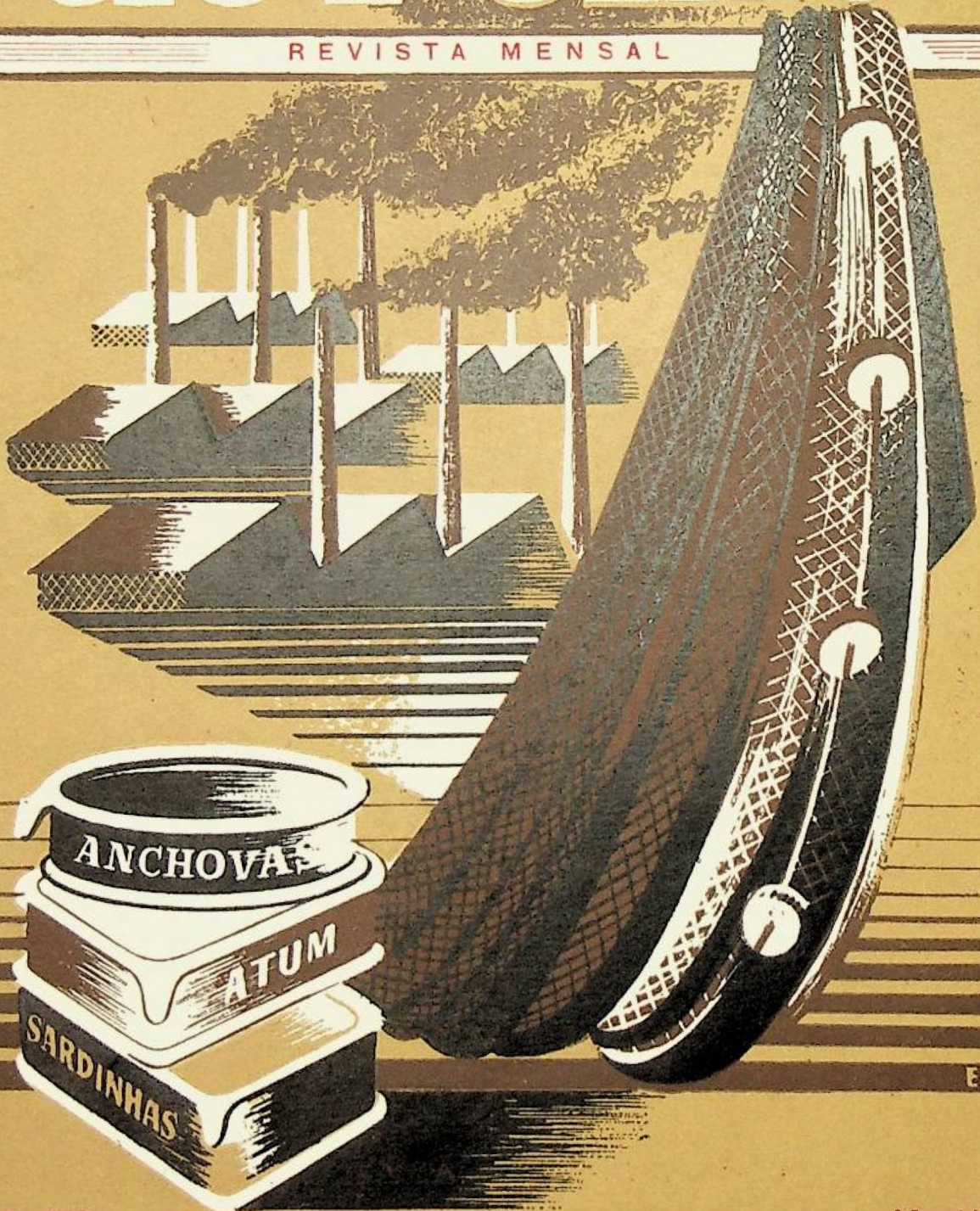


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO III
1949

N.º 36
MARÇO

algarve exportador l.^{da}

SIÉGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

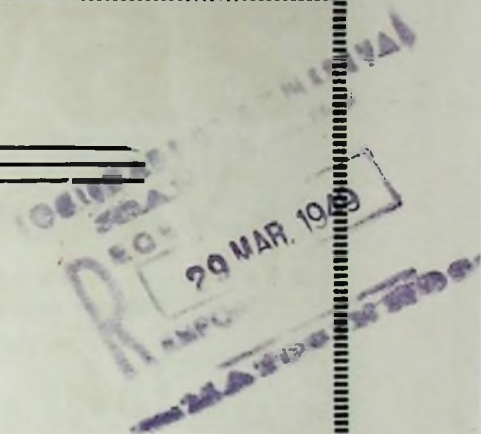
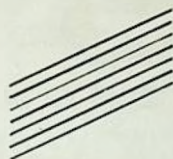
NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

WZ.



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 DO REGEDOR, 37-3.º
Telefones: { 3 1824
 { 3 3037
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU MADALENA
BERRY NICOLA
IRIS MONICA
SILLEDIO 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 3620

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.
PORTO - TELEF. 000

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.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
tone: 17

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

Olhão - Portugal

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

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

The Norport Company, Inc.

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

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



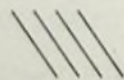
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

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

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

END. TELEG.: BIENCODAR

*Importadores e distribuidores em todos os Estados Unidos
dos mais finos produtos alimentares*

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

A PARTIR DE 20 DE DEZEMBRO DE 1948

M. J. & H. J. MEYER CO., INC.

ESTABELECIDOS DESDE 1890

COMO IMPORTADORES DE SARDINHAS E PRODUTOS SIMILARES

ADOPTARAM A FIRMA

GRANADAISA FOODS, INC.

COM O FIM DE DIVULGAR AINDA MAIS A ANTIGA E CONHECIDA MARCA

«GRANADAISA»

OS PROPRIETÁRIOS E DIRECTORES SÃO OS MESMOS

ENDEREÇO: 269 - 37TH STREET, BROOKLYN 32, N. Y.

ANO III
N.º 36



Conservas de Peixe

MARÇO
1949

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

Organização e defesa das exportações de conservas; Produção e Exportação (Dezembro e Janeiro); Production and Exportation December, January); Da indústria e comércio das conservas de peixe; Repetindo...; A pesca do Atum, no Pacífico; Equipamento, funcionamento e controlo dos autoclaves; O peixe na alimentação dos portugueses; Novos projectos de cooperação internacional no mercado do estanho; Pedidos de representação; Acordo Comercial Luso-Belga; Percentagem de peixe e azeite nas latas, segundo a lei americana; Mercados (Brasil); Pesca da sardinha.

ORGANIZAÇÃO E DEFESA DAS EXPORTAÇÕES DE CONSERVAS

O comércio mundial atravessa actualmente uma fase de desorientações e inquietantes desacertos que vão invadindo todos os seus sectores, económicos ou geográficos. Não é este um facto que deva consolar-nos das dificuldades presentes da nossa exportação, mas realidade que importa constatar como estímulo de sensata defesa e criteriosa organização comercial. O tráfico de mercadorias, sobretudo de matérias primas e produtos alimentares, tem sido deslocado das vias normais, agravando-se pelas transacções especulativas os embaraços de toda a ordem que o desequilíbrio monetário e cambial entre os diversos países suscitou. Nos Estados Unidos chama-se agora «mercado cinzento» a essa teia de transacções especulativas que estão a ferir gravemente a economia dos produtores, lançando no intercâmbio mais largo o prejuízo dos métodos aventureiros, que a passada guerra estimulou; e à sombra desta prolongada agonia do comércio livre estão a gerar-se mercados artificiais, em que os preços são manipulados com exclusiva vantagem para intermediários de ocasião, provocando-se pela baixa forçada o prejuízo dos produtores e pela alta

sem justificações e sem controlo o prejuízo dos consumidores. Ao cabo de contas, tudo isto reverte em descalabro das genuínas forças económicas, tanto maior quanto menos se organizar e fortalecer a sua racional defesa.

No caso das exportações portuguesas de conservas de peixe, os reflexos desta situação deplorável estão já bem patentes. Não só a rarefacção dos mercados externos atingiu a fase mais aguda como as operações comerciais ainda realizáveis estão a ser vítimas desse ambiente de «caça» desesperada de oportunidades, sem disciplina nem domínio das circunstâncias, em que pode cavar-se mais fundo a ruína da nossa economia conserveira. Impõe-se agora, pois, como nunca se impôs tão fortemente na história deste ramo fundamental da produção portuguesa, a organização coerente dos seus meios de trabalho comercial como defesa contra circunstâncias tão penosas. A situação do comércio de conservas deixou de ser, aliás, problema especial de uma indústria para se converter em verdadeiro problema nacional; e se não está nas possibilidades do nosso país solucionar a crise, visto que ela se inclui no quadro mais vasto e mais grave da crise

generalizada do comércio internacional, cabe perfeitamente na nossa alçada atenuar-lhe os efeitos e tornar possível a utilização favorável das possibilidades que nos restam ainda.

Apesar dos obstáculos insuperáveis que se têm levantado em alguns dos mercados tradicionais das conservas de peixe portuguesas, surgem por vezes nesses mercados oportunidades a que é necessário acorrer com pronta e razoável oferta; outros mercados têm aberto as suas portas às nossas conservas oferecendo possibilidades de venda que, muitas vezes, infelizmente, são mal aproveitadas; e outros há ainda com que não se tem mantido contacto satisfatório ou que preferem, na ausência de uma sã política comercial da nossa parte, recorrer a outros mercados intermediários onde o jogo aventureiro dos preços lhes oferece condições de aquisição mais vantajosas. No comércio mundial em crise de ajustamento e normalização, oscilando entre o dirigismo de Estado atrofiantor e o aventureirismo dos negócios de ocasião, existem possibilidades indiscutíveis que a organização eficaz das nossas exportações poderia aproveitar vantajosamente. Sabem-no bem não só os exportadores experimentados mas os produtores que observam com inteligência e método o mundo económico em que vivemos. Estamos, pois, no momento justo em que a organização defensiva do comércio conserveiro deve ser instituída se quer poupar-se este sector essencial da nossa produção a uma ruína que muitos já consideraram inevitável.

São variadas as opiniões que têm surgido nos últimos anos sobre os moldes e o âmbito de acção que a esse sistema organizado de trabalho deveriam competir. Não cabe na orientação desta revista, órgão informativo e de estudo, naturalmente imparcial e objectivo, afirmar categoricamente uma preferência entre as soluções propostas ou apresentar nova solução sujeita a estereis discussões. Incumbe-nos, porém, marcar uma atitude depois de ponderados os depoimentos, opiniões acidentais e critérios afirmados: a organização é indispensável no comércio de conservas e, conhecidas as tendências e características actuais do mundo económico, podemos afirmar que é muito urgente. O que se opõe a ela, afinal? Por um lado, os egoísmos individuais dos que supõem beneficiar, ou poderem no futuro tirar avantajados proveitos, da situação crítica que a indústria atravessa; por outro lado, as desconfianças, os receios estreitos, a falta de certeza nas suas próprias possibilidades dos que temem ser absorvidos ou esmagados pelos mais hábeis e pelos mais poderosos numa orgânica de actuação prática em que todos se integrassem. Podemos reconhecer sem atenuantes que tudo isto se reduz a muito pouca coisa e se desfaz efectivamente em fumo quando são devidamente apreciadas as circunstâncias internas e externas em que vem incrustar-se este estado de espirito paralisador. A organização que é indispensável e urgente instituir não poderá concorrer, evidentemente, para estrangular a liberdade de iniciativa, esmagar os mais fracos economicamente, servir os designios dos mais poderosos sem consideração pelos

pequenos. Não é um monopólio nem um «cartel» o que faz falta, mas uma organização cooperadora, em que todos possam tomar o seu lugar, defender e vigiar os seus interesses, abrir caminho a uma defesa coerente e geral em face do exterior.

A própria realidade das circunstâncias presentes atesta, com efeito, que seria inviável, económica e tecnicamente, uma organização conserveira que atrofiasse a iniciativa de grandes ou pequenos e levasse aos mercados uma política de super-empresa, mais nociva ainda que a da dispersão de todas as empresas em concorrência. O problema é simples e praticamente restricto: vender onde for possível, vender o melhor possível. Não importa, por consequente, anular as possibilidades de produção e comércio de ninguém, mas integrá-las acertadamente num bloco que acui como tal perante os mercados externos. É esse o único critério que desejamos perfilhar aqui: o da coordenação necessária, tanto mais eficiente e viável quanto melhor forem acautelados nela os interesses dos que a constituem. O condicionamento só terá sentido, dadas as condições actuais, na medida em que reverter nessa coordenação equilibrada e justa de interesses; e se a ideia de centralização nos repugna, na medida em que possa afectar a segurança dos mais fracos, podemos e devemos aceitá-la na medida em que essa mesma segurança pode ser fortalecida, como se verifica actualmente na organização comercial de tantas indústrias exportadoras do estrangeiro. No justo e ponderado meio termo, entre o dirigismo monopolista que se converte em fácil instrumento de potentados e a concorrência atrabiliária e anárquica, só ficticiamente chamada «livre», deve residir o melhor caminho para a desejável organização conserveira portuguesa.

Falou-se em tempos na constituição de uma «central de vendas», que levantou precipitada celeuma entre alguns produtores e exportadores nacionais de conservas. A designação, na realidade, pouco significa, pois é o seu conteúdo real e prático que definirá o alcance da solução efectuada; mas o que não oferece dúvida é que as nossas exportações de conservas de peixe estão ameaçadas de sucessivos e ruinosos descabros de preços e, a manter-se o regime de concorrência desordenadas, se tornarão presa fácil desse super-mercado internacional de aventureiros a que nos Estados Unidos se chama «mercado cinzento». Sem interesse algum no equilíbrio e regularidade de consumo, sem problemas económicos ou técnicos de produção, sem clientes normais a satisfazer, os agentes desse tráfico especulativo, em que estão a resvalar muitos sectores do comércio internacional, podem manobrar com incrível facilidade e êxito no mundo económico contemporâneo. A organização portuguesa, tenha ou não o carácter de «central de vendas», seja ou não centralizada na escala nacional, tem que constituir a barreira de defesa contra os males artificiais e evitáveis de que sofrem as nossas exportações de conservas.

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

MARGAS

REGISTADAS:

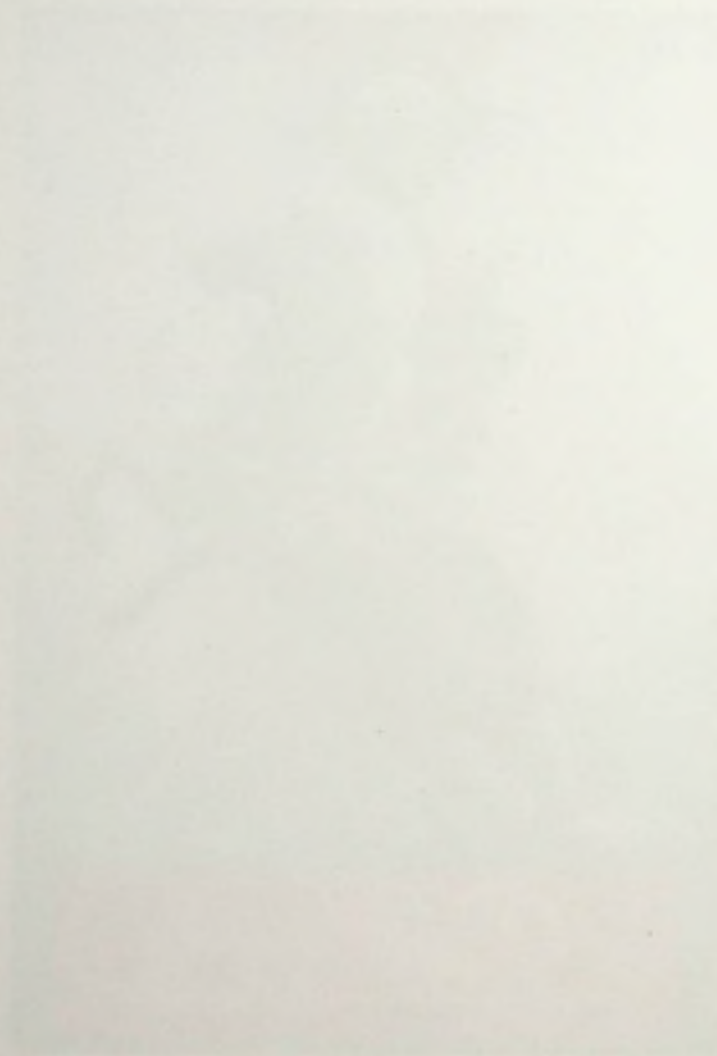
PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO



SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA

MINISTER OF EDUCATION

DEPARTMENT OF EDUCATION
P.O. BOX 944, PRETORIA



1994



Produção no mês de Dezembro

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas em azeites ou molhos no mês de Dezembro foi de 70.607 caixas, nas seguintes espécies: sardinhas, 48.172 caixas; carapau, 3.974 caixas; cavala, 41 caixas; atum, 3.678 caixas; anchovas, 13.244 caixas e outras espécies, 1.498 caixas.

O centro de Matosinhos está à frente desta produção com 35.616 caixas (50,4%), seguido de Setúbal com 14.957 caixas (21,1%) e de Olhão com 10.535 caixas (14,9%).

A percentagem total da produção destes três centros é de 86,4%.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (30.165 caixas) e carapau (3.963 caixas); Lagos, mais cavala (29 caixas); Setúbal, mais atum (1.404 caixas); Olhão, mais anchovas (5.117) e Lisboa, mais outras espécies (1.022 caixas).

Produziram-se em Dezembro menos 95.515 caixas do que em Novembro e menos 231.140 caixas do que em Dezembro de 1947.

Salmoura

A produção de salgas foi de 104.622 quilos assim distribuídos: 30.010 de sardinha; 30.000 de carapau; 3.890 de cavala; 36.622 de biqueirão e 4.100 de outras espécies.

Os Centros produtores, foram: Matosinhos, 11.235 quilos de sardinha, 30.000 de carapau, 23.205 de biqueirão e 4.100 de outras espécies; Setúbal, 10.840 quilos de biqueirão; Lagos, 3.850 quilos de cavala; Portimão, 1.815 quilos de biqueirão;

Olhão, 630 quilos de sardinha, 40 de cavala e 762 de biqueirão e Vila Real de St.º António, 18.145 quilos de sardinha.

Produziram-se em Dezembro menos 264.302 quilos do que em Novembro e menos 149.951 quilos do que em Dezembro do ano anterior.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

A exportação atingiu neste mês 1.967.812 quilos (113.890 caixas) nos seguintes fabricos: sardinha, 1.584.832 quilos (85.618 caixas); carapau, 11.666 quilos (614 caixas); cavala, 17.435 quilos (881 caixas); atum, 128.051 quilos (4.649 caixas); anchovas, 210.212 quilos (21.290 caixas); lulas e chocos, 8.976 quilos (480 caixas); outras espécies, 6.640 quilos (358 caixas) entre os quais 6.220 quilos de Antepasto.

A sardinha entra na exportação total deste mês com a percentagem de 80,5%, seguida da de anchovas com 10,6% e da de atum com 6,5%.

Matosinhos foi o Centro que mais exportou, 852.902 quilos (48.558 caixas) ou 43,6%; vem em segundo lugar Portimão, com 325.196 quilos (20.122 caixas) ou 16,5% e em terceiro Setúbal, com 312.502 quilos, ou 15,8%.

A exportação destes três Centros totalizou 75,9%. Exportaram-se menos 32.908 caixas do que em Novembro e menos 46.577 do que em Dezembro de 1947.

Salmoura

Exportaram-se 237.491 quilos dos quais 195.166 de sardinha, 41.105 de cavala e 1.220 de atum. O prin-

cipal centro exportador foi Lagos com 94.520 quilos

Esta exportação foi inferior à de Novembro em 170.951 quilos, mas superior à de Dezembro do ano anterior em 116.207 quilos.

Congelados

Exportaram-se 17.843 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 9.622; enguias, 185; carapau, 2.311; salmoneies, 20; polvo, 598; lulas e chocos, 5.044; lagosta, 43 e lagostins, 20.

Houve uma diminuição nesta exportação de 4.802 quilos, em relação a Novembro e de 168.099 quilos em relação a Dezembro de 1947.

O principal país importador foram os Estados Unidos com 8.740 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: E. U. A., 490.872 quilos (24,9%); Bélgica, 465.818 quilos (23,6%) e África Ocidental Britânica, 384.854 quilos (19,5%), que totalizaram 68%.

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (423.120 quilos) e de cavala (15.538 quilos); a África Ocidental Britânica, de carapau (11.666 quilos); a Suíça, de Atum e similares (45.518 quilos); os E. U. A., de anchovas (184.378 quilos), lulas e chocos (5.680 quilos) e a Venezuela, de outras espécies (5.165 quilos).

Em Novembro, os principais compradores foram a Bélgica, a Itália e os E. U. A., e em Dezembro de 1947, a Bélgica, os E. U. A. e a Suíça.

Salmoura

O principal importador foi a Grécia com 195.123 quilos (82,1%) a qual figura também em primeiro lugar em Novembro. Em Dezembro de 1947 a Itália foi o país que mais importou as nossas conservas de salmoura.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, em Dezembro de 1948
December Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorrd</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	30.165	3.963	-	155	1.529	4	35.616
Peniche	1.520	-	-	-	90	179	1.610
Lisboa	1.586	-	-	816	658	1.022	3.239
Setúbal	10.398	8	-	1.404	2.125	7	14.957
Lagos	-	-	29	-	828	-	864
Portimão	-	-	-	-	1.617	-	1.617
Olhão	3.814	3	12	1.303	5.117	286	10.535
V. R. S. António	689	-	-	-	1.280	-	1.969
	48.172	3.974	41	3.678	13.244	1.498	70.607

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Dezembro de 1948
December Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorrd</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	47.698	-	-	-	1.466	47.698
Matosinhos	830.461	-	-	19	27.918	84	420	48.558	858.902
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	94.988	-	1.532	34.817	17.460	2.619	(a) 3.906	8.083	155.322
Setúbal	278.901	5.966	1.995	6.063	17.134	2.443	-	17.339	312.502
Lagos	10.296	-	-	1.900	11.265	-	-	2.198	23.461
Portimão	257.823	-	5.697	-	61.676	-	-	20.122	325.196
Olhão	89.753	5.700	8.211	14.272	66.797	-	(a) 2.314	13.332	187.047
V. R. S. António	22.610	-	-	23.282	7.962	3.830	-	2.792	57.684
	1.584.832	11.666	17.435	128.051	210.212	8.976	6.640	113.890	1.967.812

(a) Antepasto.



FRAZAR & COMPANY INC.

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

IMPORTADORES - EXPORTADORES - DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

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

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios

★
*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas
Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina
Exportadores de Productos Alimentícios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

Production and Exportation

Situation during the month of December

PRODUCTION

Oil ou Sauce

The production of preserves in oil or sauce during the month of December was of 70.607 cases, for the following kinds: Sardines, 48.172 cases; Chinchards, 3.974 cases; Mackerel, 41 cases; Tunny, 3.678 cases; Anchovies, 13.244 cases; other kinds, 1.498.

The leading packing center is Matosinhos with 35.616 cases (50,4 %) followed by Setubal with 14.957 cases, (21,1 %) and by Olhão with 10.535 cases, (14,9 %).

The total percentage of the production for these three centers is of 86,4 %.

As regards kinds, Matosinhos was the center that packed more Sardines (30.165 cases) and Chinchards (3.963 cases); Lagos, more Mackerel (29 cases); Setubal more Tunny (1.404 cases); Olhão, more Anchovies, (5.117 cases) and Lisbon more other kinds, (1.022 cases).

In December were packed 95.515 cases less than in November and 231.140 cases less than in December, 1947.

Brine

The production of Brine was of 104.622 kilos distributed as follows: 30.010 of Sardines; 30.000 of Chinchards; 3.890 of Mackerel; 36.622 of Biqueirão and 4.100 of other kinds. The packing centers were: Matosinhos, 11.235 kilos of Sardines, 30.000 of Chinchards, 23.205 of Biqueirão and 4.100 of other kinds; Setubal, 10.840 kilos of Biqueirão; Lagos, 3.850 of Mackerel; Pontimão, 1.815 kilos of Biqueirão; Olhão, 630 kilos of Sardines, 40 of Mackerel

and 762 of Biqueirão and V. R. de Santo António, 18.145 kilos of Sardines.

In December were packed 264.302 kilos less than in November and 149.951 kilos less than in December, 1947.

EXPORT

By Centers

Oil ou Sauce

The export during this month reached 1.967.812 kilos (113.890 cases) for the following packings: Sardines, 1.584.832 kilos (85.618 cases); Chinchards, 11.666 kilos (614 cases); Mackerel, 17.435 kilos (881 cases); Tunny, 128.051 kilos (4.649 cases); Anchovies, 210.212 kilos (21.290 cases); Calamaries and Cuttlefish, 8.976 kilos (480 cases); other kinds, 6.640 kilos (358 cases) among them 6.220 kilos of Antipasto.

The sardines figure in the entire export of this month with a percentage of 80,5 %, followed by Anchovies with 10,6 % and by Tunny with 6,5 %.

Matosinhos was the leading exporting center with 852.902 kilos (43,558 cases) or 43,6 %; it is followed by Pontimão with 325.196 kilos (20,122 cases) or 16,5 % and in third place comes Setubal with 321.502 kilos or 15,8 %.

The export of these three centers reached in its total 75,9 %. In December were exported 32.908 cases less than in November and 46.577 cases less than in December, 1947.

Brine

237.491 kilos were exported of which 195.166 kilos of Sardines, 41.105 of Mackerel and 1.220 of

Tunny. The main exporting center was Lagos with 94.520 kilos.

This export was lower compared to that of November in 170.951 kilos but higher compared to that of December, 1947 in 116.207 kilos.

Frozen

17.843 kilos were exported for the following kinds; Sardines, 9.622; Eels, 185; Chinchards, 2.311; Salmonetes, 20; Poulp, 598; Calamaries and Cuttlefish, 5.044; Lobster, 43 and Lagostins, 20.

This export shows a decrease of 4.802 kilos compared to that of November and also a decrease of 168.099 kilos as regards December, 1947. The chief importing country was U. S. A. with 8.740 kilos.

By Countries

Oil ou Sauce

The three leading importing countries were: U. S. A. 490.872 kilos (24,9 %); Belgium, 465.818 kilos (23,6 %) and British West Africa, 384.854 kilos (19,5 %) in a total of 68 %.

As regards kinds, Belgium was the leading buyer of Sardines (423.120 kilos) and of Mackerel (15.538 kilos); British West Africa of Chinchards (11.666 kilos); Switzerland of Tunny and the like (45.518 kilos); U. S. A. of Anchovies (184.378 kilos), Calamaries and Cuttlefish (5.680 kilos) and Venezuela of other kinds (5.165 kilos). In November the chief buyers were: Belgium, Italy and U. S. A. and in December, 1947, Belgium, U. S. A. and Switzerland.

Brine

The main importing country was Greece with 195.123 kilos (82,1 %) that figures also in first place in November. In December, 1947 Italy was the first buyer of our preserves in Brine.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo, em Dezembro de 1948

December Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorr</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocíd. Brit.	372.858	11.666	-	285	45	-	-	384.854
Alemanha.	12.540	-	-	228	-	-	-	12.768
Austrália.	646	-	95	122	83	37	62	1.045
Angola.	672	-	19	285	9	84	228	1.297
Bélgica.	425.120	-	15.538	22.430	4.730	-	-	465.818
Brasil.	-	-	-	-	3.880	-	-	3.880
Cabo Verde.	122	-	-	-	-	-	-	172
Canadá.	4.165	-	-	-	4.485	-	-	8.650
Checo-Eslováquia.	2.166	-	-	-	-	-	-	2.166
Chipre.	450	-	-	-	-	-	-	450
Col. Brit., América Central e Sul.	2.850	-	-	232	10	-	-	3.092
Congo Belga.	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
Costa Rica.	2.185	-	-	-	-	-	-	2.185
Cuba.	26.445	-	-	-	1.523	1.900	-	29.868
Curaçau.	342	-	-	19	18	-	19	398
Dinamarca.	1.159	-	-	-	-	-	-	1.159
Egipto.	42.693	-	-	3.126	923	-	-	46.742
Equador.	4.798	-	-	-	-	-	-	4.798
Etiópia.	-	-	-	119	47	-	-	166
E. U. A. do Norte	280.459	-	-	20.355	184.378	5.680	-	490.872
Filipinas.	4.354	-	-	-	-	-	-	4.354
França.	665	-	-	19	-	-	-	684
Grécia.	262	-	-	-	9	-	-	271
Haiti.	475	-	-	-	-	-	-	475
Holanda.	7.638	-	-	-	-	-	-	7.638
Hong-Kong.	6.800	-	-	-	-	-	-	6.800
Índia Portuguesa.	1.259	-	-	38	19	-	-	1.316
Inglaterra.	164	-	-	28	14	-	-	206
Itália.	198.923	-	-	22.557	-	-	-	221.480
México.	2.640	-	-	-	2.465	-	399	5.504
Moçambique.	10.260	-	114	1.356	332	28	279	12.369
Perú.	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Síria.	5.966	-	-	-	-	-	-	5.966
Suécia.	22.629	-	-	-	-	-	-	22.629
Suíça.	119.102	-	1.650	45.518	4.845	-	(a) 488	171.603
S. Salvador.	644	-	-	-	67	38	-	749
S. Tomé e Príncipe	495	-	-	171	-	-	-	666
União Sul Africana	1.485	-	-	-	-	-	-	1.485
Uruguai.	-	-	-	629	-	-	-	629
Venezuela.	9.759	-	-	10.415	2.330	1.209	(a) 5.165	28.878
Fornec. à Navega- ção.	342	-	19	119	-	-	-	480
Quilos.	1.584.332	11.666	17.435	128.051	210.212	8.976	6.640	1.967.812
Caixas.	85.613	614	881	4.649	21.290	480	358	113.890

(a) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM DEZEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN DECEMBER]: Conservas em molhos: (base 1/4 clube 30 mm) sardinha em azeite, 360\$00; sardinha em óleo 350\$00; cavala em azeite, 470\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 395\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00; Salmouras: (base quilo) sardinha, 8\$00; Congelados: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$00; lulas, 14\$00.

Produção e Exportação

Produção no mês de Janeiro

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção no mês de Janeiro foi de 83.910 caixas, distribuídas pelos seguintes fabricos: sardinha, 56.528 caixas; carapau, 15.577 caixas; cavala, 2 caixas; atum e similares, 813 caixas; anchovas, 9.942 caixas e outras espécies, 1.048 caixas.

O Centro que mais produziu foi Matosinhos, com 47.518 caixas (56,7%); seguindo-se-lhe Portimão, com 9.254 caixas (11%); e Olhão, 8.784 caixas (10,4%).

A percentagem total da produção destes três Centros é de 78,1%.

Em relação às espécies fabricadas, Matosinhos foi o maior produtor de sardinhas (29.384 caixas), carapau (15.576 caixas) e outras espécies (494 caixas), Setúbal, de atum e similares (413 caixas), Olhão, de anchovas (2.336 caixas). V. R. St.º António foi o único produtor de cavala (2 caixas).

Produziram-se em Janeiro de 1949 mais 13.303 caixas do que em Dezembro de 1948 e menos 79.231 caixas do que em Janeiro deste último ano.

Salmoura

Esta fabricação atingiu 178.643 quilos, sendo: 12.810 quilos de sardinha, 39.728 quilos de carapau, 116.105 quilos de biqueirão e 10.000 quilos de outras espécies. Matosinhos fabricou 8.500 quilos de sardinha, 39.728 de carapau, 62.698 de biqueirão e 10.000 de outras espécies; Portimão, 170 de sardinha e 21.300 de biqueirão e V. R. St.º António, 1.000 de sardinha e 600 de biqueirão.

Fabricaram-se neste mês mais

74.021 quilos do que em Dezembro e menos 119.565 quilos do que em Janeiro de 1948.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

Exportaram-se 1.158.012 quilos (68.589 caixas) assim distribuídos: sardinha, 825.133 quilos (45.321 caixas); carapau, 10.152 quilos (503 caixas); cavala, 81.389 quilos (2.020 caixas); atum e similares, 57.477 quilos (3.222 caixas); anchovas 166.850 quilos (16.211 caixas); lulas e chocos, 15.996 quilos (1.274 caixas) e outras espécies, 1.015 quilos (38 caixas).

A sardinha entra na exportação deste mês na percentagem de 71,2% seguida das anchovas com 14,4% e do atum e similares com 7%.

Matosinhos está à frente desta exportação com 431.730 quilos (25.554 caixas) ou 37,2%; vem a seguir Setúbal, com 226.761 quilos (11.907 caixas) ou 19,5% e depois Portimão, com 155.992 quilos (8.882 caixas) ou 13,4%.

A exportação destes três Centros totaliza 70,1%.

Exportaram-se em Janeiro deste ano menos 45.301 caixas do que em Dezembro do ano passado e menos 76.139 do que em Janeiro de 1948.

Salmoura

Exportaram-se 202.326 quilos de peixe em salmoura, dos quais 194.255 de sardinha, 88 de biqueirão, 20 carapaus e 7.963 de outras espécies.

O centro que mais exportou, foi Matosinhos, com 91.713 quilos.

Houve uma diminuição, na exportação neste mês, de 35.165 quilos em

relação a Dezembro de 1948 e de 19.876 em relação à de Janeiro de 1948.

Congelados

A exportação de congelados foi de 9.390 quilos, compreendendo 1.120 quilos de carapau, 70 de enguias, 245 de lulas e chocos, 750 de polvo e 7.205 de sardinhas.

Esta exportação foi inferior à de Dezembro de 1948 em 8.453 quilos e à de Janeiro do mesmo ano de 42.840 quilos.

Moçambique foi o maior comprador de peixe congelado, com 6.880 quilos.

Por países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países compradores, em Janeiro deste ano, foram: E. U. A., 246.514 quilos (21,2%); Bélgica, 226.268 quilos (19,5%) e Itália, 209.273 quilos (18%).

Em relação às espécies, a Itália foi o maior importador de sardinha (187.283 quilos); a África Ocidental Britânica, de carapau (6.650 quilos); a Bélgica, de cavala (68.278 quilos); a Suíça, de atum e similares (18.538 quilos); os E. U. A., de anchovas (143.910 quilos); Cuba, de lulas e chocos (15.560 quilos) e Guiné, de outras espécies (294 quilos).

Em Dezembro de 1948, estes três lugares são ocupados, respectivamente, pelos E. U. A., Bélgica e África Ocidental Britânica, e em Janeiro daquele ano, pelos E. U. A., Bélgica e Inglaterra.

Salmoura

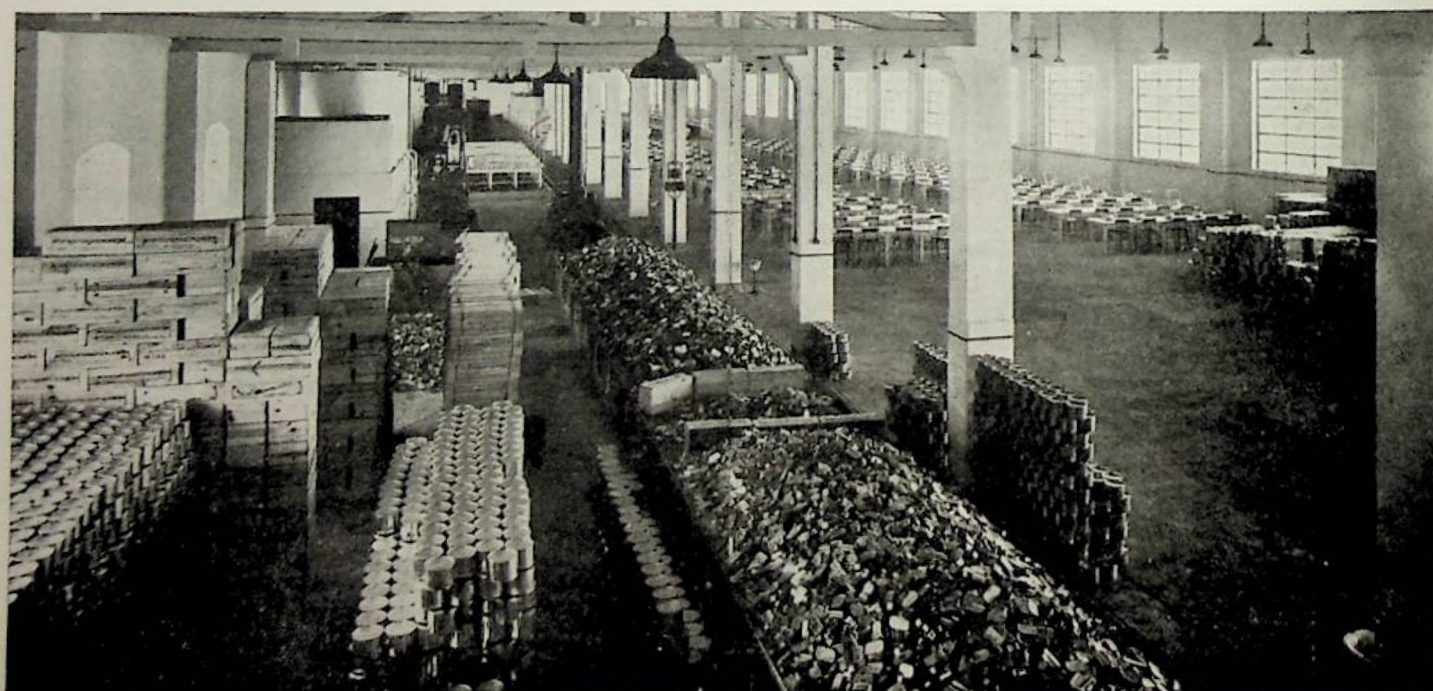
O principal importador desta conserva foi a Grécia, com 193.029 quilos (95,4%). Em Dezembro de 1948 é também este país o nosso primeiro comprador, mas em Janeiro do ano passado foi a Itália.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Janeiro de 1949
January Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</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	29.384	15.576	-	383	1.681	494	47.518
Peniche	150	-	-	-	133	-	283
Lisboa	3.863	-	-	17	756	100	4.736
Setúbal	4.522	1	-	413	1.652	317	6.905
Lagos	4.570	-	-	-	158	-	4.728
Portimão	7.594	-	-	-	1.660	-	9.254
Olhão	6.429	-	-	-	2.336	19	8.784
V. R. S. António	16	-	2	-	1.566	118	1.702
	56.528	15.576	2	813	9.942	1.048	83.910

Exportação por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1949
January Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</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	-	-	-	3.981	-	-	-	110	3.981
Matosinhos	415.007	-	688	949	14.540	42	504	25.554	431.730
Lisboa	50.763	3.217	1.614	3.409	25.443	1.344	473	6.308	86.263
Setúbal	120.734	3.800	62.604	16.317	10.715	12.553	38	11.907	226.761
Lagos	15.280	-	9.123	-	13.975	-	-	2.206	38.378
Portimão	121.086	-	-	12.696	22.210	-	-	8.882	155.992
Olhão	71.016	3.135	3.908	9.502	49.412	2.057	-	8.795	139.030
V. R. S. António	31.247	-	3.452	10.623	30.555	-	-	4.827	75.877
	825.133	10.152	81.389	57.477	166.850	15.996	1.015	68.589	1.158.012



Production and Exportation

Situation during the month of January

PRODUCTION

Oil ou Sauce

The production during the month of January was of 83.910 cases, distributed for the following packings: Sardines, 56.528 cases; Chinchards, 15.577 cases; Mackerel, 2 cases; Tunny and the like, 813 cases; Anchovies, 9.942 cases and other kinds, 1.048 cases.

The leading packing center was Matosinhos with 47.518 cases (56,7 %) followed by Portimão with 9.254 cases (11 %) and by Olhão with 8.784 cases (10,4 %).

The total percentage of the production of these three centers is of 78,1 %.

As regards packed kinds Matosinhos was the largest producer of Sardines (29.384 cases), Chinchards, (15.576 cases) and other kinds (494 cases); Setubal comes in second place with Tunny and the like (413 cases) followed by Olhão with Anchovies (2.336 cases) and by V. R. de Santo Antonio as the sole packer of Mackerel (2 cases).

In January, 1949 were packed 13.303 cases more than in December, 1948 and 79.231 cases less than in January of last year.

Brine

This kind of packing reached 178.643 kilos as follows: 12.810 kilos of Sardines, 39.728 kilos of Chinchards, 116.105 kilos of Biqueirão and 10.000 kilos of other kinds.

Matosinhos packed 8.500 kilos of Sardines, 39.728 of Chinchards, 62.698 of Biqueirão and 10.000 kilos of other kinds; Portimão, 170 of

Sardines and 21.300 of Biqueirão; Olhão, 3.140 of Sardines and 31.507 of Biqueirão; and V. R. de Santo António, 1.000 kilos of Sardines and 600 of Biqueirão.

During the month were packed 74.021 kilos more than in December, 1948 and 119.565 kilos less than in January, 1948.

EXPORT By Centers

Oil ou Sauce

1.158.012 kilos (68.589 cases) were exported so distributed: Sardinas, 825.1333 kilos (45.321 cases); Chinchards, 10.152 kilos (503 cases); Mackerel, 81.389 kilos (2.020 cases); Tunny and the like, 57.477 kilos (3.222 cases); Anchovies, 166.850 kilos (16.211 cases); Calamaries and Cuttlefish, 15.996 kilos (1.274 cases) and other kinds, 1.015 kilos (38 cases).

The Sardines figure in the export of this month with a percentage of 71,2 %, followed by Anchovies with 14,4 % and by Tunny and the like with 7 %.

Matosinhos is the leader of this export with 431.730 kilos (25.554 cases) or 37,2 %; Setubal comes in second place with 226.761 kilos (11.907 cases) or 19,5 % and in third place is Portimão with 155.992 kilos (8.882 cases) or 13,4 %.

The whole export of these three centers reaches 70,1 %.

In January of this year were exported 45.301 cases less than in December, 1948 and 76.139 cases less than in January, 1948.

Brine

202.326 kilos of Brine were exported of which 194.255 of Sardines, 88 of Biqueirão, 20 of Chinchards and 7.963 of other kinds.

The leading exporting center was Matosinhos with 91.713 kilos.

It is shown a decrease of 35.165 kilos in the export during this month as regards December, 1948 and a decrease of 19.876 kilos as compared with January, 1948.

Frozen

The export of frozen fish was of 9.390 kilos embracing 1.120 kilos of Chinchards, 70 of Eels, 245 of Calamaries and Cuttlefish, 750 of Poulp and 7.205 of Sardines.

This export was lower in 8.453 kilos as compared with December, 1948 and also lower in 42.840 kilos as compared with January, 1948.

Mozambique was the leading buyer of frozen fish with 6.880 kilos.

By Countries

Oil ou Sauce

The three leading importing countries in January, 1949 were: U. S. A., 246.514 kilos (21,2 %); Belgium, 226.268 kilos (19,5 %) and Italy, 209.273 kilos (18 %).

As regards kinds, Italy was the largest importer of Sardines (187.283 kilos); British West Africa, of Chinchards (6.650 kilos); Belgium of Mackerel (68.278 kilos); Switzerland of Tunny and the like (18.538 kilos); U. S. A. of Anchovies (143.910 kilos); Cuba of Calamaries and Cuttlefish (15.560 kilos) and Guinea of other kinds (294 kilos).

In December, 1948 these places are respectively occupied by U. S. A., Belgium and British West Africa and in January, 1948 by U. S. A. Belgium and England.

Brine

The leading importing country of this preserve was Greece with 193.029 kilos (95,4 %). In December, 1948 is also Greece but in January, 1948 was Italy.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,
em Janeiro de 1949

January Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden.	475	-	-	-	-	-	-	475
África Ocid. Brit.	105.224	6.650	-	1.045	333	-	-	113.252
África Orient. Brit.	33.573	-	-	-	-	-	-	33.573
Alemanha	1.809	-	-	-	-	-	268	1.800
Angola	4.120	703	-	304	28	-	-	5.123
Bélgica	154.086	-	68.278	-	3.904	-	-	226.268
Cabo Verde.	336	-	-	19	-	-	-	355
Canadá	-	-	-	-	2.967	-	-	2.967
Ceilão	247	-	-	-	-	-	-	247
Congo Belga	1.900	-	-	-	66	-	-	1.966
Cuba	31.226	-	-	15.942	2.192	15.560	-	64.920
Dinamarca	38	-	-	-	-	-	38	38
Egipto	75.088	-	-	2.810	1.311	-	-	79.247
Equador	950	-	-	-	-	-	-	950
Etiópia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. América.	102.604	-	-	-	143.910	-	-	246.514
Filipinas	61.972	-	-	-	-	-	-	61.972
França	3.889	-	-	-	-	-	-	3.889
Grécia	95	-	9.123	95	47	-	-	9.360
Guatemala	-	-	-	54	-	90	75	219
Guiné	606	-	95	42	-	-	294	1.037
Índia Portuguesa	1.425	-	-	52	30	-	18	1.525
Itália	187.283	2.419	3.452	15.169	950	-	-	209.273
Macao	-	-	-	-	20	-	-	20
Malaia Brit.	950	-	-	-	-	-	-	950
México.	2.169	-	-	-	-	-	-	2.160
Moçambique	9.412	380	171	590	130	99	197	10.979
Síria	2.375	-	-	-	1.302	-	-	3.677
Sudão Anglo Egito	-	-	-	760	-	-	-	760
Suécia	21.299	-	-	-	-	-	-	21.299
Suiça	9.975	-	-	18.538	4.772	-	-	33.285
S. Tomé e Príncipe	532	-	-	393	-	-	22	947
Timor	1.565	-	42	250	95	-	84	2.036
Uruguai	6.222	-	-	330	143	-	-	6.695
Venezuela	820	-	95	280	428	247	19	1.889
Forn. à Navegação	986	-	133	804	19	-	-	1.942
Quilos	825.133	10.152	81.389	57.477	166.850	15.996	1.015	1.158.012
<i>Kilos</i>								
Caixas	45.321	503	2.020	3.222	16.211	1.274	38	68.589
<i>Cases</i>								

(a) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JANEIRO [AVERAGE FOB PRICES IN JANUARY]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 360\$00; sardinhas em óleo, 350\$00; carapau em óleo, 280\$00; cavala em azeite, 480\$00; (base 1,10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00 *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00

Da Indústria e Comércio das Conservas de Peixe

pelo Dr. António Durão Ferreira

Nem sempre a vida foi tão contingente como agora.

Houve a partir de determinado momento uma subversão quase total de valores que arrastou para o mesmo abismo moedas e sentimentos, o dinheiro e a honra.

À desvalorização da moeda correspondeu, antecipando-a, a desvalorização, o descrédito dos sentimentos e ideais que são afinal o pressuposto da confiança onde tudo está assente e se firma.

No dia em que na vida privada as cláusulas contratuais, livremente aceites, foram consideradas como simples farrapos de papel, tal como acontecera na vida internacional aos «dicktat», esse dia foi fatal para a economia. E as poucas garantias que restavam ao comerciante ou industrial cumpridor para a manutenção dos seus negócios, desapareceram com o estado de guerra que tornou impossível, ou quase impossível, a satisfação de contratos.

Não se apelou, sequer, para uma interpretação elástica, desmesuradamente extensiva a outras normas de direito e de vida, da já de si discutida teoria «*rebus sic stantibus*»...

Faltava-lhe objectivo possível e, a mais das vezes, desapareciam para sempre os sujeitos dos direitos e das obrigações.

Depois foi a marcha em plano inclinado, a queda brusca e desconcertante do que restava e a guerra ainda não demolida.

Mais do que as fábricas arrasadas, mais do que o desgaste ilimitado das reservas da produção mundial, importou a ruína moral e a corrupção trazida àquelas virtudes que foram sempre o timbre da vida económica.

E assim, experiência atrás experiência, as transacções começaram a complicar-se, a tornar-se complexas,

e, independentemente das circunstâncias informações que se exigiam de agentes e comissários, criaram-se difíceis fórmulas de pagamento para garantir aos vendedores possibilidades mínimas de recuperação dos seus créditos.

Até determinado momento olhavam-se e negociavam os homens com normal confiança, banida, ou desconhecida mesmo, a aventura nos negócios.

Normalmente presumia-se de quem comprava era porque podia pagar. E pagaria.

Infelizmente, depois, na ânsia de realizar capitais, arejar e movimentar negócios, começaram a satisfazer-se encomendas sem fim, usando facilidades imprudentes.

Mais tarde, pela eclosão de factores vários já citados, verifica-se que dessas transacções só restava ao comerciante ou industrial o recurso extremo de entregar mais mercadoria na esperança vã de se salvar. Para não se perderem as primeiras, davam-se a crédito outras. Para não se perder mil arriscava-se de novo quinhentos, para conseguir, por fim, salvar cem.

A necessidade que o industrial e o exportador tinham de colocar a sua mercadoria levava-os muitas vezes a entregá-la confiadamente à consignação. Isto conjugado com a rarefacção dos negócios, com as limitações postas à saída de divisas pelas autoridades locais e ainda com a falta de escrúpulos, levou-os tantas vezes à perda total ou quase das mercadorias exportadas.

★

«Arte de empobrecer alegrementemente», já alguém chamou à lavoura em Portugal ao contemplar a afanosa tarefa do agricultor que sorridente,

repete o continuado e perpétuo esforço de Sisifo...

Não sabemos se hoje Elvino de Brito não diria o mesmo do industrial e comerciante de conservas, aso-berbado e ameaçado de todos os lados pelos riscos mais variados e traiçoeiros desde a fuga da sardinha à difícil satisfação do comprador, sempre tão apressado e exigente nos pedidos e reclamações, como lento e esquecido nos pagamentos em atraso.

Se nem sempre empobrece, quem hoje vive das conservas sente, no entanto, com mais ou menos alegria e tristeza, as apreensões, justificadas pelos riscos de descaminho que correm tantos dos seus valores. Parado em armazém, ou em circulação entre mãos que só a força das circunstâncias obriga presentemente a considerar de confiança, a conserva portuguesa, garantida embora a sua qualidade, não traz a valorização imediata do capital que representa, nem cobre com interesses visíveis a soma de valores que lhe corresponde na sua produção e seu comércio.

Peixe mumificado e peça de museu de valor discutível para os poucos que apreensivamente a vêm subir em pilhas pelos armazéns e pelos cais de embarque...

Neste sector da vida económica portuguesa incidiram talvez mais do que em qualquer outro as tremendas perturbações que apontamos antes.

Com efeito, pelo seu carácter necessariamente rápido de trabalho, por falta de reservas em certos casos que garantem posição de estabilidade e equilíbrio, pela necessidade de realizar dinheiro também, fosse porque fosse, a conserva portuguesa quase sempre saía barra fora, com precárias garantias de pagamento.

Os riscos outrora sempre tão te-

midos de naufrágio, passaram a ser sobrelevados por outros muito maiores de descaminho e desbarato, depois de descarregadas. E quantas vezes, por infelicidade nossa, para prejuízo da nossa economia, quantas vezes, dessas conservas exportadas só havia tristes notícias, como se as houvessemos embarcado na Nau Cartrina entre marujos perdidos e esfaimados...

Parece hoje, quando a crise nos assoberba, que o Conselho Geral do Instituto Português de Conservas de Peixe é rigoroso e exigente ao determinar certas fórmulas de pagamento para a exportação das nossas conservas.

Esquecidos uns, mal lembrados porque mal experimentados outros, de que a única defesa eficiente nas nossas mãos é exactamente a impossibilidade que o consignatário agente ou importador, pouco escrupuloso, tem de comprar sem pagar.

Do crédito irrevogável à simples venda em consignação, medeia um lapso de tempo cujos estadios são caracterizados por outras tantas fórmulas de pagamento em que a confiança é inversamente proporcional às garantias exigidas...

Também nesta matéria se criou preconceito ingénuo de fé no livre cambismo, condicionando o livre e total arbitrio de quem negocia. Cada um fará o negócio como melhor lhe aparecer. Os riscos são de sua conta, ninguém terá nada a ver com ganhos e perdas sofridas.

À primeira vista também admitimos que as coisas se podiam passar assim com essa simplicidade. Compreendemos além de tudo, este anseio insofrido do industrial e do comerciante trabalhador, de ver os seus produtos em circulação, os seus negócios correndo, a vida das suas casas em animada prosperidade. E por isso mesmo, se compreende também a queixa e certa revolta, contra os atilhos que de todos os lados lhe entravam os movimentos, lhe regulam e atrasam os passos.

Mas repare-se, no entanto, onde mais se torna evidente o carácter de espada de dois gumes da liberdade

económica, é exactamente neste assunto dos pagamentos. Ainda que, diga-se de passagem, a liberdade económica só pode e deve interessar como condição de prosperidade, como meio de alcançar essa prosperidade que essa sim, parece-nos, é fim imediato a atingir.

Atribui-se a Winston Churchill a seguinte resposta a um jornalista: «O político só através de erros sucessivos que se emendam é que consegue finalmente alcançar a verdade. É como que uma série de eliminações sucessivas».

A experiência impôs também neste sector determinadas providências, com o fim de eliminar dentro do possível os prejuízos mais correntes provocados por indiscriminadas facilidades nos negócios das conservas.

Não foi, a mais das vezes, a argúcia sibilina que justificou esses modos de negociar. Aqui, como em tudo, não se quer reivindicar superioridade de verdades, tão axiomáticas como as do Sr. de La Pâlisse. A época das instituições geniais nesta matéria, parece-nos a nós que somos leigos, passou há muito com os velhos Rotchild.

Admite-se sem esforço que a necessidade de assegurar tanto quanto possível, o pagamento efectivo das mercadorias saídas, dificulte, além do mais, as transacções.

Atende-se, porém, no que se passou em outros tempos, em que podemos avaliar, sem erro de desmentido, por milhares de contos a mercadoria perdida e sacrificada em prejuízo da economia nacional com a utilização dessas formas fáceis de pagamentos. Com essa experiência que não é nossa, que é da Indústria, que é do Comércio, não podem justificar-se, em nosso entender, dilettantismos por mais bem intencionados que sejam.

Pois será aconselhável negociar mercadoria tão valiosa sob formas tão precárias de pagamento que não são novas, que não vão agora ensaiar-se e já deram as suas provas? Vejamos.

Correndo, embora, o risco de meter foice em seara alheia, parece-nos

que a indústria e o comércio de conservas, como actividade económica, lucrativa, só interessa quando traz pelo seu exercício justa remuneração dos capitais investidos.

Ninguém, a meu ver, trabalha aqui como em outros negócios, exclusivamente com os olhos idealmente postos na Pátria, e no conceito que tem do azul dos céus, do esmaltado dos campos ou do clima amoroso, para enviar enlatadas e bem cozidas, as prateadas sardinhas dos nossos mares de cobalto e das nossas praias de areias douradas e vitrosas...

Esse labor ideal, desinteressado, cuja possibilidade de existir também não nego..., será tudo menos económico. Quer dizer, não cabe dentro das actuais definições da ciência económica. Chegamos a esta conclusão sem mesmo precisarmos de recorrer ao materialismo histórico de Karl Marx.

Posto isto, quem vende ou pretende vender, quem coloca ou deseja colocar mercadoria, tem, em última análise, o desejo legítimo e justamente interessado de que lhe paguem, de realizar lucros lícitos, legal e moralmente defensáveis.

A propaganda folclórica, se pensa nela, relega-a para outros, para entidades que por disposição legal ou estatutária, se propõem esse fim ideal.

Logo, na consecução e realização de tal objectivo imediato é curial que quem venda se rodeie de cautelas mínimas (ou máximas...) a garantir-lhe o pagamento do que cedeu do seu património.

É evidente que neste assunto deve ser dado a cada um a liberdade de agir no seu próprio interesse. Mas, exactamente por isso, porque hoje em matéria económica não podemos separar o interesse individual do interesse colectivo onde aquele se filia e integra, essa liberdade terá as fatais limitações que os interesses dos outros impõem quando respeitáveis também, e as do interesse geral, de todos aqueles que, no caso

(Continua na pág. 24)



Sempre que estejam compradores de

FOLHA DE FLANDRES

preferam a qualidade

WEIRITE

fabricada pela

WEIRTON STEEL CO.

WEIRTON, W. VA. U. S. A.

REPRESENTANTES EM PORTUGAL

AFFONSO BARBOSA & C.^A, L.^{DA}

MATOSINHOS (PORTUGAL)

TELEF.

75 E 775 M

TELEG.

FONBAR

Nos números 18 e 19 desta Revista, fôra-me concedida a honra de estampar umas mal alinhavadas considerações que se me afiguravam oportunas sobre o momento que a nossa indústria estava atravessando e sobre o seu futuro. Ao mesmo tempo, permiti-me apresentar algumas sugestões visando, na minha modesta opinião, as soluções que poderiam contribuir para uma melhoria da situação e, inclusivamente, para lhe garantir, de futuro, uma vida menos acidentada...

Já lá vão passados 17 meses e parece conveniente repetir a interrogação então feita: **PARA ONDE CAMINHA A INDÚSTRIA DE CONSERVAS?**

Não, não é necessária qualquer resposta!!!

Se naquele tempo essa pergunta pareceu a alguns, inoportuna, é possível que hoje — depois duma safra catastrófica como a que acabamos de passar — sôe aos ouvidos duma forma bem diferente. É verdade que ainda em 1947 houve industriais que fecharam as suas contas com saldos positivos. Perante este facto — visto através do mais restrito egoísmo — que importava a situação geral da Indústria? Triste sinal dos tempos que corremos !!

Ma sagora, quando a grande maioria — se não a totalidade — vê praticamente o resultado dos seus trabalhos na safra de 1948, agora sim, já reconhecemos todos que o caminho que trilhamos na Indústria de conservas não é o melhor para os interesses colectivos. Não será um pouco tarde?

Surgem de todos os lados as lamentações e começam a pedir-se as habituais «providências». Mas quais e a quem? Não teremos nós próprios, industriais, que tomar providências em lugar de pedi-las?

Estamos nós certos de termos contribuído com os nossos esforços para uma melhoria efectiva da nossa indústria? Nada mais contrário à realidade, infelizmente.

Atrevo-me a afirmar, sem receio de desmentido, que somos nós, os industriais de conservas de peixe, com os nosso aferrado individualismo fora de moda e a maior ou menor dose de egoísmo de que estamos possuídos, se não os únicos, pelo menos, os grandes culpados desta situação.

O que se passou com a fixação de preços para a América do Norte, com um contrato de triste memória na safra de 1948, para a Bélgica, com o desabar impetuoso do castelo de ilusões que representava a organização do comércio de anchovas e, finalmente, o flagrante «caso» da exportação para França, dão-nos algum direito de lançar as culpas da nossa desorganização a outrem?

Tenhamos, pelo menos, a coragem de confessar os nossos erros. E que desta confissão possam nascer porventura as energias e o firme propósito de colaborarmos de forma a colocar a nossa indústria no plano a que tem indiscutível direito.

É verdade que todos encontraremos desculpas para os erros cometidos. É verdade também que não nos podem ser atribuídos 100 % de todas as culpas, pois há outros

REPET

variadíssimos factores que pesaram desfavoravelmente na balança das nossas decisões.

Bastou uma safra desfavorável, como foi a passada, para que a lenda architectada levemente em todas as esferas, da poderosa riqueza, da florescente prosperidade e dos lucros sem fim da indústria de conservas, se desfizesse como fumo. Passámos, pois, segundo parece, do vértice superior da fortuna, riqueza e prosperidade para o desequilíbrio e para a ruína. Nem sequer tivemos a dita de um pequeno compasso de espera até à normalidade, que deveria ser contante, segundo a opinião geral.

Há já bastante tempo que venho afirmando a dificuldade de se continuar a trabalhar economicamente dentro dos moldes que ainda nos regem. Ao princípio, e já lá vão alguns anos, muitos do que me ouviam, mimoseavam-me com um sorriso de incredulidade e, com ares importantes, respondiam-me: «Ora, as CONSERVAS...». Esta palavra, sinónimo de volframio e dos seus exageros, tem hoje um significado absolutamente diferente. Os sorrisos diminuíram e se alguns ainda os esboçam, já não têm a mesma cor: amareleceram um pouco!!

Muito tem suportado a indústria de conservas, «grças» à aureola de fortuna que lhe forjaram. Desde as condições pesadíssimas dos contratos colectivos de trabalho — com os quais intimamente concordo, pois entendo que os trabalhadores têm direito a salários justos e meios de vida suficientes — mas que foram feitos sem atender às verdadeiras possibilidades económicas da indústria — passando pelos lucros de guerra de triste recordação, aos impostos mais variados até atingirmos as taxas de compensação para os molhos, tudo se lhe pediu e ela... quase alegremente, foi dando, dando, na esperança de que viria sempre a receber para poder dar tanto. Mas parece que o «poço» está em perigo de secar e é chegado o momento de evitar que se lhe tire a última gota.

Dos muitos males que a guerra — sempre ela com o seu cortejo trágico — nos trouxe, não foi o menor o ter-nos lançado num estado de pseudo apatia, livrando-nos de preocupações, porque haveria sempre alguém que estudasse e resolvesse os problemas.

Vivemos uns anos de vida descansada e confortável, mal habituados a receber, sem o nosso próprio esforço, as matérias primas indispensáveis — embora nem sempre nas quantidades necessárias — a trabalhar com encomendas e preços garantidos, sem atender na maioria dos casos a gostos e exigências dos mercados consumidores que tudo compravam, não tendo finalmente outro

INDO...

trabalho que não fosse o de receber o valor das mercadorias entregues.

Hoje, à mais pequena dificuldade ou contrariedade deixamos cair os braços, presos do maior desânimo, desabitoados como ficámos de lutar e reagir. Verdade seja que a situação que nos apresentam os mercados consumidores não é de molde a favorecer qualquer assomo de optimismo, por pequeno que seja.

Não vale, porém, a pena continuar as lamentações. É preferível, uma vez reconhecidos os erros, pormos da nossa parte a melhor energia e o maior entusiasmo para, com o esforço de todos, darmos à Indústria de Conservas de Peixe o prestígio, a normalidade de vida e o desenvolvimento a que tem justíssimo direito, quanto mais não seja pela posição que ocupa dentro da Economia Nacional.

Abro um pequeno parentese para copiar «en su propia salsa» o que vem escrito no número de Janeiro das «Seleções do Reader Digest» — Edição Francesa — sob o título «Nouveau boom au Maroc», condensado por Eduardo Toledano, do «Harper's Magazine» e que diz respeito ao perigo da concorrência marroquina: «...das suas fábricas saíram 600.000 caixas de sardinhas em latas».

Mais adiante:

«Está em vias de importação um outro equipamento mecânico ultra-moderno, destinado à mais antiga das profissões, a pesca, e que deve auxiliar os franceses a explorar os bancos inexgotáveis de sardinha que frequentam as costas marroquinas do Atlântico. Num futuro próximo veremos talvez os aviões assinalarem as concentrações de peixes, graças ao que o mister de pescador não dependerá mais do acaso. O que interessa nesta conjuntura aos homens de negócio franceses e americanos não é somente um aumento da produção, mas também os novos mercados. QUEREM CONSEGUIR LIBERTAR-SE DA INDÚSTRIA PORTUGUESA QUE PESA SOBRE O MERCADO INTERNACIONAL DA SARDINHA.»

Leram bem? Passemos à frente.

Tal como em Agosto de 1947, repito as medidas básicas que considero necessárias como programa mínimo para o revigoramento da Indústria. Programa amplo, para ser executado com maior ou menor rapidez, de acordo com as conveniências:

Mas antes, sinto-me obrigado a transcrever mais uma vez o que deveria ser princípio rígido de toda a nossa actividade. Refiro-me às conclusões do Senhor Doutor

Oliveira Salazar, no seu magistral estudo de 1931 à Indústria de Conservas:

«A existência do nosso peixe pode garantir-nos a preferência ou superioridade, mas não nos permite emancipar-nos completamente das condições da concorrência: de fora, portanto, quer sejamos quer não senhores dos mercados, hão de, em último caso, vir as leis que dominarão aqui outros preços ou valores e hão de influenciar com funções de predomínio os diferentes factores de produção.

«Se queremos manter ou aumentar a exportação de conservas — dou este ponto como indiscutivelmente aceito — não podemos partir do consumo do peixe para a pesca, da pesca para a indústria de conservas e daqui para o comércio de exportação. O CAMINHO INVERSO ESTÁ INDICADO.»

Seguindo esta verdadeira e única lei que nos pode reger, vejamos o que se tornaria necessário para atingirmos o fim em vista:

1.º — MERCADOS EXTERNOS

É indispensável que a nossa diplomacia batalhe com entusiasmo pela entrada das conservas portuguesas em muitos países que, por falta de acordos comerciais, nos estão actualmente fechados.

É indispensável que a questão dos pagamentos com o Brasil e a Argentina seja regularizada o mais depressa possível, não só pelas importâncias que lá se encontram praticamente bloqueadas, como também para permitir o reatamento das exportações normais.

É indispensável que a Delegação Portuguesa que se diz vai agora à Bizona Alemã tenha bem presente que a Alemanha foi sempre o principal consumidor das conservas portuguesas.

É indispensável que a questão da propaganda das conservas nos E. U. da América do Norte seja um facto o mais depressa possível. Já há dinheiro, já há programa. Que esperamos?

É indispensável que se comece, desde já, a tratar com a Inglaterra ou qualquer outro país que se apresente como comprador único ou aglomerado, os futuros contratos colectivos.

2.º — CONCORRÊNCIA INTERNA

É indispensável que se ponha termo, de qualquer forma e, se necessário for, com sanções adequadas, à desregrada concorrência interna, que todos conhecemos, já não baseada num critério de qualidade ou de maior ou menor lucro, o que seria natural, mas sim no menor ou maior prejuízo, o que é totalmente absurdo.

Há que encontrar uma fórmula ou várias, sejam elas quais forem, que restrinjam em pouco ou em muito a liberdade individual, mas que impossibilite, de futuro,

assistirmos de braços cruzados ao espectáculo extraordinário do suicídio lento, mas certo, de uma indústria que não pode nem deve abdicar — sobretudo no momento presente — da sua importância para a Economia da Nação.

3.º — CUSTOS DE PRODUÇÃO

É indispensável que a Indústria conheça o mais depressa possível:

- a) qual o custo da principal matéria prima: o peixe. Para este efeito, mesmo que seja anti-natural e eu, em principio discordo, deverá ser fixado, pelo menos um preço mínimo e uma medida única em todo o país. E porque não o *quilo*, em lugar de cabazes, canastras, cestos, milheiros, etc.? Não será mais racional?

As experiências feitas neste sentido — valha a verdade, quase sempre sem êxito — poderão dar os ensinamentos para uma regulamentação com o máximo de vantagens e o mínimo de inconvenientes.

- b) qual o custo e a possibilidade de aquisição de molhos, mas numa forma prática e não teórica, visto a questão da folha de Flandres estar praticamente quase resolvida.

Sou de opinião adversa ao critério de que as conservas de peixe deveriam ter preços elevados. Pelo contrário, a nossa luta deve ser sempre a favor do preço mais baixo possível, não só para alcançar o maior desenvolvimento de venda nos mercados externos e consequente posição favorável de concorrência com os outros países produtores de conservas de peixe, como também para permitir que as nossas cheguem às mãos das mais baixas camadas populares.

O lema deverá ser, pois: **PRODUZIR MUITO E BARATO!**, e é indispensável que se ponha a Indústria em condições de cumprir este lema com a adopção das seguintes medidas:

Indústria e Comércio das Conservas de Peixe

(Continuação da pág. 20)

concreto desta indústria nela trabalham e por ela vivem.

As facilidades de pagamento, ensinadas-nos a experiência, não são mais do que «dificuldades» de pagamento consentidas ou sugeridas, exactamente, por aqueles que mais necessidade têm de ser pagos...

Várias soluções preconizadas para certos mercados externos, são ou redundam, afinal, em facilidades de não pagamento.

Quando a mercadoria sai a barra sem que fique em mãos dos que a exportaram garantia real do seu valor ou, o que melhor é, o seu valor em contado ou crédito certo, podemos ter a certeza de que atrás daquela outra se seguirá sem esperança, como alpinistas caídos embora ligados seguramente à mesma corda que solidariamente os aguentava...

Além disto, «A» dá mais facilidades do que «B» ou «C», a chicana

- a) facilitando a sua progressiva mecanização, inclusive por meio da aplicação do Crédito Industrial.
- b) revendo os encargos que a oneram e, sobretudo, permitindo a lenta e gradual redução dos seus quadros de pessoal permanente, de forma a não ter reflexos perniciosos sobre o problema do desemprego. A cláusula 8.ª do actual contrato colectivo de trabalho que obriga — suponho que o caso é virgem — a substituir todo o operário que se despeça ou faleça, deverá ser anulada o mais depressa possível.
- c) não permitindo a instalação de novas unidades industriais, antes, pelo contrário, facilitando a concentração ou amortização total das que voluntariamente o queiram fazer.
- Problema este dos mais graves, pois é, de sobejo, conhecido que, com as produções ultimamente atingidas e mesmo na base média anual dos 2.000.000 de caixas, as unidades industriais existentes não têm assegurado nem o mínimo indispensável para garantir a sua continuidade. Ou não será preferível isto a esperar que crises naturais venham a produzir os mesmos efeitos com as fatais perturbações para a Economia do país?

As sugestões que me permiti apresentar podem e devem ter entusiastas e detractores. Uns e outros que digam de sua justiça, pois, da livre e serena discussão dos problemas, pode sair a luz que nos alumie o caminho do futuro.

Trago a minha modesta contribuição para o estudo desses problemas com os olhos postos no interesse colectivo da Indústria e... vamos lá, até com um pouco de esquecimento propositado dos meus próprios interesses.

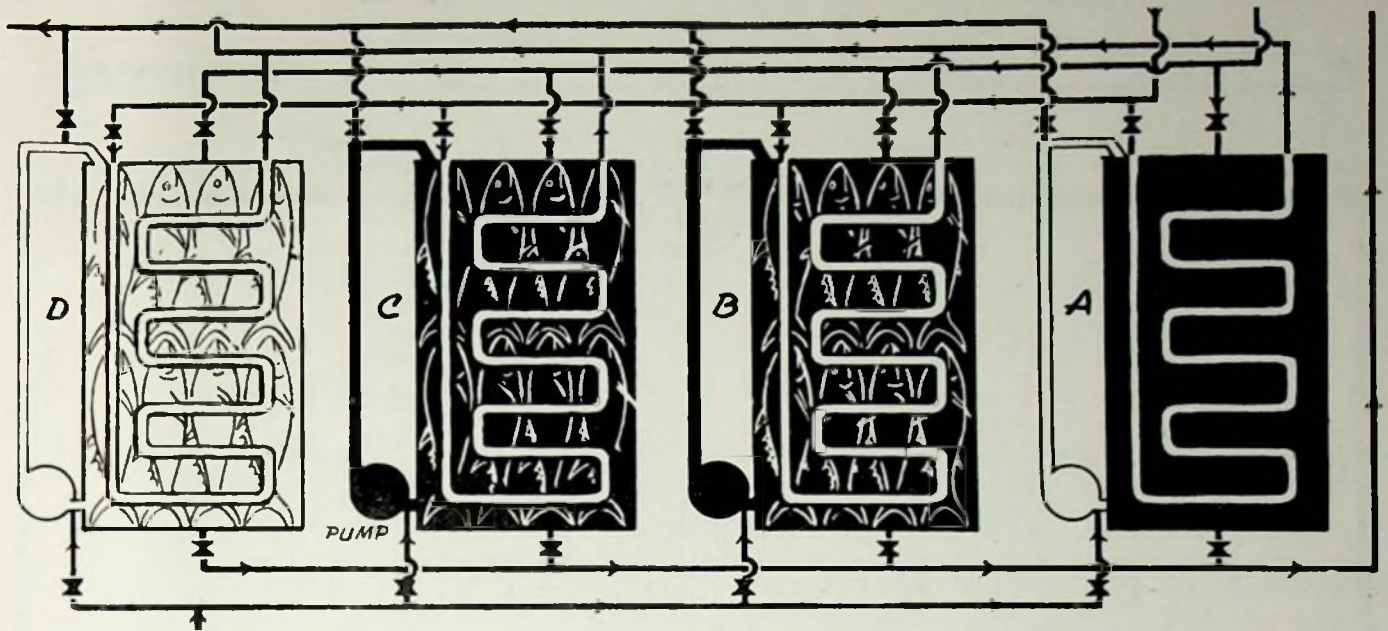
ANTÓNIO FEU

é certa e dentro em pouco, solicitados por compradores oportunistas, todos as darão e a perda de mercadorias, de caso individual passa, pela sua generalização, a nacional.

Valerá a pena voltarmos ao principio, ao sistema que vigorava quando o I. P. C. P. traduzindo os justos clamores da indústria e do comércio, impôs algumas restricções em matéria de pagamentos?

Se todos temos interesse em que nos paguem pontualmente, a horas e a tempo, afigura-se-nos inútil fechar mais uma vez aquele círculo vicioso de má memória...

(Do Boletim do Comércio Português)



Linhas brancas: amoníaco; — Linhas negras: salmoura; — A, B, C, D: Reservatórios de peixe. A—A salmoura é preparada para receber o peixe e desce a uma baixa temperatura ao circular através do refrigerador e em volta dos tubos do reservatório. B—O peixe é limpo pela água do mar não arrefecida. A bomba faz circular a água em volta do peixe e expela-a para o mar depois da lavagem. C—Introduz-se a salmoura arrefecida que circula entre o reservatório e o refrigerador. Os tubos do reservatório completam o arrefecimento. D—Quando os atuns estão congelados, a salmoura fria é retirada e o frio é mantido unicamente pelos tubos do reservatório. Durante este tempo o refrigerador é empregado para congelar os peixes dos outros reservatórios.

A Pesca do Atum no Pacífico

por ANDRÉ DE CONDEKERQUE-LAMBRECHT

(Exclusivo de «Conservas de Peixe»)

O «tuna Clipper» e o sistema da Salmoura fria

Os barcos americanos empregados na pesca do atum são equipados com um certo número de depósitos para o peixe, colocados no porão de cada lado de uma passagem estreita que corre por cima da árvore porta-hélice e onde desembocam os tubos, as válvulas e as bombas dos referidos depósitos.

Nestes barcos, o motor está instalado à proa e o porão à popa.

Os depósitos são estanques e possuem geralmente paredes laterais igualmente estanques que dão para a passagem central ou para outros reservatórios adjacentes.

O peixe acumulado na coberta, é lançado nos depósitos através de escotilhas. As faces superiores e laterais dos depósitos são guarnecidas de tubos de amoníaco.

Cada depósito é equipado com uma bomba automática que serve para fazer circular a salmoura. A matéria isoladora é muito espessa.

As unidades do compressor são geralmente colocadas à frente, a alguma distância dos porões do peixe.

O amoníaco líquido dos condensadores pode circular num ou nos dois sistemas de tubos, que são independentes. Um destes sistemas está colocado no refrigerador da

salmoura e o outro nos depósitos de peixe.

Para se proceder à recepção do peixe, a salmoura, formada, geralmente, por água do mar a que se adicionou sal, é, em primeiro lugar, introduzida numa parte dos depósitos e, depois, enviada destes para o refrigerador donde volta novamente para os depósitos pela acção da bomba de circulação:

A refrigeração é mantida nos dois sistemas de tubos existentes no refrigerador e nos depósitos. Quando a temperatura da salmoura desceu abaixo do seu ponto de congelação, os depósitos estão aptos para receber o peixe.

Os atuns são previamente lançados num depósito onde se encontra água do mar não arrefecida e cuja circulação é assegurada por uma bomba com o fim de desembaraçar completamente os peixes do sangue ou

(Continua na pág. 36)



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 vazios, 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.

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

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

Equipamento, funcionamento e controlo dos autoclaves

por J. DUROCHER

(Continuação do n.º anterior)

Aparelhos de controlo e regulação

Para se poder acompanhar a operação no autoclave — o que é indispensável — este deve estar munido dum certo número de aparelhos de controlo e regulação.

a) Manómetro ou termo-manómetro

Primeiro que tudo o autoclave deve estar munido dum manómetro ou termo-manómetro destinado a controlar a pressão interior; este aparelho deve estar ligado ao autoclave por meio dum tubo de cobre em que uma parte se encontra dobrada em ângulo recto; este tubo deve ser o mais curto possível para evitar perdas de cargas, que poderiam falsear as indicações dadas pelo aparelho.

b) Termómetros de mercúrio

O manómetro ou termo-manómetro nunca deve ser utilizado no controlo da temperatura no interior do autoclave; como este instrumento está graduado em função da pressão de vapor de água isento de ar, é susceptível de dar indicações falsas no caso, por exemplo, em que o autoclave não tenha sido completamente expurgado ou que receba ar misturado com o vapor.

É, pois, indispensável conhecer a temperatura no interior do autoclave por meio dum instrumento especialmente destinado à medição das temperaturas, isto é, um termómetro de mercúrio. De forma a poder ser lida facilmente e com bastante precisão, a escala deste termómetro deve ter

pelo menos 18 cm. de comprimento e não abranger mais de 55 a 60° C. (por exemplo, de 75° a 130° C.); cada divisão não deve representar mais de 2° C. e de preferência 1° C.

O termómetro deve estar colocado de forma que a sua leitura possa ser feita sem dificuldade.

O bolbo do termómetro deve estar colocado de preferência num compartimento exterior em comunicação com o interior do autoclave por uma abertura de secção pelo menos igual à de um círculo de 20 mm. de diâmetro. Este compartimento deve estar munido duma torneira de expurgação de 1,2 a 2 mm. colocada de forma que mantenha uma corrente continua de vapor sobre o bolbo do termómetro. Esta torneira deve permanecer aberta durante o tempo que durar a esterilização.

Nos autoclaves horizontais o bolbo do termómetro pode ser colocado directamente no interior do autoclave.

c) Termómetro registador

O autoclave deve estar igualmente munido dum termómetro registador cujo diagrama seja facilmente legível para 1° C. e cujas divisões na folha de registos não excedam 2° C. na zona das temperaturas utilizadas na esterilização.

O bolbo do termómetro registador pode estar colocado no interior do autoclave, mas o melhor será alojá-lo no mesmo compartimento do termómetro de mercúrio.

O termómetro registador deve estar regulado segundo o de mercúrio. O diagrama dado por este aparelho permite verificar se a temperatura se manteve sempre constante durante

toda a esterilização e se foi registada a duração calculada para a operação.

d) Regulador de pressão ou de temperatura

A experiência prática demonstra, sobretudo no caso do autoclave a vapor, que é difícil, se não até impossível, manter a temperatura suficientemente constante durante toda a esterilização quando a regulação da entrada do vapor é feita manualmente. É, pois, conveniente que o autoclave esteja equipado com um bom regulador automático da pressão ou da temperatura que permita evitar variações no decurso da esterilização. Além disto, a entrada geral do vapor está vantajosamente munida dum regulador que garante a alimentação do vapor nos autoclaves nos casos de irregularidade excessiva da pressão.

e) Válvula de segurança

Finalmente, os autoclaves, como todos os aparelhos funcionando sob pressão, devem evidentemente estar munidos duma válvula de segurança, para evitar os excessos acidentais de pressão no aparelho.

Todos os instrumentos de controlo, regulação e segurança devem ser cuidadosamente conservados em perfeito estado de funcionamento e verificados e afinados pelo menos uma vez por ano.

Funcionamento dos autoclaves

O autoclave devidamente equipado como acaba de ser exposto, permite

efectuar a esterilização com um controlo preciso desta operação capital; contudo, para obter os resultados requeridos, é necessário dirigi-la duma maneira conveniente.

Expurgação e subida de pressão

Depois de colocadas as latas no autoclave e fechado este, deixa-se entrar o vapor directamente, mantendo abertas todas as torneiras de expurgar. Procede-se então à operação de expurgar o autoclave que, em caso algum, deve cessar antes que sejam concordes as indicações do termómetro de mercúrio e as do termo-manómetro, pois a não-concordância entre estes dois instrumentos é um indicio certo da presença de ar no autoclave. Todavia, os recentes estudos americanos a que aludimos, permitiram verificar que, contrariamente ao que se considerava até então, a concordância entre estes dois instrumentos não constitui um critério suficientemente seguro da eliminação total do ar; na verdade, entre as latas, e num lugar afastado do termómetro, pode existir uma bolsa de ar em que a temperatura seja da ordem de 60° C. abaixo da temperatura do autoclave, sem que se verifique uma discordância apreciável entre as indicações do termómetro e as do termo-manómetro. Mesmo depois de obter a concordância entre estes dois instrumentos é indispensável, de forma a assegurar uma expurgação conveniente, respeitar escrupulosamente as condições especificadas atrás, em função do dispositivo de expurgar com que está equipado o autoclave (expurgar durante um mínimo de tempo e até se atingir uma determinada temperatura).

Uma vez eliminado completamente o ar, fecha-se o dispositivo geral de expurgar, mantendo, porém, abertas as torneiras de expurgar próprias do autoclave. Continua-se a admissão directa do vapor até se atingir a temperatura fixada para a esterilização dada pelo termómetro. Fecha-se então a entrada directa do vapor por meio do regulador.

Esterilização

É a partir deste momento que se deve contar o tempo de esterilização; a duração da subida de pressão não deve ser incluída nesta contagem.

Mantém-se então a temperatura requerida até que passe o tempo fixado para a esterilização; este tempo deve ser cuidadosamente controlado.

Arrefecimento das latas

Terminada a esterilização, fecha-se completamente a entrada do vapor e procede-se ou à descarga do autoclave, se o arrefecimento das latas é feito fora do autoclave, ou ao arrefecimento sob pressão no próprio aparelho. Não indicaremos aqui os principios deste último método que implica naturalmente que o autoclave esteja equipado com um dispositivo especial. No caso do arrefecimento fora do autoclave, a descarga é uma operação perigosa para as latas e é indispensável efectuar-la lentamente. Se assim não fosse, as latas, devido à pressão interior muito elevada, seriam submetidas a esforços excessivos que poderiam provocar deformações permanentes nos fundos ou prejudicar a impermeabilidade das cravações.

Assim, antes de descarregar os autoclaves, a pressão interior das latas é em grande parte compensada pela pressão que existe no autoclave, mas se se descarrega esta bruscamente, sem que a temperatura do produto contido na lata tenha tido tempo de baixar e sem que, conseqüentemente, tenha diminuído a pressão interior da lata, esta última corre o risco de ser submetida a esforços que ultrapassam a sua capacidade de resistência. O dispositivo de expurgar, que serve igualmente para descarregar, deve, pois, ser aberto lenta e progressivamente, de maneira a permitir a diminuição da pressão interior das latas e ao mesmo tempo que se reduz a pressão no autoclave. Quando a pressão é nula, abre-se o autoclave e retiram-se as latas, que são arrefecidas ou ao ar ou mergulhando-se em água fria ou ainda regando-as com água fria.

O arrefecimento rápido por meio da água é preferível e o arrefecimento pela acção do ar, sempre lento, raramente uniforme e nem sempre aconselhável devido à natureza de certos produtos.

Se, porém, este processo é o único possível, para o activar é necessário dispor as latas de forma que o ar possa circular livremente por entre elas.

Deve interromper-se o arrefecimento na água assim que a temperatura das latas descer para uns 40° C., para que a água que se encontra sobre a sua superfície possa evaporar-se espontaneamente. O arrefecimento sob pressão consiste no seguinte: uma vez terminada a esterilização, introduz-se água fria na parte inferior do autoclave, mantendo constante a pressão graças à admissão, na parte superior, de ar comprimido ou, mais usualmente, de vapor. Ora este arrefecimento permite tratar as latas evitando os riscos que comporta a operação de descarga no autoclave. Neste caso, quando a temperatura das latas desceu para cerca de 80/90° e, por consequência, não há já o perigo da sua pressão interior as submeter a esforços excessivos, pode descarregar-se o autoclave, sem haver necessidade de tomar qualquer precaução; o arrefecimento completo não pode ser realizado sob pressão, pois as latas frias correriam o risco de ser esmagadas.

Deve notar-se que é graças a esta técnica de arrefecimento que foi possível obterem-se os mordenos autoclaves continuos; sem ela, teria sido, na verdade, impossível retirar dum autoclave uma quantidade de latas na percentagem de 150 por minuto sem ter de sofrer os inconvenientes duma descarga rápida.

Marcação das latas e controlo das condições de trabalho dum autoclave

Nunca é demais recomendar que se marquem as latas, antes de serem colocadas no autoclave, com uma inscrição em código indicando: a fá-

(Continua na pág. 33)

O PEIXE

na alimentação dos Portugueses

pele PROF. FERREIRA DE MIRA

Como país em que a extensão da costa marítima é grande relativamente à área total, Portugal deveria consumir o alimento peixe em proporção elevada. Assim é nas nossas povoações mais vizinhas do litoral, onde grande parte da população se ocupa da pesca e nas indústrias a esta ligadas; mas desde que se caminhe algumas léguas para o interior do país, logo se verifica ter mudado o carácter da alimentação. É a sobrevivência de costumes adquiridos quando eram outras as condições gerais em que viviam os povos. Estes habituaram-se à alimentação que a região onde viviam mais facilmente lhes fornecia; e assim, no que respeita a alimentos de origem animal, junto à costa comia-se principalmente peixe e no interior das terras principalmente carne. A nossa caldeirada de peixe, em nada inferior à *bouillabaisse* de Marselha, é deliciosa quando preparada pelas populações costeiras. Não são hábeis nessa preparação os Alentejanos; mas cozinham e temperam maravilhosamente a carne dos seus porcos e dos seus carneiros.

Creio que esta diferença de inclinações alimentares se mantém em todas as classes sociais, mesmo nas famílias que não carecem de ter em conta se o consumo do peixe torna a despesa diária um pouco mais barata ou um pouco mais cara. Tomarei, no entanto, para exemplo, algumas famílias de trabalhadores rurais, aproveitando pesquisas a que procedi no ano último por encargo da Fundação da Casa de Bragança.

Entre as propriedades que constituem esta Fundação encontra-se um lote importante de herdades, nas freguesias de Vendas Novas, de Canha e de Lavre e com sede na primeira. O Presidente da Comissão Adminis-

trativa, demonstrando pelo bem-estar do pessoal empregado um interesse digno de todos os louvores, resolveu mandar inquirir das condições de vida desse pessoal, principalmente no que respeita a questões de alimentação. Os resultados desse inquérito, importantes sob vários pontos de vista, revelaram também que o peixe não entra na alimentação dessa população rural na proporção que seria para desejar, embora Vendas Novas esteja situada no extremo poente do distrito de Évora, confinando com o de Setúbal, seja entroncamento de linhas férreas e passagem obrigatória para o Alto e Médio Alentejo por camionetas de passageiros e de carga e, por tudo isso, podendo receber pronta e facilmente peixe tanto de Setúbal como de Lisboa.

Para o inquérito a que me refiro foram observadas seis famílias compostas, na sua totalidade, de 42 indivíduos dos dois sexos e de todas as idades. Como era de esperar, verificou-se que a alimentação, como é de regra nas classes pobres, era principalmente vegetal, figurando o pão em quantidade exagerada relativamente à dos outros géneros nutritivos. Feita a conta às calorías que a alimentação representava, concluiu-se que atingiam o número suficiente relativamente à idade, ao sexo e à actividade exercida por cada indivíduo; mas notou-se insuficiência de proteínas animais, de cálcio, de fósforo e de vitaminas. O leitor que se interesse sobre estes assuntos encontra o relatório destas pesquisas na *Gazeta Médica Portuguesa*, volume I, n.º 2.

Devo dizer que não é indispensável para viver a alimentação animal, visto que há indivíduos vegetarianos; mas concordam os fisiologis-

tas — e a demonstração seria longa e imprópria deste artigo — em que na alimentação bem ordenada as proteínas animais e as vegetais devem entrar em quantidades aproximadamente iguais, ou, pelo menos, nas de um terço das primeiras para dois terços das segundas. Pois bem: o cálculo da unidade de consumo, isto é, do consumo diário de um adulto masculino com actividade moderada deu as percentagens seguintes para as seis famílias:

Família	Para animais	Para vegetais
1.ª	31	69
2.ª	4	96
3.ª	9	91
4.ª	12	88
5.ª	5	95
6.ª	8	92

É evidente que essas famílias rurais devem aumentar o seu consumo de alimentos de origem animal. Resta agora ver qual a origem desses poucos que consomem.

As observações duraram três semanas e os alimentos gastos serviram para 42 indivíduos de várias idades. O consumo total foi o seguinte:

Carnes	10,025 kg.
Leite	17,500 L.
Ovos (n.º 140)...	7,000 kg.
Queijos	2,400 »
Bacalhau	11,600 »
Sardinhas	7,800 »
Carapaus	2,000 »

Trata-se da alimentação de 42 seres humanos em 21 dias, portanto de $882 \times 3 = 2.616$ refeições individuais. Nesse total apenas se consumiu:

Peixe fresco	9,800 kg.
Peixe de conserva ...	11,600 »

Isto significa que sendo a alimentação de proveniência animal já de si muito escassa, a de peixe fresco representa uma quantidade insignificante. É claro que nos géneros animais não estão mencionados o toucinho e a banha por serem essencialmente gordura, com muito poucas

(Continua na pág. 32)

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**

LA2.

MATÉRIAS PRIMAS



Novos projectos de cooperação internacional no mercado do estanho

por A. S.

No fim do ano transacto reuniu em Washington, segundo informação publicada nos jornais económicos norte-americanos, uma comissão de estudos da produção e comércio mundiais de estanho para apreciar as perspectivas presentes dessas actividades económicas. Ultrapassando os objectivos que inicialmente lhe pareciam assinalados, essa comissão elaborou um projecto de nova convenção internacional do estanho que deve alterar profundamente as condições em que é produzido e distribuído esse metal; e, ao mesmo tempo, fez chegar às delegações de quatorze países que fazem parte do grupo internacional de estudos nesse domínio económico o convite para participarem numa conferência internacional, a reunir ainda esta primavera, em que se decida definitivamente o caminho a seguir em tais matérias.

Está novamente em causa, portanto, o regime do mercado internacional do estanho e, com ele, da produção e distribuição de folha que tão fortemente importa à indústria portuguesa de conservas. As alternativas de dificuldades, facilidades ou laboriosas soluções em que tem vivido a nossa indústria no que respeita à aquisição de folha de Flandres conferem a estes projectos particular importância para a nossa economia; e, mesmo que o desenvolvimento fabril português venha a facilitar a produção nacional de folha, subsistirá o problema da matéria-prima que é justamente posto em causa pelos referidos projectos. O ante-plano de Washington não foi divulgado, mas afirma-se que foi concebido no

quadro do artigo 6.º do Comércio Internacional instituída em Havana; e ainda que nesse diploma se afirmem tão expressivamente os objectivos de cooperação internacional multiformes que a inspiraram, não deixará de levantar-se agora, como em outras ocasiões, o receio de uma concentração monopolista acima das fronteiras que pode afectar sensivelmente, no futuro, os países consumidores desse metal e dos seus produtos. O alarme foi já levantado em alguns deles, salientando o «Neue Zürcher Zeitung», em nome das indústrias suíças consumidoras de folha, quanto há de estranho neste novo empenho de instituir outro sistema de «cooperação internacional» quando as circunstâncias actuais de modo algum o justificam.

Na verdade, o mercado do estanho é ainda fortemente dominado pela concorrência da procura e não pela concorrência da oferta. Apesar do grande esforço de reconstrução das instalações danificadas pela guerra que por toda a parte se efectuou, a produção actual não chega ainda a 70 % do que era em 1941 e calcula-se que só em 1950 os desejos dos consumidores começarão a ser satisfeitos razoavelmente. Não há dificuldade alguma no escoamento da produção e os preços que o estanho obtém no mercado internacional são unânimemente considerados mais que satisfatórios. As vendas fazem-se em média, à volta de 555 libras por tonelada, ultrapassando em 35% o máximo registado em 1920. Não há, pois, dificuldades económicas ou problemas de mercados para os vendedores representados no projecto de

Washington e a solução que se pretende só pode ser entendida em vista de um futuro menos dominado pelos interesses da produção. O aludido jornal suíço vai mais longe: opina que a convenção projectada reflecte apenas as tendências e os objectivos de dois grupos de interesses particulares que pretendem constituir, desde já, posições vantajosas na previsão de circunstâncias menos absolutamente favoráveis no futuro. O capítulo 6.º da Carta do Comércio Internacional determina que os acordos relativos a matérias-primas devem abranger não só os países produtores mas também os consumidores, evitando as práticas nocivas anteriores à guerra que deixavam as indústrias destes últimos à mercê de combinações inesperadas e muitas vezes pouco justas dos primeiros; mas o projecto em curso parece destinado a consagrar apenas influências preponderantes de venda impedindo que o aumento de produção previsto nos próximos dois anos venha a beneficiar o consumo em matéria de preços. O risco de super-produção está ainda muito distante para poder justificar medidas imediatas de defesa. O «Neue Zürcher» entende, por isso, que a economia mundial só terá a ganhar com o adiamento do discutido projecto.

Há que considerar ainda no caso a posição muito especial dos Estados Unidos, não só como grandes consumidores de estanho, absorvendo normalmente metade da produção mundial, mas ainda na sua política actual de constituição de avultadas reservas estratégicas. O governo de Washington já anunciou o seu desígnio de acumular nos próximos anos a reserva de 200.000 toneladas de estanho, o que só será possível com forte pressão nos mercados fornecedores do metal e, mais ainda, estimulando por meios excepcionais a produção. É este incremento forçado o problema especial que maior influência exerce na política presente do estanho. Os produtores estão dispostos a aceitar o desenvolvimento intensivo da extracção mas pretendem obter do governo norte-ame-

ricano garantias escritas e, mais do que isso, o patrocínio de uma nova orgânica internacional da produção e do comércio que os acautele contra aviltamentos dos preços depois de desenvolvida a extracção das proporções pretendidas. Os Estados Unidos estão em condições, portanto de comandar largamente a política do estanho. Por outro lado, como já se notou nos meios consumidores de países que não possuem minas de estanho, a Inglaterra, a França, a Bélgica e a Holanda, que produzem elevada percentagem desse metal nas suas possessões coloniais, podem ter interesse em apoiar a política de manutenção ou mesmo de aumento dos preços pela necessidade em que se encontram de obter mais avultados recursos de divisas pela exportação cara. Nessas circunstâncias, os países que consomem estanho ou folha de Flandres, precisando de comprar a matéria prima no estrangeiro, viriam a suportar as consequências desse acordo que só na aparência respeitará o invocado artigo da Carta do Comércio, tão auspiciosamente aprovada mas ainda muito longe de sincera e eficaz realização.

O jornal suíço que citamos acima rematou as suas apreciações pessimistas nestes termos que em Portugal, principalmente no que respeita à indústria conserveira, devem merecer inteiro aplauso: «Se a consti-

tuição de reservas estratégicas de estanho nos Estados Unidos viesse a provocar superprodução, haveria sempre tempo de encarar o estabelecimento de um convénio internacional; mas, na actualidade, qualquer intervenção destinada a influenciar a marcha normal do mercado do estanho seria contrária aos interesses dos consumidores. Os produtores dotados de estreita visão talvez possam encontrar maior segurança nos preços elevados garantidos por esse convénio. Mas a dilatação dos preços seria, a longo prazo, mais perigosa para os produtores do que outra qualquer medida que presente-

mente se adoptasse. O plano de fixar os preços por cinco anos baseando-se no nível excessivo que actualmente vigora não tem qualquer justificação económica». Não haveria melhores termos para justificar, do ponto de vista do nosso país, a argumentação que as circunstâncias presentes impõem no caso do estanho. A pretensa «cooperação internacional» que visar apenas a fixação de preços do metal em benefício da produção, já tão largamente favorecida nos últimos anos, só virá prejudicar a situação, já muito pouco brilhante, dos consumidores de estanho e folha de Flandres.

O Peixe na alimentação dos portugueses

(Continuação da pág. 29)

proteínas; mas são esses géneros, além do azeite, os temperos do pão, sementes vegeais e hortaliças que formam a base da alimentação das famílias consideradas.

Em relação com os outros alimentos de origem animal, só o bacalhau, no que se refere a peixes, ocupa situação favorável. Não me atrevia a aconselhar que se elevasse a quantidade com que figura nas observações efectuadas; mas creio que seria útil aumentar a quantidade de peixe fresco e dar representação às conservas de peixe diferentes do bacalhau. Tudo depende — claro é — da situação económica das famílias; mas como, embora tomasse como ponto de partida um inquérito que estive a meu cargo escrevo para pessoas de todas as categorias sociais, posso abstrair, até certo ponto, da grave questão dos orçamentos familiares.

Neste sentido, parece-me poder dizer que o aumento do consumo de peixe fresco forneceria uma quantidade apreciável de proteínas, além de remediar as deficiências apontadas em fósforo e em vitaminas. Particularmente as sardinhas frescas são ricas de vitamina A e contém igualmente vitaminas D e B1. Sob este último aspecto os peixes de con-

serva, incluindo o bacalhau, não substituem o peixe fresco. Quanto a proteínas e fósforo, pode recorrer-se ousadamente às conservas. O bacalhau é uma conserva pobre, mas habituámos a ele o nosso paladar e, embora recorramos ainda à importação, temos intensificada a pesca e a seca e bom será que cheguemos a preparar toda a quantidade de que carecemos para o nosso consumo. As conservas de sardinhas, de atum, etc., são alimentos mais caros, mas não com tanta diferença de preço como à primeira vista poderá parecer. O bacalhau, bem como o peixe fresco, carecem de ser temperados, ao passo que as latas com peixe de conserva trazem já o azeite ou outro tempero consigo. Uma sardinha conservada em azeite representa muito maior número de calorias do que a sardinha fresca ou salgada.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 2 8623

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

*

Ses vieilles marques :

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

Dott. Carmelo-Arpa

Largo della Zecca, 8

GENOVA

Aceita representações

Pedidos de Representação

— M. Z. Ayoubi Company — P. O. B. 429 — Amman (Transjordan).

— Fallow Products Agency—Temple Court, 422 Collins Street — Melbourne.

— Field & C.^o — Turban House, 3, Eastcheap — London E. C. 3.

— Wetcwood Ltd.—172 Buckingham Palace Rd. — London, S. W. 1.

— Paul Norton Ltd. — 191/204 Caledonian Road — London, N. 1.

— «Chez Georges» — Kavarana Building, 6, Kittridge Road, Colaba — Bombay.

— Joh. J. Veder — Parklaan 28 — Rotterdam.

— M. H. Moosa — P. O. B. 82 — Port-Louis (Mauritius).

— Lal and Nihal — 29, De Alwis Place — Dehiwala (Ceylon).

— J. J. Benatar — Apartado Correos 1592 — Caracas (Venezuela).

— Adena — Via Macaggi 21/12 — Genova.

Acordo Comercial Luso-Belga

Em 9 de Fevereiro último foi assinado um acordo comercial entre os Governos de Portugal e da Bélgica, para ajustamento das trocas comerciais entre os dois países durante o período que vai de 1 de Janeiro a 31 de Dezembro de 1949.

Na lista de exportação das mercadorias portuguesas que constam no referido acordo, figuram as conservas de sardinha em azeite com 3.000 ton, e outras conservas de peixe com 800 ton..

Os contingentes estabelecidos não são limitativos, podendo os dois governos autorizarem, dentro das possibilidades das respectivas economias, a importação de quantidades suplementares das mercadorias constantes no Acordo.

Equipamento, funcionamento e controlo dos autoclaves

(Continuação da pág. 28)

brica onde o produto foi fabricado, a natureza e categoria do produto, a data da fabricação, o número do autoclave em que se efectua a esterilização e o número de ordem da operação no autoclave.

Por outro lado, a pessoa encarregada desta operação deve possuir um «Caderno de apontamentos da operação no autoclave, no qual são registadas, à medida que prossegue a operação, as seguintes indicações: a data, o número do autoclave e o número de ordem da operação, a natureza do produto, a sua categoria, o formato das latas, a sua quantidade, as suas marcações (as inscrições em código já mencionadas), a temperatura inicial do produto, a temperatura de esterilização, a duração da esterilização dada pelas horas: de início da operação (mo-

mento em que o vapor é admitido no autoclave), de terminação da subida de pressão (início da esterilização propriamente dita), de começo da descarga (fim da esterilização propriamente dita) e de terminação da descarga. Estas indicações podem ser completadas pelo registo do processo de arrefecimento e de qualquer observação eventual. Finalmente, a esse caderno devem juntar-se as folhas dos termómetros registadores nas quais cada diagrama deve levar a data da operação, o seu número de ordem e o número do autoclave.

Desta maneira o exame diário deste caderno permite verificar imediatamente se se cometeu algum erro na esterilização e, neste caso, graças às marcações nas latas, separar o lote em questão para o submeter a uma observação rigorosa; este exame permite ainda, no caso de se verificar alteração em várias latas, que se evite a deterioração de todo o lote e, por outro lado, que se conheçam as condições de esterilização, o que pode ajudar a estabelecer as causas da alteração.

(Do *L'Officiel de la Conserve*).

Percentagens de peixe e azeite nas latas, segundo a lei americana

Tem havido dúvidas sobre se as percentagens de 70 % de peixe e 30 % de azeite, para as latas pequenas, e, respectivamente, de 80 % e 20 % para as latas grandes, que a lei norte-americana estabelece para a importação de conservas de peixe, incidiam sobre os preços Net indicados nas latas ou sobre os preços exactos do seu conteúdo.

A fim de as esclarecer, foi consultada a «Food and Drug Administration», em Washington, que informou que as percentagens acima referidas devem ser calculadas em relação ao *peso exacto do conteúdo* e não aos mencionados nas latas.

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE
CONSERVAS

A V I Z

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)

MENDES & ANJOS, LDA.

Sócios:

Feliciano dos Anjos Pereira e
Miguel José Assunção Pereira

OLHÃO (Algarve)

Tele | fone: 78 — Olhão
gramas: MENIOS

Banqueiros

Banco Burnay — Lisboa
Banco Nacional Ultramarino — Faro

LISBOA (Agência)

Rua Augusto Rosa (à Sé), 66

Tele | fone: 29966
gramas: STAG

EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS DE PEIXE :

Os melhores agentes nos mercados mundiais ao serviço comercial da Indústria

Representantes Gerais em Portugal da

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY
New York

Folha de flandres e arame para chaves de abrir latas de conservas. Tipos especiais de folha para lata embutida.

Representantes no Algarve, de:

BANCO BURNAY, Secção Comercial, Lisboa

Todos os produtos de ferro e de aço da United States Steel Export Company, de New York: centrífugas «SHARPLESS» para rápida limpeza de azeites e óleos servidos.

J. B. CARDOSO, LDA. — Lisboa

Chaves para abrir latas de conservas, pregos e grelhas de arame para peixe.

SOCIEDADE INDUSTRIAL REFINADORA DE AZEITES, LDA., Poço do Bispo, Lisboa

Azeites de oliveira refinados de requintada qualidade.

CARLOS EMPIS, Lisboa

Potassa, soda cáustica e outros produtos químicos.

STAG — SOCIEDADE TÉCNICA DE ARTES GRÁFICAS, LDA. — Lisboa

Máquinas, tintas e rolos «Ideal» de impressão e todos os acessórios e matérias primas para artes gráficas. Tintas especiais para impressão em folha de flandres.

Representantes de Coimbra para o Sul, de:

J. TAVEIRA, Matosinhos

Os mais progressivos modelos de toda a maquinaria para o fabrico económico de toda a espécie de lata vazia, incluindo os modelos patenteados «MASSÓ». Cravadeiras «SOMME» de Bilbao. As mais modernas. As mais sólidas. As mais simples.

DEPOSITÁRIOS E ANTIGOS IMPORTADORES DE

ALCAPARRAS



Mercados

Sobre as possibilidades do Comércio de Conservas no Mercado do Brasil

A profunda crise de mercados que presentemente atravessa a nossa indústria de conservas de peixe não é, como se demonstra sem custo, fruto exclusivo de emergências transitórias. É um passo apenas, mais duro e mais penoso, duma evolução que a economia precária e ofegante deste após-guerra veio precipitar; e a solução cabal dos seus efeitos há-de resultar de uma revisão completa e amplíssima de todo o sistema de colaboração económica entre os povos, na base da especialização produtora de cada país e da regularização de todos os factores económicos, monetários, técnicos e até sociais do consumo. Não é de crer que essa solução surja tão cedo, depois de comprovados os limitadíssimos efeitos das conferências do comércio internacional em Genebra e Havana, o restrito alcance dos arranjos monetários no trilho de Bretton Woods e o carácter essencialmente contingente do programa de auxílio económico norte-americano.

Que importa desde já, portanto, aos nossos produtores e exportadores de conservas? Estudar e preparar os meios que lhe permitam atravessar a salvo e sem ruínas irreparáveis esta «crise de crescimento» da economia mundial, aproveitando passo a passo, dia a dia, as possibilidades comerciais que se lhes oferecem no mundo de hoje. Neste sentido iremos reunindo aqui os elementos que vierem ao nosso alcance sobre as condições gerais e as possibilidades especiais dos mercados com interesse para a indústria portuguesa de conservas de peixe. E com este intuito apontamos já no presente artigo algumas notas sobre o mercado brasileiro e as perspectivas com que ele pode ser encarado actualmente pelo nosso comércio de conservas.

Que o Brasil pode ser apreciável consumidor das conservas de peixe portuguesas prova-se pela amplitude accidental de certos períodos de importação, logo seguidos, é certo, por outros de importação nula, ao sabor de iniciativas casuais e de mais largas ou mais estreitas condições da balança comercial. Em 1944 a nossa exportação de conservas de sardinha limitou-se a 99 toneladas, no ano seguinte foi apenas de 95 — mas em 1946 ergueu-se bruscamente a 3.954 toneladas, o que representou resultado comercial notável embora sem continuidade. Logo no ano imediato, com efeito, a colocação destas conservas no mercado brasileiro baixou para 212 tone-

ladas, parcela insignificante no total exportado de 27.293 toneladas que a estatística oficial acusa.

Representa este facto que só por acidente se registam neste mercado simpatia e apetite por esta produção qualificada portuguesa? Seria absurdo admiti-lo. O nosso comércio do ramo está ali condicionado por outras circunstâncias e factores, que urge conhecer precisamente; e aquelas anomalias devem servir-nos para considerar apenas este facto: quando é possível colocar no mercado brasileiro as nossas conservas de peixe, elas encontram clientela segura e fiel, em proporções que não são para desprezar. Sabe-se apenas que não é apenas na colónia portuguesa mas no consumo de alto nível em geral que essa especialidade da nossa produção pode encontrar apoio e interesse. Desde que se obtenham, pois, condições comerciais satisfatórias, pode admitir-se sem custo que as nossas conservas de peixe encontrariam no Brasil razoável mercado.

Outro aspecto interessante a considerar é a diversidade dos géneros de conservas que encontram ali colocação, mesmo nos períodos de muito fraca venda. Nesse mesmo ano de 1947, em que a exportação de conservas de sardinha para o mercado brasileiro foi anotada na estatística com 212 toneladas, descriminam-se os seguintes montantes vendidos no mesmo mercado conforme as diversas especialidades: de atum e similares em azeite ou molhos, 21,8 toneladas; de cavala, 2,3 toneladas; de sardinha e similares em salmoura, 46,6 toneladas; de sardinha em azeite ou molhos, as já referidas 212 toneladas; de anchovas, 10,6 toneladas; de filetes de biqueirão, 16,7 toneladas; e, finalmente, em registo de pescarias frescas, secas ou conservadas, sem especificação, acusa a estatística do comércio externo português nesse ano mais 177,6 toneladas. Representou tudo isto o valor aproximado de 5.000 contos. Na medida geral do nosso comércio de exportação conserveira é realmente pouco — mas foi pouco em ano de exportação muito restrita relativamente a outro, como o de 1946 para só citarmos o que está mais próximo do presente. Mais importante do que o valor, para o fim que temos em vista, se nos afigura a diversidade dos géneros exportados, revelando a diversidade idêntica de sentidos em que pode ser conduzido um esforço de intensificação nas exportações de conservas portuguesas para o Brasil.

O mercado pode oferecer-nos, sem dúvida alguma, possibilidades muito favoráveis. Observemos, porém, as condições comerciais vigentes e as perspectivas que encontraríamos a diligência de colocar ali mais avultados volumes de conservas de peixe — mesmo à margem de um tão necessário e desejado acordo geral de intercâmbio que, a nosso ver, deveria constituir neste momento um dos mais importantes objectivos da diplomacia comercial portuguesa.

Em Abril de 1948 o governo brasileiro pôs em vigor um severo regime de condicionamento das importações para evitar, com o desequilíbrio da balança de comércio externo, o esgotamento das suas reservas de divisas e assegurar as possibilidades de aquisição de materiais considerados indispensáveis à subsistência da população e ao progresso económico do país: máquinas, equipamentos, matérias primas e artigos básicos de alimentação. O regime de licença prévia foi instituído com rigor e o intercâmbio do Brasil com o nosso país encontra-se reduzido a proporções excepcionalmente baixas. Só em contrapartida de compras efectuadas pelo nosso país no mercado de além-Atlântico poderemos pensar em vender-lhe «stocks» consideráveis da nossa produção, e para isso será indispensável adoptar-se em Portugal uma orientação compreensiva, criando facilidades de acolhimento aos produtos brasileiros mesmo que hajam de sacrificar-se algumas importações de outros mercados onde não temos encontrado compensações condignas.

Desde que sejam abertas algumas facilidades, não podemos duvidar que às conservas de peixe se ofereceriam, logicamente, condições muito favoráveis. O mercado brasileiro continua muito mal abastecido de produtos da pesca, sendo o peixe fresco somente acessível a minoria muito reduzida da população, quase sempre caro e dificilmente transportável para o interior. As conservas em todas as suas formas, desde a salmoura à conserva em azeite ou molhos, constituem artigo de consumo excepcional; e as fábricas que se desenvolveram depois da guerra são em número muito limitado e de produção muito restrita para poderem satisfazer a pro-

cura dos grandes centros populacionais. Segundo cálculos estabelecidos recentemente numa publicação inglesa o consumo «per capita» de produtos de pesca no Brasil limita-se a 2.5 libras, enquanto na Venezuela se eleva a 16.4, em Cuba a 8.3, no Chile a 7.9 e na Argentina a 5.7. A criação de algumas empresas conserveiras, baseadas em indústria piscatória tão reduzida e irregular, atesta o interesse que esta produção encontra no mercado brasileiro e, por conseguinte, o agrado com que seriam acolhidos fornecimentos vindos do exterior em condições de qualidade e preço agradáveis aos consumidores. É ao encontro destas exigências do consumo, sobretudo do mais qualificado e conhecedor, que pode orientar-se qualquer diligência no sentido de colocar maiores quantidades de conservas de peixe portuguesas no Brasil. E como as indústrias da pesca e das conservas, cujo incremento tem sido sugerido repetidas vezes pela imprensa brasileira nos últimos tempos, não podem facilmente improvisar-se nem outros países poderão, talvez, fornecer-lhe produtos em qualidade e preço equivalentes aos que os nossos exportadores estão em situação de facultar-lhes, essa possibilidade continuará aberta por longo período, desde que se consigam certas condições comerciais de arranjo relativamente fácil.

Não deve ser intenção dos governantes brasileiros, certamente, tornar ainda mais rigoroso o sistema vigente de licença prévia em relação às importações do nosso país; e o «déficit» da balança comercial não constitui obstáculo inviável, já que se limitava, no fim do primeiro semestre do ano passado, a pouco mais de 1.500 contos. Se o Brasil nunca poderá ser, certamente, um mercado muito vasto para as nossas conservas; se a colocação destas nos seus grandes centros de consumo terá sempre, por natureza das condições económico-sociais, um carácter de especialidade relativamente limitada — nem por isso deve o Brasil deixar de merecer as atenções dos exportadores portugueses de conservas de peixe. Ateravessamos uma época em que nenhuma hipótese comercial pode ser desprezada e esta, se não estamos em erro, é digna de algum interesse.

A PESCA DO ATUM NO PACIFICO

(Continuação da pág. 25)

limo que os cobre. A água da lavagem é em seguida deitada ao mar.

Terminada a lavagem do peixe, introduz-se a salmoura a baixa temperatura no depósito por meio de uma ou mais bombas. A fim de evitar a elevação da temperatura da salmoura, provocada pelo calor do peixe, é mantida uma refrigeração completa no refrigerador e nos tubos do depósito. A salmoura é conservada limpa por uma introdução progressiva de água do mar.

Quando os peixes estão congelados, a salmoura é retirada, mas a refrigeração é mantida nos tubos dos depósitos.

Esta refrigeração seca é suficiente para conservar os atuns em boa condição durante um mês. Logo que o

barco entra no porto, os peixes são metidos em grandes tanques e aí degelados por uma lenta circulação de água à temperatura normal.

No caso dos atuns não poderem ser imediatamente tratados para a conserva, seguem directamente dos barcos para as câmaras frigoríficas das fábricas.

A refrigeração a bordo dos «Tuna Clipper» desenvolveu muito a pesca do atum no Pacífico, porque permite ir buscar o peixe a lugares muito distantes e de o trazer em muito bom estado para a conserva.

O método usado pelos pescadores americanos para a pesca do atum está a ser actualmente ensaiado nas costas Atlânticas da Europa. Por isso, o descreveremos num próximo artigo em que também falaremos da isca viva.

PESCA DA SARDINHA

DEZEMBRO DE 1948

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	Mólhos	45,26	572.480	1.264.992	51,38	3.985.502\$50	7.756.583\$00
	Consumo	54,74	692.512		48,62	3.771.080\$50	
Peniche	Mólhos	56,50	322.780	571.280	57,87	1.684.841\$00	2.911.297\$30
	Consumo	43,50	248.500		42,13	1.226.456\$30	
Lisboa	Mólhos	7,39	5.310	71.842	7,68	26.055.00	339.141\$50
	Consumo	92,61	66.532		92,32	313.086\$50	
Setúbal	Consumo	-	46.746	46.746	-	212.568\$00	212.568\$00
Lagos	Consumo	-	1.640	1.640	-	9.350\$00	9.350\$00
Portimão	Consumo	-	6.560	6.560	-	34.540\$00	34.540\$00
Olhão	Mólhos	77,33	5.185	6.705	80,56	33.320\$00	41.360\$00
	Consumo	22,67	1.520		19,44	8.040\$00	
V. R. de St.º António	Mólhos	67,25	65.095	96.800	68,50	431.470\$00	702.905\$00
	Consumo	32,75	31.705		31,50	221.435.00	
				2.066.565			12.007.744\$80

Para conservas em mólhos 970.850 quilos (46,98%) Esc 6.211.188\$50

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos

Matosinhos 6\$96, Peniche 5\$21, Lisboa 4\$90, Olhão 6\$42 e V. R. de Santo António 7\$39

JANEIRO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	57,20	498.860	872.122	63,90	3.284.266\$00	5.139.997\$00
	consumo	42,80	373.262		36,10	1.855.731\$00	
Peniche	mólhos	9,34	2.840	30.420	10,12	17.062\$00	168.543\$90
	consumo	90,66	27.580		89,88	151.481\$90	
Lisboa	mólhos	38,31	59.037	154.388	39,63	340.368\$50	858.809\$50
	consumo	61,76	95.351		60,37	518.441\$00	
Setúbal	mólhos	87,06	89.855	103.211	89,56	575.726\$00	642.855\$00
	consumo	12,94	13.356		10,44	67.129\$00	
Lagos	mólhos	83,63	48.265	57.715	86,01	309.680\$00	360.050\$00
	consumo	16,37	9.450		13,99	50.370\$00	
Portimão	mólhos	70,43	234.220	332.535	74,92	1.628.470\$00	2.173.725\$00
	consumo	29,56	98.315		25,08	545.255\$00	
Olhão	mólhos	67,21	17.750	26.410	73,56	142.075\$00	193.135\$00
	consumo	32,79	8.660		26,44	51.060\$00	
V. R. de St.º Ant.º	mólhos	84,60	4.505	5.325	92,87	35.940\$00	38.698\$00
	consumo	15,40	820		7,13	2.758\$00	
				1.582.126			9.575.813\$40

Para conservas em mólhos 955.332 quilos (60,38%) Esc. 6.333.587\$50

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

Matosinhos 6\$58, Peniche 6\$00, Lisboa 5\$76, Setúbal 6\$40, Lagos 6\$41, Portimão 6\$95, Olhão 8\$00 e V. R. de St.º Ant.º 7\$97

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

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

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



J. B. Cardoso, L. da

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.ª

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTEL
REG. U. S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

Preparadas para a nossa firma
pelos melhores fabricantes de
Portugal e saboreadas pelo
mais fino paladar Americano

ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP.
MARTEL FOOD CORP. NEW YORK
U. S. A.

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 — Bélgica — 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.

SETÚBAL: 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 telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 36 1085
36 1086
36 147

BOTELHOS & C.^A

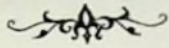


MATOSINHOS

—
“Botelho”
brand
the
finest quality
—

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

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

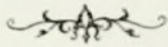


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telêgrafo Correspondencia Telefone
LUSITANIA APARTADO, 100 272

S E T Ú B A L

ATA



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.^a L.^{da}
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





ÓLEO DE MENDOBI

AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

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

Marcas Registradas:

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





ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães 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 Foique
Silvério Gonçalves Sales

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

ETP

