, etiqueta, rótulo, ou outros dispositivos de identificação autorizados ou requeridos pelas provisões desta secção ou seus regulamentos, será culpado de uma falta, e será, ao ser condenado, sujeito a prisão por não mais do que um ano ou a uma multa de não menos do que \$1.000 não mais do que \$5.000, ou ambas as coisas, prisão e multa.

Sec. 11. O Secretário da Tesouraria entregará ao Secretário da Agricultura, a seu pedido de tempos a tempos, amostras de alimentos e drogas que estão sendo importadas nos Estados Unidos ou oferecidos para venda, dando aviso respectivo ao proprietário ou consignatário, que pode aparecer diante do Secretário da Agricultura, e ter o direito de apresentar testemunho, e se parecer do exame de tais amostras que qualquer artigo de alimento ou droga oferecido para ser importado nos Estados Unidos está adulterado ou indevidamente marcado de harmonia com o espírito desta lei, ou é perigoso para a saúde da população dos Estados Unidos, ou é de uma espécie proibida de entrada, ou proibida de venda ou restringida a venda no país em que é feito ou do qual é exportado, ou é falsamente rotulado em qualquer respeito, ao dito artigo será recusada

admissão, e o Secretário de Tesouraria recusará entrega ao consignatário e promoverá a destruição de quaisquer mercadorias recusadas que não sejam exportadas pelo consignatário dentro de três meses da data do aviso de tal recusa sob tais regulamentos como o Secretário da Tesouraria possa prescrever. *Exceptua-se* que o Secretário da Tesouraria pode entregar ao consignatário tais mercadorias que aguardem exame e decisão no caso de execução de uma fiança penal pela importância total do valor da factura de tais artigos, juntamente com os direitos devidos, e à recusa de devolver tais mercadorias por qualquer causa à custódia do Secretário da Tesouraria, quando fôr exigida, para efeito de os excluir do país, ou para qualquer outro fim, o dito consignatário perderá a total importância da fiança. *Exceptua-se ainda* que todas as despesas de depósito, carroto, e trabalho em mercadorias a que é recusada admissão ou entrega serão pagas pelo proprietário ou consignatário, e à falta de tal pagamento será constituída uma disposição contra qualquer futura importação feita pelo proprietário ou consignatário.

Sec. 12. Que o termo «Território» empregado nesta lei incluirá as possessões insulares dos Estados Unidos. A palavra «pessoa» usada nesta lei implica tanto o plural como o singular, conforme o caso exige, e incluirá corporações, companhias, sociedades e associações. Quando se disponham ou executem as provisões desta lei, o acto, omissão, ou falta de qualquer funcionário, agente, ou outra pessoa actuando em nome de ou empregado por qualquer corporação, companhia, sociedade, ou associação, dentro da esfera do seu emprego ou escritório, será em qualquer caso considerado como acto, omissão, ou falta de tal corporação, companhia, sociedade, ou associação assim como a da pessoa.

Sec. 13. Que esta lei entrará em vigôr e efeito desde e depois do primeiro dia de Janeiro, mil novecentos e sete.

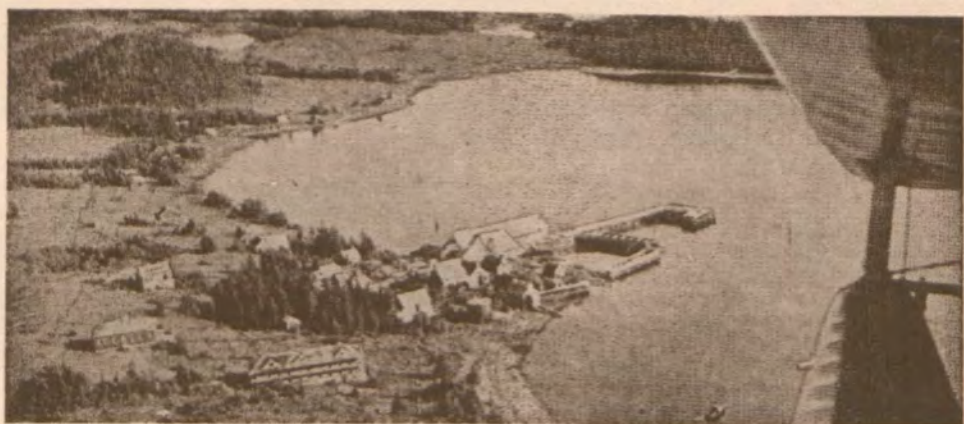
Aprovada em 30 Junho de 1906.

Salmon. Its average weight is about 22 lbs. (10 kilos), although some specimens of over 100 lbs. (45 kilos) have been taken. Its body is heavy, deep and powerful; head relatively small; back deep olive green with indistinct black spots; belly silvery. The bones are large; flesh consists of very large flakes, usually fat, tender and of fine flavour, and commonly ranges in colour from salmon-pink to deep orange-red, though some Chinooks have white flesh. Pale or white Chinooks bring much lower prices than the red fish but, if caught in salt water, are equal to them in all qualities but colour.

The distinguishing characteristics of the Sockeye or Red Salmon are the following: The flesh is distinctive, of a deep orange-red, usually with abundant red oil; bones and flakes of the flesh small; texture rather firm; flavour distinct and appetizing. In life the average weight is from 5 to 7 lbs. (2 a 3 kilos); form is trim, compact, and rather slender, with small roundly-pointed head; back of head and body a deep clear blue; other parts silvery, without spots or markings. These fish are always called Sockeyes on Puget Sound and in British Columbia, where the average quality is considered highest; on the Washington coast and the Columbia River they are known as «Bluebacks».

Pink salmon is the smallest in size but the most abundant in quantity. Its maximum weight is about 8 lbs. (3-1/2 kilos), the size being very uniform at any time and place, but varying widely from year to year; from 12 to as many as 30 may be required to fill a standard case of 48×1-lb tins when canned. The head is small and sharp, tail relatively large; back a light olive green with many large black spots, especially on the tail. Sides and belly are silvery; scales and bones very small. This fish is very delicate, both in appearance and as a food; flakes are small and tender, flavour mild.

Silver or Coho Salmon are often called «Medium Reds» because the colour of the flesh is less vivid than that of the Red species, though usually brighter than that of Pinks or most Chinooks. In texture and size of flakes also it comes between Reds and Chinooks, and is usually rather rich and of fine flavour. The fish are



AIR VIEW OF ELLAMAR PACKING CO.'S NEW CANNERY  
NEAR VALDEZ, ALASKA

Built in 1940. Large buildings at inner end of wharf are the cannery and warehouse, flanked by store, office, shops and mess house. Large building in central foreground is the main bunkhouse.



HANDLING CANNED SALMON AFTER PRESSURE-COOKING IN RETORTS

Left—Bringing the hot salmon out of the retort. Right—Moving the cans, stacked in «cooler» trays, to the washing tank, after which they will be spread out to cool. Can-tops in foreground are seen to be puffed out from the internal pressure of cooking; after cooling they will contract to normal shape, with vacuum inside the cans. Views taken in Naknek cannery of Columbia River Packers Association, Inc.

distinctly silvery in appearance, though the upper parts are dark greenish with a few faint black spots. In form they resemble Chinooks, but the body is not so deep. They vary greatly in size, weighing 6 to 12 lbs (2-1/2 a 5-1/2 kilos) on the average with 30 lbs (14 kilos) as about the maximum.

Chum Salmon is a distinct species in itself, and is very popular in the fresh and frozen fish trade. Individuals are close to Silvers in size averaging 8 or 9 lbs in weight (3 a 4 kilos). In form and colour, prime «bright» Chums resemble Reds rather closely, but take on darker colours later in the season. The flesh bleaches in cooking and, when canned, ranges from light pink to yellowish white, resulting in a lower market price than that of other species. Flakes are large and firm in texture, with relatively little oil and a distinct characteristic flavour.

Atlantic salmon are large members of the trout or *Salmo* family—notably *Salmo Salar*; the corresponding species on the Pacific Coast being the Steelhead, which grows to a size comparable with the Silver. Very few Steelheads are canned, though they are quite popular as fresh or frozen fish. All species of salmon have a general similarity, both in appearance as in food, though each has distinctive qualities. Biologically, a distinguishing characteristic of the Pacific varieties (*Oncorhynchus*) is that they have a definite life-cycle and always die after spawning once, while the *Salmo* varieties may spawn repeatedly.

In general canned salmon is marketed according to species, with little attempt at commercial grading except on the Columbia River, where the Chinooks are segregated into various grades according to colour, oil, etc. At other points special selections of certain species are sometimes picked out for particular brands; but there are no commercially recognised grades other than species except for Chinooks. Time of packing and district of origin affect market value to some extent. Colour and oil are usually the principal determining factors as to relative value. Columbia River fancy Chinooks now rank highest in market value, followed by Puget Sound Sockeyes; other important items in the pack following in the order named:—Alaska Reds; Kings or ordinary Chinooks; ocean-caught or other special selections of Cohoes; ordinary Medium Reds; Pinks; Chums, with Chums of late fall pack often selling at a slightly lower price.

The relative importance of the different species as canned fish and for other uses, in order of volume canned are: Pinks, Reds, Chums, Silvers, Chinooks, Steelheads. Almost the entire catch of Reds and Pinks is canned, and these two species together constitute about 75% of the United States pack. Large and increasing quantities of Chums and Silvers are sold fresh, frozen and cured, but the greater part of the catch in Alaska, at least, is still canned. Chinooks are very popular fresh or frozen, and especially mild cured for smoking, while most of the white Chinooks are kippered, the Columbia



COMMERCIAL FISHING OPERATIONS BY INDIANS AT CELILO FALLS ON COLUMBIA RIVER

River being the only area making any large canned pack of this species.

Pacific salmon was first canned on the Sacramento River, California, in 1864. The industry rapidly spread to the Columbia River, Puget Sound and Alaska, and more recently to the Asiatic side; the production in the United States has increased to an annual average of almost seven million cases. In value and volume of production canned salmon is by far the most important of all canned sea foods.

For Red salmon, Bristol Bay, Alaska, is the greatest fishing ground, with large quantities

also produced on the south side of the Alaska Peninsula and adjacent islands from the Copper River westward. In Southeast Alaska this species forms only a minor part of the pack, but is more of a factor on Puget Sound and in British Columbia. No Reds are caught south of the Columbia River. The principal season in Alaska is in June and July, and farther south from mid-July to early September.

Southeast Alaska is the principal source of Pink salmon, though production is large also on Kodiak Island, Prince William Sound, and in several Alaska Peninsula districts, with very substantial packs made on Puget Sound in alternate years, and in British Columbia. In Alaska the greatest pack is made from mid-July to late



SLUICING 30,000 SALMON FROM A SCOW TO CANNERY ELEVATOR

(Photo by Reuben L. Jensen).

August; on Puget Sound from mid-August to mid-September. None are found south of Puget Sound.

Chums are caught mainly in Southeast Alaska, with fairly substantial but scattering runs along the Alaska Peninsula and in many other areas from the Oregon Coast north, the main run at most points coming in the fall, or toward the end of the Pink run.

Silvers are not extremely plentiful at most points, but range widely all along the Coast from San Francisco north, though few are caught south of Oregon. They are taken through a long season, reaching a peak in late summer and early fall.

Chinooks are found practically everywhere from Monterey to the Yukon, but do not appear in any marked concentration except in the vicinity of the larger rivers and on certain ocean feeding grounds. They may be found in many areas practically the year round, but the principal fishing season is from early May to September. By far the greatest runs of this species spawn in the Columbia River system, which contributes to the ocean catch as far south as California and north to Southeast Alaska.

Each species of the *Oncorhynchus* has a fairly definite life-cycle, at the end of which the fish return to their native fresh-water streams to spawn and then die. In Red salmon this period varies from four to six years; in Chinooks from three to seven. It is uniformly two years for Pinks, three for Silvers, and four for Chums. At maturity the fish of each species congregate in vast schools or «runs» and move toward their respective spawning streams—ascending some large rivers to spawning beds over 1,000 miles inland. They do not feed after leaving the ocean, but carry in their flesh sufficient energy—protein, oil, etc.—to provide for their long journey and the production of young. It is at this point—when leaving the ocean—that they are caught for canning. The young of some species proceed to sea at once after hatching; others remain a year or two in fresh water. At sea, with its abundance of food, they grow rapidly.

Reds, Pinks and Chums in the ocean live almost exclusively on the more minute forms of marine life, seldom taking

anything larger than a very small shrimp. In addition to such small food, Chinooks and Silvers feed voraciously on such larger forms as squid, anchovies, herring and pilchard.

There are four ways of catching salmon: with gillnets, pound-nets, purse-seiners, and hook-and-line trolls.

As used in Alaska, pound-nets are the world's largest fishing appliances. They are designed to divert the fish by means of a «lead» or curtain of wire netting, and entrap them in a series of enclosures known as the «hearth», «pot» and «spiller», also formed of wire and Manila web. In «standing» pound-nets the web is hung on piling, often of great length; in deeper water

it is floated by log frames anchored by heavy cables.

Purse seiners are of cotton web, supported by corks along the upper edge; held vertically by lead-weights below, and closed or «pursed» by hauling a «purse-line» which runs through rings along the bottom, after casting the net around a school of fish. They are handled by large, highly-specialized power boats of 40 to 75 feet in length, the nets ranging from 900 to 1,200 feet in length and 25 to 40 feet deep.

In fishing beach seines, used at some points, one end is carried out by a boat, then brought back and hauled in on the beach.

Gillnets consist of large-meshed linen web, suspended between cork-line and lead-line, designed to catch fish by the gills as they thrust their heads through the meshes. Drift gillnets, handled from small boats and allowed to drift with the current, are mainly used in salmon fishing, but several variations, such as «set-nets» or «stake-nets»—anchored to fixed objects—are often used. Gillnets are best adapted to night fishing or water that is not too clear. They are the only gear used on Bristol Bay, and the dominant type on the Columbia River, and at some other points.

Many Chinook and Silver salmon are taken at sea by good-sized power boats, each dragging four to ten lines attached to long poles, with heavy sinkers and using bait or metallic spoons as lures. Little of the troll catch is canned, and other species will seldom take a hook.

Salmon from seiners, gillnetters or pound-nets is loaded on scows or diesel-powered tenders and brought to the cannery, where it is sorted as to species, source, etc. The fish are dressed by the «Iron Chink»; cleaning is carefully completed by hand, and the fish are sliced by machine into can-length pieces, which are packed in the cans, usually by high-speed machinery.

The filled cans are weighed and inspected, the tops clinched on and hermetically sealed in a vacuum machine, then cooked under pressure in a retort, cooking at 242°F. (117°C.) for about 90 minutes, which assures sterilization. The cans are then washed, cooled and packed in cases; they may be labelled before casing, or left unlabelled until ready for shipment.

Fibre shipping cases, usually containing four dozen cans, are now used almost exclusively for the domestic trade, although wooden cases are generally required for export shipments. In many of the larger canneries the cases are filled and sealed by special machinery.

A great deal of the pack is removed from cases for labelling at Seattle and other shipping terminals, where much of this work is done by independent firms. In the course of this work, all dented, swelled or otherwise defective cans are removed.

Cannery capacity is measured by number of «lines», each of which, in general, consists of a filling machine, weighing machine, inspection table, clincher (which puts on the tops), vacuum closing machine, washing apparatus and retorts.



**ON A FLOATING SALMON TRAP IN SOUTHEASTERN ALASKA**  
The wire poundnet is suspended beneath the log framework and held down by weights. The wire net «lead» (marked by floats) extends to shore from center of trap. The light and owner's sign (seen at right) are required by law.

Hand-packing lines, however, are sometimes employed instead of filling machines, and the capacity of a «line» varies greatly according to whether «old-style» or modern «high-speed» machinery is used.

Most salmon is packed in the familiar 1-lb. tall cans, but moderate quantities—mainly Chinooks, Reds or Sockeyes and Silvers—are put up in 1-lb. flats; and the greater part of the fancy Chinooks and Puget Sound Sockeyes, with smaller quantities of other species, are packed in half-lb. tins. Some 1-lb and half-lb. ovals are used, mainly on the Columbia River; limited quantities are put in quarter-lb. tins; and a recent innovation is four-lb. cans for the convenience of institutions. All salmon cans are

code-marked in packing, enabling the history of any can to be traced from the catching of the fish until it reaches the consumer.

Canned salmon is eaten in practically every part of the world, although some countries, because of burdensome duties, receive little of it.

In gross national consumption the United States takes the lead; it is a staple item with practically every grocery in the country, and most markets use all varieties. Per capita, consumption is very high in Great Britain, which receives large quantities, especially of Reds. Several other European countries, as well as Australia, are among the most important markets; and substantial quantities go to South Africa, Southeastern Asia and adjacent islands, including the Philippines.



#### FIRST PRIZE CANNED SALMON DISPLAY IN THE INDUSTRY'S 1940 CONTEST

A Spokane Retailer Won Top Honors in this Feature of the Advertising Campaign. Use of Related Items is Notable.

The coding of cans is one of the measures adopted to maintain quality. Others are the maintenance by the industry of the Northwest Branch laboratory of the National Canners' Association, for pack inspection and scientific research; scrupulous care of the fish throughout the canning process; rapidity of handling and packing, to assure freshness; and thorough sanitary precautions in the canneries.

Aside from its outstanding merits as an appetizing, wholesome, convenient and economical food, canned salmon is now known to have special nutritive and health values. It surpasses most other foods in its content of *protein* of an exceptionally «complete» and readily assimilated type; it contains considerable quantities of pala-

table and easily digestible fat; it is high in goitre-preventing *iodine*; also in *calcium phosphate* and many other minerals essential to health. In addition it has exceptional *Vitamin D* potency, and appreciable quantities of *Vitamin A*. These properties make it especially valuable in the diet of children and nursing or expectant mothers.

From the consumers' standpoint the distinction between the different kinds of canned salmon is mainly in the factors of colour and price. The more highly coloured and more expensive varieties are usually richer in oil, and somewhat higher in *Vitamin A*; but in flavour, and in the most essential nutritive and health values, the different «grades» and species are much alike.

To be eaten in the «natural» form, as it comes from the can, or in salads and the like in which the colour appears, the red-meated varieties are naturally more attractive. Much of the salmon nowadays, however, is eaten in cooked or prepared dishes, combined with other foods; and in such forms the less highly coloured and more economical varieties are equally satisfactory.

Whether eaten in «natural» form, or prepared according to any of the innumerable tested recipes, canned salmon of all varieties is of very high food quality; of exceptional health value: wholesome and satisfactory to a degree found in few other foods.

Canned salmon production for the world as a whole has declined continuously since the record of 1936: the 1940 pack falling 4,380,052 cases short of that record and almost a million below the relatively low total

of 1939, and being the smallest output since 1932.

The shortage as compared with most recent years, however, is accounted for by a drop in production of Reds and Pinks; the totals for Chums, Silvers, Kings and Steelheads being all well ahead of the previous year. Principal factors in the poor showing of 1940 were the «off year» for Reds on Bristol Bay and Pinks on Puget Sound; failure of Pinks and disappointing Sockeye returns in British Columbia, and an apparent sharp curtailment of Japanese operations in the Orient.

Alaska is ahead of the previous year in all species except Reds and Kings, despite a very disappointing Pink output in the Southeastern

district; Chums and Silvers making a good showing. Puget Sound, however, made the lowest total since 1894, despite a slight pickup in Sockeyes and Chums, while the Columbia River made the best showing in several years in everything but Silvers, and the coastal streams were almost 30 percent ahead of the previous year. British Columbia made the smallest pack since 1933, despite a near-record output of Chums and a gain over 1939 in Sockeyes, Springs and Steelheads.

Considering the world figures, Pinks have closely paralleled the decline in the grand total since 1936, falling 2,175,396 cases below that year's high record and 512,724 cases below 1939, with the smallest total since 1933. Reds (including Sockeyes) have shown more fluctuation, but the 1940 output is the smallest since 1935 and 1,122,606 cases or 35 percent less than in 1939, being less than half the record of 1934, and less than half the 1938 figure.

Chums, on the other hand gained almost 500,000 cases or about 50 percent over the previous

year, with the largest pack since 1936. Silvers were about normal, about 145,000 cases above the previous year, but somewhat below 1938. Chinooks made the best total in three years with a gain of 30,614 cases over 1939; and the Steelhead pack was amongst the largest on record.

As for the whole of North America, the downward course of grand totals and Pink packs since the all-time record of 1936 closely parallels that of the world pack, the total being down 506,594 cases from 1939 and 3,870,240 or nearly 36 percent from 1936; while Pinks show a drop of 2,057,662 cases or almost 40 percent from the 1936 record, and 288,100 cases from 1939. Reds and Sockeyes came to only 45 percent of the big 1938 pack, being off 877,089 from the sub-average figure of 1939. Chums, on the other hand, gained almost 500,000 cases over the previous year with the best pack since 1936; Silvers were above average with a jump for the year of 120,156 cases, and Kings or Chinooks (still far below average) gained 31,555 cases.

**Summary of world's canned salmon pack in 1940**

District	Red, Sockeye or Blueback	Pink	Chum or Keta	Medium Red Coho, Silver	King or Chinook	Steelhead Trout	TOTAL (Full cases)
Alaska . . . . .	953,381	2,908,025	860,539	284,130	22,303	—	5,028,378
Puget Sound . . . . .	62,748	2,947	23,405	30,654	1,674	—	121,428
Columbia River . . . . .	23,974	—	25,282	59,737	244,570	33,436	386,999
U. S. Coast Streams . . . . .	138	—	10,142	1,147	670	—	12,097
British Columbia . . . . .	362,758	213,320	634,021	216,727	17,268	1,007	1,445,101
Siberia & Japan . . . . .	616,978	1,079,546	—	86,557	—	—	1,783,081
<b>GRAND TOTAL . . . . .</b>	<b>2,019,977</b>	<b>4,203,838</b>	<b>1,553,389</b>	<b>678,982</b>	<b>286,485</b>	<b>34,443</b>	<b>8,777,084</b>

Edward W. Robertson

**Exposição Internacional do Canadá**

Em 22 de Agosto inaugurar-se-á na cidade de Toronto a «Exposição do Canadá». Portugal foi convidado a participar d'este certame internacional num Pavilhão especial destinado aos expositores estrangeiros.

Repartição do Fomento Comercial do Ministério da Economia, em Lisboa, presta todas as informações necessárias a quem se interessar por esta exposição.

**Exposição Nacional de Indústrias e Comércio no Chile**

O Ministério das Relações Exteriores e Comércio do Chile convidou, por intermédio do nosso Ministério de Economia, os industriais e comerciantes portugueses a concorrer à «Exposição Nacional de Indústrias e Comércio» que em Novembro do corrente ano se realiza em Santiago do Chile.

A Direcção Geral do Comércio do Ministério da Economia, em Lisboa, presta todos os esclarecimentos que fôrem necessários.



# COOPERAÇÃO CONSTRUTIVA

## NOVA SAFRA

Por JOSÉ A. MORA



AI iniciar-se a nova campanha de fabricação. Tudo está preparado nas fábricas para receber a saborosa *clupea*. Tudo, não; falta, em geral, a fôlha de Flandres.

? Virá a tempo?

Nós queríamos ser optimistas e acreditar que matéria prima tam indispensável chegará oportunamente, senão em quantidade suficiente para as nossas necessidades, ao menos em quantidade tal que regularize a nossa produção num tipo médio.

A América e a Grã-Bretanha já estão a pedir preços para grandes compras de conservas portuguesas, mas estes preços estão, é claro, dependentes do seu envio de fôlha de Flandres.

Esgotados os stocks de mercadoria, é de presumir que a sardinha frêscia terá altos preços desde o primeiro momento, pois que todos os industriais quererão refazer os seus *stocks*.

O estanho, mesmo o nacional, é cotado como se fôsse prata.

O chumbo escasseia.

O carvão está pela hora da morte.

O arame e os pregos subiram a alturas jamais atingidas por nenhum outro produto metálico.

Com as chaves de abrir latas succeder-nos-á o mesmo, se é que o arame especial para êste fabrico chegue a sair dos U. S. A.

Sómente os produtos da mais tradicional origem portuguesa (azeites — oleos — sal —

lenha) se conservam em limite pouco fora do normal.

Em face destas considerações, o nosso produto — conservas de sardinha — terá dentro da equidade industrial, um preço elevado, produzindo-se este fenómeno de economia precisamente porque os nossos futuros e prováveis consumidores, não reflectindo com a lógica que seria oportuna, têm vindo a pôr inconvenientes, que não pretendemos discutir, à livre compra e importação do que necessitamos. Isto é: os nossos preços futuros terão de conter em si próprios o maior quinhão do custo de determinadas matérias primas cujo envio tam regatiado nos tem sido.

E por essa razão muito curioso é receber circulares de nossos compradores pretendendo fixar um preço ao nosso produto, sem parecer terem em consideração a grande influencia que as suas próprias medidas têm no valor que poderia ser-lhe deduzido.

Se é verdade que nós necessitamos de trabalhar, pois é essa a nossa missão de produtores, não é menos verdade que os que puzeram entaves à recepção das matérias primas necessitam das nossas conservas, e neste círculo natural, próprio das circunstâncias, não podemos admitir a culpabilidade de elevar as nossas cotações, e muito menos admitir que os que influíram neste estado de coisas sejam os mesmos que pretendam avaliar o que havemos de produzir.

A lógica parece ter-se perdido nos hori-

zontes da vida internacional. E' que, sem dúvida, não é a lógica que preside aos destinos do mundo.

A sáfra vai principiar em circunstâncias pouco próprias a cálculos de qualquer índole que sejam; e a nossa vida industrial está sujeita a muitas interrogações que não se ajustam ao que querem os nossos prováveis ou futuros compradores, assim como se quizessem eles esquecer que estamos, desgraçadamente, dependentes das suas matérias primas.

Já a outra guerra deu origem às *autarquias*; e compreende-se que estas alcancem o seu maior vigor deante do que se passa.

Por isso nos vemos impelidos a pensar em não dependermos de outros para desenvolver as nossas principais indústrias produzindo no nosso próprio país aquilo que, para contrabalançar concertos comerciais, por acaso não se produza.

? Quem pode duvidar que Portugal está em condições de produzir fôlha de Flandres?

? Quem pode supôr que se não produzirmos fôlha é por razões de ordem nacional?

? Quem seria capaz de insinuar que não temos a indústria do ferro e fôlha por escassês de fundos, se contamos com as matérias primas necessárias?

Mas às vezes é preciso que se dêem êstes casos de incompreensão para acossar á técnica e o capital a vencer as causas de uma maneira profundamente nacional, e parece-nos que estamos em presença de um dêsses aspectos.

Se nós temos ou contamos com um consumo capaz de absorver a produção de um alto fôrno, e se é o consumo a base de todo o negócio, deduz-se que estamos no momento propício para ganhar esta batalha autarquica — e é que devemos ganhá-la.

A riqueza nacional representada pela pesca e pelas conservas não pode ficar sujeita ao estrangeiro quando no país sobram meios de harmonizar os interêsses comuns a estas indústrias.

Devemos produzir nós mesmos tudo quanto a indústria conserveira necessita, e só assim se poderá considerar, verdadeiramente, indústria nacional.

Mendigar dos outros aquilo que não temos

por razões, talvez, de preguiça, que exige correcção, é um estimulante para vencer corajosamente todos os inconvenientes que se têm opôsto, até agora, à instalação da nova indústria.

Devemos produzir fôlha para consumo do nosso país embora resultasse mais cara que a que é importada. Tê-la, é contar com o seguro desenvolvimento das demais riquezas afectadas. Não a ter, é viver numa agonia imprópria das nossas possibilidades.

O nosso raciocinio é consequência lógica das imposições a que nos vimos sujeitando neste aspecto da importação das brancas laminas; mas é também consequência das nossas já velhas sugestões sobre êste particular... Quere dizer: não é a guerra que nos leva a esta insistência; é, sim, o nosso desejo vehemente de não depender de outros quando isto é possível.

Estamos certos de que o corporativismo oficial ampararia êste assunto porque o encarna em seu aspecto de um modo transcendente.

Temos a certeza de que qualquer empreza que pretenda resolver praticamente esta questão terá a seu lado o capitalismo português.

E, portanto, fazemos votos pela sua realização, e estamos dispostos a prestar-lhe o auxílio da nossa modestia, embora auxílio insuperavel por sua tenacidade.

? Quando?

? Como?

? A que horas?

Continuaremos em nossas digressões proximamente.

Maio, 1941

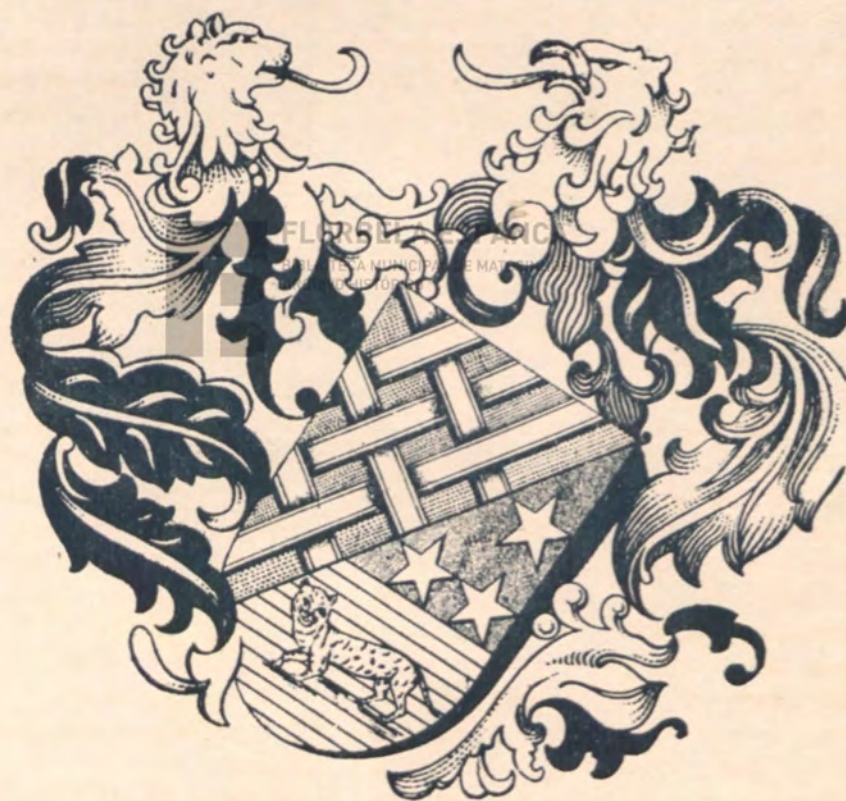


**A esterilização das sardinhas destrói os micróbios, mas conserva as vitaminas.**



**CORRÊA RIBEIRO**

**PORT WINE, VERMOUTH  
AND BRANDY EXPORTERS**



**CORRÊA RIBEIRO, FILHOS, L.<sup>DA</sup>**

ESTABLISHED SINCE 1862

VILA NOVA DE GAIA

PORTUGAL



FLORBELA ESPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ACOLHE O HISTÓRICO

*História muda de um pescador... aldrabão!*

Make sure that the name "PEREIRA"

IS ON THE LABEL.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

1—Tinto — Table Wine

2—Clarete — » »

3—Branco — » »

3-A—Branco—Choice Sweet Wine

4—Vermouth-Dry—(French Type)

5—Aperitivo-Quinado—Old Port Wine

6—Vermouth-Sweet — (Torino Type)

7—Brandy "Pereira"—"★★★★"

8—Reserva — Old Port Wine

9—Lacryma Christi—Old Port Wine

10—Espumante Natural—(Dry)

11—Espumante Natural—(Demi-Sec)

**José Pereira da Costa**

ESTABLISHED 1848

13, RUA INFANTE D. HENRIQUE

O PORTO - (Portugal)

Telgr.:  
"COSTIRMÃO"  
OPORTO

Telef. 5913

MATOZINHOS  
PORTUGAL

TELEG. ADDRESS:

**"Independencia" — Matozinhos**  
**SARDINES IN OIL**  
**SARDINES IN TOMATO**  
**BONELESS SARDINES**  
**Boneless & Skinless Sardines**

FABRICA DE CONSERVAS A INDEPENDENCIA

# Casebre

É C.ª L.ª



Registered brands:

CASEBRE  
INDEPENDENCIA

VENCEDOR — SAFRA  
SARDINCAS — VENIVICI

"CASEBRE" brands conquer the  
markets--because they are invincible.

## Fábrica de Conservas de PARAMOS, L.ª

Marques déposées:

*Paramos*  
*Bristol*  
*Dulce*  
*St. Georg*  
*Invicta*



Rua Conselheiro Costa Braga

**MATOZINHOS**

PORTUGAL

Adresse télégraphique: **PARAMOS**

Téléph. 222-M

## Arlindo de Souza Vinagreiro

**Sardinhas em Salmoura e prensadas**

**Anchovas em Salmoura**

Rua Conde S. Salvador, 55 a 59

**MATOZINHOS**

PORTUGAL

Telephone, 155-M

End. Telegráfico: LINDO

# Japanese canned fish activities 1940.

Although considerable efforts have been made to obtain information regarding production and distribution of various leading fishery products in the Orient, only a limited success has been achieved. Such information in Japan is said to be progressively harder to obtain, the Japanese Government having some time ago ceased to publish exports by countries of destination, while much other data formerly available is now in the «forbidden» class. Regarding data on packs of canned salmon, etc., in U. S. S. R., no hope whatever is entertained of obtaining ANY statistical information.

Last Spring, however, the U. S. Bureau of Foreign and Domestic Commerce received from the commercial attaché at Tokyo a report stating that, because of increased production costs and shortage of labour and raw materials resulting from the hostilities in China, the Japanese output of marine canned foods in 1939—totalling 6.680.613 cases valued at 125.192.366—showed a decline of 13,6% in volume, but a gain of 6% in value, as against 1937, the only distinct gain in volume being 15% in canned crabmeat. Important declines occurred in canned tuna, mackerel and sardines.

The accompanying figures on production and value in 1939 were obtained from trade sources usually found reliable.

Total exports of canned marine products in 1939 are stated at 4.997.857 cases, compared with 4.699.222 cases in 1938, but exports for the first four months of 1940 showed a decline of 9,9% in volume (but a gain of 12,2% in value) compared with corresponding period of 1939.

Export trade in 1940 suffered seriously from the closing of many markets by extension of war conditions, together with exchange control and other related factors, according to late reports received by the Bureau. During the latter half of 1939 and the first six months of 1940, however, exports of CANNED SALMON and TROUT were relatively well maintained as to movement from ports in Japan proper. No details are available, however, of the highly important shipments direct from Kamchatka.

## Japanese output of canned marine products in 1940.

Commodity	Quantity in cases	Value in Yen
Salmon . . . . .	2.438.289	58.662.901
Crab . . . . .	598.964	30.140.377
Tuna . . . . .	377.853	5.275.395
Mackerel . . . . .	205.071	1.811.817
Bonito . . . . .	225.000	2.250.000
Sardines . . . . .	1.549.853	10.357.043
Whalemeat . . . . .	39.585	554.162
Scallop . . . . .	28.000	644.000
Clam . . . . .	244.000	2.275.100
Oyster . . . . .	3.000	24.600
Abalone (earshell) . . . . .	42.000	819.000
Shrimp . . . . .	7.000	210.000
Eel . . . . .	23.000	667.000
Squid . . . . .	13.000	117.000
Octopus . . . . .	15.000	165.000
Fish and other marine paste	19.000	152.000
Herring . . . . .	95.000	950.000
Other marine products . . . . .	757.000	10.117.000
	6.680.613 cases	Yen 125.192.366

### FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

For the first half of 1940, these items are down 7,4% from same period of 1939. Europe (shipments by countries not available) continued through this period to be the most important market, although reports from other sources state that the usual heavy movement to United Kingdom did not take place as regards the 1940 pack during the latter part of the year. One notable development is the marked increase in movement to Eastern Asia, Manchukuo and Kwantung being the largest consumers outside of Europe.

Reports in the latter part of 1940 were far from optimistic, with the drastic slump in the Japanese canned salmon industry forecast for the near future. Prolongation of the European war, it was stated, would most certainly force Japanese packers to seek new export markets or greatly curtail their activities, and there were indications that curtailment might become necessary because of difficulties in obtaining sufficient tinsplate.

A report on the quantity of Japanese canned salmon inspected during the first eight months of 1940 shows a total of 726.814 cases, including 251.311 Reds, 425.598 Pinks, 3.665 Chums, 15.280 Silvers and 10.823 cases of smoked salmon. The only Kamchatka salmon included was 59.995 cases of Pinks. There were also 167.061 cases from floating canneries, of which there were 113.311 Reds, 46.889 Pinks and 3.390 Silvers. Most of the goods inspected were from North Chishima, including 128.562 cases of Reds, 286.116 Pinks and 12.874 Silvers.

# As actividades japonesas em peixes de conserva no ano de 1940

Apesar de terem sido feitos consideráveis esforços para obter informações acêrca da produção e distribuição de vários dos principais produtos de pescarias no Oriente, alcançou-se apenas um êxito limitado. Tais informações no Japão são consideradas progressivamente mais difíceis de obter, visto que o Governo Japonês cessou, há algum tempo, de publicar as cifras de exportação sob os nomes dos países de destino, emquanto que muitos outros pormenores, antigamente facultados, agora figuram na classe de informações «proibidas». No que respeita a informações acêrca de fabricos de salmão enlatado, etc., na U. R. S. S., não existe esperança alguma de obter QUALQUER informação estatística.

Na primavera passada, porém, a Repartição Americana de Comércio Externo e Interno recebeu do Adido Comercial em Tóquio um relatório que, por causa do aumento do custo de produção e a falta de mão de obra e matérias primas resultantes da guerra com a China, a produção japonesa de alimentos marinhos enlatados, em 1939—totalizando 6.680.613 caixas avaliadas em Yen 125.192.366—mostrou um declínio de 13,6% em volume, mas um aumento de 6% no valor, em comparação com o ano de 1937, sendo o único

aumento notável em volume de 15% no fabrico de carangueijo enlatado. Em Atum, Cavala e Sardinha em conserva verificaram-se baixas importantes.

As cifras juntas da produção e do valor em 1939 foram obtidas de fontes comerciais geralmente consideradas de confiança.

Segundo as estatísticas, as exportações totais de produtos marítimos em conserva, em 1939, foram de 4.997.857 caixas, contra 4.699.222 caixas em 1938, mas as exportações dos primeiros quatro meses de 1940 desceram 9,9% em volume (apesar dum aumento de 12,2% em valor) comparadas com o período correspondente de 1939.

As exportações em 1940 sofreram sériamente devido ao encerramento de muitos mercados por causa do alargamento das condições de guerra, juntamente com o controle de cambiais e outros factores correlacionados, segundo os últimos relatórios recebidos pela Repartição em referência. Durante os últimos seis meses de 1939 e os primeiros de 1940, porém, as exportações de SALMÃO e TRUTA ENLATADA mantiveram-se relativamente bem no que diz respeito ao movimento dos portos do Japão propriamente dito. Não se dispõe de detalhes alguns das exportações importantíssimas feitas directamente de Kamchatka.



**Canned salmon exports from Japan** full cases of 48 lbs. net. Shipments from Kamchatka direct are NOT included. Six-month periods, 1939-1940.

## DESTINATIONS

Periods	North America	South America	Central America W. Indies	Asia	Europa	Africa	Oceania	TOTAL
1939, 1st half	2.810	2.086	3.098	73.098	177.547	24.834	62.551	346.800
1939, 2nd half	4.955	1.472	6.455	39.771	1.153.372	65.546	44.976	1.317.633
1940, 1st half	5.906	2.881	1.560	37.329	227.826	11.566	31.157	321.284

Edward W. Robertson

### A produção Japonesa de peixes em conserva em 1940

Artigo	Quantidade em cxs.	Valor em Yen
Salmão . . . . .	2.438.289	58.662.901
Carangueijo . . . . .	598.964	30.140.377
Atum . . . . .	377.853	5.275.365
Cavala . . . . .	205.071	1.811.818
Bonito . . . . .	225.000	2.250.000
Sardinhas . . . . .	1.549.853	10.357.043
Carne de Baleia . . . . .	39.585	554.162
Vieiras . . . . .	28.000	644.000
Mexilhão . . . . .	244.000	2.275.100
Ostras . . . . .	3.000	24.600
Caramujos . . . . .	42.000	819.000
Camarão . . . . .	7.000	210.000
Enguias . . . . .	23.000	667.000
Lulas . . . . .	13.000	117.000
Polvo . . . . .	15.000	165.000
Pasta de Peixe e outros . . . . .	19.000	152.000
Arenque . . . . .	95.000	950.000
Outros produtos do mar . . . . .	757.000	10.117.000
	6.680.613 cxs.	Yen 125.192.366

Para o primeiro semestre de 1940, em comparação com igual período de 1939, estes artigos mostram uma baixa de 7,4%. A Europa (visto as exportações por países não serem dadas) continuou durante este período a ser o mercado mais importante, apesar de os relatórios doutras fontes dizerem que o grande movimento habitual para o

Reino Unido, no que diz respeito aos fabricos de 1940, não se realizou durante a última parte do ano. Um desenvolvimento notável é o saliente aumento do movimento para a Asia Oriental, Manchukuo e Kwantung, que vieram a ser os maiores consumidores fora da Europa.

Os relatórios da segunda parte de 1940 foram longe de serem optimistas, tomando em conta a perspectiva em vista duma queda forte no futuro da indústria japonesa de salmão em conserva. A prolongação da Guerra Europeia, diz-se, certamente obrigaría os fabricantes japoneses a procurar novos mercados para a exportação ou então encurtar as suas actividades, e havia tódas as indicações de que esse encurtamento viesse a ser necessário devido às dificuldade em obter suficiente Fólha de Flandres.

Um relatório referente à quantidade de salmão em conserva japonês que foi inspeccionada nos primeiros oito meses de 1940 dá uma totalidade de 726.814 caixas, incluindo 251.311 Reds, 425.598 Pinks, 3.665 Chums, 15.280 Silvers e 10.823 caixas de salmão defumado.

O único lote de salmão de Kamchatka incluído foi o de 59.995 caixas de Pinks. Havia também 167.061 caixas de fábricas ambulantes, das quais 113.311 Reds, 46.889 Pinks e 3.390 Silvers. A maior parte da mercadoria inspeccionada veio de Chishima Norte, incluindo 128.562 caixas de Reds, 286.116 Pinks e 12.874 Silvers.

**As exportações de salmão em conserva do Japão em caixas cheias de 48 latas a l-lb.—Exportações directamente de Kamchatka não são incluídas.—Períodos semestrais 1939-40.**

### DESTINO

Período	América Norte	América Sul	América Central e Indias Ocidentais	Asia	Europa	Africa	Oceânia	Total
1939, 1.º S.	2.810	2.086	3.098	73.098	177.547	24.834	62.551	346.800
1939, 2.º S.	4.955	1.472	6.455	39.771	1.153.372	65.546	44.976	1.317.633
1940, 1.º S.	5.906	2.881	1.560	37.329	227.826	11.566	31.157	321.284

Edward W. Robertson

## DUAS CARTAS

A propósito de um artigo publicado no nosso último número sob o título «Os Empregados de ontem e os Empregados de hoje», recebemos duas cartas cuja publicação não nos é possível fazer no presente número desta revista em virtude da grande aglomeração de original, parte do qual devido à falta de espaço, teve de ficar para inserção no próximo número de «Conservas».

Desta involuntária falta pedimos desculpa aos seus autores.

# California Mackerel.

For the fourth time in its history, and within a few thousand cases of its all-time record in 1935, Southern California overpassed the million-case mark in 1940. The fishery, which gained commercial importance only as late as 1928, saw purse seiners and jig boats land close to sixty thousand tons of fish at cannery docks, and canneries packed more than one and one-third million cases.

December statistics not being to hand, we have to make a conservative estimate of the anticipated December landings, and in this order of ideas, the total tonnage of the year landed in all Southern California ports was over 59,000 tons. The eleven months pack plus a conservative estimate for the anticipated December pack placed

the canned production at approximately 1,343,478 cases.

During December for the preceding six years the tonnage ranged from a low 1,361.1 tons in 1937 to last year's high of 9,622.6 tons. If an average catch is made the year's production will be 37% ahead of 1939, and 23% behind the 1935 all-time record. If last December's large volume of production repeats in 1940, the year will end within a few thousand cases of the 1935 record of 1,761,236 cases.

In actual production and distribution however, the Southern California fishery is better adapted to consideration on a seasonal basis rather than by calendar years.

By reason of the habits of the fish, the late spring and early summer months were found in previous years not particularly productive. In recent years fishermen have established a voluntary closed period at this time, usually April, May and June. As a result the season of operation straddles the year beginning July 1st and closing the following March 30th.

The year 1940 has been characterized by increased activity; volume production; price to fishermen the same as the preceding three years; participation in the fishery by more people, principally in the increased jig-boat fleet; expanded activity in the twenty canneries operating during the year, and a market for the canners starting the year firm and ending unsettled.

Comparative figures of the canned mackerel pack of California for the years 1939 and 1940 are as follow:—

Year	1-lb cans full cases	other size cans full cases	total in full cases
1939	943,082	24,184	967,266
1940	1,293,068	50,427	1,343,495 *

The ruling prices during 1940 of California canned mackerel were the following:—

In cases of 4 dozen 1-lb tall tins, \$3.25 in January dropping to between \$2.75 and \$3.00 in December.

In cases of 8 dozen 8-oz tins, \$4.00 in January dropping to between \$3.50 and \$3.75 in December.

*Edward W. Robertson*

\* includes 138,483 cases estimated as the December 1940 pack.



**ANUNCIAR É PROGREDIR**  
**A Revista CONSERVAS percorre**  
**todos os mezes os dois hemisferios**

# Cavalas da Califórnia

Pela quarta vez na sua história, a Califórnia do Sul ultrapassou a totalidade de um milhão de caixas em 1940, ou seja, alguns milhares de caixas menos que o seu "record" de todos os tempos, estabelecido em 1935.

Na pesca da cavala, que somente em 1928 alcançou importância comercial, os barcos de cerco e traineiras descarregaram perto de 60.000 toneladas de peixe nas fábricas, cuja produção foi superior a 1.300.000 caixas.

Por falta de estatísticas relativas a Dezembro, temos de fazer um cálculo baseado nos desembarques efectuados em igual mês dos anos anteriores, e assim, a tonelage total do ano descarregada em todos os portos da Califórnia do Sul excedeu 59.000 toneladas. O fabrico dos onze meses acrescido do montante calculado para Dezembro, dá, para o ano, a produção enlatada de aproximadamente 1.343.478 caixas.

Durante Dezembro, nos seis anos precedentes, a pesca foi no mínimo de 1.361,1 toneladas em 1937, e no máximo de 9.622,6 toneladas em 1939. Se se fizer em 1940 uma pesca média, a produção total será 37% mais elevada que a de 1939 e 23% abaixo do "record" de 1935. Se se repetir este ano o grande volume da produção de Dezembro de 1939, o ano acabará com alguns milhares de caixas menos que o "record" de 1935, que foi de 1.761.236 caixas.

Para análise de produção e distribuição da safra no Sul da Cali-

fórnia convém melhor ter em consideração a estação que o ano-calendário.

Por motivo dos hábitos do peixe, os últimos meses da primavera e os primeiros do verão não foram, nos anos anteriores, particularmente productivos. Nêstes últimos anos, por isso, os pescadores estabeleceram voluntariamente um período fechado à pesca, geralmente, Abril, Maio e Junho. De aqui resulta que a estação da safra se estende de 1 de Julho de cada ano a 30 de Março do ano seguinte.

O ano de 1940 foi caracterizado por aumento de actividade e conseqüentemente de produção; o preço pago aos pescadores foi o mesmo que nos três anos precedentes; aumentou também o número de empresas de pesca em proporção à frota de traineiras; expansão de actividade nas vinte fábricas que operaram durante o ano, com um mercado para os fabricantes que começou o ano firme e terminou instável.

As cifras comparativas dos fabricos de cavala enlatada na Califórnia dos anos 1939 e 1940 são as seguintes:—

Ano	Latas de 1-lb cxs. cheias	Latas de outros for- matos, cxs. cheias	Total em cxs. cheias
1939	943.082	24.174	967.256
1940	1.293.068	50.427	1.343.495*

Os preços da cavala enlatada da Califórnia em vigor durante 1940 foram os seguintes:

Em cxs. de 48×latas altas de 1-lb, \$3,25 em Janeiro descendo a preços entre \$2,75 e \$3,00 em Dezembro.

Em cxs. de 96×latas de 8 onças entre \$4,00 em Janeiro descendo a preços entre \$3,50 e \$3,75 em Dezembro.

*Edward W. Robertson*

\* incluindo 138.483 cxs. calculadas como sendo fabrico de Dezembro.

**O melhor réclame das suas marcas é  
o que "CONSERVAS"  
espalha lá por fóra.**





# “CONSERVAS”

NA

# AMÉRICA DO NORTE

## Portuguese crisis studied by group

Merchants Trading With Nation Organize After Long Meeting

The critical conditions in Portugal, chiefly because of the disruption of a considerable portion of her normal trade, were discussed by a group of merchants and business interests behind closed doors Thursday afternoon, it was learned yesterday.

To further consider the numerous trade problems formation of a Portuguese-American Chamber of Commerce was proposed, with David Freiberger, of the law firm of D. & J. Freiberger, named temporary chairman of a committee to effect this organization.

Denying of the request of the United States Lines to put the large passenger liner Washington into the New York-Lisbon service was seen emphasizing the Portuguese crisis, both political and economic. Her induction has been sought for some time, along with her sister ship the Manhattan, to permit wholesale evacuations of refugees now harbored in Lisbon.

### 4,000 Passengers Monthly

One of these ships could move out 4,000 passengers monthly, it is pointed out, as against less than half that number by the fleet of four currently operated by the American Export Lines. It is understood that as high as 40,000 persons are awaiting passage here from Lisbon.

Advices from Portugal over the past day or so have told of the growing crisis. Supporting of numerous refugees has imposed an economic problem, heightened by the straits the European neutral finds herself in because of her disrupted trade.

The meeting held Thursday by merchants trading with Portugal and by representatives of

leading industrial and commercial organizations engaged in the American-Portuguese commerce thoroughly discussed these problems. Jose Bensaude, president of the Flomarcy Co., stressed the need of maintaining strong ties between this country and Portugal.

Led by David Freiberger, the formation of the Portuguese-American Chamber of Commerce was considered, with subsequent decision to organize such a body. Mr. Freiberger was named temporary chairman and Joseph Mundet, president of Mundet Cork Corporation, was elected temporary secretary.

### Committees Named

Mr. Mundet, Emil Henault of the Franco Steel Corporation, Mr. Crenier of R. J. Saunders & Co., S. F. Coren of Dyson Shipping Co., Jose Coelho of Coelho Bros., Mr. Bensaude and Mr. Freiberger were named members of a committee to nominate officers and draw details for the forming of the Portuguese-American Chamber of Commerce.

The following were appointed incorporators of the body: W. Basselaar, Pierre Crenier, S. F. Coren, Jose Pinto Coelho, Lionel B. Alberto, Emil A. Henault, Joseph Mundet, Reginald Reginaldo, L. Vayo, M. Pacquet, Antonio Santos, Mr. Bensaude, Mr. Freiberger, Mr. Oliveri, Max Rosenberg, Frederic Henjes and Mr. Frigola. The chamber will be incorporated under the laws of the State of New York.

Furnishing of technical and administrative information to its members and contacting of both the American and Portuguese governments when trade problems arise that should be called to their attention constitute the major functions of the new chamber.

(De «The Journal of Commerce», de New York.)

Segundo lêmos no jornal «Diário de Notícias», diário português que se publica em New Bedford, estado de Massachussets, América do

Norte, realizou-se há tempos em New York, uma reunião para se tratar da criação de

## A Portuguese-American Chamber of Commerce

No dia 13 de Março foi fundada em Nova York Esta Prometedora Organização de Classe

Por iniciativa dos nossos presados compatriotas senhores José Bensaude, fundador e gerente da importante firma Flomarcy & Co., agentes gerais da Companhia Carregadores Açoreanos, e José Pinto Coelho, sócio gerente da firma Coelho Borthers, realizou-se hoje, numa das dependências dos escritórios da primeira firma, uma importantíssima reunião dos comerciantes portugueses e americanos, interessados no intercambio comercial luso-americano.

O senhor José Bensaude, que fizera a convocação para a referida reunião, explicou em detalhe os fins que tinham em mente atingir, que era a fundação duma agremiação de classe que pudesse representar colectivamente os comerciantes e industriais que fazem negócio com Portugal.

Depois de ter sido eleito um presidente para dirigir

os trabalhos da reunião e cuja escôlha recaiu no advogado D. Freiburger, que foi secretariado pelo sr. Joseph Mundet, sócio da mais importante firma que negoceia em cortiça portuguesa, naquela praça, a discussão generalizou-se e todos concordaram que era necessário fundar uma associação de classe em que estejam agremiadas todas as firmas interessadas no referido intercambio, por só dessa forma ser possível defender e proteger os seus legítimos interesses.

Salientou-se durante a discussão do assunto que há mais de vinte anos que o Governo português criou uma Câmara Portuguesa de Comércio em Nova York, que nunca fôra posta a funcionar, havendo portanto necessidade de fundar um

organismo desta natureza.

Devido à situação internacional e também para que a nova organização não ficasse subordinada a quaisquer peias burocráticas, foi deliberado que se denominasse «Portuguese-American Chamber of Commerce» e dela façam parte todos os comerciantes portugueses e americanos sem as mínimas restrições.

O sr. Frederic Henjes, depois de salientar os serviços prestados ao comércio exportador de Nova York pelo sr. dr. António José Alves Júnior, propôs que o ilustre Consul Geral de Portugal naquela cidade fôsse convidado para ser o Presidente Honorário da «Portuguese-American Chamber of Commerce», proposta que foi votada e aprovada por unanimidade e recebida com uma estrondosa salva de palmas.



Um belo exemplar de fruta (Portugal)

# ANOMALIAS

III

Pelo que se vê, vivemos nos tempos em que a naturalidade das coisas se converte em anomalia e a anomalia em naturalidade.

Já nos referimos aos grandes contratos de conservas e agora podemos confirmá-los.

A fôlha de Flandres vem, afinal, e será recebida e distribuída pelos Exportadores, porque, como tudo hoje em dia é paradoxal, um paradoxo mais ou menos não altera os destinos do mundo.

O produtor, ou seja o indivíduo que necessita da fôlha de Flandres, o que faz uzo dela, a única pessoa que deveria fazer preço aos seus produtos, aquele que cria a riqueza e o que sustenta tantas famílias, receberá as suas encomendas através de elementos cuja estrutura não se organizou para exercer tal função.

Nenhum valor se deu aos Grêmios dos Industriais — é o que se vê.

A doutrina que nos rege foi tergiversada com ameaças que põem o industrial entre a espada e a parede.

Do nosso organismo protector ou orientador não se fez caso nenhum, ao que parece, e consumou-se já uma operação de venda que poderá trazer prejuizos irremediáveis ao industrial e benefícios indiscutíveis ao exportador.

Parece que regressamos aos famosos dias

Depois de serem tomadas as deliberações indispensáveis para a fundação da nova Câmara de Comércio luso-americana, foi nomeado um comité organizador que é compôsto pelos senhores S. F. Coren, Joseph Mundet, E. A. Henault, Pierre Crenier, José Pinto Coelho, José Bensaude e David Freiberger, que ficaram encarregados de a incorporar segundo as leis do Estado de Nova York e de apresentar, na próxima reunião, os nomes das pessoas que devem constituir os seus corpos gerentes.

O entusiasmo com que a ideia foi recebida, e rapidamente transformada em realidade, demonstrou que existia, latente, a necessidade de fundar tão útil organismo de classe, pois todos reconhe-

do individualismo. Mas, amigos, perguntamos nós aos industriais se se deram algum dia ao incómodo de ler a "Função dos Grêmios":

— Diz a Cartilha do Corporativismo que "na base do Grémio está, pois, a ideia da semelhança de interesse que implica a da sua *solidariedade*. Diz ainda que "a disciplina da concorrência é a primeira missão dos Grêmios".

E continúa: "De um modo geral, incumbelhes a representação dos interesses dos respectivos ramos de produção ou do comércio".

Devemos esclarecer que os industriais têm os seus "Grêmios", que não foram ouvidos, sendo o porém os Exportadores, com desdouro para os industriais que foram postos à margem.

Sobre estas coisas pedimos mais luz e protestamos desde já contra a forma como decorreram os factos, pois tratando-se de *milhões* é a sua importância que queremos deixar bem vincada.

Não pretendemos tirar aos exportadores o seu legítimo direito de contratar e vender. Longe de nós tal idea mesquinha. Mas a verdade é que contrataram uma coisa de que não dispõem, e para disporem dela seriam

ceram que os interesses do intercambio comercial luso-americano não deviam continuar entregues aos esforços individuais.

O «Diário de Notícias» fez-se representar pelo seu Director, sr. José Agostinho de Oliveira, que na reunião fez uso da palavra para salientar os benefícios e largo alcance duma Câmara de Comércio que pudesse agir e trabalhar com absoluta independência e poder assim promover os interesses comerciais dos Estados Unidos e de Portugal.

Entre os presentes foram escolhidos os incorporadores da Portuguese-American Chamber of Commerce de Nova York, nêles estando incluído o nome do «Diário de Notícias».

obrigados a entender-se *antes*, e não *depois*, com quem tem de a produzir.

Pretende-se exercer uma pressão que é intolerável: “se não produzes a X. não te damos fôlha”.

Até agora, que nós saibâmos, a fôlha sempre foi directamente entregue ao industrial, que é quem a utiliza.

O corporativismo anima e não põe frente a frente um e outro como antagonistas — para que se evitem os desaires do velho regime.

A solidariedade não é nunca um caminho torcido, mas sim liso e leal.

A produção representa o maior interesse económico, e não podemos aceitar que seja desprezada.

Nós não protestamos por mero platonismo. Manifestamos o nosso desacôrdo aqui para que chegue a tôdas as partes onde o caso interessa e se possa remediar em respeito à moralidade.

Pretende-se sujeitar a indústria de pesca a um preço medíocre, quando a sua extensão e o seu progresso estão em ter preço livre consoante a abundância ou escassês. Não se procurou, sequer, pensar em Setubal que não tem barcos, devendo reconhecer que um tal contracto a preço mau e fixo pode causar muitos transtornos em todos os centros.

Esqueceu-se a fôlha que foi comprada mais cara e que o mercado consumidor de conservas se fecha com grandes prejuizos da indústria.

Não se tem em consideração a margem encarecida da vida que nos obrigará a dar aos operários a devida compensação.

O nosso culto de lógica e do dever convidam-nos a considerações de ordem corporativa, económica e social que deixamos para o próximo número a-fim-de possuímos, primeiro, todos os antecedentes oportunos.

Peza-nos desde já, porém, que não se tenha feito sentir a reacção tão fundadamente esperada e que poderia mudar os factos antes de serem consumados — pois embora o silêncio e o mistério tenham sido partes na operação em referência, se se manifestasse juízo reflectido e um ápice de energia nos industriais, não seria

difícil pôr as coisas no lugar que legitimamente lhe corresponde.

Não é perdoável que se forgem grandes contractos em nome da produção nacional e que levem por estímulo o puro interesse particular, em detrimento do interesse colectivo e da nação. Assim observamos que se pretende operar em opposição à doutrina corporativa, fomentando belicosamente a luta de tendência, e diante de tal ameaça erguemos a nossa voz para ser escutada por quem, no elevado pôsto da sua autoridade, possa providenciar como o caso requiere.

Falamos como industriais que se orientam para um determinado sector, e o prémio que lhes sai é porem-nos à margem sem um mínimo de atenção e com a máxima desconsideração; na verdade, éramos bem mais dignos de respeito.

E' muito lamentável que na hora amarga da desilusão não nos ocorra demonstrar que, se quizessemos, esse castelo de cartas elaborado fora de tôdas as regras, mesmo as das cortezias, caíria por terra visto termos quanto nos basta para tal fim.

Invocamos, contudo, a solidariedade, base dos Grémios, para que cumpram a sua doutrina.

E terminanos por hoje citando o texto oficial seguinte:

“Encontra-se actualmente em Lisboa uma comissão de compras encomendando aos *industriais portugueses da especialidade* grandes porções de sardinhas em conserva.



«O progresso é essencialmente um apêlo dirigido aos interessados para que consagrem as suas experiencias ao beneficio da colectividade.»

FORD.

“CONSERVAS” tem mais leitores no estrangeiro do que em Portugal.

# CARTA DE PORTIMÃO

Nunca imaginei que a bondade do corpo redactorial desta Revista fôsse ao ponto de apresentar-me aos seus leitores—quando estreei a minha modesta colaboração no seu número anterior—como “*pessoa profundamente versada em assuntos conserveiros*”.

Se os fabricantes de conservas do nosso país não fossem, como, de facto, são na sua maior parte, pessoas muito inteligentes e cultas, conhecendo a fundo o seu “*métier*”, eu limitar-me-ia a exprimir, em face dos termos em que fui apresentado, a minha gratidão e a formular o meu protesto pelo imerecimento de lisongeiras expressões. Assim, embora continuando a afirmar o meu reconhecimento e a manter o mesmo protesto, eu sinto agora, ao escrever para industriais, previamente avisados duma ciência que não possuo que a minha responsabilidade é muito maior e não sei se... poderei com ela. Em todo o caso, como seria cobarde desistir, farei o que puder, assegurando, desde já, que, à falta de competência, me guiarei sempre pelo amor da verdade e pelo desejo de servir a causa da indústria, em geral, e a dêste Centro, em especial.

\* \*  
\*

A determinação superior de marcar o início da laboração em todo o país, para o próximo mês de Junho, causou aqui surpresa um tanto desagradável, visto os Centros do Sul sempre terem reconhecido que tal medida só os prejudica.

Efectivamente, a pesca na costa algarvia, em Maio, costuma ser abundante e a sardinha, nessa época, já está bastante gorda, ao contrário do que sucede em Janeiro.

A concessão de fabricar neste último mês, que há dois anos se vem dando ao Algarve, não tem tido nenhuma utilidade prática e só veio confirmar aquilo que, por longa experiên-

cia já se sabia, isto é, que em Janeiro já se não pode pescar, devido aos temporais que assolam a nossa costa nessa época e ao facto de não valer a pena fabricar peixe magro.

Contudo, a reacção não fai grande, não só porque, ao contrário do que tem sucedido nos anos anteriores, a sardinha apenas tem aparecido em pequenas quantidades, mas também—e principalmente—porque continúa a faltar a fôlha de Flandres da qual, entretanto, chegaram só algumas centenas de caixas.

Como muito acertadamente já foi dito na bem elaborada secção “Rosas e Espinhos” desta Revista, o problema número um, neste momento, é o da Fôlha.

Não duvido de que venham a realizar-se as previsões optimistas quanto à sua próxima chegada, mas o que é certo é que já não poderão reconstituir-se a tempo os “*stocks*” de lata vasia, que ficaram bastante reduzidos com a fabricação intensiva do ano passado e deveriam recompôr-se no defêso, se não fôra a falta da Fôlha, e que disso resultará seguramente uma diminuição de produção no corrente ano. Outra consequência, não menos importante, e essa em prejuizo do trabalho de introdução que começou o ano passado na América do Norte, é a impossibilidade de se virem a fabricar em quantidades apreciaveis os formatos pequenos que se destinavam àquele país, em substituição das conservas noroeguêsas, sabido como é que, em regime deficitário de fôlha de Flandres, há tôda a vantagem em fabricar formatos grandes, pelo maior aproveitamento dêsse material que daí resulta.

O futuro há de dizer se será um bem ou um mal, sob o ponto de vista comercial, que venham a produzir-se, êste ano, menos conservas, em virtude de virmos assistindo ao sucessivo desaparecimento de mercados que consumiam as nossas sardinhas e já as não podem importar agora, por terem sido ocupados. O que é indubitavel, porém, é que uma

# A indústria da pesca

O início da sáfra da sardinha, variável de ano para ano, conforme a abundância de peixe, condições do estado de tempo, etc., verifica-se em geral, com raras excepções, durante o mês de Junho.

De facto, a experiência dos anos anteriores mostra-nos que somente desde esta época, aproximadamente, os cardumes de sardinha começam a tornar-se mais extensos e compactos e por consequência o resultado obtido pelos barcos empregados na sua pesca é animador.

O defêso da indústria das conservas de sardinha, tendo o seu início em 1 de Fevereiro e terminando em 31 de Maio, mostra-nos um período de 4 meses de inactividade, por virtude da má qualidade do peixe e por se seguir a vontade da Natureza, que o faz desaparecer temporariamente das n/ costas. Este período de paralização, deveria ser respeitado pela n/ indústria de pesca e somente bons resultados, de várias ordens, teriam por consequência.

Inumeremos alguns.

Barcos há que chegam a aparelhar em princípios de Março. Vêm tentar a sorte. E' o único factor optimista que trazem a seu favor. Mas como toda a gente muito bem sabe, porque a experiência no-lo tem mostrado, os contras são em muito maior número: a escassês do peixe, em nortadas muito fortes—visto ser a sua época predominante—impedem ou dificultam a pesca ou o aparecimento da sardinha, depreciação e desgate considerável das rêdes, e seus apetrechos, saldos negativos ao fim de cada quinzena, etc.

Que importa que o preço de venda seja alto se a escassês do peixe é grande nesta época? Os resultados são nulos, cobrindo unicamente as despesas resultantes conjuntamente a cargo da Empresa e dos marinheiros.

As Empresas de Pesca proprietárias dos barcos que iniciaram a pesca em princípios de Março, depois de 2 meses de exploração, depois de tais resultados, ainda deitarão conta ás depreciações do seu material? Suceder-lhes-á que, quando chegar o mês de Novembro, terão neces-

menor produção vem afectar consideravelmente a situação do operariado conserveiro, que tem sido a vítima inocente desta situação, cujas culpas não imputo a ninguém, mas apenas às consequências da guerra, a qual tudo submete

sariamente que beneficiar os s/ aparelhos (referimo-nos a rêde sem ser nova) se querem que os seus barcos pesquem.

Agora consideremos outro caso. Há uma outra Sociedade que manda as suas traîneiras para a pesca durante o mês de Junho, isto é, na época apropriada. As suas rêdes e apetrechos (na hipótese de estarem nas mesmas condições do barco anterior) como não tiveram o uso de 2 meses, inúteis, resistirão até ao fim da sáfra. Assim, esta última Empresa poupou as suas rêdes, retenidas, etc., não as deteriorando numa época em que a pesca é incerta, e no fim do ano irá encontrar nos s/ resultados o reflexo de tal prática.

Sômos apologistas do defêso da indústria da pesca da sardinha. Vantagens de ordem geral e mesmo local resultarão de tal acto.

Fixar-se-ia o período respeitado pela indústria conserveira, porque afinal de contas, podem os armadores ficar bem certos de que—parecendo a eles que não—sômente benefícios recolherão.

O lucro mínimo a receber—afrontando todos os inconvenientes e a própria Natureza—na melhor das hipóteses, cairá sobre 2 ou 3 armadores, aguentando os restantes os resultados negativos. As tripulações das traîneiras, que julgam ganhar alguma coisa, na regra geral verificam o contrário.

Os benefícios que obteriam os marinheiros e as respectivas Empresas seriam muito mais certos, no caso de haver um defêso estabelecido. Expliquemo-nos: nas épocas próprias de abundância de sardinha, esta é adquirida pelos negociantes que se dedicam a tal mister, para ser salgada. Estamos mais do que convencidos de que se houvesse um defêso fixado, seriam salgadas muito maiores quantidades, visto que havia a certeza absoluta para os negociantes de que nesse período não existiria uma problemática contingência de haver sardinha frêscas e, assim, a venda dos stocks da sardinha salgada, por maiores que eles fôsem, teriam a sua venda assegurada.

Nêste caso, fâcilmente se depreenderá que os

às suas implacaveis exigências. Mas seria estultícia supôr que assistiríamos incólumes à maior conflagração de todos os tempos.

25-5-41

Julio de Sousa Calaça

# Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte

## ASSEMBLEIA GERAL



Tenente Francisco Botelho Cardozo



Coronel Helder Ribeiro (Presidente)



Joaquim Maria da Silva Maia

prêços da sardinha destinada à salga elevar-se-iam bastante—aumento de concorrência e de compra—e a diferença dos prêços dos cabazes de sardinha, entre o prêço porque se venderiam, se não houvesse defêso, e no caso dêste existir, daria um maior lucro aos marinheiros e proprietários em confronto com a exploração de 2 ou 3 meses de pesca incerta, durante o período do defêso.

Por conseguinte, tendo todos êstes casos em consideração—e podendo mesmo acrescentar-se os de ordem biológica, assunto que aos mestres e entendidos diz respeito—entendemos que a fixação do defêso da pesca da sardinha deveria ser estabelecido durante os meses de Fevereiro a Maio inclusivê.

Estamos porém, convencidos de que a direcção do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, não deixará de apreciar devidamente êste importante assunto e dar-lhe a solução inevitável, no momento oportuno.

Diz o ditado e é bem certo: vale mais tarde»... O problema do roubo da sardinha na lota de Matozinhos está solucionado.

Os Grémios dos Industriais de Conservas de Peixe de Matozinhos e dos Armadores da Pesca da Sardinha, de acôrdo com as nossas entidades marítimas, estabeleceram vedar o espaço destinado à lota, e torná-lo privativo às pessoas que nêle tenham ocupação, e as despesas que isso acarreta são divididas respectivamente pelos compradores e vendedores.

Congratulamo-nos com isso, mas oxalá que as obras se concluam dentro em breve, visto que, o rapazio ou porque tal adivinhassem, ou com o intuito de abastecimento, (verificamos, ainda hoje), os «desvios» são efectuados numa escala maior do que nunca...

João Pescador

# CUNHA FERREIRA J. Vieira Coelho, Silva & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

CASA FUNDADA EM 1880

Teleg.: BREVETS

Telefone, 2 5034

Litografia e Fabricação Mecânica  
de embalagens em fôlha de Flandres

Escritório e Fábrica:

**RUA DA MEDITAÇÃO**

Telefone  
15.106

**P O R T O**

## Marcas e Patentes

em Portugal-Colónias-Estrangeiro

Correspondentes em todos os países

Largo do Corpo Santo, 27 — LISBOA

# Ramirez, Perez, Cumbreira & C.<sup>a</sup>

Séde: \_\_\_\_\_

Vila Real de Santo António

Sucursais: \_\_\_\_\_

Olhão, Portimão e Setúbal

Litografias sôbre fôlha de Flandres e manufactura de lata  
vazia em todos os formatos para Fábricas de Conservas

Lata vazia branca sempre em stock

FLORBELA ESPANCA

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

Chaves para abrir latas de conservas

## CHAVES:

Srs. Bordallo & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

378, Rua do Almada, 386

**P O R T O**

## LATA VAZIA:

Srs. Affonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Avenida Menéres, 101

**MATOZINHOS**

**ARMAZEM DE RETEM EM MATOZINHOS**

Sardinhas Portuguesas

Endereço teleg.: LUÇAS

Telefone, 118-M

Apartado n.º 6

# Luças

Códigos } Ribeiro  
ABC 6.<sup>a</sup> Ed.  
Particular

# Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos

Espécialité en sardines pressées et anchoix en saumure

Marques déposées:

**MAURICIA  
LUÇAS**

**MATOZINHOS  
Portugal**

# Valente, Costa & C<sup>o</sup>.

LIMITED

VILA NOVA DE GAIA - PORTUGAL

ESTABLISHED 1890



FLORENÇA SPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOSINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO

SHIPPERS OF FINEST

PORTS

TABLE WINES

AND

GRAPE BRANDIES

Produce of Portugal

Brand Valente-Costa

O PORTO

# Sardines in oil and tomato



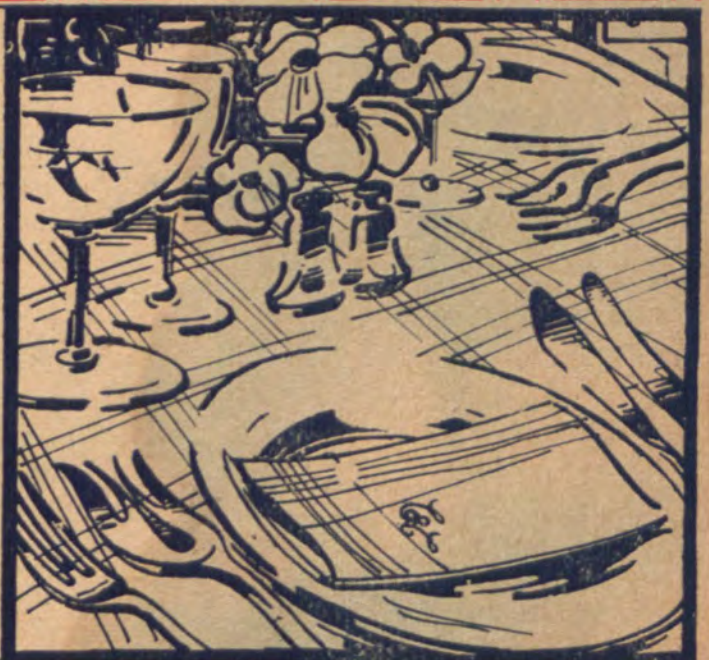
FUNDADA EM 1920



MARCA REGIST.

# CASEBRE conservas

FLORBELA ESPANCA  
BIBLIOTECA MUNICIPAL DE MATOZINHOS  
ARQUIVO HISTÓRICO



**"CASEBRE" sardines are the best obtainable!**

B. M. F. E.

