

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



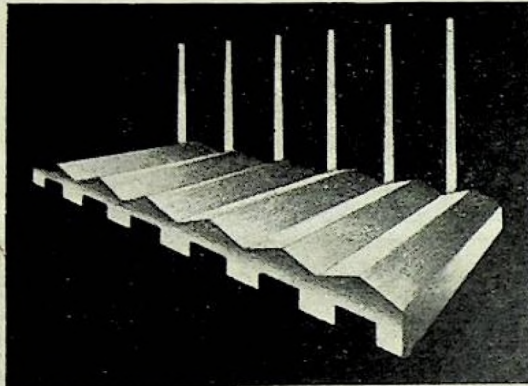
ANO III
1948

N.º 32
NOVEMBRO

algarve exportador l.^{da}


MAISON FONDEE EN 1920


CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PECHE




SIEGE
A
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

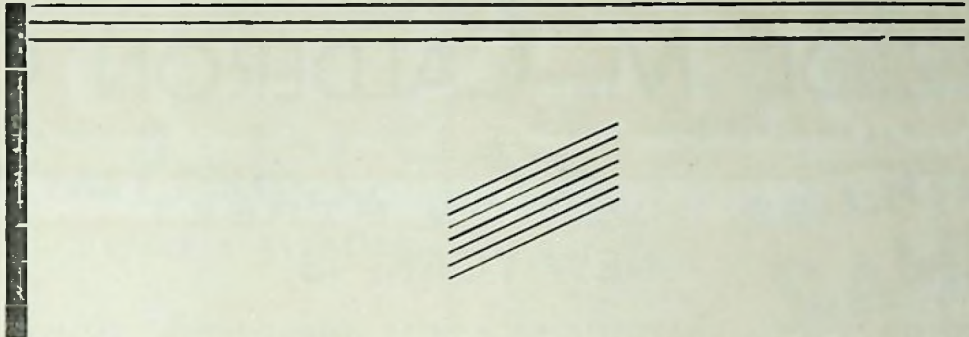
N I C E

NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES • FILETS DE MAQUEREAUX • THON • ANCHOIS • DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



SCHWARZ & EHRLICH

A G E N T E S D E I M P O R T A Ç Ã O

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

Endereço Telegráfico: SARDIPOINT

●

Estamos habilitados para a venda de produção de primeira classe, do Sul e de Setúbal, em marcas Estrangeira e Portuguesa. Solicitamos aos Srs. Fabricantes, interessados em estabelecer uma Agência nos Estados Unidos, o favor de entrarem em contacto conosco.



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

Conservas de Peixe, Pimentão,
Azeite de oliveira, Amêndoas, Frutos
secos e Cortiça

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

LISBOA
R. JARDIM LO REGEDOR, 37-3.º
Telefones: | 3 1824
 | 3 3037
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



**E DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.
LISBOA - TELEF. 2 3625

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. RONJARDIM, 524, 1.
PORTO - TELEF. 606

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

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: "Ryrabate"

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114
PORTO

Representantes de:

UNITED STATES FOREIGN CORPORATION
New-York — Folha de Flandres

SOC. COMMERCIALE DE SIDERURGIE S. A.
Bruxelas — Arco de Ferro

LE LAMINAGE À FROID
Carnières - Belgica — Arco de Ferro

**U. T. C. B. — UNION DES TREFILERIES
ET CLOUTERIES BELGES**
Bruxelas — Arames

Fornecemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Algodão, Cabos de Aço,
Fibras de Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em:

SETUBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.

OLHÃO: José de Aragão Barros

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

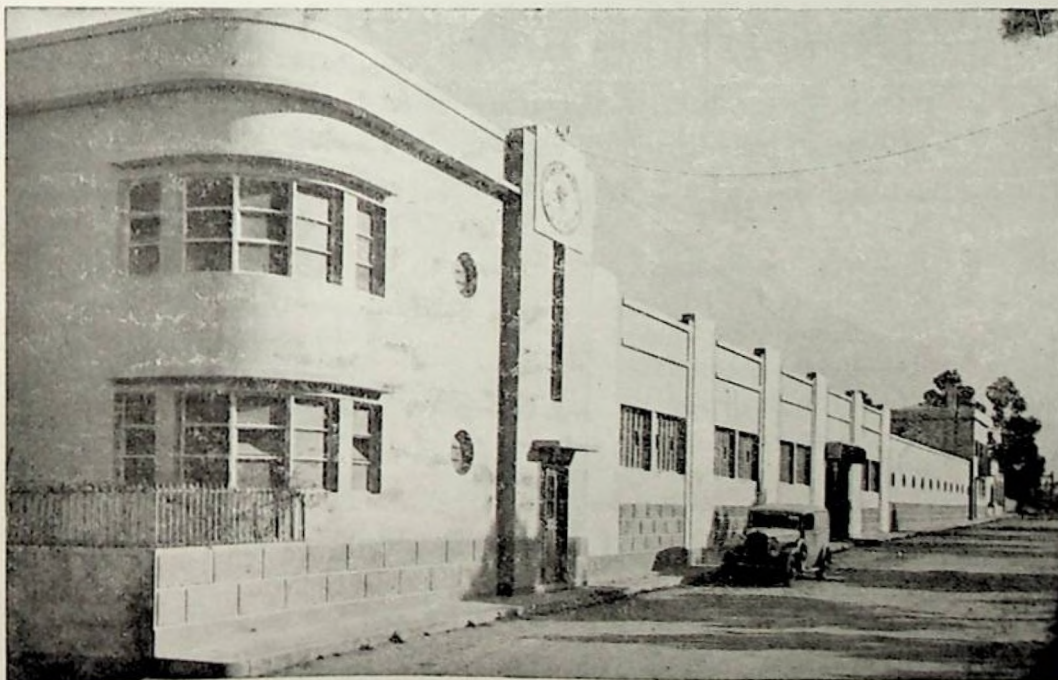
Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
Lisboa — Portugal

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

Endereço telegrafico: DICANGI

Telefones: P. B. X. { 361085
361086
36147

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
“Botelho”
brand
the
finest quality
—

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

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Tele gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas **A UNIVERSAL** Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



R. D. João I, 271 a 309 — R. Mou-
sinho de Albuquerque, 274 a 309

Apartado, 23

Endereço telegráfico: Universal

Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Preferam as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises
à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE
UNIVERSAL
ROSÁLIA
ORBELA
ZÉLIA
MINDELO
ATRAENIE
GUIDA
LUTADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

105, Hudson Street
New-York City, U. S. A.

Exportadores de todos os materiais necessários para o fabrico de Conservas de Peixe.

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

The Norport Company, Inc.

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

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

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

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas

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

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

Forbes — Record — Ramos
Radar — Romeu e Julieta — Una

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street
San Francisco, California

ANO III

N.º 32



Conservas de Peixe

NOVEMBRO

1948

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

A crise da pesca da sardinha; Produção e Exportação; Production and Exportation; A ilustração da folha de Flandres; Os microelementos nutritivos nas sardinhas de peixe; Mercados (Itália); Contingentes para França; Mercado francês; Pedidos de Representação; Normalização das latas de conservas; A pesca do bonito; Estados Unidos da América; Timor, peixes e pesca; O mundo da pesca e da conserva; Matérias Primas; A indústria de peixe congelado e o mercado Argentino; Pinhais & C.ª, Lda.; Pesca da sardinha.

A CRISE DA PESCA DA SARDINHA

ESTAMOS perante uma crise manifesta de falta de sardinha nas nossas costas com todas as suas consequências lamentáveis que vêm agravar, ainda mais, a situação deveras inquietante que a indústria de conservas de peixe atravessa, desde há já algum tempo.

Verifica-se pelas estatísticas que de Janeiro a Agosto houve um «deficit» de 16.000 ton, na pesca da sardinha, em comparação com igual período do ano passado, o que representa uma diminuição de cerca de 18 % relativamente aos anos normais.

Os Centros conserveiros mais atingidos foram os de Matosinhos, Portimão e Peniche, onde o «deficit» foi, respectivamente, de 10.200, 2.300 e 1.600 ton.

Como a falta da sardinha continuou a ser muito sensível nos meses de Setembro e Outubro que são, normalmente, de pesca abundante, admite-se que o «deficit» tenha, desde então, aumentado muito mais.

Quais são as causas desta crise?

Desconhecem-se, como já se desconhecram as das crises anteriores e como se desconhecirão as das que aparecerem no futuro, pois não possuímos os meios científicos apropriados para o estudo destes problemas.

Segundo alguns biólogos, o esgotamento dos bancos de sardinha é hipótese posta de parte. A espécie reproduz-se com tal prolificidade que é inadmissível que um acidente a possa destruir ou diminuir. Quando se dá o desaparecimento ou, melhor, a rarefacção, é por razões físicas e meteorológicas momentâneas, entre as quais eles enumeram, como principais: a persistência dos tempos frios e baixa temperatura das águas; a influência dos ventos; a migração do «plankton»; o desvio de correntes. Assim é que:

Tem sido verificado que depois de anos de escassez da sardinha se seguem outros normais e que aqueles anos de penúria correspondem sempre a anos frios. Sabe-se que quando as águas não têm uma temperatura superior a 12 graus é inútil pescar, porque o peixe não trabalha, isto é, não sobe à superfície, fica nos fundos, mais temperados. Por isso conviria que os barcos de pesca da sardinha possuíssem termómetros que os pescadores deviam saber utilizar.

Os ovos da sardinha são flutuantes e, por conseguinte, estão submetidos à influência das correntes e, sobretudo, dos ventos, que arrastam as camadas superficiais. A sar-

dinha nasce, portanto, onde o vento levou os respectivos ovos e queda-se nas costas que a receberam no estado de larva. Será necessário outro acaso dos ventos e das correntes para que volte novamente para os lugares donde desaparecera.

Igualmente o «plancton», de que a sardinha se alimenta, é essencialmente móvel e instável e está sujeito a migrações horizontais, influenciadas pelas correntes, ou a migrações verticais, provocadas pelas águas das chuvas, que ocasionam grandes variações na sua distribuição. A sardinha segue-o e nessa perseguição afasta-se e desaparece dos locais onde habitualmente era pescada.

Por razões físicas de vária ordem, as correntes submarinas com as temperaturas necessárias para a vida da sardinha, que são entre 12 e 15 graus, podem desviar-se e com elas vai a sardinha. Por isso o Príncipe Alberto de Mônaco, cujos trabalhos e descobertas no domínio da Oceanografia são sobejamente conhecidos, dizia que os pescadores deviam possuir gráficos — já em uso em muitos países — com as direcções das correntes e as migrações dos peixes, para saberem onde encontrá-los.

Que sejam estas ou outras as causas do fenómeno, o que era preciso era conhecê-las, para as remediar.

Em todos os países marítimos onde a indústria da pesca atingiu uma certa importância económica, os poderes públicos e, conjuntamente, os armadores e os industriais conserveiros, associam os seus esforços para o desenvolvimento dos estudos oceanográficos relacionados com as principais espécies que constituem a sua riqueza ictica.

É assim que nós vemos, presentemente, os industriais de pesca e de conserva da Califórnia aumentarem voluntariamente de 50 céntimos por tonelada a taxa com que já contribuíam para o fundo das investigações, e o Estado concorrer com 300.000 dólares para o mesmo fundo, a fim de se intensificarem os estudos sobre a pesca da «sardinha» (pilchard) que nos últimos anos tem atravessado uma crise alarmante.

Apesar da Oceanografia aplicada à indústria da pesca ser uma ciência ainda muito recente, as suas conquistas são já de um valor incomensurável. Enumeremos algumas das mais recentes:

O índice da abundância do arenque no S. E. do Alasca descerá de 138 em 1932 para 43 em 1933. Os cientistas intervieram. Determinaram as percentagens em que os arenques jovens aumentaram os «stocks» formados pelos adultos e em que estes iam desaparecendo, e estabeleceram as medidas que permitiram em breve a recuperação da pesca.

O arenque escasseou ultimamente na costa N. E. da

Escócia. Os biólogos investigaram as causas e concluíram que a crise era devido à diminuição do «plancton», à variação brusca da temperatura a 30 metros de profundidade e ao predomínio de fortes ventos do Leste.

Os noruegueses conseguiram obter com os seus trabalhos oceanográficos as leis que controlam em grau elevado as populações icticas e as suas migrações. É conhecido o que sucedeu com o bacalhau quando este desapareceu das costas da Noruega. Sabia-se pouco dos seus hábitos; foram estudados profundamente. Fixaram-se as temperaturas que lhe convinham, procuraram-se as correntes submarinas veículos dessas temperaturas e determinou-se, com exactidão, a maneira de encontrar essas correntes e os bancos de bacalhau.

Infelizmente entre nós não se fazem, como conviria, os estudos sobre os numerosos problemas relacionados com a sardinha das nossas costas, por meio dos quais se obteriam as informações adequadas que permitiriam orientar inteligentemente a pesca e aumentar, até, a sua produtividade pelo conhecimento de zonas até então ignoradas e não exploradas.

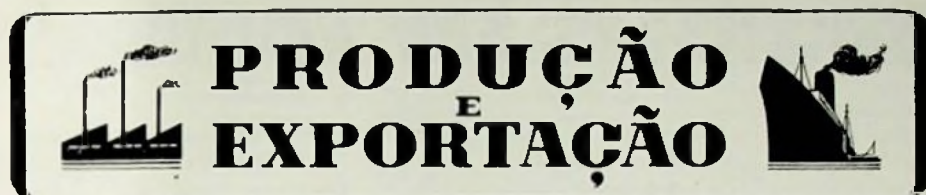
Não seria difícil organizar em Portugal e manter continuamente as investigações científicas sobre a sardinha que nos forneceriam os dados certos para explicar as mudanças na oceanografia física e química e as crises de pesca que delas resultam.

Temos já hoje a Estação de Biologia Marítima, à frente da qual está um cientista de reconhecido mérito, o Dr. Magalhães Ramalho. Bastaria que a encarregassem de elaborar um plano de estudos e executá-lo. Os organismos directamente interessados nestas investigações, o Instituto Português de Conservas de Peixe e o Grémio dos Armadores de Pesca da Sardinha, contribuiriam anualmente com uma verba apropriada para garantir a sequência dos trabalhos, e o Estado daria a sua colaboração, conferindo aquela Estação os poderes necessários para exercer a sua acção sem peias.

A sardinha, pelo que representa como alimento para a nossa população, como sustentáculo de duas das nossas mais importantes indústrias e como fonte de ouro para o país, pela drenagem de cambiais, quando exportada em conserva, é uma riqueza que tem que ser cuidadosamente defendida e preservada.

As 16.000 toneladas pescadas u menos, desde Janeiro até Agosto, representam um valor de 30.000 contos em peixe fresco e de 150.000 contos em conserva.

Estes simples números bastam para mostrar quanto custa à economia nacional uma crise de pesca da sardinha e a necessidade que há de se estudarem as causas, a fim de se eliminarem ou reduzirem as suas consequências desastrosas.



Situação no mês de Julho

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

Durante o mês de Julho produziram-se 126.830 caixas assim distribuídas: sardinhas, 90.305 caixas; carapau, 528 caixas; cavala, 3.128 caixas; atum e similares, 14.160 caixas; anchovas, 18.314 caixas e outras espécies, 395 caixas.

Matosinhos ocupa o primeiro lugar nesta produção com 40.266 caixas (31,74 %). Portimão, o segundo, com 28.996 caixas (22,86 %) e Olhão o terceiro, com 24.546 caixas (19,35 %).

A percentagem da produção destes 3 centros é de 73,95 %. Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (36.754 caixas); Olhão mais carapau (508 caixas), cavala (2.328 caixas) e anchovas (5.813 caixas); V. R. de Sto. António mais atum (11.055 caixas) e Lisboa mais de outras espécies (119 caixas).

A produção de Julho é superior à de Junho em 39.130 caixas e à de Julho do ano anterior em 34.471 caixas.

Salmoura

A produção de salmoura foi de 90.908 quilos, sendo: 65.093 quilos de sardinha e 25.815 quilos de biqueirão, distribuídos pelos seguintes Centros: Matosinhos, 24.364 quilos de sardinha e 9.294 quilos de biqueirão; Lisboa, 5.000 quilos de sardinha; Setúbal, 413 quilos de biqueirão; Lagos, 22.957 quilos de sardinha; Olhão, 11.790 quilos de sardinha e 100 de biqueirão; V. R. de Santo António, 982 quilos de sardinha e 16.008 de biqueirão. Matosinhos é o primeiro Centro produtor

com 33.658 quilos, Lagos o segundo com 22.957 quilos e V. R. de Santo António o terceiro com 16.990 quilos.

Esta produção é inferior à de Junho em 15.290 quilos e à de Julho de 1947 em 745.296 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

Exportaram-se 2.635.131 quilos (140.963 caixas) nas seguintes espécies: sardinha, 1.729.064 quilos (91.061 caixas); carapau, 23.655 quilos (1.498 caixas); cavala, 59.084 quilos (2.112 caixas); atum e similares, 552.316 quilos (18.846 caixas); anchovas, 253.227 quilos (26.233 caixas); lulas e chocos, 3.108 quilos (614 caixas) e outras espécies, 9.677 quilos (609 caixas) dos quais 7.375 quilos de polvo.

A sardinha entra na exportação total com a percentagem de 65,61 %.

O Centro que mais exportou foi Portimão, com 736.089 quilos (41.916 caixas) ou 27,93 %, seguido de Olhão com 474.287 quilos (23.765 caixas) ou 17,99 % e de Matosinhos com 450.572 quilos (36.025 caixas) ou 17,09 %.

A exportação em Julho foi superior à de Junho em 58.120 caixas e à de Julho do ano passado em 75.260 caixas.

Salmoura

A exportação foi de 153.846 quilos, dos quais 153.506 de sardinha e 340 de atum.

O principal Centro exportador foi Matosinhos com 32.779 quilos.

Exportaram-se em Julho menos 248.050 quilos do que em Junho e menos 205.706 quilos do que em Julho de 1947.

Congelados

Exportaram-se 8.105 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 6.180 quilos; enguias, 15 quilos; carapau, 1.090 quilos; polvo, 540 quilos e lulas e chocos, 280 quilos.

Houve uma diminuição em relação ao mês anterior de 45 quilos e em relação ao mês de Julho do ano findo de 159.236 quilos. Lisboa foi o único centro exportador e Moçambique o principal importador com 6.545 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Itália, com 1.037.675 quilos (39,37 %); E. U. A. com 632.338 quilos (23,99 %) e Bélgica com 519.311 quilos (19,70 %). Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (546.431 quilos), cavala (43.766 quilos) e atum (444.628 quilos); a Bélgica, de carapau (13.300 quilos); os E. U. A., de anchovas (213.316 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (6.450 quilos) e de outras espécies (7.375 quilos).

A percentagem destes 3 países em relação à exportação total é de 83,06 %.

Em Junho, os três primeiros compradores foram igualmente a Itália com 472.528 quilos, os E. U. A. com 363.466 quilos e a Bélgica com 273.094 quilos. Em Julho de 1947 os três primeiros lugares são ocupados pela Bélgica, com 444.117 quilos, os E. U. A., com 181.692 quilos e a Inglaterra, com 80.250 quilos.

Salmoura

O principal país importador em Julho foi a Itália, com 110.386 quilos (71,75 %), que é também o primeiro comprador em Junho com 196.762 quilos. Em Julho do ano anterior foi a Grécia com 225.724 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Julho de 1948
July Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	36.754	5	281	18	3.208	-	40.266
Peniche	797	-	107	-	1.008	-	1.912
Lisboa	166	-	1	412	344	119	1.042
Setúbal	5.657	1	-	209	4.209	89	10.165
Lagos	4.942	-	50	-	987	90	6.069
Portimão	27.687	14	125	-	1.167	5	28.996
Olhão	13.346	508	2.328	2.466	5.813	85	24.546
V. R. S. António	956	-	236	11.055	1.578	9	13.834
	90.305	528	3.128	14.160	18.314	395	126.830

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Julho de 1948
July Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	22.125	-	-	-	615	22.123
Matosinhos	423.788	-	3.553	108	22.801	210	832	26.025	450.572
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	79.232	2.800	19.263	58.032	29.086	1.115	(a)953	11.940	190.481
Setúbal	243.722	15.960	15.118	33.304	48.842	5.495	6.475	23.231	368.916
Lagos	14.810	-	-	-	2.375	-	-	940	17.185
Portimão	655.739	1.188	15.546	12	63.395	-	209	41.916	736.089
Olhão	307.023	5.707	3.227	96.099	62.383	640	1.208	23.765	474.287
V. R. S. António	4.750	-	2.377	342.638	25.065	648	-	12.531	375.478
	1.729.064	25.655	59.084	552.316	253.227	8.108	9.677	140.963	2.635.131

(a) Polvo



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

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

Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios

★
*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas
 Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina
 R. J. Ederer Company-Fabricantes de Redes para Pesca de todos os tipos e
 Exportadores de Productos Alimenticios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico
 e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

Production and Exportation

Situation during the month of July

PRODUCTION

Oil or Sauce

During the month of July were packed 126.830 cases so distributed: Sardines, 90.305 cases; Chinchards, 528 cases; Mackerel, 3.128 cases; Tunny and the like, 14.160 cases; Anchovies, 18.314 cases; other kinds, 395 cases.

Matosinhos occupies the first place in this packing with 40.266 cases (31.74 %), Portimão comes in second place with 28.996 cases (22.86 %) followed by Olhão in third place with 24.546 cases (19.35 %).

The percentage of these three centers as regards the production is of 73.95 %. As regards kinds Matosinhos was the leading center for the packing of Sardines, (36.754 cases); Olhão packed more Chinchards, (508 cases), Mackerel (2.328 cases); V. R. de Sto. Antonio packed more Tunny (11.055 cases) and Lisbon more of other kinds (119 cases). The production of July is higher than that of June in 39.130 cases and also higher compared to that of July of last year in 34.471 cases.

Brine

The production of Brine was of 90.908 kilos of Sardines and 25.815 kilos of Biqueirão distributed for the following centers: Matosinhos 24.364 kilos of Sardines and 9.294 kilos of Biqueirão; Lisbon, 5.000 kilos of Sardines; Setubal, 413 kilos of Biqueirão; Lagos, 22.957 kilos of Sardines; Olhão, 11.790 kilos of Sardines and 100 kilos of Biqueirão; V. R. de Sto. Antonio, 982 kilos of Sardines and 16.008 of Biqueirão, Matosinhos is the leading producing center with 33.658 kilos.

Lagos is the second with 22.957 and V. R. de Sto. Antonio the third one with 16.990 kilos.

This production is lower than that of June in 15.290 kilos and also lower compared to that of July, 1947 in 745.296 kilos.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

2.635.131 kilos (140.963 cases) were exported for the following kinds: Sardines, 1.729.064 kilos (91.061 cases); Chinchards, 23.655 kilos (1.493 cases); Mackerel, 59.084 kilos (2.112 cases); Tunny and the like, 552.316 kilos (18.846 cases); Anchovies, 253.227 kilos (26.233 cases); Calamaries and Cuttle-fish, 8.108 kilos (614 cases); other kinds, 9.677 kilos, (609 cases) of which 7.375 kilos of Poulp. Sardines take their place in the total export with a percentage of 65.61 %.

The leading exporting center was Portimão with 736.089 kilos (41.916 cases) or 27.93 %, followed by Olhão with 474.287 kilos (23.765 cases) or 17.99 % and by Matosinhos with 450.572 kilos (36.025 cases) or 17.09 %.

The export in July was higher compared with that of June in 58.120 cases and also higher as regards to that of July of last year in 75.260 cases.

Brine

The export was of 153.846 kilos, of which 153.506 of Sardines and 340 kilos of Tunny.

The leading exporting center was Matosinhos with 32.779 kilos.

In July were exported 248.050 kilos less than in June and 205.706 kilos less than in July, 1947.

Frozen

8.105 kilos were exported for the following kinds: Sardines, 6.180 kilos; Eels, 15 kilos; Chinchards, 1.090 kilos; Poulp, 540 kilos and Calamaries and Cuttle-fish 280 kilos.

It is noticed a decrease as regards the previous month of 45 kilos and as regards the month of July, 1947 a decrease of 159.236 kilos.

Lisbon was the sole exporting center and Mozambique the leading importing center with 6.545 kilos.

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importing countries were: Italy, with 1.037.675 kilos (39.37 %); U. S. A., with 632.338 kilos (23.99 %) and Belgium, with 519.311 kilos (19.70 %).

As regards kinds, Italy was the largest buyer of Sardines (546.431 kilos), Mackerel, (43.766 kilos) and Tunny, (444.628 kilos); Belgium the largest buyer of Chinchards (13.300 Kilos); U. S. A. the largest buyer for Anchovies (213.316 kilos) and Cuba the largest buyer of Calamaries and Cuttle-fish (6.450 kilos) and of other kinds (7.375 kilos).

The percentage of these three countries as regards the total export was of 83.06 %.

In June the three leading buyers were also Italy with 472.528 kilos, U. S. A. with 363.466 kilos and Belgium with 273.094 kilos. In July, 1947 the three leading places were occupied by Belgium with 444.117 kilos, U. S. A., with 181.692 kilos and England with 80.250 kilos.

Brine

The leading importing country in July was Italy with 110.386 kilos (71.75 %) that is also the leading buyer in June with 196.762 kilos. In July of last year the leading importing buyer is Greece with 225.724 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,
em Julho de 1948

July Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Oc. Brit.	2.542	-	-	69	67	-	-	2.678
África Orient. Brit.	5.814	-	-	-	-	-	-	5.814
Alemanha.	1.140	-	-	-	-	-	-	1.140
Antilhas e Guiana Francesa	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Angola.	1.850	-	19	61	-	84	842	2.856
Bélgica.	476.247	13.300	14.383	7.101	8.280	-	-	519.311
Cabo Verde.	433	-	-	-	-	-	-	433
Canadá.	4.885	-	-	-	681	-	-	5.566
Ceilão.	1.415	-	-	-	19	-	38	1.472
China.	3.004	-	-	-	-	-	-	3.004
Col. Brit., América Central e Sul.	190	-	-	-	-	-	-	190
Congo Belga.	1.235	-	-	-	-	-	-	1.235
Curaçao.	408	-	-	-	20	-	-	428
Cuba.	109.608	-	-	8.027	3.573	6.450	(a) 7.375	135.033
Egipto.	45.258	342	627	2.752	1.706	-	-	50.685
E. U. A. do Norte	356.467	-	4	62.551	213.316	-	-	632.338
Guiné Portuguesa	890	-	-	-	-	154	148	1.192
Índia Portuguesa .	285	-	-	-	10	-	-	295
Itália.	546.431	-	43.766	444.628	2.850	-	-	1.037.675
Macau.	95	-	-	-	-	-	-	95
México.	65.482	-	-	278	2.825	657	-	69.242
Moçambique.	13.367	9.063	19	662	82	-	718	23.911
Nicarágua.	-	-	-	-	47	55	55	157
Panamá.	900	-	-	475	315	190	-	1.880
S. Salvador.	475	-	-	-	-	-	-	475
S. Tomé e Príncipe	133	-	-	57	10	-	38	238
Síria.	1.900	-	-	-	975	-	-	2.875
Sulça.	60.585	950	-	15.291	13.635	-	-	90.461
Territ. E. U. A. na A. Central e Sul.	8.550	-	-	-	-	-	-	8.550
União Sul Africana	7.750	-	-	-	-	-	-	7.750
Uruguai.	5.203	-	-	950	-	518	-	6.671
Venezuela.	4.052	-	-	8.911	4.797	-	463	18.223
Fornec. à Navega- ção.	570	-	266	503	19	-	-	1.358
Quilos	1.729.064	23.655	59.084	552.316	253.227	8.108	9.677	2.635.131
Kilos								
Caixas	91.061	1.498	2.112	18.846	26.223	614	609	140.963
Caixas								

(a) Polvo.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JULHO [AVERAGE FOB PRICES IN JULY]; *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 345\$00; sardinha em óleo 335\$00; carapau em óleo, 280\$00; cavala em azeite, 480\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 32\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00.

A ILUSTRAÇÃO DA FOLHA DE FLANDRES

(Continuação do número anterior)

3) *Estampagem*

Prensa rotativa de imprimir em estanho — A folha de Flandres é actualmente quase em todo o mundo estampada numa prensa rotativa de alta velocidade. Esta prensa é constituída essencialmente por três cilindros rotativos:

a) *O cilindro da chapa* — A este cilindro, como o nome indica, é adaptada a chapa de estampagem; por sua vez ele está também em estreita ligação com o mecanismo de humedecer e o de dar tinta.

O mecanismo de dar tinta é formado por vários rolos ou cilindros oscilantes e rotativos a que o tubo da tinta vem cobrir de tinta. Estes rolos produzem uma camada uniforme de tinta no cilindro da chapa, podendo adicionar-se-lhe uma prancha para ajudar a uma distribuição igual da cor.

O mecanismo de humedecer é muito semelhante em princípio ao dos rolos de dar tinta, mas é menos complicado devido ao facto de a água se espalhar muito mais facilmente do que a tinta. Este mecanismo tem por fim manter uma camada uniforme de água na parte da chapa de estampagem onde não existe desenho.

b) *O cilindro de estampar* — É difícil estampar satisfatoriamente na superfície dura da folha, e assim este cilindro fornece uma superfície de estampagem macia e elástica. Está provido duma protecção de borracha que recebe a tinta do cilindro da chapa com o qual está em contacto ao mover-se.

c) *O cilindro de impressão* — A este cilindro está adaptado o mecanismo que segura a chapa de folha e a mantém de encontro à protecção de borracha do cilindro de estampar, enquanto se faz a impressão ou estampagem. Quando a chapa de folha estampada está prestes a deixar o trajecto nos rolos entre o cilindro de impressão e o de estampar, é libertada pelo mecanismo que a segura e sai da prensa.

Assim, para a prensa trabalhar, basta inserir-se uma chapa de folha no trem de rolos. Automaticamente é colocada na posição correcta e passa para entre o cilindro de estampar e o de impressão. Quando os cilindros começam a rodar, as partes da chapa de estampagem sem desenho recebem uma camada de água e as partes com desenho, uma camada de tinta do mecanismo de dar tinta. O movimento dos cilindros vai produzindo uma reprodução perfeita do desenho a tinta na protecção de borracha, reprodução essa que por sua vez é transferida para a chapa de folha. Esta passa em seguida para um sem-fim que a transporta a uma estufa.

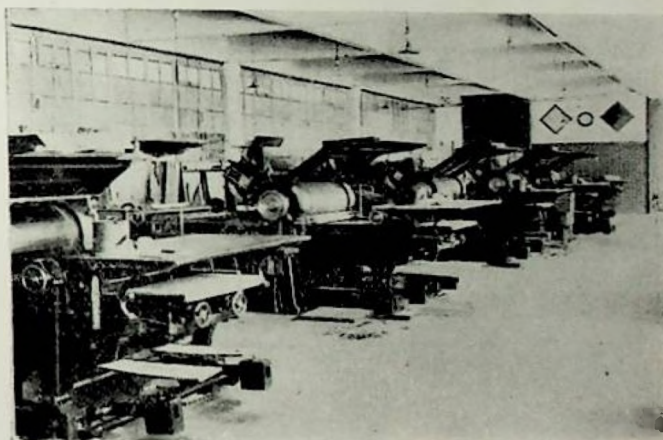
Pelo processo descrito, apenas uma cor é transferida para a chapa de folha; nos desenhos de várias cores a

chapa, depois de passar pela estufa, volta de novo à prensa, utilizando-se desta vez uma outra cor. Este processo será repetido tantas vezes quantas as diferentes cores.

Tintas para a estampagem da folha

Estas tintas podem dividir-se em dois tipos principais: transparentes e opacas.

As primeiras são mais conhecidas pelo nome de vernizes ou lacas e podem ser consideradas vernizes colo-



ridos por tintas orgânicas. As segundas — as tintas opacas — são fabricadas com óleos: óleo de linhaça, pigmentos, secantes e dissolventes.

A composição das tintas varia com os diferentes fabricantes, mas há certos requisitos a que uma boa tinta não pode deixar de obedecer. São eles:

- a) boa adesão à chapa de folha;
- b) secagem rápida;
- c) dureza razoável para resistir à raspagem;
- d) inalterável à acção do calor e da luz;
- e) inalterável à acção da camada protectora de verniz.

A tinta deve aderir fortemente à folha, senão escama-se e sai durante a fabricação dos recipientes, estragando assim todo o trabalho do litógrafo. A tinta deve ainda possuir uma leve elasticidade para que não abra fendas quando a folha estiver a ser moldada. Deve possuir igualmente uma resistência à alteração de cor, especialmente durante a operação na estufa em que a temperatura pode elevar-se a 121° C.

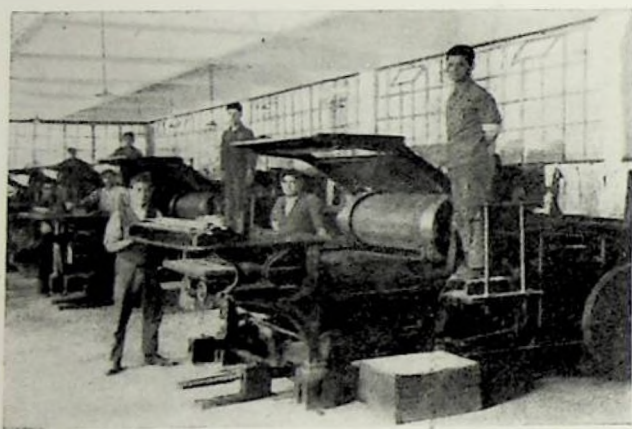
4) Operação na estufa

A principal diferença entre a impressão em papel e a impressão em folha deriva do carácter não-absorvente desta, não permitindo, portanto, a secagem da tinta por penetração. Assim, é necessário secar cada camada de tinta imediatamente depois da estampagem; essa secagem faz-se por meio duma aplicação de calor.

Esta operação é efectuada em fornos controlados e construídos especialmente para se obterem as melhores condições de ventilação. A temperatura na estufa varia entre 104° a 121° C. durante 8 a 30 minutos.

Estes fornos são de dois tipos distintos: — fornos fixos em forma de caixa e fornos transportadores.

Um forno automático moderno compõe-se duma comprida câmara horizontal, de vários pés de secção



transversal e de 20 a 100 pés de comprimento. Um sem-fim de velocidade variável, geralmente accionado por uma corrente, a travessa toda a câmara e serve para transportar as chapas estampadas através da estufa. O transportador está sincronizado com a prensa de estampar de onde saem automaticamente as chapas de folha que entram no forno, passando através das zonas de aquecimento e de arrefecimento, e saem pela outra extremidade. São retiradas então da grade do transportador e guardadas até que se proceda à operação seguinte.

Este processo parece relativamente fácil e simples, mas de facto é necessário uma fiscalização rigorosa de toda a operação.

Registam-se sempre algumas alterações da tinta de estampar durante o aquecimento, e de condições defectuosas na estufa derivam necessariamente resultados inferiores para a tinta seca. A primeira alteração é a evaporação dos dissolventes; a segunda a oxidação, a polimerização, o endurecimento e secagem do verniz, gomas e resinas que formam a parte principal da camada de tinta; a terceira alteração é o arrefecimento controlado da folha. Para que essas alterações se efectuem sem prejudicar um acabamento perfeito da camada de tinta, de-

vem fiscalizar-se rigorosamente os seguintes pontos durante a operação na estufa.

a) *Temperatura da estufa* — Altas temperaturas tendem a produzir uma certa fragilidade nas partes em que o desenho foi estampado. Se a fabricação subsequente da folha não inclui um trabalho pesado, essa fragilidade é de pouca importância, podendo então empregar-se altas temperaturas.

b) *Transmissão do calor à chapa* — Naturalmente o objectivo é realizar a operação na estufa no mínimo espaço de tempo; contudo, uma permanência demasiado rápida na estufa produz uma evaporação violenta e prematura dos dissolventes, provocando a formação de pequenos orifícios na camada de tinta ou fazendo com que as camadas internas fiquem amolecidas devido à acumulação ali dos dissolventes sob uma camada dura. Por outro lado, se a transmissão do calor se efectua com demasiada lentidão, será necessário um espaço de tempo muito longo para endurecer toda a camada de tinta.

c) *Condições de arrefecimento* — As condições deficientes do arrefecimento vão afectar a elasticidade e, por conseguinte, a capacidade da tinta para resistir a uma fabricação subsequente.

Estas considerações indicam que a maior exigência ao fabricar-se uma estufa é a de uma fiscalização rigorosa da temperatura durante todas as fases da operação nela efectuada. Utilizando-se um aquecimento directo, esta fiscalização é realizada pelo uso de um grande número de pequenos bicos de gás colocados na base do forno, estando cada um munido do seu relógio regulador e dum dispositivo para fiscalizar o calor. Desta forma é possível graduar rigorosamente a temperatura em qualquer parte do forno, assim como fiscalizar devidamente as alterações da temperatura ao longo da estufa. Sendo o aquecimento indirecto, o calor é virtualmente um elemento independente e tem por fim apenas fornecer ar quente, que é lançado para o interior do forno através duma série de algaravizes instalados sob a grade do transportador.

A gradação da temperatura é fiscalizada da seguinte forma: a estufa está dividida em várias zonas, munida cada uma do seu sistema de algaravizes de ar quente e a aparelhagem necessária para controlar a temperatura.

Este método indirecto de aquecimento tem a vantagem de evitar a entrada de produtos de combustão que possam contaminar a chapa estampada.

A evaporação dos dissolventes e o endurecimento da tinta são processos que são largamente acelerados mercê duma boa ventilação na estufa. Esta operação na estufa pode também ser muito acelerada pelo uso de fornos bem desenhados e planeados, munidos de ventiladores, e até nos fornos de tipo de caixa se obtém desta forma uma considerável economia.

(Continua na pág. 32)

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

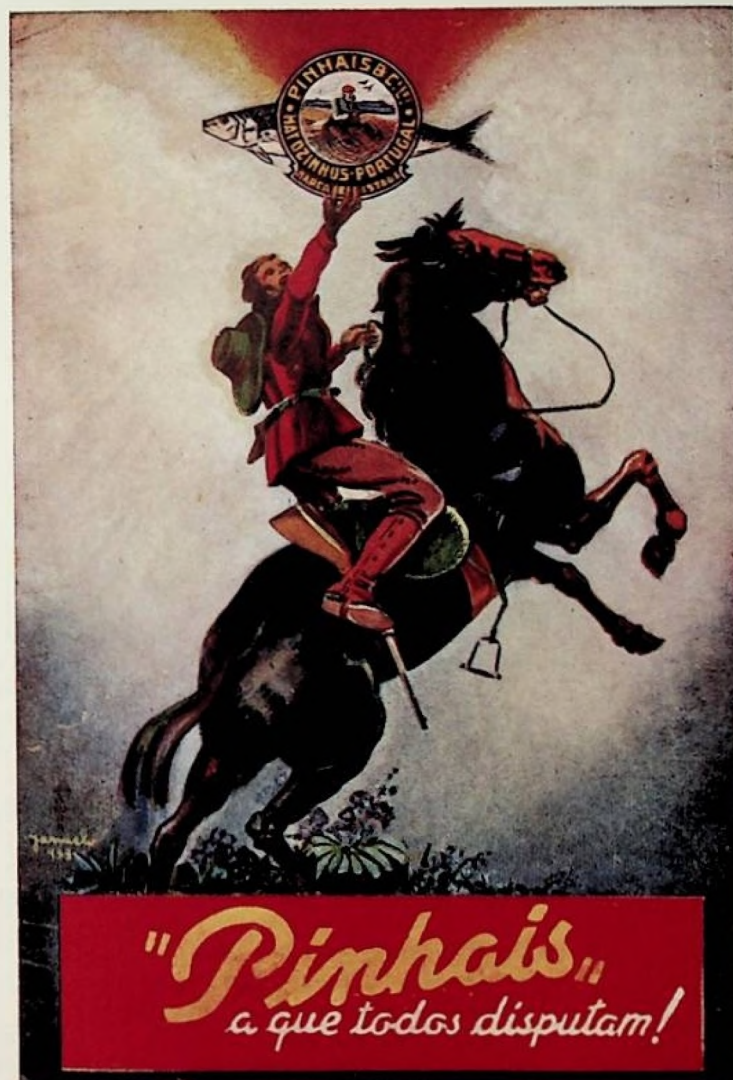
AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARCAS

REGISTADAS:

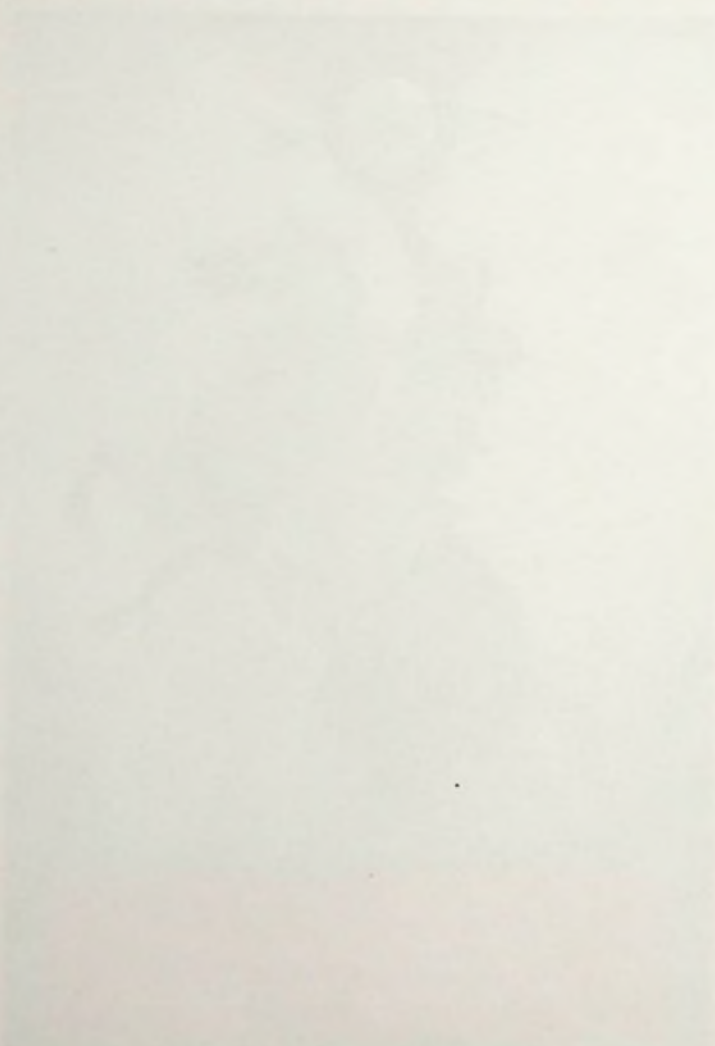
PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, Prensadas e em Salmoura

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS



THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS



Ciência e Técnica

Os microelementos nutritivos nas farinhas de peixe

pe lo PROF. DR. JACINTO FERREIRA

Na infância da ciência da alimentação, o valor dos alimentos era apreciado pela sua composição química, segundo a energia calórica que eram susceptíveis de fornecer.

Mas como se verificasse a circunstância de alimentos com semelhante composição química serem bastante diferentes no seu poder nutritivo, houve necessidade de introduzir na apreciação um conceito novo — a digestibilidade.

Por este termo se deve entender a variável capacidade de os alimentos se deixarem desagregar pelos sucos digestivos e serem assimilados, capacidade esta que é dependente de muitos factores. Um deles é a espécie animal, porque os ruminantes, por exemplo, digerem muito melhor os alimentos ricos em celulose do que os animais monogástricos; outro é a proporção em que devem estar presentes na ração os seus componentes químicos — proteínas gorduras e carboidratos; outro ainda diz respeito à qualidade das proteínas porque só uma pequena parte dos amino ácidos conhecidos, entra na constituição das proteínas comuns.

E muitos outros há que influenciam o aproveitamento dos alimentos ingeridos.

Estudos posteriores puseram em evidência a importância dos inicialmente chamados factores acessórios da nutrição — as vitaminas, cuja promoção a factores essenciais de há muito está feita em homenagem à influência que exercem não só na alimentação como também na conservação da saúde.

Mais modernamente, foi posta em

foco a necessidade de ao organismo serem fornecidos elementos minerais em proporções convenientes, e alguns deles até em doses mínimas, pelo seu papel de catalizadores e de protectores, em nada inferior ao das vitaminas. Estes são os microelementos, representados pelo ferro, cobre, cobalto, iodo, manganés e zinco.

Ora nestes microelementos são bastante ricas as farinhas de peixe, especialmente as provenientes da sardinha, e isso faz com que elas sejam, por este motivo mais, um alimento precioso para homens e animais.

O prof. Lepierre relata ter encontrado na sardinha fresca, 0,7, por milhão, de cobre; 21 a 38 de ferro, 4 a 16 de zinco, 1 a 2 de manganés e 0,1 de iodo.

E quanto ao cálcio e ao fósforo presentes sob a forma de fosfato de cálcio, e ainda ao cloro e ao sódio, tornando-se até excessivos sob a forma de cloreto de sódio, quase é desnecessário fazer-lhes referência, a não ser para dizer que, não sendo embora microelementos, completam o conjunto dos princípios inorgânicos.

O *ferro* é o medicamento heróico nas anemias, porque participa largamente no metabolismo sanguíneo.

O *cobre* associa-se-lhe nesta função hematopoética.

Segundo experiências realizadas nos Estados Unidos da América, publicadas em 1944, a administração de ferro a cães anêmicos só origina um aumento imediato do teor em hemoglobina no sangue quando lhe é associada uma dose diária de 3 miligramas de cobre.

Mas não é esta a única função orgânica do cobre, porquanto valiosos estudos efectuados na Austrália, levaram à conclusão de que a sua deficiência nos borregos é causa de uma atáxia (incoordenação de movimentos na locomoção) enzoótica, e retarda o crescimento e desenvolvimento destes animais, num grau acentuado.

Também em certas regiões dos Estados Unidos da América, a deficiência em cobre nas pastagens, provoca anemia, diarreia, perda de apetite e despigmentação do pelo.

Ainda na Austrália, em 1943, alguns autores estudaram os efeitos da administração de cobre aos rebanhos de ovinos que são a maior riqueza daquele continente, e traduziram esses efeitos em resultados de exploração, da seguinte maneira:

Despesa — 0,1 penny, anualmente por cabeça;

Receita — 2 sh e 4 d. anualmente, na lã de cada carneiro de 1,5 a 2,5 anos (não quanto à quantidade, mas quanto à qualidade) e o lucro correspondente ao aumento suplementar de 1 lb. de peso por cabeça.

A deficiência de *iodo* dá origem a abortos, a bôcio, e a queda pronunciada do pêlo. Estes fenómenos patológicos eram muito frequentes nos animais vivendo na região dos Grandes Lagos dos Estados Unidos, mas foram tornando-se cada vez mais raros à medida que a incorporação de iodo nas rações se foi generalizando entre os criadores dessa região.

O *manganés*, por seu turno, acelera a produção de ovos nas aves, e previne certas doenças muito correntes tanto entre os porcos como entre as galinhas.

O *zinco* é um elemento nutritivo indispensável, mas, só em quantidades mínimas. Já há bons vinte anos na Illinois Experiment Station se assentou em que a administração de zinco aos suínos não deve ser intensa nem prolongada. Um décimo por cento adicionado ao leite, durante um período longo, é suficiente

(Continua na pág. 35)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas
para o fabrico de vazão, etc.

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

Motores Diesel marítimos, Ge-
radores, Balanças automáticas
de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto



Mercados



Itália

(Do nosso correspondente Dott. Carmelo Arpa)

Entrada em vigor do Decreto 1548 de 7 de Julho de 1927

A Direcção da Alfândega, comunicou que o Decreto n.º 1548 de 7 de Julho de 1927 que estabelece as normas para a fabricação, importação e comércio dos produtos alimentares da pesca, conservados em recipientes, seria novamente aplicado e concedeu um prazo de três meses para a importação das conservas em molhos e em salmoura que não estivessem nas condições legais.

Segundo o artigo 4.º deste Decreto é proibido pôr em comércio ou de qualquer maneira destinar ao consumo os produtos alimentares da pesca conservados em latas ou em outros recipientes que não tenham as seguintes declarações específicas:

- a) nome do produto;
- b) qualidade do óleo e das outras substâncias empregadas para a conservação;
- c) peso net do conteúdo;
- d) nome do produtor;
- e) lugar de produção.

Estas declarações deverão ser em relevo ou litografadas dum modo indelével sobre os recipientes metálicos. Não são permitidas em substituição etiquetas de papel com estes dizeres.

O artigo 5.º prescreve ainda que todos os produtos da pesca, conservados em latas ou em outros reci-

ipientes, deverão ser acompanhados, à importação, de um certificado sanitário, visado pelas autoridades do País de origem, no qual constará que o produto foi fabricado em condições higiénicas e submetido à esterilização.

É interessante assinalar que o artigo 6.º do Decreto estabelece a sã doutrina de que a designação de sardinha só pode ser usada nos recipientes contendo produtos da pesca conservados quando se trate da «Clupea Pilchardus».

A denominação de atum é reservada à espécie «Orcinus Tynnus».

Para a espécie «Tunnus Alalonga» (Germon) e para o género «Pelmis» (Bonito), deverão usar-se, respectivamente, as designações de Atum Branco e Tonneto.

Em conformidade com as novas determinações da Alfândega, a partir do próximo mês de Dezembro não poderão ser importadas na Itália conservas de peixe em molhos ou em salmoura que não sejam em latas litografadas.

Dificuldades à importação

Os industriais de conservas de peixe italianos agitam-se para conseguir uma modificação do regime alfandegário a que estão sujeitos os produtos da pesca conservados em azeite, salmoura, etc.. Pretendem eles, e nesse sentido fazem forte pressão em Roma, que os direitos sejam aumentados, fixando-se para as conservas de sardinha 70 % ad valorem.

Os importadores procuram opôr-se a estas exigências desmedidas que perturbariam sensivelmente o comércio dos produtos da pesca. Mas pensa-se aqui que também os governos de Portugal e Espanha, os mais interessados no mercado italiano

para a venda destes produtos, devem diligenciar que o actual regime alfandegário para a importação de conservas de peixe, seja alterado.

Regime de compensações

O Acordo Comercial vigente entre Portugal e a Itália não teve uma aplicação prática em virtude do Governo italiano não ter concedido as licenças de importação para os produtos abrangidos pelo referido Acordo. Apesar disso, tem sido feita uma importação muito activa de conservas de peixe portuguesas, sobretudo de atum em azeite, efectuando-se o respectivo pagamento pelo sistema «franco valuta», isto é, adquirindo os compradores os dólares ou escudos no mercado livre. Há, porém, o receio de que este sistema não possa manter-se por muito tempo, o que implicaria a paralisação da importação de conservas de peixe de Portugal.

Nestas condições, é de aconselhar que se concedam facilidades, em Portugal, para a realização de negócios de compensação, o que não só traria maior segurança mas também maior desenvolvimento às transacções. É assunto que as entidades interessadas deverão recomendar às autoridades competentes que, até aqui, se têm mostrado muito restritas na autorização de transacções deste género com a Itália, pois que, exceptuando as aduelas, outros artigos italianos que merecem igual interesse da parte dos importadores portugueses, não são aceites em regime de compensação.

Dott. Carmelo-Arpa

Largo della Zecca, 8

GENOVA

Aceita representações

Na próxima reunião do Comité International Permanent de la Conserve, que se realizará na segunda semana de Novembro, será discutido o assunto da normalização das latas de conserva.

Em França, desde 1929, que o problema começou a ser estudado, publicando a Association Française de Normalization (AFNOR) a partir de 1932, as primeiras normas oficiais que foram sucessivamente substituídas por outras, até às de Outubro de 1945, que estão actualmente em vigor naquele país. São os princípios estabelecidos por esta norma, que se indica por H 33-001, que o Comité pretende generalizar a todos os países.

O Comité trabalha de acordo com a organização criada pela O. N. U., «International Standards Organization» (I. S. O.), para estabelecer todas as normalizações internacionais.

Como é sabido, em Portugal, desde a criação do antigo Consórcio de Conservas de Sardinha que o assunto foi também estudado, mantendo-se relações de carácter informativo com a AFNOR, e publicando-se em Março de 1933 a primeira tabela de formatos para as conservas de sardinha e similares. Posteriormente, fixaram-se também os formatos para o atum.

A verdade porém é que não se tratava duma verdadeira normalização, visto que se visava apenas à altura das latas e ao seu peso bruto, sem ter em atenção as restantes dimensões da embalagem.

No entanto, as medidas tomadas trouxeram, pelo menos, o benefício de diminuir o número de formatos anteriormente usado que era praticamente infinito, visto que cada fabricante «dava à lata altura ligeiramente diferente, um ou dois milímetros mais ou menos, conforme as conveniências do momento» (Relatório do C. P. C. S. de 1934).

A normalização das latas consiste em definir exactamente as características de forma e capacidade dessas latas.

As vantagens principais da normalização podem enumerar-se assim:

1.º — Pela relação constante que se estabelece entre cada formato e a quantidade de conserva que lhe corresponde, dá-se ao comprador a garantia de seriedade das operações efectuadas. Como dizem os americanos: permite ao vendedor e ao comprador falarem a mesma língua. A base das operações comerciais torna-se mais sã, pois todos vendem e compram realmente a mesma quantidade de produto, definida pelo formato negociado.

2.º — O custo de produção das latas vazias sofre um abaixamento pela possibilidade de se poder organizar essa produção racionalmente. Ganha-se o tempo que se não gasta em mudar tantas

NORMAL DAS LATAS DE

pele ENG. HENR

vezes as ferramentas, quando o número de formatos é menor, no fabrico do vazio; e o mesmo se dá quando da cravação das latas cheias.

3.º — Torna-se possível empregar latas, fabricadas por qualquer oficina, em todas as instalações de cheio, porque as ferramentas usadas em cada máquina têm dimensões determinadas e rigorosas, facilitando-se também a afinação das cravadeiras.

4.º — A quantidade de latas vazias armazenadas por cada industrial é limitada pela existência de poucos formatos, o que corresponde não só a economia de capital imobilizado, como a facilidade de trabalho no momento do enchimento.

5.º — Pela eliminação dum certo número de formatos mais pequenos, verifica-se uma grande economia de folha. Com efeito, é mais vantajoso empregar uma lata grande do que duas de metade da respectiva capacidade: por exemplo, uma lata de 4/4 precisa de 166 g. de folha e duas latas de 1/2 alta, com uma capacidade total, aproximadamente igual à de 4/4, necessita apenas 208 g. de folha; verifica-se, portanto, uma economia de 30 % de folha, para a mesma quantidade de conserva.

O I. P. C. P. comunicou já aos industriais portugueses as linhas gerais do projecto que se encontra em estudo, a fim de provocar as sugestões úteis dos interessados sobre o problema.

Os aspectos mais salientes da normalização encarada, para os fabricantes de conservas de sardinha portugueses são os seguintes:

CAPACIDADE — Os formatos deixam de ser caracterizados pelo peso tanto bruto, como liquido, passando a considerar-se a capacidade real da embalagem, isto é, o volume de conserva que contém.

Assim, embora se indiquem as alturas de cada formato e as respectivas dimensões dos fundos, os valores que se devem respeitar rigorosamente são os dos fundos e a capacidade, variando a altura conforme se trate de latas à décolage ou cravadas dos dois lados, para manter com rigor o volume interno,

LIZAÇÃO

E CONSERVAS

QUE PARREIRA

O que não será possível é empregar tampos ou fundos com vincos exagerados ou depressões que venham a afectar a capacidade real da lata.

DESIGNAÇÃO DOS FORMATOS — Considerou-se conveniente o desaparecimento das designações até agora usadas para indicar os formatos, empregando termos como «reduzido», «usual», «americano», etc., porque dão origem a confusões e deixaram de ter a mesma interpretação em todos os mercados consumidores. Em sua substituição, procuraram-se designações indicativas, com clareza, das capacidades de cada formato.

Sendo a base, para as conservas de sardinha e similares, a lata com uma capacidade de 750 cm³, esta indica-se por 1/1; os outros formatos são múltiplos ou submúltiplos da base: 1/10, tem a capacidade de 75 cm³, 3/1, a de 2.250 cm³, etc.

Atendendo às condições particulares da indústria portuguesa, mantém-se o formato «club 30», por estar muito generalizado, embora a sua capacidade (130 cm³) saia fora do princípio estabelecido, pois não é uma fracção exacta de 750 cm³.

FORMATOS PARA ATUM — Pretende-se que o atum seja enlatado apenas em embalagens redondas ou ovais, desaparecendo para esta conserva a lata rectangular, que tão usada é em Portugal.

Parece que a medida, embora tenha as suas razões

justificativas, não poderá ser bem aceite pelos nossos industriais e portanto, procurar-se-á a sua modificação.

Com todas as dificuldades de aplicação prática que uma normalização implica necessariamente, não pode deixar-se de atender às vantagens técnicas e económicas indiscutíveis que traz consigo, embora elas só se manifestem num período mais ou menos afastado.

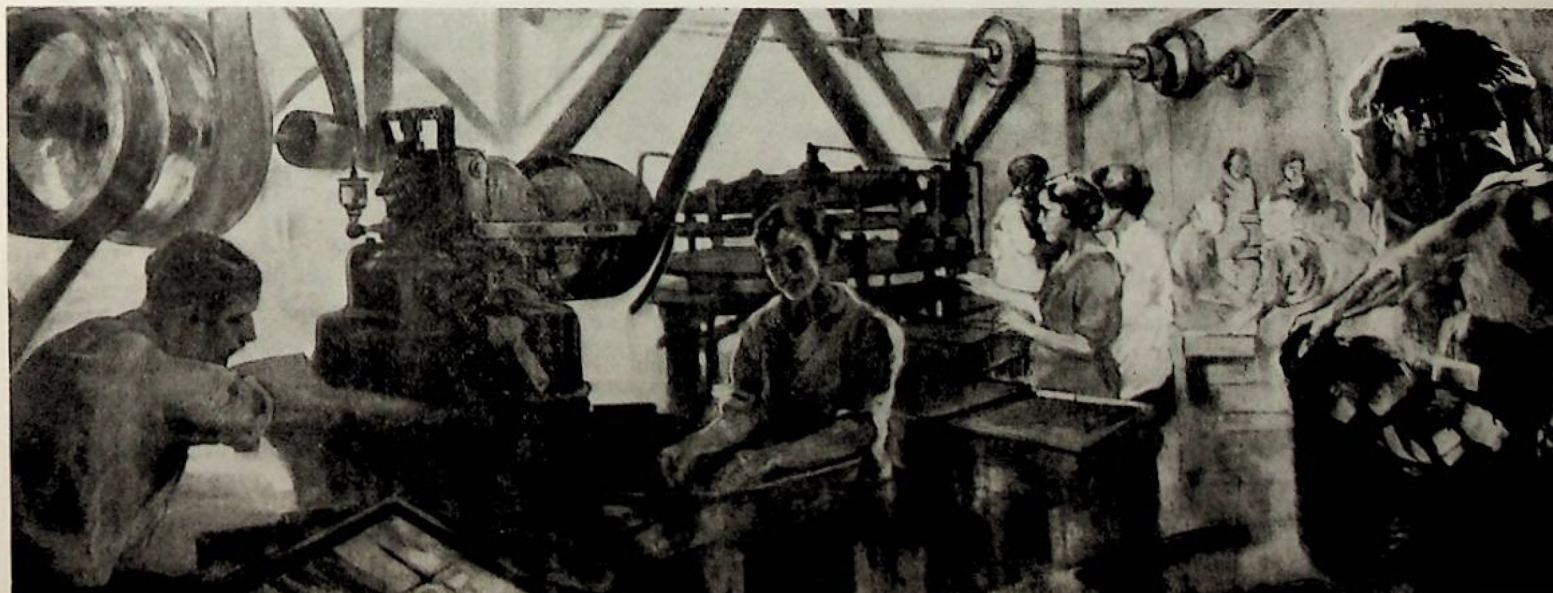
Nem pode Portugal alhear-se do resto do mundo, fechando-se na concha, fora de ideias e métodos que deixaram de ter razão de ser e foram substituídos por outros mais eficientes.

Lembre-mos, por exemplo, do que sucedeu quando se instalaram no país as primeiras linhas férreas. Quisemos isolar-nos, acompanhando a Espanha, com a bitola de via de 1.67 m, enquanto a França e as outras nações adoptaram a largura de 1.44 m. Embora as razões então apontadas fossem de ordem estratégica, a verdade é que o critério adoptado veio prejudicar-nos imenso no tráfego internacional obrigando aos trasbordos na fronteira francesa.

Assim, é indispensável nunca perdermos de vista as medidas de normalização que vão tendo foros de aplicação geral no mundo, para não sofreremos depois prejuízos irremediáveis.

É certo que os benefícios, no caso em estudo da normalização dos formatos das conservas de peixe, que advirão para a nossa indústria, não podem ser obtidos senão à custa de sacrifícios momentâneos.

Dois aspectos, porém, da solução encarada devem socegar os industriais. O primeiro, é que se procurará reduzir ao mínimo as despesas de modificação de utensilhagem a que a normalização venha obrigar. O segundo, é que a obrigatoriedade da sua aplicação só será fixada para uma data suficientemente afastada para causar os menores prejuízos possíveis, estabelecendo-se um período de transição suficientemente largo para se efectuarem as modificações previstas.



Contingente para França

Após vários anos de ausência, as nossas conservas de sardinha voltam, novamente, através dos canais normais de comércio, os importadores e os agentes, a fazer o seu reaparecimento no seu mercado tradicional — o francês.

Foram os franceses sempre bons apreciadores das nossas conservas de sardinha e não podemos esquecer que a eles devemos a introdução desta indústria no nosso país e o desenvolvimento que ela depois teve com a preferência que deram à importação destes nossos produtos.

O contingente de 3.000 ton. que nos atribuíram pelo último Acordo Comercial, é pequeno, se o compararmos com o volume das nossas exportações normalmente e com as quantidades fixadas para os contingentes antes da guerra de 1939, que eram de 10.000 ton.

As dificuldades financeiras que a França atravessa presentemente e de que todos desejamos que ela em breve se liberte, justificam a modicidade do contingente este ano.

O total de 3.000 ton. foi distribuído pelo I. P. C. P., segundo a resolução do seu Conselho Geral, na proporção de 2/3 para os industriais e de 1/3 para os comerciantes

exportadores, de forma que todos os interessados foram beneficiados.

Embora não tenhamos conhecimento, até este momento, de ter sido publicado no «Journal Officiel» o Aviso aos importadores, sabemos que as condições do «appel d'offres», são as seguintes:

— Cada oferta deverá ser feita para 20 toneladas, pelo menos, peso bruto por net, isto é, peso das latas sem caixas nem chaves.

— As ofertas deverão indicar a respectiva tonelagem bruto por net assim como os formatos, o número de latas de cada formato, a natureza do molho e o preço de cada artigo proposto.

— Os pedidos de autorização de importação deverão ser acompanhados da confirmação do vendedor especificando a tonelagem e os preços oferecidos, o ano de fabricação e o prazo provável de entrega.

— A mercadoria oferecida entende-se de primeira qualidade, sã, leal e comerciável, embalagens perdidas, e respondendo às normas do Instituto de Conservas de Peixe. As latas serão ilustradas nas marcas do fabricante e com o seu nome, e o moule do peixe será no máximo de 3/10 por lata de 1/4 clube 30 m/m.

— Em apoio dos seus pedidos de autorização de importação e com o fim de fazer um exame prévio, deverão ser enviadas 2 latas de amostras identificáveis à Direction des Industries et Commerces de l'Alimentation, Bureau de Conserves, 25 Rue d'Astorg, Paris (3^ee).

— Os embarques deverão ser efectuados nos portos de Setúbal, Lisboa ou Porto, à exclusão dos da Costa Sul de Portugal.

— Não será feita qualquer atribuição de divisas a título de despesas de expedição da mercadoria depois da sua compra Fob.

MERCADO FRANCÉS

Chamamos a atenção dos nossos exportadores para os anúncios neste nosso número das conhecidas firmas francesas, interessadas na importação das nossas conservas de sardinha: Merle & Cie, Armand Riquard, José Cardoso, Lamouroux & Cie, Etabl. Olympia e Laurent Beydts.

Pedidos de Representação

- *Exportation-Importation Industrielle et Agricole*
36, Avenue de l'Opera—Paris.
- *Jean Habib Karam*
B. P. 1227 — Beyrouth.
- *Arnel Associates, Inc.*
658 Fifth Avenue — New-York.
- *Albert Boisson*
Boite 50 — Bordeaux.
- *Charles F. Canale*
1 Rue Mondetour (Halles Centrales) Paris (1^{er}).
- *Aillaud & Chabert*
6 Boulevard Voltaire — Marseille.
- *Henri Gouzet*
55, Rue Idrac-Ader — Toulouse.
- *C. Van de Wall*
Bakenessergracht 19-23—Haarlem (Holland).
- *Pierre Secretuin*
41, Avenue Marceau — Paris XVI.

José Cardoso

(Fundada em 1918)

Agent distribuidor de Conservas Portuguesas em Bordeaux e nos mais importantes centros importadores de FRANÇA

«Nere Chokoa»

Avenue Dieppe - Bayonne - France
Telefone 315-22 - Telegramas «Jocar»

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova de Almada, 36-2.^a - Telefone 2 8623

Telegramas DEFARIA — LISBOA

*

Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE—BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT— ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

A Pesca do Bonito

e as suas possibilidades

Julgo que terá chamado a atenção dos Conserveiros Portugueses que visitam a Galiza, a situação de prosperidade dos seus colegas daquela província Espanhola, apesar das queixas que de todos os lados se fazem ouvir sobre a escassa produção das suas fábricas devido às má temporadas de pesca.

Efectivamente, a pesca tem sido escassa e, essa escassez, como em Portugal, tem vindo a acentuar-se de temporada para temporada.

Pergunta-se, então: como podem «viver» os espanhóis, trabalhando numa pequena percentagem das enormes capacidades de produção das suas bem apetrechadas fábricas?

A resposta que nos é dada é que têm no mercado interno consumo assegurado para toda a sua produção, a preço bastante remunerador.

O fabricante português traduz isto para a nossa língua pensando exclusivamente na produção da Sardinha e Atum que são as únicas que, quase se pode dizer, têm importância na sua vida industrial.

Quere-nos parecer que esta maneira de ver é errada, pois os nossos colegas da Galiza fabricam em conserva *todas as qualidades de peixe e mariscos* que se prestam para o efeito.

Resolvendo dificuldades e sem se deixarem vencer por elas, implantaram no mercado interno outras espécies de conserva além da Sardinha e do Atum. São elas que fazem aumentar as suas produções para limites de que nos não apercebemos à primeira vista.

Acresce ainda que muitos destes produtos conseguem preços de venda muito vantajosos.

Entre os peixes de que em Espanha se faz larga colheita e industrialização, um há que merece a nossa melhor atenção: o bonito.

Passa ao largo das costas portuguesas e os nossos pescadores não lhe prestam a menor atenção!!

Vem das costas de África e passa

em cardumes ao largo das nossas a caminho do Norte.

Os espanhóis pescam-no, conservam-no e tiram dele largo proveito.

Os nossos pescadores atravessam uma crise grande que se vem acen-

Bermeo quase todos os anos fica à cabeça, e outros há onde também esta pesca se exerce, como Coruña, Avilés, Gijon, Ondarroa, etc..

Tudo indica que este peixe deveria interessar os nossos pescadores.



Pesca do Bonito

tuando desde há anos. No fim da presente temporada, muitos devem encontrar-se em situação difícil.

Apesar de todas estas dificuldades não se andará longe da verdade afirmando que 80 % da nossa frota de pesca só conta, para viver, com a sardinha.

No entanto, muitos dos barcos que exercem esta pesca podiam ser facilmente adaptados à do bonito.

Valerá a pena tentar?

Vejam os que esta pesca representou para o porto de Vigo nos últimos anos:

1943	578.062	2.597.951.55
1944	691.376	2.944.006.75
1945	1.641.396	5.582.819.70
1946	2.040.659	15.164.563.—
1947	2.316.990	15.114.150.—

Note-se que Vigo não é o porto espanhol mais importante na pesca do bonito.

porque há a certeza de que ele passa na nossa costa em quantidades importantes e com facilidade obterá nas lotas preços compensadores.

A pesca faz-se nos meses de Maio a Novembro, com barcos com um comprimento de 15 a 20 metros, usando motores de 50 a 100 H. P.

Como têm de estar no mar 4 e 5 dias, os porões são impermeabilizados e isolados, a fim de se poder empregar gelo na conservação do peixe.

O sistema usado é o de linhas com anzois colocadas em varas à proa e à popa. O engodo é feito com folhagem de milho junta com um trapo especial de diferentes cores.

Querirão algumas das nossas empresas de pesca interessar-se por este peixe, que pode trazer-lhes novas possibilidades e dar maior vida à Indústria de Conservas?

F.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



Estados Unidos da América

Desde que foi publicado pela revista «Conservas de Peixe» o último relatório acerca das condições do mercado em Junho para as sardinhas e as anchovas, houve alterações importantes, infelizmente para pior.

Vejamos, primeiro, o que sucedeu com as sardinhas: Quando começaram os fabricos, o mercado americano estava muito bom para a venda do $\frac{1}{4}$ 22 m/m sardinha sem pele. Isto era a primeira vez que acontecia desde 1946, porque em virtude das conservas de sardinha sem pele, entregues por conta do contrato colectivo daquele ano, não se terem vendido tão bem como se esperava, os importadores sofreram grandes prejuízos e tiveram que suportar «stocks» avultados durante dois anos.

Portanto, quando o I. P. C. P. fixou os preços em Junho passaram-se imediatamente encomendas para as mercadorias disponíveis em Portugal e a fabricar nas mareas dos importadores. Quando depois se soube que a pesca da sardinha era fraca, muitos compradores tornaram-se optimistas sobre os preços, esperançados em que estes subissem.

Infelizmente, este optimismo foi de curta duração porque em breve as mercadorias começaram a chegar mais depressa do que eram vendidas. Além disso, embora a fabricação fosse reduzida, fabricava-se ainda mais do que as quantidades encomendadas, de que resultou uma grande pressão da parte dos exportadores portugueses para venderem, e, conjuntamente, uma concorrência desenfreada que fez baixar os pre-

ços. Por esta razão tivemos uma situação invulgar em Julho, Agosto e Setembro, em que os $\frac{1}{4}$ 22 m/m de sardinha sem pele se vendiam rapidamente, mas a preços sucessivamente mais reduzidos. No melhor dos casos, alguns importadores que compravam ao preço mínimo não obtinham lucro, mas também não perdiam, mas, outros, sofriam pesados prejuízos.

Pelo que diz respeito às sardinhas sem espinha, parece estranho, mas a verdade é que tem havido pouco ou nenhum movimento destas conservas, desde que fizeram o seu aparecimento no mercado em 1947. Podemos encontrar a razão na perda do hábito, pelo público, de as comprar e também no facto de muitos retalhistas as procurarem vender ao mesmo preço das sardinhas sem pele, o que é um contrasenso. As condições actuais do mercado para estes fabricos, são más.

Os $\frac{1}{4}$ 22 m/m e outros formatos mais pequenos de sardinha com espinha começaram a ter venda, se bem que a preços baixos. Como é sabido, quase todas as sardinhas com espinha, compradas em 1947, ficaram por vender para o ano seguinte, aguardando a redução de direitos que se esperava ter início em 1 de Janeiro e que só veio a efectivar-se em 10 de Julho. Mas se profundarmos os motivos desta falta de venda, talvez os vamos encontrar no desconhecimento que o público americano tem das sardinhas portuguesas com espinha. Como a maior parte destas mercadorias foi comprada aos preços fixados no ano passado, mais elevados do que os actuais, os importadores estão sofrendo grandes prejuízos com a sua venda. O formato $\frac{1}{4}$ am.," vende-se melhor, em virtude de haver pequenas existências.

Os preços que se praticam presentemente, são:

$\frac{1}{4}$ 22 m/m com espinha, \$15,50;
 $\frac{1}{4}$ 22 m/m sem pele, \$22,50;
 $\frac{1}{4}$ am.," com espinha, \$26,50; $\frac{1}{4}$ am.," sem espinha, \$37,50; $\frac{1}{4}$ am.," sem pele, \$40,00.

Anchovas

A situação deplorável que actualmente existe para as anchovas no mercado americano pode ser atribuída a três causas principais: 1) falta de pedidos; 2) falta de confiança no mercado, desde o importador ao retalhista; 3) desorganização desta indústria.

Quando a O. C. A. foi criada e fixou preços que eram muito mais altos do que os que se praticavam no mercado, os importadores desistiram de fazer novas compras e aqueles que possuíam mercadorias puderam vendê-las vantajosamente. Este benefício que a O. C. A. trouxe, foi, porém, temporário. Havia «stocks» grandes de anchovas em Portugal e os seus possuidores logo que verificaram que os importadores americanos não estavam dispostos a comprar aos preços da O. C. A., começaram a forçar a venda. Isto coincidiu com a aproximação do verão, período em que há pouca procura de anchovas nos Estados Unidos. Começou então a queda dos preços e os importadores perderam toda a confiança na possibilidade da sua estabilização.

Os distribuidores compram o menos que podem e só voltam a comprar depois de terem vendido a última caixa.

A situação para os formatos maiores é um pouco melhor, mas os preços a que os importadores vendem são mais baixos do que o seu custo na base dos preços da O. C. A. Os industriais portugueses devem ter em mente que as anchovas não são um artigos de primeira necessidade nos Estados Unidos. Mais ainda do que as sardinhas de especialidade, elas são consideradas um produto de luxo, exigindo um grande esforço da parte dos importadores e dos grossistas para as vender.

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}

LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH



SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
100, HUDSON STREET NEW YORK, 13

CA2.

T I M O R

PEIXES E PESCA

A umas trezentas e cinquenta milhas ao noroeste de Porto Darwin, no norte da Austrália, ergue-se a ilha de Timor.

São numerosos os cursos de água que vêm desembocar nos litorais norte e sul, mas todos eles se encontram mais ou menos em regime torrencial não permitindo a navegação.

As mais importantes são as ribeiras de Lacló e a de Lois, na costa norte, a Sahé, a Cler e a Carau-Ulun na costa sul. Algumas das outras, na época seca, nem sequer chegam à foz, perdendo-se pelo caminho. Na época das chuvas precipitam-se escumantes tornando-se perigoso e mesmo impossível vadeá-las.

A navegação é mais fácil na costa norte, oferecendo os portos melhores abrigos, se bem que nesta matéria Timor seja muito deficiente.

Os dois portos mais dignos desse nome são Dili, no território português, e Cupão, na parte holandesa.

A zona marítima que envolve todo o arquipélago de Sonda, ao qual pertence Timor, é varrida por duas monções que sopram entre sueste e leste, de Maio a Setembro, e de noroeste a oeste, de Novembro a Março. Em Abril e Outubro os ventos vêm de direcções variáveis e com intermitências, estabelecendo por assim dizer a transição entre as duas épocas.

Durante a monção do oeste a chuva cai abundantemente e por vezes torrencialmente. Quando o vento começa a soprar com regularidade de leste, entra-se na época seca.

Dos dois pontos citados — Dili e Cupão — o primeiro é ainda o melhor porque se pode considerar seguro em ambas as monções, abrigado como está por uma barreira de coral rasgada por duas entradas, uma a leste, estreita e pouco profunda, só utilizada por embarcações pequenas, e outra a oeste, dando entrada a navios de certo porte.

Cupão, embora abrigado para a monção de leste, está inteiramente à mercê dos ventos fortes do oeste.

O mar, em volta de Timor, é de uma extrema beleza. Em certos pontos da costa — dizem-nos alguns conhecedores da possessão longínqua — podem ser contemplados os chamados jardins de corais, espectáculo maravilhoso e que jamais esquece.

O comandante Humberto Leitão, no seu interessantíssimo trabalho «Os portugueses em Solor e Timor»,

dá-nos uma descrição colorida e em primoroso estilo literário, dos citados jardins. Nesses pontos — diz-nos — através das águas duma extrema limpidez aparece-nos o fundo do mar como um jardim mimoso e fantástico, povoado de corais ramificados caprichosamente, exibindo as tintas mais suaves e variadas. Entre elas, espalhadas profusamente, com as suas cores vivas, os ouriços, estrelas, diversas espécies de crustáceos, e outros numerosos representantes da fauna marinha.



Pescadores Timorenses

Maravilhoso deve na verdade ser o espectáculo de um jardim de coral. Felizes os que o contemplaram.

A fauna marítima de Timor é muito rica, e fossem as condições do litoral mais favoráveis, que certamente os nativos se dedicariam com mais interesse à pesca do que na realidade o fazem.

Verdade seja que agricolamente a ilha é rica. O café é de primeira ordem. O chá, a borracha e o cacau abundavam antes da invasão japonesa e uma economia bem orientada elevará estes produtos ao merecido lugar. Os coqueiros erguem-se elegantes em formosos palmares. As hortas medram, dispensando grandes cuidados, graças ao solo ubérrimo. O arroz, a mandioca, a batata doce, o milho, os frutos tropicais e até alguns europeus, como a maçã e os morangos, oferecem-se a uma fácil

apanha. O sândalo é apreciadíssimo e de colocação garantida.

Os animais domésticos também se criam bem, abundando os porcos, os cavalos, os búfalos, as cabras e as ovelhas.

Explica-se assim a paixão do timorense pela terra.

O mar no entanto também é rico e valeria a pena dar-lhe mais atenção.

Infelizmente a riqueza ictiológica dos mares de Timor, está pouco estudada entre nós. As espécies são muito numerosas, mas em grande parte ainda por identificar. É este um ponto que muito convinha esclarecer sob o ponto de vista utilitário, porque se a maior parte dos indivíduos apanhados é comestível, alguns existem que são francamente prejudiciais e até tóxicos.

O europeu está assim dependente dos conhecimentos e da boa vontade dos nativos.

Citemos algumas espécies mais interessantes que pululam em volta da formosa ilha, se bem que seja conveniente acentuar não respondemos pela exactidão científica das classificações zoológicas.

Os esqualos estão representados pela tintureira, monstro voraz azul ardósia e ventre esbranquiçado, que chega a medir quatro metros, possuidor de rasgada boca, armada de temíveis dentes, barbatana dorsal triangular e imponente, emergindo qual periscópio; pelo dentado, tubarão perigoso também, de formas alongadas mas dimensões mais modestas, não excedendo normalmente o metro e meio; e pelos cações de pele pardacenta, tão conhecidos em todos os mares tropicais e subtropicais.

As raías também têm os seus delegados na fauna marinha timorense, aparecendo de vez em quando a rainha de todas, ou seja a gigantesca raia cornuda, mais conhecida por «Diabo do Mar».

Embora de enormes dimensões — atinge os 3 e 4 metros de largura — e capaz de esmagar, pela brutal força viva qualquer pequena embarcação, num dos saltos que se diverte a dar fora de água, é, a despeito da designação infernal, muito menos perigosa do que a tintureira ou o dentado em que falámos.

Um curiosíssimo peixe que aparece também naquelas plagas é a rémora, animal alongado medindo cerca de um metro, óptimo nadador, mas preguiçoso que prefere viajar rebocado pelos outros peixes e alimentar-se às expensas dos mesmos. Esse objectivo de um verdadeiro parasita é conseguido graças a uma ventosa oval que possui no alto da cabeça, modificação extraordinária da barbatana dorsal, e pela qual se fixa ao corpo dos tubarões, ou de outro qualquer peixe grande, e ainda às tartarugas. Uma vez aferrada, a vítima não consegue libertar-se do intruso que se deixa rebocar e que vai tasquinhando os restos das caçadas do seu hospedeiro involuntário.

Quando quer mudar de pensão, dois golpes de barbatana caudal que a fazem marchar mais rapidamente

que o rebocador afrouxando a ventosa, e lá vai em busca de outra fortuna.

Entre as espécies que povoam as águas das ilhas de Sonda, existe uma curiosíssima, verdadeiros seres de pesadelo que a Natureza criou, certamente num momento de azedume. Trata-se de o Sinanceo.

O corpo achatado é uma autêntica massa de excrescências. A boca rasgada, voltada para cima, mostra-se no interior repelentemente verde. Os seus movimentos são lentos, moles, sem a viveza e a elegância que caracterizam a maioria dos peixes. Ao longo do dorso possui uma dúzia de longos e agudos espinhos, normalmente abatidos, mas prontos a erguerem-se agressivos ao menor toque. Cada um deles, para ser arma ainda mais eficiente, possui duas glândulas que segregam um líquido altamente tóxico e para o qual não se conhece antídoto. Ai daquele que inadvertidamente tocar o animal. Num relance sentirá os espinhos a cravarem-se-lhe impiedosamente nas carnes e o sofrimento que o veneno injectado lhe fará experimentar será na realidade intolerável podendo até terminar pela morte, se a vítima for fraca.

Acresce que o bicho, pelas suas cores, desfruta de uma camuflagem perfeita, sendo difícil de distinguir nos bancos de coral pouco profundos onde habita, tornando-se perigoso passear com água pelo meio da perna, sem os pés convenientemente protegidos.

Mas nem todos os peixes das barreiras de coral são agressivos seres de pesadelo. O género dos *Chaetodonts* tem ali componentes interessantes, considerados os mais belos peixes da Natureza.

Alguns apresentam-se manchados ou listados de azul, vermelho, púrpura, negro aveludado com cambiantes metálicos, manchas e listas destacando-se em fundo de ouro ou de prata.

Entre as espécies mais conhecidas contam-se os holocantos, os chernes, e alguns indivíduos semelhantes às bogas. Os peixes voadores frequentam também aquelas paragens. E entre os lamelibranquios merece citação particular a tridacna, semelhante a uma ostra gigantesca, medindo por vezes cerca de um metro.

Os timorenses a despeito do seu amor à terra, também se dedicam à pesca e em 1947 avaliaram-se em 500 toneladas as quantidades pescadas.

Os aparelhos utilizados são na maioria rudimentares. Predominam largamente os covos, existem algumas redes, sendo as gamboas em número bastante reduzido.

A pesca ou é feita a pé nas praias e nos bancos, ou em embarcações indígenas que recebem o nome genérico de beiros.

Utilíssimo seria enviar à nossa mais longínqua colónia uma missão hidrográfica que levantasse com rigor as águas, ainda pouco conhecidas, e da qual fizesse parte um cientista que nos pusesse bem a par da riqueza ictiológica de Timor.

FREDERICO CRUZ

O mundo da pesca e da conserva

Conservas norueguesas

A pesca do brisling tem sido escassa e, conseqüentemente, a indústria de conservas tem-se ressentido na produção desta espécie. Até meados de Agosto o número de caixas fabricadas era de 371.100 que representa 70 % da média da produção em anos normais.

Em compensação, a produção de conservas de sild tem sido maior do que em igual período do ano passado. Fabricaram-se, até 15 de Agosto, 337.888 caixas, a maior parte no formato $\frac{1}{4}$ 22 m/m, com uma só camada de peixe, em virtude do seu tamanho ser relativamente grande.

A exportação de conservas de peixe norueguesas, durante os primeiros seis meses de 1948, atingiu 20.500 ton, com o valor de 64,8 milhões de corôas, superior à do ano passado no mesmo período que foi, respectivamente, de 19.154 ton. e 58,7 milhões de corôas.

O Ministério da Alimentação inglês fez com a Hermetikkfabrikenes Eksportutvalg Norueguem um contrato para a compra duma quantidade substancial de brisling e sild da produção de 1948.

A Austrália foi o maior comprador com a cifra de 20, 2 milhões de corôas, seguida dos E. U. A. com 16,3 milhões de corôas e da Inglaterra com 15,6 milhões de corôas.

Exportação de peixe da Bélgica

Durante os primeiros seis meses deste ano, as exportações da Bélgica de conservas de peixe, peixe fresco e trabalhado, crustáceos e moluscos, elevaram-se somente a 5.281 ton, quando no período correspondente de 1947 atingiram mais de 16.000 ton. Só a exportação de peixe fresco

sofreu uma diminuição de mais de 5.000 ton., pois que de 3.208 ton. no primeiro semestre de 1947 baixou neste ano de 1948 para 3.198 ton. O arenque foi a espécie mais atingida. Contra 5.000 ton. exportadas nos primeiros seis meses de 1947, registaram-se no mesmo período deste ano só 450 ton.

O reatamento das exportações belgas para a Inglaterra não compensa a paralisação das suas exportações para os mercados tradicionais, como os da França, Itália e Alemanha.

Importação de Conservas de Peixe na Inglaterra em 1947

	Ton.	Milhões de £
Brisling	3.443	912
Pilchard	16.653	1.596
Sardinhas	842	171
Arenque	3.641	376
Salmão	33.870	6.679
Camarão	595	383
Lagosta	109	76
Outras espécies ...	24.782	4.912

O principal produto importado foi o salmão, no valor de £ 6.679.000, sendo os maiores fornecedores os E. U. A. e o Canadá. Vêm, em seguida, o «pilchard», no valor de £ 1.596.000, fornecido quase totalmente pelos E. U. A., o «brisling», no valor de £ 912.000, exportado pela Noruega, o camarão, no valor de £ 383.000, originário, na sua maior parte, da União Soviética, o arenque, no valor £ 376.000, proveniente do Canadá e da Noruega e, finalmente, a sardinha, no valor de £ 171.000, das quais £ 106.000 foram utilizados na compra das conservas portuguesas e £ 65.000 na das espanholas.

Propaganda das Conservas norueguesas nos E. U. A.

Consta que a indústria de conservas de peixe norueguesa está encerrando a necessidade de iniciar uma campanha de propaganda dos seus produtos nos E. U. A. De facto, exceptuando as conservas de brisling, cuja procura se mantém intensa no mercado norte-americano, as conservas das outras espécies, nomeadamente as do sild e as do Kippers Smoked, têm sofrido uma grande baixa nas suas vendas, as primeiras, em virtude da enorme concorrência que lhes fazem as conservas de arenque do Maine, fabricadas actualmente segundo o processo norueguês, e as segundas, motivado também pela concorrência dos mesmos produtos do Canadá e da Terra Nova.

Importação de conservas de peixe no Canadá em 1947

(Valores em dólares)

SARDINHAS	
França	1.628
Noruega	613.927
Portugal	65.810
Suécia	2.531
E. U. A.	36.340

ATUM

França	678
E. U. A.	56.563
Perú	181.958
Portugal	9.090

O maior fornecedor de conservas de «sardinha» do Canadá, é a Noruega, com 613.927 dólares (85 %), seguido de Portugal e dos E. U. A., mas a uma grande distância. No que diz respeito às conservas de atum, o principal vendedor é o Perú, com 181.958 dólares (73 %), seguido igualmente por Portugal e pelos E. U. A., mas também muito distanciados.

M. J. & H. J. MEYER Co., Inc.

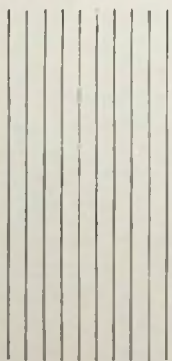
Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A.



Únicos importadores da marca

GRANADAISA

em Conservas Portuguesas
de Sardínhas, Anchovas e Atum
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

MATÉRIAS PRIMAS



A indústria da folha alemã

A indústria de folha alemã, antes da guerra, era a segunda em importância na Europa, depois da do País de Gales, na Inglaterra. A sua produção, naquela época, era de cerca de 300.000 ton. anuais, enquanto que a da Inglaterra era de 750.000 ton.

Esta produção permitia satisfazer as necessidades intensas da Alemanha e fazer uma larga exportação para a Europa Ocidental e Central. A parte mais importante da indústria estava concentrada na Alemanha Ocidental, em Dinslaken, ao Norte do Ruhr, onde havia uma grande fábrica moderna com uma capacidade de cerca de 40 % da produção total. Os bombardeamentos durante a guerra e depois o desmantelamento e entrega aos russos do que restava da fábrica de Dinslaken, fizeram perder à Alemanha quase 50 % da sua produção de folha.

Em virtude da escassez de estanho da Alemanha, durante os anos de guerra, a indústria recorreu ao uso da chapa preta envernizada, em folhas ou em tiras, como substituto da folha.

A maior produção actualmente é em tiras envernizadas, em virtude do grande êxito que estas obtiveram. As latas feitas com este material são utilizadas, há já muitos anos, na conservação de um grande número de produtos. Para as conservas de alimentos é necessário empregar grandes quantidades de verniz, o que torna aquelas latas mais dispendiosas do que as preparadas com folha.

Como a alimentação é o factor mais importante que domina a reabilitação da Alemanha, a indústria da folha está-lhe estreitamente liga-

da e por isso toda a sua produção de 1948 está reservada para a fabricação de latas. Cerca de 85.000 ton. destinam-se para este fim, este ano, nos zonas americana, inglesa e francesa, quantidade que está em proporção com o consumo de antes da guerra em toda a Alemanha, que era de 120.000 ton.

O fornecimento de folha para preencher as necessidades mundiais é um problema vital e urgente, e a sua satisfação só será possível no decorrer ainda de muitos anos.

Apesar das grandes quantidades de folha que a Alemanha precisa para acudir à sua difícil situação alimentar, a sua indústria possui ainda uma capacidade potencial que poderia, durante alguns anos, dar uma contribuição substancial para facilitar a escassez mundial de folha.

O Comité de Cooperação Económica Europeu, que colabora no Plano Marshall, calcula que a Alemanha Ocidental tem uma produção de folha que chegaria não só para satisfazer as suas necessidades como também para lhe permitir um excesso exportável em 1948 e durante mais alguns anos de 10.000 a 15.000 ton.

A realizarem-se estas presunções, teremos a Alemanha dentro em breve novamente na lista dos países exportadores de folha.

Reabilitação do estanho

A reabilitação da indústria do estanho na Malásia, apesar dos distúrbios de ordem política, está fazendo progressos satisfatórios. A produção durante os primeiros seis meses deste ano alcançou cerca de 21.000 ton. comparado com um total de 27.000 ton. para todo o ano de 1947. Cal-

cula-se que durante o segundo semestre de 1948 a produção de estanho atinja 25.000 ton.

O total de minas europeias e chinesas em laboração em Junho era de 560, enquanto que no mês de Janeiro era de 494. A dificuldade maior encontra-se na reparação das dragas e na sua substituição por outras novas, em virtude de falta de aço e de equipamento eléctrico.

Produção de folha americana

A produção de folha nos E. U. A. nos primeiros seis meses deste ano totalizou 1.973.183 ton., enquanto que no período correspondente em 1947 atingiu 1.807.625 ton. Daquela quantidade, 1.070.254 ton. foram de folha estanhada por imersão a quente e 902.929 ton. de folha electrolítica.

O consumo de estanho na Inglaterra

A Inglaterra consumiu durante o primeiro semestre deste ano 13.585 ton. de estanho, das quais 4.913 ton. foram utilizadas na preparação da folha de flandres.

Exportação de folha inglesa

A Inglaterra está exportando uma média de 17.000 ton. mensais de folha, na sua maior parte para os países da Comunidade Britânica.

O Brasil, a Argentina e outros países da América Central e do Sul têm feito também ultimamente compras de grandes quantidades, pensando aumentá-las num futuro próximo.

Preço do estanho

Os pregos correntes, actualmente, nos mercados de Nova Iorque e de Londres são, respectivamente, de 103 cêntimos do dólar cada libra peso e de 569 libras esterlinas cada tonelada, exportação f. o. b.

A produção do estanho mantém-se num rendimento elevado e a sua procura é activa.

A Ilustração da Folha de Flandres (Continuação da pág. 16)

5) Envernizamento

O verniz é aplicado na chapa estampada sobretudo com o fim de proteger a ilustração durante a manufatura da chapa no recipiente desejado. O verniz deve, pois, ser bastante duro para resistir à acção da água e também dotado duma certa elasticidade. Recentemente, têm sido utilizados os efeitos decorativos dos próprios vernizes, de forma que os vernizes não só protegem a decoração: dão-lhe também maior realce e beleza.

Actualmente, em quase toda a parte, as camadas de verniz são aplicadas por máquinas que trabalham a uma velocidade de 3.000 ou mais folhas por hora.

Estas máquinas são formadas por:

- uma composição ou um rolo coberto por borracha que aplica o verniz na chapa.
- um rolo de pressão que mantém a chapa de encontro ao rolo de verniz.
- um trem de rolos que fornece o verniz ao rolo que o distribui pela chapa.

Uma raspadeira de aço conserva o rolo de pressão livre de verniz. Se são necessárias margens para soldar, estas têm de ficar igualmente isentas de verniz, para o que usa muitas vezes um «rolo-stencil».

Um outro tipo de máquina também usado, emprega um rolo coberto com uma protecção de borracha em lugar do rolo de composição. Este pode ser usado quer para aplicar o verniz em toda a chapa quer apenas em

zonas especiais. Neste último caso, corta-se a superfície de borracha nas áreas em que não se aplica o verniz.

Os aperfeiçoamentos modernos nas máquinas de envernizar visam sobretudo um aumento de rapidez na operação, melhores condições no mecanismo de distribuição do verniz, e ainda evitar que o verniz seja absorvido pelo cilindro de impressão.

Depois de passar pela máquina de envernizar, as chapas são de novo enviadas para a estufa, como já foi descrito. Em seguida, estão prontas para a fabricação dos recipientes a que se destinam.

Vernizes finais

Podem obter-se diferentes tipos destes vernizes, desde o normal e incolor ao transparente colorido, incluindo outros vernizes de uso especial. Nesta última categoria temos o verniz-polidor, o verniz resistente aos alcalinos e aos ácidos, etc.

Obtêm-se também bonitos efeitos decorativos com a aplicação dum verniz mate ou semi-mate.

Pelo que fica exposto, verificamos que se pode obter uma larga variedade de defeitos ao envernizar-se a chapa estampada, mas para conseguir o máximo de perfeição recomenda-se o maior cuidado na diluição e mistura do verniz, assim como uma fiscalização rigorosa da operação final na estufa.

(Fotografias amavelmente cedidas pela Sociedade Industrial Setubalense, Lda., de Setúbal).



SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

HEAD OFFICE
MATOSINHOS (Portugal)
Rua D. João I, 123

FACTORY
VILA DO CONDE (Portugal)

A

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

30. CHURCH STREET
NEW YORK

com o seu importante e eficiente aglomerado industrial e cerca de 300.000 engenheiros, empregados e operários especializados ao serviço do mundo, forneceu durante o período da última guerra e continua a fornecer para Portugal, as maiores quantidades da sua óptima produção de

FOLHA DE FLANDRES

Tipos especiais para fabrico de lata embutida

ARAME PARA CHAVES DE ABRIR LATAS DE CONSERVAS

Distribuidores exclusivos em Portugal:

Mendes & Anjos Lda.

SÓCIOS: FELICIANO DOS ANJOS PEREIRA
MIGUEL JOSÉ ASSUNÇÃO PEREIRA

LISBOA (AGÊNCIA)
RUA AUGUSTO ROSA, 66 (à Sé)

Tele | fone: 2 9966
gramas: STAG

OLHÃO (ALGARVE)

Tele | fone: 78 - Olhão
gramas: MENJOS

PORTO (SUB-AGÊNCIA)
Representação da Secção Comercial do
BANCO BURNAY
RUA DE AVIZ, N.º 10

PESCA DA SARDINHA

SETEMBRO DE 1948

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos.....	62,97	3.257.420	5.172.591	66,95	17.826.198\$50	26.626.964\$50
	salmoura.....	0,02	860		0,02	3.917\$00	
	consumo.....	37,01	1.914.311		33,03	8.796.849\$00	
Peniche	mólhos.....	12,40	103.290	832.900	10,87	445.513\$00	4.097.270\$50
	consumo.....	87,60	729.610		89,13	3.651.757\$50	
Lisboa	mólhos.....	6,53	41.657	638.397	6,77	188.764\$00	2.788.164\$00
	consumo.....	93,47	596.740		93,23	2.599.400\$00	
Setúbal	mólhos.....	95,14	592.095	622.310	96,77	3.273.569\$00	3.382.959\$00
	consumo.....	4,86	30.215		3,23	109.390\$00	
Lagos	mólhos.....	86,79	133.780	154.150	93,30	604.795\$00	648.195\$00
	consumo.....	13,21	20.370		6,70	43.400\$00	
Portimão	mólhos.....	80,43	900.790	1.119.190	88,41	4.922.450\$00	5.567.717\$00
	salmoura.....	1,71	19.075		0,78	43.200\$00	
	consumo.....	17,81	199.325		10,81	602.067\$00	
Olhão	mólhos.....	87,91	566.095	643.956	90,84	3.417.660\$00	3.762.408\$00
	salmoura.....	1,97	12.700		1,04	39.000\$00	
	consumo.....	10,12	63.161		8,12	305.748\$00	
V. R. de St.º Ant.º	mólhos.....	62,85	29.010	46.155	73,01	123.850\$00	169.628\$00
	consumo.....	37,15	17.145		26,99	45.778\$00	
			9.229.649			47.043.306\$00	

Para conservas em mólhos 5.624.137 quilos (60,94%) Esc. 30.802.799\$50 — em salmoura 32.635 quilos (0,35%) Esc. 86.117\$00

Média do preço da sardinha, por quilo, em cada centro, para conservas em mólhos

Matosinhos 5\$47, Peniche 4\$31, Lisboa 4\$53, Setúbal 5\$52, Lagos 4\$52, Portimão 5\$46, Olhão 6\$03 e V. R. de St.º Ant.º 4\$26

Ciência e Técnica

(Continuação da pág. 17)

para provocar artrites e outras perturbações.

Nada disse o prof. Lepierre sobre a existência de cobalto, ou por não o ter pesquisado, ou por não o ter encontrado, mas em compensação revelou-nos a presença de quantidades relativamente elevadas de *fluor* (21 a 24 partes por milhão) que não só é desprovido de valor nutritivo, como também possui propriedades tóxicas, o mesmo sucedendo com o *boro*, mas este apenas representado por 0,01 a 0,015/milhão.

O *cobalto* é, ao lado cobre, um valioso alimento para o sangue. Provoca uma grande actividade eritroporética no baço e no fígado, e uma intensa aceleração do mesmo género na medula óssea, segundo foi observado em ratos em regimen experimental.

Na Nova Zelândia, as pastagens são acentuadamente deficientes em

cobalto, o que origina uma anemia típica nos carneiros em que aquele dominio é tão rico. Mas não só, isto, porque a reprodução também é prejudicada, sendo os borregos mais pequenos e mais fracos do que normalmente, e a produção leiteira nas ovelhas mais baixa (Bowstead — 1942).

Na Austrália está identificada uma doença designada por *marasmo enzoótico*, que é devida à falta de cobalto nas pastagens (Underwood — 1941).

Muito mais se poderia dizer a respeito da acção dos microelementos na alimentação. Os resultados obtidos na observação e na experimentação sobre os animais applicam-se de certo modo ao homem, em relação ao qual a observação é mais difícil e a experimentação ilícita.

Sob este aspecto, nunca tivemos conhecimento de entre nós se fazer qualquer propaganda das farinhas alimentares de peixe.

É certo que o criador de gados no nosso país, é, em regra, bastante in-

culto e, por isso, insensível à propaganda desta natureza.

Mas aos não incultos, aos técnicos agrícolas, e aos pecuários especialmente, a quem ele atende com particular confiança, não valerá a pena, fazer chegar conhecimentos capazes de acreditarem este produto alimentar de tão elevado valor?

Não será difícil, sobretudo porque é verdade:

À riqueza em elementos nutritivos plásticos e energéticos e ao elevado grau de digestibilidade, aliam as farinhas de peixe, uma notável riqueza em princípios minerais que as tornam um produto de eleição nas rações dos animais, sobretudo das aves e dos suínos.

Pareceu que o conhecimento destes pormenores não será supérfluo para produtores e para consumidores. Por isso o articulista que não pertence a qualquer destes grupos, no que toca a farinhas de peixe, os deixa aqui consignados para que deles se faça uso a bem da indústria e da pecuária nacionais.

Anciens Etablissements
LAURENT BEYDTS

106, Cours de Verdum
BORDEAUX

Endereço teleg.: BEYDTS



A Casa organizada para
introduzir as vossas mar-
cas nas lojas de Espe-
ciarias Finas de França

Referência:

Société Bordelaise de Crédit-Bordeaux

Lamouroux & C.º

280, Boulevard St. Germain — PARIS

Importação-Comissão

Teleg. ROLAMECE



É dirigida por um especialista
experimentado que espalhará
as vossas marcas em todo Paris



Referência:

Société Générale — PARIS

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

MERLE & C.^{IE} S. A.

ENDEREÇO TELEGR. SARDINES

39, RUE DE LA DEVISE
BORDEAUX

CASA EM MARSELHA: Merle & C.^{ie}

Importador — distribuidor

está à vossa disposição para a distribuição das vossas marcas em FRANÇA

Referência: Crédit Franco Portugais-Lisboa

Etabl. OLYMPIA

17, Cours Alsace-Lorraine
BORDEAUX

Importação — Representação

A nossa Firma está organizada
para vender aos Grossistas,
às Firmas com Sucursais
Múltiplas e aos Retalhistas

Endereço telegráfico: OLIMPIA

Referência:

SOCIÉTÉ BORDELAISE DE CRÉDIT
BORDEAUX

Anciens Etablissement

Armand Riquard

5, Place du Palais — Bordeaux

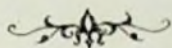
Endereço Teleg. Enviees

Importador-Comissário

O seu principal comércio é a importação em
França de Conservas de Sardinhas, Atum, Ca-
valas e especialidades.

Referência: Crédit Lyonnais
BORDEAUX

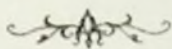
EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:
ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 - LISBOA - PORTUGAL



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS
EM AZEITE E TOMATE
COM ESPINHA
SEM ESPINHA
SEM PELE E SEM ESPINHA
E DE FILETES DE ANCHOVAS
QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 17

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

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
VERONIQUE

EVA

SCAL
LA SEMEUSE PORTUGAISE

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Megalhães Júnior

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Bessa

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Sais

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio



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

