

29001, 1949

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IV
1949

N.º 43
OUTUBRO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



LAZ

Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres



SUB-AGENTES NO NORTE
BURNAY COMERCIAL, LDA.
Rua Aviz, 10 PORTO



Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O



Agência de Lisboa:
Rua Augusto Rosa, 66

SUPERDRAW



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, AMENDOAS,
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 Unitas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLED0	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 Z I N H O S

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

————— SARDINHAS
 ————— ANCHOVAS
 —————

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

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

H & T. Walker Ltd

37, EASTCHEAP
 LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

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

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na **ALEMANHA**



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandrahm 1

Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

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)

The Norport Company, Inc.

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

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

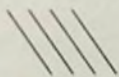
◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

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

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

End. Telegráfico: BIECODAR

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GRANADAISA FOODS, INC.

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

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

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

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO VI

N.º 43

Conservas de Peixe

OUTUBRO

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. 5 3138-LISBOA

Sumário

Os fornecimentos de sardinha à indústria de conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; A isca viva na pesca do atum; Desconversando...; Mercados; Pesca e Conservas; Contrato entre o Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha e o Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte; A Ciência e a Indústria; Pesca e Conservas no Egipto; O Crédito e a Taxa do Juro; Índice dos Anunciantes; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Granadisa Foods Inc.; Pesca da Sardinha

Os fornecimentos de sardinha à indústria de conservas

O agravamento das dificuldades de balança comercial e de pagamentos constitui hoje um dos problemas dominantes, senão o mais grave e decisivo, da vida económica portuguesa. Não andarão longe dos 20 milhões de contos o défice de comércio externo acumulado nos últimos quatro anos, sem que nas possibilidades de exportação se descortine a expectativa de rápido remédio para esta ameaçadora drenagem de divisas nas nossas relações económicas. As indústrias de natureza essencialmente exportadora, como é a das conservas de peixe, constituem assim baluartes de primeira linha na defesa dos mais altos interesses nacionais. É indispensável reforçá-las por todos os meios possíveis e convenientes, no quadro das necessidades gerais do país; e na ordem dos sacrifícios a exigir dos diversos sectores da nossa actividade produtora e consumidora, não pode esquecer-se que as exportações são hoje uma condição vital de subsistência da grei.

A crise da pesca veio sobrepôr-se, nas condições penosas que toda a gente conhece, à crise generalizada do comércio internacional. Logrou-se vencer os obstáculos mais graves que impediam a colocação de conservas de peixe portuguesas nos mercados externos indispensáveis. O contrato com a Grã-Bretanha, no quadro geral do último acordo de intercâmbio, assegura a colocação nesse país do máximo de 1 milhão de caixas; os contingentes fixados no comércio com a França elevam para cerca de 180.000 caixas a possibilidade de exportação de conservas para esse mercado que se reconquistou animada-

mente; da Alemanha pode contar-se com a aquisição de cerca de 120.000 caixas e dos Estados Unidos com a cifra normal de 125.000; e juntando a estas parcelas mais destacadas os recursos de colocação de conservas em outros mercados menores, temos assegurado um quadro muito razoável de possibilidade de exportação que soluciona praticamente o problema comercial da indústria conserveira portuguesa.

O problema que subsiste, porém, é mais sério e difícil. A penúria de sardinha na costa portuguesa continua a fazer sentir os seus efeitos paralizadores na produção e as soluções desejáveis não se encontram já facilmente. É do domínio da natureza e não da vontade humana que elas dependem essencialmente. O estudo das causas determinantes da escassez de sardinha, como temos aqui advogado insistentemente, deve ser prosseguido com a amplitude de meios de que outros países igualmente afectados pela crise nos dão estimulante exemplo. Só por eles poderão ser concebidos quaisquer remédios, se alguns existem, para esta deplorável circunstância. Mas a aplicação económica da sardinha que se consegue pescar ainda — e justamente por ser tão escasso o resultado habitual da pesca — cabe perfeitamente na alçada da vontade humana e há que considerá-la sob o ângulo dos mais importantes interesses nacionais.

A indústria de conservas vinha sofrendo até há pouco uma concorrência incontrolada e irresistível na aquisição de sardinha nas lotas.

A penúria de peixe para consumo público imediato, por vezes tão sensível, determinava aumento avultado de preços na competição da compra. O consumo imediato sujeitava-se a pagar caro; a indústria de conservas, para competir com ele e poder sustentar a laboração exigida pelos seus contratos, vin-se forçada a aceitar preços da sardinha que implicavam preços de custo na produção conserveira excedendo os níveis para venda que é possível obter nos mercados consumidores. Os prejuízos que daí advinham eram, por conseguinte, insustentáveis e a crise ameaçava tomar proporções aniquiladoras.

Deu-se finalmente um primeiro passo no sentido da indispensável solução deste problema. Resta observar se ele será bastante para os fins que se têm em vista, nas condições que actualmente se verificam quanto ao rendimento da actividade piscatória. No dia 12 de Outubro realizou-se em Matosinhos uma reunião em que participaram delegados dos industriais de conservas daquele centro, representantes da indústria da pesca da sardinha e o sr. Comandante Henrique Tenreiro, delegado do Governo junto dos organismos corporativos da pesca. Nessa reunião foi convencionado, com aprovação unânime, que 30 % do montante cotidiano da pesca fosse imediatamente destinado à indústria conserveira ao preço de 172\$00 por par de cabazes, os restantes 70 % serão licitáveis em lota livre a que podem concorrer igualmente os fornecedores do consumo público e os fabricantes de Matosinhos. Ficará a cargo do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte a distribuição conveniente da sardinha assim obtida entre os fabricantes agremiados. Se esse acordo se generalizar a todos os centros conserveiros do país, como supomos, estará parcialmente solucionado o grave problema de abastecimento à indústria conserveira a que aludimos.

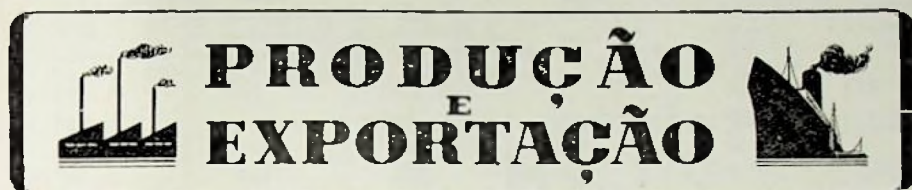
Dizemos «parcialmente», todavia, porque a penúria de sardinha aplicável na produção de conservas atingiu proporções demasiadamente elevadas nos últimos tempos. É sabido como é que o rendimento da pesca tem sido muitíssimo baixo, os 30 % fixados em Matosinhos representarão, sem dúvida, parcela muito diminuta em proporção com as necessidades da indústria, assoberbada por exigência de exportação da amplitude que deixamos acima expressa. A percentagem muito alta que fica reservada à licitação nas lotas, em condições idênticas às do regime anterior, implicará para os industriais conserveiros a necessidade de pagarem ainda por alto preço, acima do nível exigido pelos convenientes preços de custo das conservas, grande parte da sardinha indispensável à sua laboração. Desse modo, não só a produção continuará muito reduzida, como o preço global do custo dessa produção incompatível com a execução de exportações compensadoras. Ora a acumulação de novos prejuízos, somados aos que a indústria já suportou na safra anterior, ameaça com perspectivas inquietantes o futuro desta fundamental produção portuguesa.

A manter-se a escassez da pesca da sardinha, como parece provável, a procura desse peixe para o consumo

público continuará sendo muito grande e áspere a competição daí resultante nas lotas. Ora se a penúria da pesca não pode ser remediada por vontade humana, pelo menos em breve prazo, já assim não sucede com as anómalas condições de acesso à sua matéria-prima básica em que a indústria de conservas, necessariamente sujeita às condições de venda impostas pelos mercados externos, se encontra ainda sujeita. A solução mais ampla desta circunstância altamente desfavorável, exigida por interesses superiores da Nação na sua crise presente de comércio externo, cabe perfeitamente na alçada dos poderes públicos e deve ser promovida sem demora por quem de direito.

Outros países, em face de situações idênticas, não têm hesitado em prescrever ao consumo — que pode recorrer, mais ainda neste caso do que em quase todos os outros, a expedientes muito diversos ... os sacrifícios ditados por interesses mais altos da economia colectiva. Basta invocar a Inglaterra, onde as exigências do programa de exportação sobrelhevariam todos os outros aspectos do abastecimento. O consumo dos produtos ou matérias-primas que tomam lugar essencial na exportação é ali restringido com a amplitude necessária, sempre que as circunstâncias económicas gerais o reclamam. Pela exportação, sobretudo de artigos de manufactura especializada, se realizam divisas e ouro que vão desempenhar no equilíbrio dos interesses colectivos junção bem mais importante do que as satisfações imediatas do consumo. Neste nosso caso, parece não ser possível maior evidência: é infinitamente preferível o fabrico e exportação de conservas de sardinha, que trazem recursos substanciais à nossa balança de pagamentos, do que a entrega ao consumo público, aliás em proporções tão reduzidas que praticamente quase nada alteram no problema alimentar da Nação, das parcelas disponíveis de sardinha pescada na nossa costa.

Por outro lado, assim de compensar a escassez da pesca e a exemplo do que já se fez anteriormente, conviria que, este ano o período autorizado de produção de conservas, especialmente destinadas a execução do contrato inglês, fosse prolongado até ao fim do mês de Fevereiro. Para que tal medida tenha resultados práticos convenientes, seria necessário reconhecer-se a qualidade da sardinha então empregada, assegurando a sua entrega à indústria no caso de se verificar qualidade satisfatória. De outro modo, muito difícil será à produção conserveira, nas condições já bem conhecidas em que se tem sustentado a sua actividade, cumprir os termos dos contratos estabelecidos. E as possibilidades que eles oferecem à nossa balança de pagamentos são de tal monta e podem reflectir-se de tal modo nos interesses gerais da nossa economia, que nenhum dos meios susceptíveis de as facilitar devem ser desprezados, mesmo à custa de alguns sacrifícios em outros sectores de interesses. A situação da indústria de conservas justifica-os plenamente. E a defesa das soluções que apontamos está feita por si mesma, a coberto da realidade tão poderosas da economia nacional que nenhuma outra se podem sobrepôr-lhes.



Situação no mês de Julho

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de peixe em azeite ou mólhos, durante o mês de Julho, foi de 122.345 caixas, assim distribuídas: 75.933 caixas de sardinha; 5.689 caixas de carapau; 16.203 caixas de cavala; 13.665 caixas de atum e similares; 9.113 caixas de anchovas e 1.792 caixas de outras espécies.

O Centro de maior produção foi Olhão com 33.744 caixas (27,6 %), seguido de Setúbal com 32.355 caixas (26,4 %) e de Portimão com 22.996 caixas (18,7 %).

Em relação às espécies, Setúbal foi o Centro que fabricou mais sardinha (25.824 caixas), cavala (3.696 caixas) e outras espécies (1.114 caixas); Portimão, mais carapau (2.267 caixas); Olhão, mais filetes de anchova (3.841 caixas) e V. R. Santo António, mais atum e similares (3.504 caixas). A produção destas conservas em Julho foi superior à do mês anterior em 18.421 caixas e inferior à de Julho do ano passado, em 4.485 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 1.051.443 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 55.697 quilos; biqueirão, 884.116 quilos; carapau, 20.000 quilos; cavala, 79.130 quilos e atum e similares, 12.500 quilos.

Os Centros produtores foram: Matosinhos, 32.130 quilos de sardinha e 130 quilos de biqueirão; Setúbal, 1.600 quilos de biqueirão; Lagos, 17.997 quilos de sardinha, 59.836 quilos de biqueirão, 20.000 de carapau e 35.110 quilos de cavala; Portimão, 4.990 quilos de sardinha e 153.812 quilos de biqueirão; Olhão,

580 quilos de sardinha, 390.148 quilos de biqueirão e 30.2660 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 278.590 quilos de biqueirão, 13.680 quilos de cavala e 12.500 quilos de atum e similares.

A produção de salmouras em Julho foi superior à de Junho em 551.672 quilos e à de Julho do ano anterior em 960.535 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

A exportação de conservas em azeite ou mólhos, em Julho, foi de 821.666 quilos (49.183 caixas) no valor de 15.867.863\$50, assim distribuídos pelas várias espécies: sardinha, 547.940 quilos (28.512 caixas) no valor de 9.266.400\$00; carapau, 10.147 quilos (633 caixas) no valor de 158.250\$00; cavala, 25.977 quilos (1.173 caixas) no valor de 468.027\$00; atum e similares, 76.666 quilos (3.107 caixas) no valor de 1.954.983\$00; filetes de anchova, 147.814 quilos (14.996 caixas) no valor de 3.729.505\$20; lulas e chocos, 9.982 quilos (601 caixas) no valor de 242.623\$70 e outras espécies, 3.120 quilos (161 caixas) no valor de 48.074\$60, dos quais 1.021 quilos são de antepasto.

Olhão ocupa o primeiro lugar nesta exportação com 267.667 quilos (16.852 caixas) ou 32,5 %; Setúbal, o segundo, com 170.140 quilos (10.960 caixas) ou 20,7 % e Matosinhos o terceiro, com 105.619 quilos (6.292 caixas) ou 12,8 %.

Exportaram-se em Julho menos 33.630 caixas do que em Junho e menos 91.800 caixas do que em Julho de 1948.

Salmoura

Exportaram-se de salmouras em Julho, 983 quilos de sardinha no va-

lor de 6.881\$00. O principal centro exportador foi V. R. de Santo António com 893 quilos.

Esta exportação foi inferior à do mês anterior e à de Julho do ano passado em, respectivamente, 45.554 e 152.863 quilos.

Congelados

O total da exportação de congelados em Julho foi de 12.601 quilos no valor de 195.910\$50, nas seguintes espécies: sardinha, 6.311 quilos; carapau, 765 quilos; polvo, 4.885 quilos; lulas e chocos, 130 quilos; ostra e berbigão, 155 quilos; lagosta, 100 quilos e lagostins, 225 quilos.

Esta exportação foi inferior à do mês transacto em 3.244 quilos e superior à de Julho do ano findo em 4.496 quilos. O principal país importador foram os E. U. A. com 6.336 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores neste mês, foram: Bélgica, com 193.933 quilos (23,6 %); E. U. A. com 172.991 quilos (21 %) e Itália com 155.492 quilos (18,9 %).

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (161.664 quilos) e de cavala (18.125 quilos); a África Ocidental Britânica, de carapau (9.650 quilos); a Itália, de atum e similares (34.731 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (94.338 quilos); os territórios E. U. A. Central, de lulas e chocos (5.826 quilos) e Venezuela, de outras espécies (1.852 quilos de antepasto). Os maiores importadores em Junho foram: a Itália (711.591 quilos), a França (47.950 quilos) e os E. U. A. (117.718 quilos) e em Julho de 1948: a Itália (1.037.675 quilos), os E. U. A. (632.333 quilos) e a Bélgica (519.311 quilos).

Salmoura

O principal importador em Julho foi o Egipto com 893 quilos somente. Este lugar é ocupado pela Itália em Junho último e Julho do ano passado com, respectivamente, 44.000 e 110.386 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Julho de 1949
July 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	3.866	82	1.749	34	2.099	80	7.910
Peniche	166	-	2.039	-	20	-	2.225
Lisboa	1.754	-	115	475	223	-	2.567
Setúbal	25.824	920	3.696	240	561	1.114	32.355
Lagos	3.023	942	186	42	-	-	4.193
Portimão	17.577	2.267	2.296	-	856	-	22.996
Olhão	19.988	1.372	3.625	4.370	3.841	548	33.744
V. R. S. António	3.735	106	2.497	8.504	1.513	-	16.355
	75.933	5.689	16.203	13.665	9.113	1.742	122.345

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Julho de 1949
July 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 spe- cies</i>	TOTALS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açôres	-	57	230	11.082	-	-	38	404	11.407
Matosinhos	91.581	375	95	322	12.216	374	656	6.292	105.619
Lisboa	62.564	65	190	5.893	10.505	29	(a) 1.208	4.899	80.454
Setúbal	114.262	6.800	5.130	20.996	16.148	6.804	-	10.960	170.140
Lagos	35.663	-	-	-	474	-	-	1.927	36.137
Portimão	59.926	-	8.757	-	21.681	-	197	5.000	90.561
Olhão	165.280	2.850	11.595	12.501	74.420	-	(b) 1.021	16.852	267.667
V. R. S. António	18.664	-	-	25.872	12.370	2.775	-	2.849	59.681
	547.940	10.147	25.997	76.666	147.814	9.982	3.120	49.183	821.066

(a) (b) Antepasto

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 157
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEPHONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos

MARCAS

REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO



SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA

Production and Exportation

Situation during the month of July

PRODUCTION

Oil or Sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of July was of 122.345 cases, so distributed: 75.933 cases of Sardines; 5.689 cases of Chinchards; 16.203 cases of Mackerel; 13.655 cases of Tunny and the like; 9.113 cases of Anchovies and 1.742 cases of other kinds.

The largest packing center was Olhão with 33.744 cases (27.6 %), followed by Setubal with 32.355 cases (26.4 %) and by Portimão with 22.996 cases (18.7 %).

As regards kinds Setubal was the center that packed more Sardines (25.824 cases), Mackerel (3.969 cases) and other kinds (1.114 cases); Portimão more Chinchards (2.267 cases); Olhão more Filets of Anchovies (3.841 cases) and V. R. de Santo Antonio more Tunny and the like (3.504 cases). The production of these preserves in July was higher as compared with the previous month by 18.421 cases and lower as compared with July of last year by 4.485 cases.

Brine

The production of preserves in Brine was of 1.051.143 kilos for the following kinds: Sardines, 55.697 kilos; Biqueirão, 884.116 kilos; Chinchards, 20.000 kilos; Mackerel, 79.130 kilos and Tunny and the like, 12.500 kilos.

The packing Centers were: Matosinhos, 32.130 kilos of Sardines and 130 kilos of Biqueirão; Setubal, 1.600 kilos of Biqueirão; Lagos, 17.997 kilos of Sardines, 59.836 kilos of Biqueirão, 20.000 quilos of Chinchards and 35.190 kilos of Mackerel; Portimão, 4.990 kilos of Sardines and 153.812 kilos of Biqueirão; Olhão, 580 kilos of Sardines, 390.148

kilos of Biqueirão and 30.260 kilos of Mackerel; V. R. de Santo António, 278.590 kilos of Biqueirão, 13.680 kilos of Mackerel and 12.500 kilos of Tunny and the like.

The production of Brine in July was higher as compared with June by 551.672 kilos and also as compared with July, 1948 by 960.535 kilos.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

The export of preserves in Oil or Sauce in July was of 821.666 kilos (49.183 cases) amounting to 15.867.863\$50, so distributed for the following kinds: Sardines, 547.940 kilos (28.512 cases) amounting to 9.265.400\$00; Chinchards, 10.147 kilos (633 cases) amounting to 158.250\$00; Mackerel, 25.997 kilos (1.173 cases) amounting to 468.027\$00; Tunny and the like, 76.665 kilos (3.107 cases) amounting to 1.954.983\$00; Filets of Anchovies, 147.814 kilos (14.996 cases) amounting to 3.729.503\$20; Calamaries and Cuttlefish, 9.982 kilos (601 cases) amounting to 242.623\$70 and other kinds, 3120 kilos (161 cases) amounting to 43.074\$50 of which 1.021 kilos of Antipasto.

Olhão occupies the first place in this export with 267.667 kilos (16.252 cases) or 32.5 %; Setubal is in second place with 170.140 kilos (10.960 cases) or 20.7 % and Matosinhos occupies the third place with 105.619 kilos (6.292 cases) or 12.8 %.

In July were exported 33.630 cases less than in June and 91.800 cases less than in July, 1948.

Brine

In July were exported 983 kilos of Sardines in Brine amounting to 6.881\$00. The main exporting center was V. R. de Santo Antonio with 893 kilos.

This export was lower as compared with the previous month and also lower than in July of last year, respectively by 45.554 and 152.863 kilos.

Frozen

The total export of Frozen in July was of 12.601 kilos amounting to 195.910\$50 for the following kinds: Sardines, 6.311 kilos; Chinchards, 765 kilos; Poulp, 4.885 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 130 kilos; Oysters and Berbigão, 155 kilos; Lobster, 100 kilos and Lagostins, 255 kilos.

This export was lower as compared with the previous month by 3.241 kilos and higher as compared with July, 1948 by 4.496 kilos. The main importing center was U. S. A. with 6.336 kilos.

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importing countries in this month were: Belgium, with 193.933 kilos (23.6 %). U. S. A. with 172.991 kilos (21 %) and Italy with 155.492 kilos (18.9 %).

As regards kinds, Belgium was the largest buyer of Sardines (161.664 kilos) and of Mackerel, (18.125 kilos); British West Africa, the largest buyer of Chinchards (9.650 kilos); Italy the largest buyer of Tunny and the like (34.731 kilos); U. S. A. of Filets of Anchovies (94.338 kilos); Countries of Central America, of Calamaries and Cuttlefish (5.826 kilos) and Venezuela of other kinds, (1.852 kilos of Antipasto).

The leading importing countries in June were: Italy (711.591 kilos), France (475.950 kilos) and U. S. A. (117.718 kilos) and in July, 1948 were: Italy (1.037.675 kilos), U. S. A. (632.333 kilos) and Belgium (519.311 kilos).

Brine

The leading importing country in July was Egypt only with 893 kilos. This place is occupied by Italy in June last and in July, 1948 respectively with 44.000 and 110.386 kilos.

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

July 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.	40.752	9.650	-	57	-	-	-	50.459
África Orient. Brit.	15.700	-	-	95	12.825	-	-	28.680
Angola	5.287	-	19	653	64	220	413	6.656
Áustria	9.160	-	-	-	-	-	-	9.160
Bélgica	161.664	-	18.125	2.577	11.567	-	-	193.933
Canadá	1.305	-	-	95	8.150	-	19	9.569
Colon. Brit. Am.	-	57	230	2.007	-	-	38	2.332
Central e Sul	-	-	-	-	-	-	-	-
Cuba	19.755	-	-	545	1.160	978	-	22.438
Curaçao	1.957	-	-	-	48	-	95	2.100
Dinamarca	10.640	-	-	-	95	-	-	10.735
Egipto	2.186	-	-	900	200	-	-	3.286
Equador	673	-	-	57	-	-	-	730
E. U. da América ...	64.644	-	475	10.395	94.338	2.775	364	172.991
Filipinas	1.664	-	-	-	-	-	-	1.664
França	20.862	-	-	-	-	-	-	20.862
Guiné	475	-	-	19	950	103	84	1.631
Holanda	266	-	-	-	2.100	-	-	2.366
Índia Portuguesa ...	1.216	-	-	38	-	-	-	1.254
Inglaterra	4.524	-	-	17.480	-	-	-	22.004
Itália	111.297	-	6.882	34.731	2.582	-	-	155.492
Libéria	950	-	-	-	-	-	-	950
México	2.523	-	-	-	-	-	-	2.523
Moçambique	3.083	440	133	156	202	42	207	4.263
Palestina	38	-	-	-	-	-	-	38
Síria	2.888	-	-	-	883	-	-	3.771
S. Tomé e Príncipe	893	-	-	130	-	-	-	1.023
Suécia	26.144	-	-	-	-	-	-	26.144
Suíça	27.100	-	-	-	10.011	-	38	37.111
S. Salvador	152	-	-	-	75	38	-	303
Ter. E. U. A. Central	5.502	-	-	888	722	5.826	-	12.938
Timor	608	-	19	52	104	-	-	783
União Sul Africana..	-	-	-	-	276	-	-	276
Venezuela	2.850	-	-	4.913	1.425	-	a) 1.852	11.040
Forn. à Naveg.	1.122	-	114	878	37	-	10	2.161
Quilos	547.940	10.147	25.997	76.666	147.814	9.982	3.120	821.666
<i>Kilos</i>								
Caixas	28.512	633	1.173	3.107	14.996	601	161	49.183
<i>Cases</i>								
Valores	9.266.400\$00	158.250\$00	468.027\$00	1.954.983\$00	3.729.505\$20	242.623\$70	48.074\$60	15.867.863\$50
<i>Values</i>								

(a) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JULHO (AVERAGE FOB PRICES IN JULY): *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube, 30 mm); sardinha em azeite, 325\$00; sardinha em óleo, 320\$00; cavala em azeite, 399\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 248\$70; (base quilo) atum em azeite, 25\$50; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha 14\$00 polvo, 15\$00; lulas e chocos, 17\$50.

A ISCA VIVA NA PESCA DO ATUM

por **André de Coudckerque-Lambrecht**

(*exclusivo para «Conservas de Peixe»*)

Vamos agora tratar da isca viva.

Os pescadores consideram como isca todos os peixes que nadam e que podem atrair o atum, e por isso utilizam todas as espécies de peixe. Naturalmente, o pescador foi levado a utilizar, de preferência, o peixe de superfície que pode encontrar-se facilmente em grandes quantidades e viver amontoado num viveiro. Nos Estados Unidos os peixes utilizados para isca são, sobretudo, a sardinha e a anchova e na América Central qualquer peixe serve. Todo o peixe utilizado para isca é pescado com rede de cerco.

Anteriormente, a isca era pescada directamente pelos barcos do atum transportando à popa uma rede que tinha de ser bastante extensa, cerca de 400 braças, visto que estes barcos são de grandes dimensões e só podem rodar numa grande superfície. Succedia, porém, muitas vezes, e isto sobretudo nos trópicos, que o peixe para isca se encontrava em fundos baixos, o que não permitia ao barco do atum aproximar-se, tanto mais que, quando há pouca água sob a quilha dos barcos, a água puxada à bomba para dentro dos viveiros é de má qualidade e provoca um depósito de vasa que é muito inconveniente para a conservação da isca.

Os pescadores dos Estados Unidos viram-se portanto na necessidade de usar pequenos barcos auxiliares que pescam a isca que precisam por meio duma rede pequena. Como este sistema é já muito praticado no América do Norte, o pequeno barco auxiliar a motor é acompanhado de uma ou duas embarcações a remos, das quais uma serve sobretudo para segurar uma das extremidades da rede e prender a segunda extremidade quando a rede fechou o cerco.

O peixe é retirado da rede com um pequeno xalavar que passa de mão em mão até chegar à escotilha do viveiro. Deve-se sempre mergulhar o xalavar na água do viveiro antes de ser voltado afim de evitar que o peixe se estrague. Neste sentido são tomadas as maiores precauções, não levando cada xalavar mais de metade da sua capacidade que é de 4 a 5 quilos de peixe. As quan-

tidades de peixe lançadas nos viveiros variam segundo a capacidade das bombas, a temperatura da água, a espécie de peixe e a água em que se encontra.

Nos barcos americanos compete, em geral, ao «engoador», isto é, o homem que lança a isca, determinar quais as quantidades de peixes que podem ser postas nos viveiros. Estes barcos trazem, normalmente, 5.000 a 10.000 quilos de isca viva.



Lançamento da isca viva

Logo que a isca viva é embarcada, o barco segue para o mar alto a fim de assegurar aos seus viveiros um aprovisionamento de água fresca e pura. Por vezes fica ancorado algumas horas perto do lugar onde a isca

foi pescada, para a habituar, e isto sobretudo quando a pesca tem que ser feita muito longe deste lugar.

Há sempre mortalidade na isca em virtude das feridas que o peixe recebe durante a manipulação e pode muito bem suceder que se o estado do peixe é mau por razões desconhecidas, a totalidade da isca venha a morrer nos viveiros. Eis por que antes de alcançarem os lugares de pesca, os pescadores preferem perder algumas horas para observarem o comportamento da isca e julgar se poderá sobreviver.

A boa isca, quando é vigorosa, logo que se encontra nos viveiros ou pouco depois, começa a nadar regularmente, se bem que lentamente, em conjunto, à roda do viveiro. Quando, porém, está doente e provavelmente não viverá, tem o hábito de nadar em todos os sentidos e completamente independente. Se bem que, em virtude das altas temperaturas da água, os peixes mortos se decomponham rapidamente, tanto estes como os moribundos caem primeiro no fundo do viveiro até que os produtos gasosos da decomposição se formem em quantidade suficiente para os fazer flutuar.

Por esta razão é necessário, e sempre se faz, transvazar a água dos viveiros nos primeiros dias que seguem o embarque da isca. Emprega-se então um tubo de borracha flexível, de grande diâmetro, com comprimento suficiente para poder ir do fundo do viveiro, por cima da escotilha e da borda do barco, até ao nível do mar. Mergulhada a extremidade no viveiro, o tubo é cheio de água do mar para fazer o sifão. A parte que se encontra no viveiro é ligada a uma grande vara com a qual um homem pode manobrar a abertura inferior do tubo em qualquer direcção.

Desta forma, os viveiros mantêm-se em bom estado de limpeza e, além disso, os peixes que ficarem depois deste trabalho são igualmente tirados com a ajuda de um xalavar.

Os viveiros são constantemente providos por uma forte corrente de água do mar tirada no fundo do casco do barco por um tubo de 8 a 12 polegadas. Os processos de instalação da tubagem variam muito segundo os barcos. Em todo o caso, a corrente de água, à sua entrada, é sempre passada por panos filtradores, ou por qualquer outro sistema semelhante, muitas vezes sobre toda a extensão do viveiro, o que acarreta uma circulação indispensável de água doce espalhada sobre todo este. Igualmente a saída e o transvazar da água são protegidos por panos filtradores. No mar, os viveiros

estão sempre cheios até às escotilhas. Desta maneira, não há demasiado movimento na massa de água.

A isca é alimentada regularmente uma vez ou duas por dia. O alimento principal consiste em peixe fresco picado, geralmente atum, mas algumas equipagens dão também farinha de aveia, pão, etc.

A boa isca come muito depressa e nada à superfície do viveiro no momento em que se lhe dá de comer. A isca habitua-se facilmente e a quantidade que se utiliza na pesca varia muito, segundo a atitude do atum. Quando este é abundante e morde facilmente, o barco pode encher os seus porões com uma simples tirada de isca. Quando, porém, o peixe morde difficilmente, torna-se necessário ir buscar a isca duas ou três vezes antes que o barco esteja cheio de peixe. As opiniões, quanto à quantidade de isca a empregar para a pesca, divergem segundo as equipagens: algumas deitam pouca isca e outras, pelo contrário, são partidárias de lançarem muita, sobretudo se lhes é possível pescar a isca viva nas proximidades. De todas as maneiras, a pesca e a manutenção da isca viva são extremamente importantes e os patrões dos barcos esforçam-se por encontrar homens competentes para cuidarem, alimentar e manter a isca viva.



**Mariolinde
Sporting**

**LOYAUTE
MATHILDE
LE VANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de

MARQUES NEVES & C^A, L^{DA}

packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

<p>SETÚBAL Telegraphic adress Adresse télégraphique M A R N E</p>	<p>MATOSINHOS Telegraphic adress Adresse télégraphique S O M A R</p>
---	--

DESCONVERSANDO . . .

TODO-O-MUNDO

Folgo muito d'enganar
e mentir nasceu comigo.

NINGUÉM

Eu sempre verdade digo,
sem nunca me desviar.

BERZEBU

Ora escreve lá, compadre,
não sejas tu praguejoso.

DINATO

Que?

BERZEBU

Que **TODO-O-MUNDO** he
mentiroso,
e **NINGUÉM** diz a verdade.

— Raça de insensatos e de desorientados, não tendes
o direito de existir!

— Loucos!»

NINGUÉM

«No fim de contas, a culpa é minha — e o resto são
cantigas!»

BERZEBU

«Atenção, Dinato! Regista lá o que estes pândegos
alanzoam.»

DINATO

«Pronto, compadre! Que desejas que eu registre?»

BERZEBU

«Esta verdade de truz: **TODO-O-MUNDO** acusa os
outros, e **NINGUÉM** diz que a culpa é dele...»

E, para desconversa, creio que basta...

AGOSTINHO

I. PALEIO

Tem-se conversado de mais.

É tempo de desconversar!

— Empilhado o que se tem escrito, reduzido a escri-
tura o que se tem falado, a montanha de falação apurada
dirá da impossibilidade de argumentos novos.

É tempo, por isso — repito — de desconversar.

E vamos lá:

II. A SITUAÇÃO PRESENTE

Sem necessidade de o demonstrar, classifico-a de, si-
multaneamente, trágica e vergonhosa!

Mais vergonhosa, talvez, do que trágica...

De quem as culpas? — De ninguém...

— Se quiséssemos parafrasear Mestre Gil, na sua ge-
nial criação acima, poríamos hoje aquelas suas quatro
personagens a comentar a psicologia do nosso industrial
de conservas de peixe, assim:

TODO-O-MUNDO

«Pode lá ser! Pagarem por 20 o que só podem com-
prar por 10; perderem quando podiam ganhar; arruina-
rem-se, quando deviam consolidar o que possuem, para
sustentar aqueles que os servem!

Quando se deviam unir, dispersam-se; em vez de
colaborar, intrigam; renegam, quando deviam cumprir;
desamparam quem os defende, ajudam quem os explora.

Depois pedem protecção e economias; — protecção
que inutilizam, economias que deitam fora!

When you are looking for quality buy
GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Thin

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins




RAMIREZ & C.^a, LDA.
LISBON (Portugal)

Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK



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



Bélgica

Considerações gerais sobre o mercado

A psicose de penúria de géneros alimentícios e outras mercadorias, que existiu durante a ocupação alemã, sucedeu, passado algum tempo após a libertação, a psicose da saciedade, que se está traduzindo por uma maior reserva do público nas compras, mais exigências na escolha dos produtos e na sua qualidade, e o retorno aos velhos hábitos de consumo dos produtos tradicionais e conseqüente abandono de outros, de importação, a que a penúria dos primeiros tempos de após-guerra deu certa popularidade. Por outro lado, como já passou o receio da falta de víveres que surgiu há tempos, em reflexo da evolução da situação internacional, receio que levou à formação anormal de stocks caseiros de víveres, as provisões de reserva entraram no consumo e, em conseqüência, abandonou o ritmo das vendas no comércio de retalho.

A acumulação de stocks nos armazénistas, em dificuldades de escoamento dos seus produtos num mercado já excessivamente abastecido, o começo de estagnação dos negócios nos sectores do comércio de exportação, agravada pela presença de excessivo número de distribuidores no mercado, suscitada pela

euforia comercial que se acentuou após a libertação, está dando origem ao aparecimento à venda de numerosos produtos a preços anormalmente baixos, certamente sem lucro — e, por vezes, até com prejuízo certo.

Quanto ao mercado de conservas portuguesas de peixe, presume-se que o ano corrente vai ser pior que o ano de 1948. Haverá mais prudência nas encomendas dos importadores, as quais serão reduzidas em quantidade e feitas paulatinamente, segundo o ritmo do escoamento observado no comércio de retalho. Supõe-se ainda que este ritmo não será tão intenso como anteriormente.

Há menor ritmo de compra no consumidor pelas causas gerais atrás apontadas — e ainda por uma acentuada saciedade do produto. O aparecimento abundante de outros produtos alimentares que provocam o desejo de diversão do paladar e a concorrência encarniçada de conservas que outros países estão provocando, desviam das conservas portuguesas a atenção do público. Julgo conveniente trabalhar-se este problema.

Quais os produtos para onde parece desviar-se essa atenção?

Para o salmão e para a lagosta de conserva, embora de preços mais elevados. Há, depois, outros produtos americanos que não são de temer, quanto à qualidade, mas que se estão vendendo a preços excessivamente baixos. Cito o exemplo do pilchard canadiano que pretendia vender-se neste mercado como sardinha, ao preço do retalho de frs. 4:95 por lata 1/4 22. Esse produto, pela sua inferior qualidade, não está gosando de apreciável procura.

O mercado belga que tanta conserva portuguesa desejou adquirir em 1948, não consumiu toda a que

conseguiu importar. Calculando-se aqui que ficaram por satisfazer encomendas feitas a Portugal num total de cerca de 100.000 caixas, no último ano, verifica-se agora que o stock elevado que ainda existe da safra passada, seria acrescido desse total, se a pesca portuguesa o tivesse permitido.

Os informes recolhidos dizem haver ainda grandes stocks de sardinha portuguesa.

No retalhista a venda está-se efectuando a frs. 7/7,75 para a conserva em óleo. Para a conserva em azeite a diferença para mais é de 0,25 francos. A notar que as autoridades não mais fizeram objecções a qualquer limite superior para a venda a retalho desta conserva. As «mercúrias» publicadas periódicamente, já fazem referência a esta situação de facto. Não admira, pois, que a conserva de sardinha oferecida na Bolsa de Anvers a 650 fr. por caixa, sobre vagão, não tivesse encontrado compradores. Entretanto apareceram já as primeiras ofertas de conserva marroquina a 585 frs. cif Anvers. Deve notar-se que o retalhista prefere a conserva portuguesa, pois o consumidor conhece-a bem e dá-lhe sempre a preferência em igualdade de preço.

O comércio retalhista está pedindo especialmente sardinha *com pele e sem espinha*, não se interessando muito pela sardinha *sem pele e sem espinha* por menos apreciada pelo consumidor. Falta atum no mercado. Este continua comprador, parece que sem possibilidade de se abastecer em Portugal. Segundo informações obtidas não se consegue obter actualmente no mercado atum que não seja de qualidade muito inferior.

Este mercado encontra dificuldade na aceitação pelo público da lata típica portuguesa 1/4 club 30^{mm} rectangular, em atum. A preferência do público, segundo informam os retalhistas, vai para a lata redonda, por atribuírem à lata rectangular o formato característico da sardinha portuguesa.

As enchovas estão tendo igual

(Continua na pág. 22)

O texto completo do acordo que, em 13 de Outubro, foi assinado entre o Grémio dos Armadores da Pesca de Sardinha e sua Delegação em Matosinhos e o Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte merece ficar arquivado nas páginas desta Revista.

Trata-se dum contrato de tipo que poderemos e deveremos classificar como coisa inteiramente nova entre nós. Os armadores de pesca de sardinha e os industriais de conservas do Norte acabam de dar um grande exemplo.

O contrato foi assinado, do lado das conservas, em plena consciência e com satisfação. Porque, com ele tenham adquirido um instrumento que lhes vá dar — na época difícil que atravessam devido à escassez da pesca — um acréscimo de lucros, aliás justos e necessários a qualquer actividade económica, ou, pelo menos, uma diminuição de prejuizos que se afiguram fatais?

Não. Porque, conscientemente, sancionaram um convénio de boa vontade e colaboração que representa o princípio dum entendimento — que se deseja perene e cada vez mais perfeito — entre duas indústrias que se completam, que se integram no aproveitamento dum produto do Mar, desse Mar, imenso repositório de variadas riquezas que a ninguém mais do que a nós, lusíadas, foi sempre dado desvendar mas das quais, talvez nunca, nos soubemos aproveitar integral e convenientemente. Porque, não curando de resultados positivos imediatos — talvez e aliás indispensavelmente necessários (e seguramente não só ao bem dos próprios industriais de conservas) — mas cuja obtenção as circunstâncias actuais lhes tornavam particularmente difícil, só pensaram nos seus resultados, na sua projecção futura.

Dentro desse espírito, não cuidaram nem querem saber se a pesca poderia ou não ter ido mais longe nas suas concessões, se os seus cálculos foram ou não demasiados «calculistas» e rígidos. Lealmente reconheceram e reconhecem, as dificuldades em que essa outra indústria se encontra também.

Da sua parte, os industriais de conservas do Norte, preferiram falar inteiramente a linguagem da verdade e, assim, podem afirmar bem alto que não lhes assistia — nem o direito nem o dever — de ir mais além do que foram. Aceitaram dar um passo desta magnitude num momento difícil, particularmente difícil, conscientes da inferioridade de posição em que as circunstâncias os colocavam, embora também possam afirmar que não foi por culpa sua que qualquer coisa idêntica ao que agora se fez, o não tenha podido ser há mais tempo e, então em circunstâncias diferentes, em posição oposta.

Com efeito, tudo o que neste momento se fizesse, constituiria, pelo menos basicamente e em teoria, um benefício para a indústria das conservas e um sacrifício, voluntariamente consentido, da parte da pesca. Na prática — e talvez felizmente — o caso toma outros aspectos.

Dizemos assim e vamos referir-nos a eles para ir ao encontro de dizeres de certos «bem intencionados» que já nos chegaram aos ouvidos.

PESCA E

A indústria de conservas de peixe deve — por si e por força dos seus deveres para com a Nação — trabalhar neste momento com o aproveitamento de todas as possibilidades que se lhe deparem, tão cerceadas infelizmente pela Natureza, para cumprir totalmente os seus deveres de actividade de exportação que drena capitais necessários ao país, para dar trabalho suficientemente remunerador aos seus milhares de operários, para desmobilizar convenientemente e de acordo com são princípios económicos os enormes capitais investidos em matérias primas de que se apetrechou para cumprir o seu dever de actividade económica. Deve fazê-lo, procurando sair o menos depauperada possível desta crise sem precedentes — assegurando-se assim da possibilidade de continuar a cumprir no futuro esse seu dever — mas deve tentar tudo nesse sentido.

O acordo que os conserveiros do Norte assinaram — magnífica prova, aliás, do que podem valer, bem aproveitadas, as nossas instituições político-económicas (porque se lhes demora a outorga da sua carta de maioridade, porque se lhes não cria a necessária cúpula que é indispensável para que elas não caiam rapidamente numa espécie de «pagada e vil tristeza», numa insuficiência que acarretará o deserédito?) — o acordo que os conserveiros do Norte agora assinaram, repetimos, garante às conservas o fornecimento a um preço acessível e comportável — calculado dentro da normalidade e das condições de vida que actualmente lhes estão criadas — da percentagem de 30% sobre a pesca do Norte. Sabido como é que — mesmo quando há normalidade de pescas — 60% destas, pelo menos, é industrializada, teremos de concluir que vamos condenar as conservas a trabalharem no ritmo de metade da sua capacidade de absorção? Mais, isso seria afinal um crime de lesa economia nacional.

Impossível por todas as razões, até e afinal porque na prática seria um remédio que agravaria os males da nossa indústria. Se teóricamente o problema pode ser posto dessa forma — com esses 30% a indústria passaria a trabalhar sem lucro nem prejuízo para o contrato inglês, entregando 50% da produção, e venderia o restante em mercados livres com lucro, embora mínimo, considerando um preço de custo unitário calculado em função de médias — a verdade é que a exígua quantidade de peixe que lhe será entregue — donde a sua produção — anularia, por ser ínfima, abaixo de qualquer nível médio mesmo modesto, todas essas vantagens e cálculos teóricos. A menos que a Natureza deixe de

CONSERVAS

ser madrastra e passemos a ter uma abundantíssima produção na pesca: nesse caso, as vantagens seriam ainda maiores para a pesca. Infelizmente, tudo faz crer que tal não se verificará.

Assim — por imperativo das suas próprias necessidades e por conhecimento exacto dos seus deveres — a indústria de conservas do Norte não se limitará a trabalhar só o peixe que lhe vai ser facultado por força do convénio. Ela irá procurar a «mais» sardinha que lhe é indispensável na lota livre, porventura a preços ainda superiores àqueles por que a tem pago até agora e que são indubitavelmente incomportáveis. Diminuirá assim as suas vantagens teóricas, acabará talvez por anulá-las. Simplesmente, fá-lo-á menos constrangida, sob menor pressão, talvez de concreto mas que lhe levanta a moral.

Porque assim é — não receíamos contestação — esperamos ainda, com fé e confiança, outra coisa: a ajuda do Estado. E, esta pode ainda ser feita às duas indústrias e no plano nacional — como convém — : à pesca, permitindo-lhe alargar voluntária e convenientemente o âmbito deste contrato inicial; às conservas, permitindo-lhes propor uma melhoria simultânea e recíproca de condições (para elas, a percentagem, para a pesca, o preço) ou então, ajudando-as na sua intenção, na sua necessidade de trabalhar o mais possível.

Resta-nos, antes de passar a transcrever o texto do acordo, afirmar a gratidão e o reconhecimento que as duas indústrias interessadas — ambas igualmente interessadas na certeza de que a senda seguida lhes garantirá fatalmente no futuro uma melhoria recíproca — ficam devendo a Suas Excelências os srs. Ministros da Marinha e Economia e Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria (que, mais de perto, acompanhou este caso e deu provas da sua grande visão) e aos Ex.^{mas} Srs. Comandantes Daniel Duarte Silva, digníssimo Director do Instituto Português de Conservas de Peixe, e Henrique Penreiro, digníssimo Delegado do Governo junto do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, que, tão intimamente e tão interessados, acompanharam as negociações, fazendo pairar sobre elas a projecção da sua grande e leal camaradagem como ilustres oficiais da nossa valorosa Marinha de Guerra.

O que se fez, mais do que qualquer outra coisa, é uma manifestação de princípios, a prova dum claro desejo e anseio de entendimento entre duas indústrias que não mais se devem voltar as costas.

FERREIRA BARBOSA

Contrato entre o Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha e o Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte

Saíra de 1949-50

O Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha e Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, agindo como mandatários e em nome e por conta dos seus respectivos agremiados, contratam entre si:

- a) Os armadores da pesca da sardinha fornecerão à indústria de conservas em molhos, 30% da produção diária de sardinha, da Lota de Matosinhos, ao preço fixo de Esc. 172800 por cada dois cabazes do padrão considerado em uso em Matosinhos.
- b) A sardinha será de qualidade própria para a indústria, considerada como tal pela Comissão Mixta, abaixo prevista e pelos Serviços de Fiscalização do Instituto Português de Conservas de Peixe.
- c) A sardinha será entregue ao Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, até ao máximo de 15.000 cabazes, devendo este Organismo encarregar-se da distribuição pelos industriais, conforme o rateio e ordem que venha a estabelecer.
- d) A obrigação de entrega por parte de cada um dos agremiados do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, torna-se efectiva desde que a pesca exceda 15 cabazes em relação a cada barco.
- e) A obrigação de recebimento da parte do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte é limitada de acordo com a alínea c) e só se verificará em relação aos barcos chegados à praia a horas normais, à excepção dos Sábados e vésperas de dias feriados oficiais em que o limite poderá descer até às 15 horas.
- f) O máximo diário de 15.000 cabazes, fixado pela alínea c), poderá ser excepcionalmente alterado, para mais ou para menos, sempre que as circunstâncias o aconselhem e a Comissão Mixta assim o resolva.
- g) Considera-se desde já como circunstância a atender para a redução daquele máximo diário, o facto de predominar num determinado dia, o peixe de tamanho muito pequeno, (molhos de 10 a 14 peixes) em relação ao qual a capacidade de absorção dos industriais pode ser reduzida até 50%.

- h) Sempre que surjam dúvidas sobre o tamanho ou condições de enchimento dos cabazes, as reclamações serão reguladas pela Comissão Mixta, que deverá tomar as necessárias medidas para assegurar a entrega de unidades que não se afastem das condições estabelecidas pela alínea a).
- i) O Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha prestará quinzenalmente ao Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, facturas relativas aos fornecimentos a cada industrial, segundo a lista que este lhe facultará oportunamente.
- j) O Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte efectuará o pagamento ao Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, dentro dos 3 dias seguintes ao fim de cada quinzena.
- k) Constituir-se-á uma Comissão Mixta, composta de 3 representantes de cada indústria, a nomear por cada um dos Grémios, e a trabalhar em íntima ligação com a Delegação do Governo do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha e os Serviços de Fiscalização do Instituto Português de Conservas de Peixe.
- l) Fica desde já estabelecido que todos os anos, no princípio de cada safra, se estudará a possibilidade de efectuar, entre as duas indústrias, um acordo semelhante, ou ainda mais vasto.
- m) Na impossibilidade, em circunstâncias de tal forma anormais, como as presentes, de fixar com rigor o preço de custo da sardinha, é óbvio ser difícil estabelecer o preço mínimo que há-de vigorar até ao fim da presente safra. Como, porém, é indispensável evitar o aviltamento de preços no caso, pouco provável, de esporádica abundância de sardinha, estabelece-se que a indústria de conservas não poderá, nas transações relativas à percentagem reservadas para a Lota Livre, pagar à Pesca menos de 120\$00 cada 2 (dois cabazes), sendo adoptado este preço mínimo pela simples razão de ter sido o último que esteve em vigor na Lota de Matosinhos. Reconhece-se, porém, que a um preço mínimo, deve corresponder a fixação dum preço máximo e será este princípio que orientará as negociações para as próximas safras.
- n) Não se deixará de atender, em futuras negociações, que o Contrato deste ano é firmado a preço muito inferior ao que está a ser praticado na lota livre, o que representa, por parte da pesca, um evidente espírito de sacrificio e cooperação, que se espera venha a ser igualado em circunstâncias idênticas, por parte da indústria de conservas que reconhecendo esse espírito, não pode, porém, deixar de salientar que, no interesse futuro das duas

indústrias, se impõe o estudo cuidadoso dos encargos que as oneram e da regulamentação e do reajustamento dos preços de venda da sardinha, de forma a ajustar-se às suas possibilidades mútuas, para que ambas possam trabalhar em condições económicas aceitáveis, não excluindo a necessária e justa margem de lucro.

- o) O Contrato terá a aprovação e garantia do Instituto Português de Conservas de Peixe e do Delegado do Governo junto do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, entidades que o submeterão à aprovação dos Senhores Ministros da Economia e Marinha e que criarão as condições indispensáveis para que os agremiados de ambos Organismos contratantes, sejam forçados a cumprir escrupulosamente o que assim se acorda. Após essa aprovação o Contrato entrará imediatamente em vigor e durará até ao fim da presente safra 1949-50, mantendo-se, porém, em vigor, as cláusulas l) e n).
- p) Este Contrato só poderá ser alterado em casos de comprovada e manifesta força de maior.

Lisboa, 13 de Outubro de 1949.

GRÊMIO DOS ARMADORES DA PESCA DA SARDINHA

A Direcção

(a) *Guilherme Salgado*
João Luiz Supico
F. Ressano Garcia
(Ilegivel)

GRÊMIO DOS ARMADORES DA PESCA DA SARDINHA

O Presidente da Delegação
de Matosinhos

(a) *António Siça Vieira*

GRÊMIO DOS ARMADORES DA PESCA DA SARDINHA

O Delegado do Governo

(a) *Henrique dos Santos Tenreiro*

GRÊMIO DOS INDUSTRIAIS CONSERVAS DE PEIXE
DO NORTE

Pela Direcção

(a) *José António Fer. Barbosa*
Narciso José Barroso

INSTITUTO PORTUGUÊS CONSERVAS DE PEIXE

Pela Direcção

(a) *Daniel Duarte Silva*
António Durão Ferreira

A CIÊNCIA E A INDÚSTRIA

pelo Dr. Ferreira de Mira

Os homens procuram arrancar segredos à natureza, isto é, fazer o que habitualmente denominamos investigação científica, para satisfação duma necessidade do seu espírito, uma curiosidade insaciável que os leva a tentar conhecer na sua essência mais íntima tudo quanto, animado ou inanimado, existe à sua volta. A esta causa fundamental do trabalho humano, que é a origem de todo o progresso, juntam-se intuítos fundados em conveniências e utilidades que se manifestam. Por este modo a investigação científica recebe estímulo e alento das várias indústrias, tanto as da paz como as da guerra. Assim pode ver-se nestas últimas, com a maior evidência, que elas aproveitam os conhecimentos obtidos com outros fins, e até intensificam as actividades inventivas a cujos resultados se podem dar, mais tarde, aplicações de outra ordem. Sob certos aspectos, pode dizer-se que as guerras são factores do progresso.

Infelizmente são também perda de vidas e de material e causa de terríveis sofrimentos enquanto duram e ainda para além do seu termo. É possível que sem a sua acção estimulante o completo conhecimento de um ou outro segredo arrancado à natureza se não fizesse tão rapidamente; mas valeria mais o atraso de alguns anos do que o conjunto de perturbações e de angústias determinar pela luta armada entre os povos. Não se abre hoje um jornal que se não encontrem notícias ou apreciações sobre a bomba atómica, a sua aplicação na guerra, a sua eficácia, a sua produção, os meios possíveis de lhe fugir... Como é sabido, ela tem por avós as investigações físico-químicas sobre a constituição da matéria, e os sábios que as intentaram não pensavam em que os seus traba-

lhos viessem a servir de base para processos aperfeiçoados de destruição da humanidade por acção de ela própria. Na verdade, se não houvesse esta fatal propensão para a luta, o conhecimento da natureza do átomo e dos processos de libertar a força atómica seria utilizado, não com fins de extermínio, mas para aproveitamento industrial.

Não sabemos, de certeza, há quantos milénios existe o homem com a constituição mental que agora tem, fosse maior ou menor o seu cérebro e iguais ou diferentes as outras partes do corpo. Nem sabemos se a mentalidade actual do homem se estabeleceu duma vez só, seguindo o modelo da criação de que fala a Bíblia, se foi adquirida aos poucos, ou por lenta evolução, ou por saltos bruscos. Mas tudo o que sabemos acerca do passado da humanidade nos leva a crer que as faculdades intelectuais e o poder inventivo dos primeiros homens que descobriram o modo de fazer lume ou se serviram da roda de oleiro não eram menores, do que os dos sábios actuais mercê de cujas descobertas andamos pelo ar como as aves e fazemos ouvir a nossa voz por toda a extensão da superfície da Terra.

Todo esse longo caminho na vida da humanidade, desde o estado precário em que ainda se encontram algumas tribos bárbaras, até às comodidades e conforto de que gozam os povos a que chamamos civilizados, é devido aos progressos da indústria, considerado este termo na sua significação mais geral, e esses progressos resultam da cultura da ciência. Não parece isto hoje tão evidente quando se analisam os trabalhos e os acontecimentos de todos os dias, os que entraram na prática corrente. Mas reconhece-se depois de

alguma reflexão, quando nos lembrarmos de que o que é para nós comum e trivial foi para os nossos avós de alguns séculos atrás uma conquista maravilhosa.

O artigo que estou escrevendo é destinado a uma revista intitulada «Conservas de Peixe», e é portanto natural que eu tome esta indústria para demonstração das minhas afirmações. Hoje encontram-se latas de conserva de peixe por toda a parte, pelo menos no nosso país, até nas lujas mais humildes das mais pequenas aldeias. Preparam-se em vários locais da nossa extensa costa, de norte a sul, com peixe pescado nos nossos mares e azeite proveniente dos nossos campos. O que sobeja do nosso consumo, e é muito, mandámo-lo para países menos providos desse recurso, constituindo assim um dos principais artigos da nossa exportação.

Seria supérfluo evocar o longo período de séculos em que a actividade humana se exerceu na descoberta, isolamento e preparação dos metais, para alcançar o que nos parece agora tão simples, a lata que se amolda e onde se mete a conserva e a solda com que se fecha herméticamente a mesma lata. O que nesta guardamos é ainda de conhecimento anterior e, de certo, muito remoto, visto que as oliveiras são árvores naturais das costas que limitam o Mediterrâneo e o peixe existe em todos os mares. São, porém, de conhecimento mais recente as verdades seguintes, que é preciso ter em conta para obter conservas saborosas e que, como o nome indica, se conservem, isto é, que resistam durante muito tempo mantendo as suas qualidades de bom e saudável alimento.

Para que isto se obtivesse foi necessário saber praticar a luta contra os micróbios. O peixe constitui um meio de cultura tão propício para esses microorganismos, que a sua carne começa a alterar-se poucas horas depois de pescado. É por isso que os barcos próprios para a pesca no mar alto devem ser providos de frigoríficos e que estes devem também existir nos porto de desembarque.

Assim, no que respeita ao fabrico das conservas, é preciso que estas sejam esterilizadas, sem o que o peixe se decompõe, amolece, emite gases cuja força expansiva chega a curvar as faces da lata, e se torna altamente perigoso para quem o consoma. Aparecem às vezes casos de envenamento que podem terminar pela morte. Justo é dizer que não provêm, em geral, da má preparação das conservas, mas sim da ignorância do consumidor que abriu uma lata, não consumiu todo o peixe nessa refeição e guardou o restante para o dia seguinte ou para mais tarde ainda. Andam micróbios no ar, que, aproveitando o bom meio de cultura que lhes é oferecido, produzem no peixe aquelas alterações que o transformam de alimento precioso em matéria intoxicante.

Foi a investigação científica que permitiu colocar no grau em que se encontra hoje a indústria das conservas. Ela teve ainda influência

na escolha do molho que se dá ao peixe. Aparecem hoje no comércio molhos de vária natureza; mas concorda-se em que o azeite é o melhor porque se introduz mais facilmente por todos os interstícios, não deixando assim a mínima parcela de peixe em contacto com o ar. Mas é sabido que para as conservas só convém o azeite que quase não tenha ácidos gordos livres. É este um dos serviços prestados pela investigação científica à indústria das conservas: o

conhecimento de composição do azeite e a determinação dos ácidos gordos livres que entram nessa composição.

Os raciocínios feitos sobre a preparação das conservas de peixe são aplicáveis à generalidade das indústrias. Todas elas são subsidiárias da investigação científica; e até as mais simples o foram, num passado mais ou menos remoto, para a sua criação, e o estão sendo no presente para seu aperfeiçoamento.

PESCA E CONSERVAS NO EGIPTO

A pesca é uma indústria incipiente no Egipto, apesar da extensão das suas costas. A produção das pescarias egípcias é calculada em 40.000 ton. de peixes anualmente, num valor de cerca de 2 milhões de libras. Esta quantidade é insuficiente para as necessidades do con-

sumo local, razão por que o Egipto importa cada ano conservas de peixe no valor de 240.000 a 250.000 libras.

Há actualmente só duas fábricas de conservas de sardinha, uma em Aboukir, empregando 250 operários, e outra em Hagar el Nawatia, em Alexandria.

MERCADOS

Continuação da pág. 17

mente mercado neste país, quer enroladas, quer em filetes. Há tendência para aumento do consumo no público.

Quanto a preços, julgam os importadores que não será possível quanto à conserva da nova safra, mantermos os preços de 1948. Estimam que seria razoável um preço que não fosse além de 315\$00 a caixa, para a sardinha em azeite se poder vender a retalho, aqui, à roda de frs. 2,50 a lata.

Pensa-se que se o preço da conserva da sardinha portuguesa vier a ser mais elevado, este mercado reagirá por diminuição considerável no consumo. O ano de 1948 é considerado anormal para o comércio de conservas de sardinha portuguesa pela perturbação causada pelas compras feitas com compensação de folha. É natural que estando Portugal actualmente suficientemente

abastecido de folha de Flandres, em boas condições de preço, já aquelas compras não interessem, deixando, portanto, de haver no mercado a disparidade de preços entre a conserva importada com compensação de folha e a comprada sem qualquer compensação.

A Bélgica continua a ser um mercado importante para o consumo de servas de peixe. Em 1948 importou 14.857 ton. no valor de 427.382.000 fr., das quais 9.902 ton de sardinha no valor de frs. 260.163.000, 853 ton. de pilchard no valor de frs. 19.977.000, 4.046 ton. de salmão no valor de frs. 115.119.000 e 866 ton. de peixes não designados no valor de frs. 32.123.000.

Portugal foi o maior fornecedor de conservas de sardinha, com 8.670 ton. (95,3 %) no valor de francos 244.359.000 e também das conservas de peixes não designadas com

404 ton. (47,6 %) no valor de frs. 18.913.000. Os Estados Unidos da América do Norte ocupam o primeiro lugar no fornecimento de pilchards (767 ton. no valor de frs. 17.133.000) e o Canadá é o principal exportador de salmão para a Bélgica (3.113 ton. no valor de frs. 88.112.000).

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

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

Economia e Finanças

O Crédito e a Taxa do Juro

pele Dr. Luiz Simões de Abreu

Como se sabe, o crédito é a mola real da Economia Moderna e um dos factores mais decisivos na evolução da conjuntura.

Por isso mesmo as crises económicas do nosso tempo acusam como um dos sintomas básicos a anemia do crédito.

A este recorrem as empresas ou para se proverem dos meios indispensáveis às suas instalações e à aquisição do equipamento (hipótese do «Crédito a Longo Prazo»), ou para fazerem face ao pagamento das matérias primas, energia, mão de obra, etc. (caso em que o crédito se presume a curto prazo, pois a sua duração não ultrapassa muito as fases da produção e do escoamento dos produtos no mercado).

É óbvio que a carência do auxílio do crédito se atenua naquelas poderosas sociedades em que uma política administrativa de acumulação de reservas livres, representadas por valores disponíveis, permite o auto-financiamento. Compreende-se que, sob este ponto de vista, a resistência destas às depressões avante a das restantes. Mas tal solução significa ainda hoje uma peculiaridade.

De facto, as Empresas servem-se dos financiamentos que procuram ou junto das «Instituições de Crédito» e dos particulares ou mediante a emissão de «Obrigações» e a sua colocação na Bolsa. Não interessa neste artigo focar o recurso ao aumento do capital, accionista ou de qualquer outra natureza.

Por via de regra o «Crédito a Curto Prazo» obtém-se nos Bancos e Casas Bancárias em cujo activo figura sob a rubrica de «Carteira Comercial». Mas também se consegue junto dos particulares, sobretudo perante as restrições impostas por aquelas instituições.

Os «Empréstimos a Longo Prazo», como instrumentos dos fortes inves-

timentos, garantem-se pela emissão de «obrigações» e pelas hipotecas e solicitam-se das instituições ou dos particulares.

Na actividade de uma empresa o custo do crédito, traduzido na taxa do juro, constitui um factor primordial.

Na «Economia Liberal Tradicional», a variação da taxa de juro deixava-se ao acaso das oscilações da oferta e procura das diversas espécies de capitais. Porém, as grandes crises deste século e o estudo da sua sintomatologia levaram os «Governos» a uma política decidida de intervenção. Uma das facetas desta visava precisamente a redução da taxa de juro, considerada incentivo indispensável ao revigoração da vida económica, cujas perspectivas faziam prever a estagnação à qual se não julgava estranho o enfraquecimento prospectivo da taxa do lucro industrial. Embora a preocupação da baixa da taxa do juro (política de «Cheap Money» ou «Dinheiro Barato») informasse os programas financeiros de vários Governos, em especial o Inglês e o Americano, depois da Grande Depressão de 1929, foi na última Guerra Mundial que ela atingiu a culminância, mas então não

tanto com objectivos de carácter especificadamente económico, mas sobretudo com o intuito do financiamento das despesas bélicas. Assim, nos Estados Unidos a taxa de juro dos consolidados desceu abaixo de 2 por cento, nível de que também se aproximou a Inglaterra.

Em Portugal, a guerra operou igualmente uma queda violenta da taxa do juro, o que, todavia, assumiu feição especial. Com efeito, a neutralidade possibilitou-nos quantiosas exportações que ocasionaram a abundância de dinheiro disponível. Nestas circunstâncias, a necessidade do recurso ao crédito diminuiu relativamente, o Estado logrou a colocação dos seus «Títulos» nas condições que quis, e verificou-se análogamente a melhoria do custo das outras categorias de «Empréstimos».

É o que se pode observar no quadro abaixo, onde se inserem dados dos «Boletins Mensais do Instituto Nacional de Estatística» e dos «Relatórios do Banco de Portugal».

O declínio da taxa ecentuou-se nos «Descontos», nas «Obrigações», do Estado e Particulares, e nos «Empréstimos Hipotecários». Mas, como seria de esperar, o movimento decrescional não revela persistência. Evidentemente que a acumulação das disponibilidades tinha um carácter anormal, resultante da dificuldade das importações de bens de consumo e de investimento, oposta à euforia das exportações.

Logo que o «Comércio Internacio-

Taxas de Juro

Tipo	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938	1939
Taxa de desconto do B. P. (1)	4 1/2	4	3 1/2	3	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2
Taxa de desconto dos Bancos Comerc. (1)	4 1/2-6	3 1/2-5 1/2	3 1/2-5	3-4 1/2	1 1/2-4	1 3/4-4	1 3/4-4	1 3/4-4	1 3/4-4	-
Taxa média do Juro real (2)										
Divida Pública . .	3,76	3,77	3,16	2,66	2,89	2,86	2,82	2,90	3,09	3,54
Obrig. Particulares	6,43	7,17	5,65	4,21	4,39	4,14	5,33	3,58	3,47	3,80
Taxas dos Empréstimos Hipotecários (1)	5,56	5,23	4,94	4,18	3,86	3,53	3,58	3,96	3,96	3,80
Estabelecimentos de crédito Particulares	7,11	7,05	6,77	6,66	6,42	6,44	6,52	6,52	6,50	6,30

(1) Em vigor no fim do ano.

(2) Média de Abril.

(3) Média anual excepto em 1939 que é a do 1.º trimestre.

nal» começou a readquirir uma estrutura de paz, a balança comercial portuguesa ressentiu-se. Por um lado, consumidores e empresários engolfaram-se nas ondas revoltas das importações desaustinadas, por outro os mercados externos de alguns dos nossos produtos essenciais restringiram-se consideravelmente, visto estes ou se tornarem desnecessários para a produção de guerra, ou dispensáveis no esquema rígido de prioridades que a planificação total ou parcial dos países importadores impunha. Daí a contracção progressiva das nossas reservas bancárias e das disponibilidades monetárias, originando a ascensão da flecha do custo do crédito, nos últimos anos, que se pode apreciar no quadro de atrás.

Os apertos continuos das actividades económicas portuguesas avaliam-se através das seguintes constatações, extraídas das «Situações Bancárias» publicadas nos «Boletins do Instituto Nacional de Estatística»:

1.ª — Os «Depósitos à Ordem e a Prazo» que em Novembro de 1946 excediam 30 milhões de contos reduzem-se em Março de 1949 a cerca de 22 milhões de contos.

2.ª — A «Carteira Comercial» (descontos) elevou-se a 4.036.580 contos, na primeira data, para 4.749.364 na última.

3.ª — Os «Empréstimos Diversos» saltaram de 5.085.050 contos para 8.856.538 contos durante o mesmo período.

4.ª — A «taxa de liquidez» dos Bancos e outras Instituições de Crédito que exprimimos pela percentagem do saldo de «Caixa» para o de «Depósitos» declinou de 32 para 25 por cento.

Mas a realidade que estas proposições refletem reveste aspectos mais sombrios se nos dermos conta de que a política creditícia dos Bancos se tem definido pela severidade das restrições. Na verdade, de vários sectores da Economia Nacional erguem-se lamentações pelo facto de a concessão de créditos, não obstante intensificada, como as cifras anteriores fazem pressupor, ainda ficar muito aquém das necessidades que os an-

gustiam. Escusado será frisar que, nos financiamentos, se seleccionam com a máxima prudência os beneficiados. Por outro lado, as sociedades que durante a fase da prosperidade da guerra aplicaram as suas reservas livres em «Títulos do Estado» emitidos como medida anti-inflacionária, têm-se visto forçadas a aliená-los, embora com prejuízo catastrófico, conforme se deduz da baixa do índice das cotações de 141 em Abril de 1943, para 106 em Abril de 1949, repercutida na subida das taxas notada no quadro de há pouco.

Escasseiam os elementos informativos concernentes à procura de Empréstimos fora dos Estabelecimentos de Crédito. Apenas averiguámos que o número total de contratos de «Empréstimos Hipotecários» que em 1946 atingia 12.451, totalizando a respectiva dívida 957.690 contos, trepou em 1948 para 14.010 equivalentes à dívida global de 1.611.766 contos. É de crer, todavia, que grande parte

destes sejam alimentados pelas Caixas Económicas. (v. g. C. G. D.).

Subtraída a todo o controle, admittete-se a inflação da usura, numa escalada impressionante da taxa de juro que ultrapassa os 20 por cento, segundo boatos que parecem ter pés para andar. Na usura reside a esperança derradeira dos que, por motivos fundamentados ou presuntivos, não merecem a confiança das instituições de Crédito: aventureiros, especuladores ou empresários com explorações precárias e de sobrevivência duvidosa.

Em conclusão, atravessa-se no nosso país uma época de crise que demanda uma política de crédito concertada e eficiente. Mas esta requiere a análise cuidada de toda a economia nacional, o delineamento dum plano de prioridades e a garantia de que os resultados conduzam ao máximo do bem estar possível, tornado extensivo a todas as camadas da população.

ÍNDICE DOS ANUNCIANTES

(Ordem alfabética)

ADVERTISERS INDEX

(Alphabetical order)

Fabricantes Exportadores (Canned fish Packers & Exporters)

	Pág.
Alberto Soares Ribeiro, Lda. Lisboa	
Algarve Exportador, Lda. Capa	
Boitelhos & C.ª 36	
Casebre & C.ª, Lda. 35	
Conservas António Alouro, Lda. 10	
Conservas Prado, Lda. 3	
Conservas Unitas, Lda. 2	
Cordeiro Santos & Ferreira 36	
Edmundo Ferreira 4	
Empresa Exportadora Lusitania, Lda. 31	
Fernandes Hermanos, Lda. 35	
Forbes de Bessa & C.ª, Lda. 34	
José Correia Pontes, Lda. 30	
Júdice Fialho & C.ª 30	
Lopes da Cruz & C.ª, Lda. 31	
Manuel Pereira Júnior 31	
Marques Neves & C.ª, Lda. 14	
Pinhais & C.ª, Lda. Folha	
Portugália Industrial, Lda. 36	
Ramirez & C.ª, Lda. 15	
Sardinha do Algarve, Lda. 33	
Severo Ramos, Lda. 30	

Comerciantes Exportadores (Canned Fish Exporters)

Aliança Exportadora, Lda. 28
Mendes & Anjos, Lda. 1
Serrão de Faria & C.ª 22

Importadores & Agentes (Canned Fish Importers & Agents)

Adolf Direks & Co. 4
Bien Trading Co. 6
Dout. Carmelo Arpa Genova
Granadisa Foods Inc. 6
H. & T. Walker Ltd. 3
Harder & De Voss 3
Martel Food Corp. 33
Richard D. Dudley 32
Schroeder Bros Inc. 5
Steinhardter & Nordlinger 34
Sirohmeyer & Arpe Co. 4
The Norport Co. 5
Victor M. Calderón Co. 2

Fornecedores de Folhas e outros materiais (Suppliers of tinplate and other materials)

Alonso Barbosa & C.ª 16
Agência Comercial e Industrial, Lda. 34
F. Nóbrega de Lima, Lda. 26
J. B. Cardoso, Lda. 33
Mendes & Anjos, Lda. 1
Steinhardter & Nordlinger 32

O mundo da pesca e da conserva

Conservas de peixe no Maine

Chegou agora a vez ao Maine, na Costa Oriental dos E. U. A., de ser atingido também pela crise de pesca que dura já há dois anos na Costa Ocidental, na Califórnia.

A produção de conservas de arenque nesta data do ano, é inferior de um milhão de caixas à de igual período no ano passado, o que representa uma diminuição apreciável.

Verifica-se uma sincronização de falta de pesca em quase todas as costas onde a actividade extractiva tem sido intensa durante muitos anos, o que faz supor uma causa comum da crise, que pode muito bem ser a excessiva e prolongada perseguição a qua as espécies têm sido votadas.

O México desenvolve as suas pescas

As autoridades mexicanas, de colaboração com uma missão de técnicos americanos, empreenderam, nos últimos anos, a realização de um programa de desenvolvimento dos recursos da pesca marítima. Recentemente foi instalado um laboratório em Guámas que se dedica a estudos não só sobre a pesca como também sobre a transformação dos seus produtos. Os Estados Unidos colaboram com o México neste domínio, porque várias espécies das costas deste país são migradoras entre os dois e, por outro lado, o mercado americano é o maior consumidor da pesca marítima mexicana que para ali é exportada em cerca de 75 % da sua produção.

A Investigação científica no domínio das conservas alimentares nos E. U. A.

A Associação Nacional dos Conserveiros nos E. U. A. empreendeu

no decorrer dos últimos anos um vasto programa de investigações científicas. Segundo um relatório apresentado por esta Associação no Congresso de 1948 em Chicago, foram consagradas somas consideráveis ao financiamento dos trabalhos de investigação efectuados no quadro deste programa nos laboratórios especializados de 9 grandes Universidades americanas.

Estes trabalhos foram principalmente efectuados sobre os valores nutritivos e as condições nacionais de armazenagem das conservas esterilizadas e neles participaram 36 sábios e técnicos que efectuaram 40.000 ensaios sobre mais de 50.000 latas de conservas diversas retiradas da produção corrente de 526 fábricas americanas.

Os resultados destes trabalhos foram publicados posteriormente na imprensa científica e técnica.

Propaganda das conservas norueguesas

A indústria de conservas de peixe norueguesa está fazendo uma activa propaganda nos Estados Unidos da América do Norte a favor das suas conservas que designa por «sardinhas», quando, de facto, se trata do «brisling» e do «sild», espécies muito diferentes da verdadeira sardinha, sendo o primeiro a nossa espadilha e o segundo o arenque pequeno.

Esta propaganda é feita por meio de anúncios nos jornais e revistas e pela projecção de um filme intitulado «Messe de prata».

A indústria de conservas no México

Constituiu-se no México uma empresa cujo objectivo é a fabricação de conservas de peixe, para o que

vai construir uma fábrica com uma capacidade de produção de 1.000 caixas por dia.

As espécies tratadas serão principalmente «sardinha», cavala, atum, crustáceos e ostras.

Departamento técnico da indústria de conservas galegas

A União dos Fabricantes de Conservas da Galiza, com o fim de suprir a falta que há muito se fazia sentir da existência de um organismo científico que colaborasse com a indústria das conservas de peixe no estudo dos seus variados problemas técnicos, acaba de crear um Departamento Técnico que deverá ser a base de uma Organização de maior amplitude.

O plano de actividade do Departamento, apresentado pelo seu Director, o químico viguense sr. Lopez Capont, compreende, quanto ao estudo da sardinha: a sua composição; o problema das bactérias; considerações sobre as fases da fabricação; salmouras e congelação prévia; esterilização e autoclaves; recipientes e normas para a sua unificação; farinha; adubos e óleos de peixe. Quanto à anchova, analisa importantes pontos de vista de carácter técnico; novas técnicas em frio; novas técnicas de azeites (azeites polimerizados em conservas); recipientes de alumínio, etc.

A conservação electrónica

Um grupo de dez industriais de Bergen vai explorar na Noruega um método de conservação por meio de ondas electrónicas que permitirá que o peixe se mantenha conservado num estado de fresco por um período quase ilimitado.

Este novo processo, que abre perspectivas interessantes à exportação do peixe fresco da Noruega, acaba com o tratamento do peixe pelo frio e simplifica o seu transporte para os mercados consumidores.



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 Di.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. São da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

MATÉRIAS PRIMAS



A produção de estanho Espanhol

Segundo comunica a «Central de Estanho» S. A. a produção de minério de estanho em Espanha, durante os primeiros cinco meses do ano actual, foi de 337.020 quilos. Destes correspondem à zona galega 200.172 quilos, a maior percentagem, à zona de Oeste, que compreende Salamanca, Cáceres e Zamora, 100.478 quilos e à zona de Cartagena, 36.370 quilos.

O mineral das zonas da Galiza e Oeste é concentrado de 60 a 65 por cento de Sn. e o de Cartagena de 20 a 25 por cento.

Produção de chumbo no Brasil

Segundo um relatório elaborado por uma comissão de técnicos a produção do chumbo no Brasil eleva-se presentemente a cerca de 2.000 ton. por ano. Estão em curso projectos para a construção de novas fábricas que elevarão essa produção para 6.000 ton. dentro de dois anos.

Produção de folha na Inglaterra

A produção de folha na Inglaterra (baseado nas entregas) durante os primeiros cinco meses deste ano foi de 265.400 ton. Este total inclui 24.836 ton. de folha electrolítica e 240.564 ton. de folha estanhada por imersão a quente, donde se verifica que aquela folha abrange cerca de 9 1/2 % do total produzido.

A produção da folha electrolítica está em progresso também na Inglaterra, como se conclui pelo facto da sua produção em 1948 ter atingido 38.352 ton. e a da estanhagem por imersão 571.748 ton., num total de 610.100 ton. cabendo, portanto, àquela folha apenas 6 1/4 % no total produzido.

Mercado da folha nos E. U. A.

A paralisação do trabalho na indústria do aço obrigou os fabricantes de folha de Flandres, com excepção de uma empresa, a interromperem a laboração, mas o problema da escas-

sez não se prevê ainda por algumas semanas.

Últimamente, a procura de folha para entrega em Outubro era fraca e esperava-se que em Novembro e Dezembro as encomendas fossem ainda menores.

A recente redução no preço do estanho é considerada demasiado pequena para poder ocasionar uma baixa no custo da folha de Flandres.

Preço do chumbo

O preço do chumbo nos E. U. A. baixou para 14.75 centimos, mas nem por isso a procura aumentou. As exportações em Agosto de chumbo refinado foram de 36.059 ton. quando em Julho foram de 34.394 ton. A produção de chumbo refinado em Agosto foi de 39.362 ton. tendo sido de 39.232 em Julho. As reservas de chumbo nas refinarias em fim de Agosto elevavam-se a 76.783 ton. tendo sido de 94.201 em fim de Julho.

Preço do estanho

Depois da desvalorização da libra, o Ministério dos Abastecimentos na Inglaterra fixou o preço do estanho em 750 libras para o mercado interno e para a exportação. Este preço é considerado como provisório, enquanto não começarem as transacções livres, que se espera se iniciem em breve com a reabertura da Bolsa de Metais de Londres. Prevê-se que o preço do estanho, sujeito então às leis económicas, sofrerá uma baixa apreciável em relação ao que foi agora fixado pelo Governo.

Produção de folha nos E. U. A.

A produção de folha na América do Norte durante o período de Janeiro a Abril de 1949, foi de 1.095.078 ton., comparada com 1.037.483 ton. no período correspondente em 1948. Desta produção, 525.909 ton. foram em folha estanhada por imersão e 569.169 ton.

de folha electrolítica, o que representa um aumento desta sobre aquela, até ao fim de Abril, de 43.260 toneladas.

Produção e consumo mundiais de borracha

O consumo de borracha natural no Mundo excedeu a produção mundial durante os primeiros seis meses do corrente ano em 32.500 toneladas inglesas e excedeu em 52.500 toneladas no período correspondente do ano passado, segundo a estatística publicada pelo Ministério do Comércio dos Estados Unidos.

O consumo de Janeiro a Junho deste ano é calculado em 732.500 toneladas, tendo sido de 680.000 no primeiro semestre de 1948. A produção é calculada, respectivamente, em 700.000 e 717.000 toneladas.

O consumo nos Estados Unidos declinou nos primeiros seis meses de 1949 para 290.000 toneladas contra 324.000 no período correspondente de 1948.

Esse declínio foi contrabalançado pelo aumento das importações em outros países.

Exportações de estanho

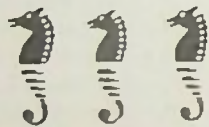
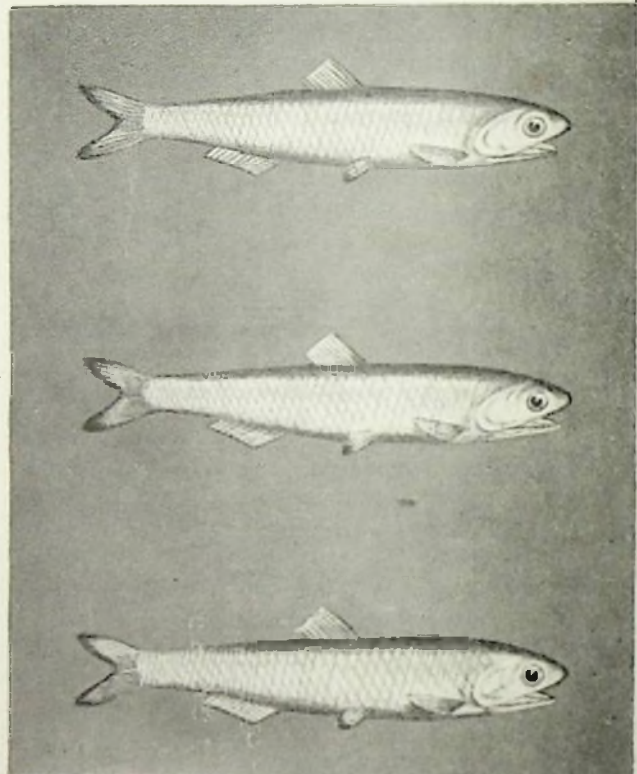
As exportações mundiais de estanho metal em Maio baixaram para 4.100 toneladas inglesas de 6.500 em Abril, segundo informações publicadas pelo Grupo Internacional do Estudo do Estanho. As exportações de minério de estanho elevaram-se contudo para 7.400 toneladas inglesas, tendo sido no mês anterior de 6.500 toneladas. A produção de minério de estanho em todo o Mundo é calculada em 12.800 toneladas, tendo sido de 12.900 em Abril, enquanto a produção total do estanho metal foi de 14.700 toneladas em Maio contra 13.000 em Abril. Consta que a produção de folha de Flandres foi de 347.000 toneladas inglesas em Maio quando no mês anterior foi de 341.000. Dessa produção pertencem 260.906 toneladas aos Estados Unidos e 263.274, respectivamente, em Maio e Abril, e à Grã-Bretanha, 53.300 e 45.700 toneladas. Estes números constam do Boletim Mensal do Grupo de Estudo do Estanho.

ALIANÇA EXPORTADORA. L. DA
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



LAZ



JULHO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	molhos	4,46	38.080		4,04	176.185\$00	
	salmoura	0,39	3.540		0,26	11.437\$00	
	consumo	95,15	812.416	855.836	95,70	4.178.645\$50	4.366.267\$50
Peniche	molhos	1,43	4.050		1,00	16.605\$00	
	consumo	98,57	279.775	283.825	99,00	1.639.378\$00	1.655.983\$00
Lisboa	molhos	4,23	58.933		5,10	199.061\$00	
	salmoura	0,07	900		0,03	1.260\$00	3.902.157\$50
	consumo	95,70	1.331.876	1.391.709	94,87	3.701.836\$50	
Setúbal	molhos	90,27	752.545		99,08	2.923.858\$00	2.951.122\$00
	consumo	0,73	5.550	758.095	0,92	27.264\$00	
Lagos	molhos	87,55	53.495		91,20	278.895\$00	305.800\$00
	consumo	12,45	7.605	61.100	8,80	26.905\$00	
Portimão	molhos	74,75	292.455		89,03	2.139.750\$00	2.403.523\$00
	consumo	25,25	98.805	391.260	10,97	263.773\$00	
Olhão	molhos	93,99	317.645		95,32	1.950.490\$00	
	consumo	6,01	20.369	337.954	4,68	95.722\$00	2.046.212\$00
V. R. de S. António	molhos	81,15	71.590		86,56	344.098\$00	
	consumo	18,85	16.625	88.215	13,44	53.405\$00	397.503\$00
				4.165.994			18.028.568\$00

Para conservas em molhos 1 588 793 quilos (38,14%) Esc. 8.028 942\$00 — Em salmoura 4.240 quilos (0,10%) Esc. 12 697\$00

Medida do preço por quilo, em cada centro, para conservas em molhos

Matosinhos 4\$62, Peniche 4\$10, Lisboa 3\$37, Setúbal 3\$88, Lagos 5\$21, Portimão 7\$31, Olhão 6\$14, V. R. S. António 4\$80

GRANADAISA FOODS INC

Esta importante firma de New York, a principal importadora de conservas de peixe portuguesas no E. U. A., está fazendo actualmente neste país, nas cidades de maior consumo destes nossos produtos, uma campanha de propaganda da sua marca «Granadaisa» em que dispense cerca de 40.000 dolares.

Esta iniciativa da Granadaisa Foods Inc. merece-nos os mais louvores, tanto mais que a propagan-

da da sua marca representa, igualmente, o reclamo das conservas de sardinha portuguesa.

Pena é que, simultaneamente, se não faça a propaganda colectiva das nossas conservas naquele vasto mercado, aspiração de há muitos anos da nossa indústria, e para o que o I. P. C. P. fez estudos, tem um projecto aprovado pelo Conselho Geral e dispõe dos fundos necessários. O seu início só depende, ao que nos consta,

da autorização superior. O adiantado da época do fabrico das conservas próprias para o mercado norte-americano e a sua reduzida produção, em virtude da escassez da sardinha, durante esta safra, não aconselham, porém, o início duma campanha de propaganda colectiva nesta altura. Esta convirá que seja feita, inadiavelmente, no próximo ano, pelo que a autorização superior que se aguarda deve ser dada a tempo da indústria poder orientar a sua produção com esse objectivo.

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 FLALHO & C.^A
FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

... fabricantes de conservas de peixe
... em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
... fone: 17

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

Olhão - Portugal

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

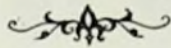
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
... phone 22-23

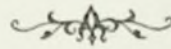
EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:
ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo 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. L.
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



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 DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C., L. da
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L. da
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira
OLHÃO

Sardinha do Algarve, L. da
FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

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.

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

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

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X.

38 101
38 102
38 103

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas: 'PORTUGÁLIA'

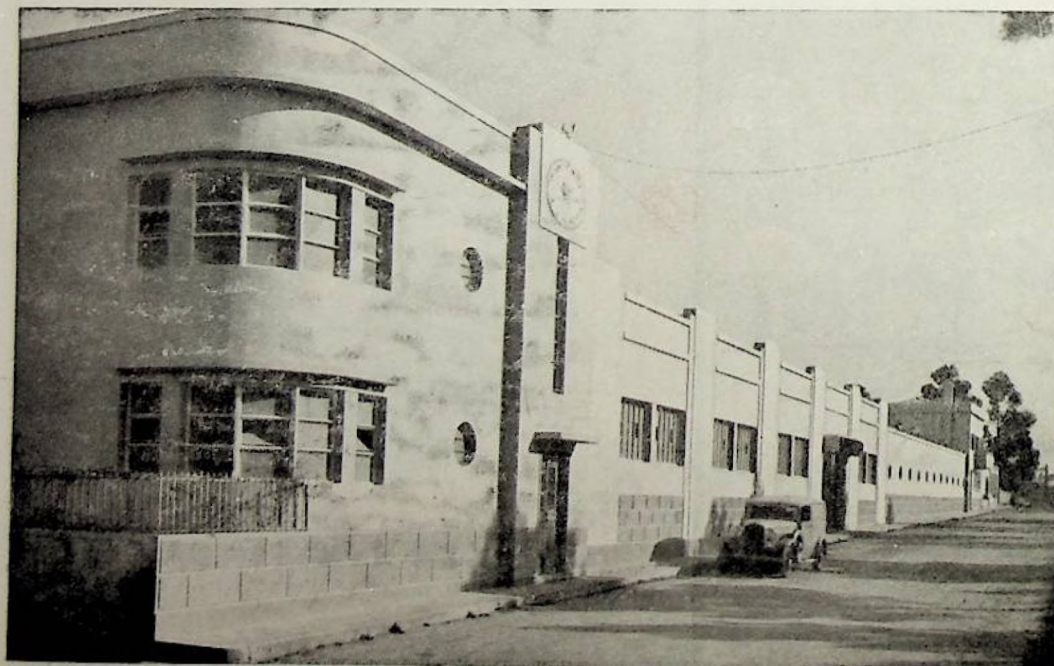
Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
“Botelho”
brand
the
finest quality
—

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



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 Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
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 Velga Henriques



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